

منارات

جويلية 2022

العدد الثالث عشر

على الصيد البحري وتربية الأحياء المائية



ملف العدد

منظومة السمك الأزرق في تونس :
الإستراتيجية لرفع التحدّيات
والنهوض بالمنظومة.

مستجدات القطاع

* 2020 السنة الدولية لمصائد
الأسماك وتربية الأحياء المائية
التقليدية.
* مصائد الحنشة ببحيرة تونس
الشمالية.
* مشروع BLUE - ADAPT.
* موسم صيد اللنقوسطة.
* المرجان الأحمر في تونس.

تدخلات المجمع

إحصائيات

Etudes et Recherches

La pollution plastique,
menace nos océans

Quiz



Adresse : GIPP - 37 Rue du Niger - 1002 Tunis - Tunisie
Tél. : 71 905 876 Fax : 71 905 982
E-mail : manarat@gipp.tn

الرقمنة و التنمية

على تشكيل سياساتها واستراتيجياتها في هذا المجال. ويستشرف الاستبيان أيضاً القضايا المتصلة بالتحول الرقمي والتعاون الرقمي، وبالدور الهام لتكنولوجيا المعلومات والاتصالات ودور التقنيات الجديدة في إنجاز التنمية المستدامة.

لن ندخل في تحليل هذا الترتيب ولا شك أنه تم بذل الكثير من الجهود وإعداد وتنفيذ عدد هام من البرامج في عديد القطاعات ومنها الصيد البحري وتربية الأحياء المائية، لكن يبقى السؤال هل هذا كافٍ وهل سيتمكن فعلاً من تحقيق الأهداف المنشودة وماذا تحقق منها في الوقت الراهن.

قد نكون في إثارتنا لهذا الموضوع قد طرحنا عدداً هاماً من الأسئلة أكثر من تقديم إجابات. وربما يتطلب الأمر أن نعيد طرح السؤال الذي طرحناه في البداية بطريقة مختلفة وهي «كيف يمكن الرقمنة من التسريع في تحقيق الأهداف التنموية لقطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية». الأكيد أن الإجابة عن هذا السؤال لن تكون سهلة و يتطلب مزيداً من التعمق في درس عديد المسائل.

الحبيب المثلوثي

مدير الدراسات والتصرف في المعلومات

البداية ستكون بسؤال محوري «هل تمكن الرقمنة من التسريع في تحقيق الأهداف التنموية لقطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية؟» قد تكون الإجابة تلقائية ومباشرة وهي «نعم» وربما تكون هذه الإجابة من تحصيل الحاصل لما يتم تداوله حول الرقمنة عبر وسائل الاعلام وشبكات التواصل الاجتماعي وغيرها. لكن يبقى السؤال المهم حول مدى استجابة وتفاعل الفاعلين في القطاع مع القضايا المتصلة بالتحول الرقمي وتكنولوجيا المعلومات والاتصال، ولا شك أن هذا التفاعل هو في حد ذاته انعكاس «لمدى انتشار ثقافة الرقمنة ومدى مقبوليتها لدى المستعملين. سؤال آخر قد يطرح نفسه وهو يتعلق ببرامج الحكومة ومدى ملاءمتها مع واقع كل المنظومات من ناحية ونسق التطور العالمي السريع في مجال الرقمنة من ناحية أخرى.

وتجدر الإشارة أنه نتيجة للبرامج الهامة التي قامت بها تونس لتطوير الحكومة الإلكترونية حصلت بلادنا على المرتبة 80 عالمياً من بين 193 دولة والسابعة عربياً بعد الامارات (المرتبة 21) والبحرين والكويت وقطر والسعودية وعمان (المرتبة 63) وذلك حسب استبيان التصنيف لسنة 2018 الذي قامت به إدارة الشؤون الاقتصادية والاجتماعية للأمم المتحدة (ديسا). ويعد هذا الاستبيان أداة مرجعية لقياس التنمية للدول، ويساعدها

الاشراف
الحبيب المثلوثي

اعداد وتنسيق
انتصار شرقي
ايمان نجاح

لجنة التحرير
الحبيب المثلوثي
انتصار شرقي
ايمان نجاح
سامي الملي
اسماء بن عبدة
سعيدة الشابي
درة بكوش

سحب من هذا العدد 200 نسخة
التصميم CIMESCONSEILS

منظومة السمك الأزرق في تونس الإستراتيجية لرفع التحديات والنهوض بالمنظومة

21 ميناء لصيد السمك الأزرق، 33 % من الإنتاج الإجمالي الوطني

3.5 % وحدات صيد السمك الأزرق، 11 % يد عاملة في مجال صيد السمك الأزرق



وحوافز استثمارية ورسم خطط تنموية وإعداد برامج كفيلة بتطوير القطاع والارتقاء به إلى مراتب متقدمة مع العمل على تخطي الصعوبات ومواجهة التحديات. وفي هذا الإطار سيتم خلال هذا العدد تقديم لمحة حول أهمية هذه المنظومة والصعوبات التي تواجهها وتعيق تطورها.

« السمكة الأشهر في تونس... سمك السردين »

تعتبر سمكة السردين السمكة الأشهر في تونس يقبل عليها الغني والفقير وذلك نظرا لفوائدها الغذائية العالية. يمثل إنتاج السمك الأزرق 33 % من إنتاج تونس في الصيد البحري ويمثل إنتاج السردين حوالي 60 % من هذا الإنتاج.

ويمثل إنتاج
السردين حوالي
60 % من إنتاج
السمك الأزرق.
14 وحدة تحويل
ناشطة في مجال
تحويل وتصنيع
مصبرات السردين.

تعد منظومة السمك الأزرق، بصفة خاصة أهم منظومات قطاع الصيد البحري المنتجة في تونس نظراً لتوفر مخزون قابل للاستغلال حسب ما أثبتته نتائج البحث العلمي، الذي أتاح فرص استثمارية هامة على مستوى الإنتاج والتحويل والتصنيع والخدمات.

وتوفر منظومة السمك الأزرق في تونس (سنة 2020) نحو 33 % من الإنتاج الإجمالي الوطني، حيث تحتل المرتبة الأولى على مستوى الإنتاج الوطني، أي ما يعادل 45 ألف طن من حيث الكمية و 13 % من حيث القيمة أي ما يعادل 195 مليون دينار. يشغل هذا القطاع 5650 من اليد العاملة المباشرة و 392 من الأسطول النشط. تمثل عائدات الصادرات المتأتية من سمك السردين 12.4 مليون دينار خلال سنة 2021 ما يعادل تصدير 1691 طن. وبالتالي يمكن القول أن صيد السمك الأزرق يحتل مكانة وأهمية كبرى، حيث يساهم في توفير الغذاء (الأمن الغذائي) ويوفر فرص عمل مباشرة وغير مباشرة على مستوى الإنتاج والتصنيع والخدمات (الدور الاجتماعية) وينشط الدورة الاقتصادية ويساهم في توفير العملة الصعبة من خلال التصدير (الدور الاقتصادي). إلا أن هذا القطاع كغيره من القطاعات لا يخلو من الإشكاليات والعوائق والفرص المهددة التي تحول دون تطويره ومزيد إسهامه في التنمية الشاملة والعدالة والمستدامة. وقد شهدت المنظومة تزايد الاهتمام به من قبل الحكومات المتعاقبة وتجلّى ذلك خاصة من خلال إقرار تشجيعات

خلال فترات ذروة الإنتاج إضافة إلى تدني جودة الصناديق البلاستيكية الغير مطابقة للشروط الصحية.

كما لا يخفى على أحد النقص الملحوظ على مستوى البنية التحتية والأجهزة والموانئ. أمّا على مستوى التوزيع وتحكم القشارة بالمنتوج قد ساهمت في صعوبة التحكم في الأسعار على المستوى المحلي. وكنتيجة لكل هذه الإشكاليات تراجعت المردودية بشكل كبير. أمّا على المستوى العالمي فإنّ المنتوجات المصدرة تشهد منافسة شرسة من الدول التي تشهد تطوراً اقتصادياً سريعاً إلى جانب وجود العديد من الإشكاليات على المستوى اللوجيستي وارتفاع كلفة النقل والمعاليم الجبائية.

وتبقى الكميات المصدرة قليلة وفي تراجع رغم تعدد الوجهات التصديرية وارتفاع الطلب على هذه المنتوجات. حيث أن هذا المنتوج مطلوب في جميع أنحاء العالم ولا يواجه صعوبات اوقيود عند التصدير على غرار المنتوجات الطازجة أو المجمدة. ويضل التموقع التونسي لمصبرات السردين في الاسواق الخارجية محدوداً لعدة أسباب وإشكاليات أهمها ارتفاع التكلفة وبالتالي ارتفاع ثمن البيع مقارنة بأهم المنافسين في هذا المجال (المغرب خاصة) لكن تبقى تونس تتمتع بميزة أساسية وهي الجودة والمذاق الخاص بسردين البحر الأبيض المتوسط. وتعتبر السوق الأمريكية من الأسواق الواعدة حيث تحظى ب 13 % من الصادرات العالمية للسردين تليها إفريقيا الجنوبية بنسبة 10 %.

يتكثف نشاط صيد السردين بداية من منتصف شهر ماي وإلى غاية منتصف شهر أكتوبر. يتم صيد هذا النوع من الأسماك باستعمال الأضواء قرب سطح البحر حيث تتحرك في أسراب بأحجام مختلفة.

توجد في تونس مصانع عديدة تنشط في مجال تحويل وتعليب السردين (14 وحدة تحويل منها 11 وحدة مختصة في تحويل التن والسردين) بطاقة تحويل يومية تناهز 141 طناً وتصدر جزءاً هاماً من منتوجها. تشهد أسعار السردين في أسواق تونس صعوداً ملحوظاً ناسجة بالتالي على منوال الأسماك الأخرى.

« التحديات بالنسبة لمنظومة سمك السردين في تونس »

أما بخصوص الإشكاليات المطروحة التي تواجه المنظومة، تتمثل أبرزها في عدم انتظام تزويد وحدات التحويل بالمادة الأولية الطازجة بالكميات المطلوبة وبالجودة المرجوة نظراً للنقص المسجل على مستوى المخزون الطبيعي للسمك الأزرق بالإضافة إلى اعتماد طريقة الصيد بالأضواء ومحدودية الخرجات البحرية المتعلقة أساساً بالأحوال الجوية إضافة إلى حالة المراكب التي لا تتحمل المجازفة والتنقل إلى مناطق بعيدة مما سيؤدي إلى تراجع مردودية نشاط الصيد بالإضافة إلى ارتفاع تكلفة الإنتاج من جهة وتدني الجودة جراء عدم تطبيق أو احترام الممارسات الجيدة أو نقص في كميات الثلج

أمام النمو الهام الذي تشهده المنظومة مقارنة ببقية المنظومات تعتبر اليوم منظومة السمك الأزرق مطالبة بإرساء أحدث الأساليب والمناهج المعمول بها على الصعيدين الوطني والعالمي لبناء منظومات جودة تستجيب الى متطلبات الاسواق الخارجية، خاصة ان الخروج الى هذه الأسواق يفرض التزام بلادنا بشروط ومواصفات الجودة.

المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري ومهامه الرئيسية في النهوض بمنظومة السردية

لمواجهة التحديات الحالية، يعمل المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري كغيره من الهيئات والمؤسسات الإدارية والمهنية على تنفيذ خطط وبرامج للنهوض بقطاع الصيد البحري عامة وبمنظومة السمك الأزرق خاصة في إطار مهامه الرئيسية ضمن مقاربة تشاركية تضمن نجاعة البرامج والخطط الإستراتيجية.

« آليات التدخل لتعديل السوق وتحسين الترويج »

عمل المجمع على وضع آليات للمساهمة في تعديل السوق لتحسين ترويج منتجات الصيد البحري وخاصة السمك الأزرق داخليا وخارجيا. واعتمادا على الإطار التشريعي الحالي المنظم لتدخلات المجمع في مجال تعديل السوق والمتمثل في منشور وزارة الفلاحة عدد 96 بتاريخ 23 ماي 2022 المتعلق بتنظيم كيفية صرف المنح المسندة من قبل المجمع لتعديل السوق وتحسين الترويج، يتولى المجمع إسناد المنح التالية للمساهمة في تعديل السوق وتحسين الترويج :

- منحة تحمل كلفة تجميد وخرن السردية،
- منحة تدعيم ترويج السمك الأزرق (السردية)

واللاطشة والساردة والشورو والسكمبري والبوقا والأنشوة) والمنتجات المتأتية من تربية الأسماك (القاروص والورقة وأسماك المياه العذبة) والسلطعون الأزرق البحري وذلك بالمناطق الداخلية،

- منحة تدعيم النقل بين موانئ الإنتاج ومصانع التحويل والتجميد وأسواق الجملة،
- منحة تحسين جودة المنتج في إطار التشجيع على العمل بعقود الإنتاج.

« تدخلات للنهوض بالمنظومة »

يقوم المجمع بإعداد برنامج عمل استراتيجي يعالج من خلاله المشاكل المتعلقة بالقطاع في مجال النهوض بالجودة ودعم تسويق وتصدير منتجات الصيد البحري. وذلك من خلال تدعيم الاهتمام بالجودة لتشمل كافة حلقات سلاسل القيمة وذلك من خلال مزيد تأطير المؤسسات المختصة في تحويل وتهيئة منتجات الصيد البحري عبر تنظيم دورات تكوينية في مجال التثمين وإعداد مستحضرات جديدة وتطوير طرق اللف والتعبئة وتنظيم دورات تدريبية لفائدة عملة وإطارات مصانع التحويل في مجال المحافظة على الجودة والسلامة الصحية للمنتجات. كما يقوم المجمع بدعم المؤسسات في مجال إرساء نظم الجودة والمواصفات على غرار ISO 14.001 - OHSAS - IFS - ISO22.000 - ISO 18.001 وتنظيم دورات تكوينية تحت إشراف خبراء وطنيين ودوليين مختصين. أما في ما يهم تحسين الترويج داخل البلاد التونسية يعمل المجمع على تحسين ترويج منتجات الصيد البحري بالمناطق الداخلية وحل بعض المشاكل التي من شأنها عرقلة الترويج على المستوى الوطني (مثل ضعف استهلاك منتجات الصيد البحري بالمناطق الداخلية). ويواصل المجمع

في هذا الإطار سياسته للتشجيع على الترويج داخليا من خلال مواصلة إسناد المنح الخاصة بدعم نقل منتجات الصيد البحري لفائدة المروجين بالمناطق الداخلية وإقرار خطة متكاملة بالتنسيق مع جميع الأطراف تتضمن إحداث منصات ترويج وإشعاع بالمناطق الداخلية بالتعاون مع السلط الجهوية المختصة وإحداث نقاط بيع نموذجية «من المنتج إلى المستهلك» وعقد اتفاقيات شراكة مع البلديات.

وفي مجال إرساء علامات الجودة يشجع المجمع المهني المشترك على إرساء علامات الجودة لعدد من أصناف منتجات الصيد البحري التونسية على غرار السردين حيث يواصل العمل على التعريف بعلامة الجودة لمصبرات السردين Food Quality Label والترفيغ في عدد المؤسسات المتخصصة على هذه العلامة من مؤسسة واحدة حاليا إلى 03 مؤسسات. ويواصل المجمع العمل مع كافة الأطراف لتحسين موقع المنتج التونسي في الأسواق الخارجية الواعدة كما يعمل على تنويع الأسواق الخارجية وفي هذا الإطار قام المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري بإعداد مخطط تصديري في أفق 2025 يركز على ستة محاور كبرى كما يلي :

المحور الأول : ضمان ديمومة وتوافر الموارد السمكية.

المحور الثاني : تهيئة الموارد والمنتجات.

المحور الثالث : دعم القدرة التنافسية.

المحور الرابع : تسهيل اقتحام الأسواق الخارجية.

المحور الخامس : تطوير النهوض بالتجارة والتسويق المؤسسي.

المحور السادس : حوكمة الصادات.

« الخطوط الاستراتيجية للنهوض بالمنظومة: من أجل رؤية شاملة ومتفق عليها بين كافة المتدخلين »

قام المجمع خلال سنة 2021 بإعداد دراسة حول منظومة السردية للوقوف على أهم التحديات والإشكاليات والخروج ببرنامج عمل ناجع لإيجاد حلول عاجلة وفعالة. وتتلخص التوجهات العامة

- في مجال النهوض بالمنظومة في :
- حماية وترشيد استغلال الثروات السمكية.
- تطوير تسويق السردية على المستوى الوطني والعالمي.
- تهيئة السردية التونسية وتعزيز موقعها في الأسواق العالمية.
- تعزيز القدرات البشرية على مستوى كل حلقات منظومة السردية.
- الحوكمة الرشيدة.
- تعزيز المراقبة واحترام القوانين للحد من مسالك التوزيع الغير قانونية والصيد الجائر.



2020 السنة الدولية لمصائد الأسماك وتربية الأحياء المائية التقليدية

لا يوجد تعريف عالمي لنوع قطاع الصيد البحري أو لتربية الأحياء المائية التي تُعتبر "تقليدية" أو "صغيرة النطاق". وعادة ما تُستخدم هذه المصطلحات لوصف قطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية التي تستخدم وحدات إنتاج صغيرة نسبياً ذات مدخلات ومخرجات منخفضة، وذات مستويات منخفضة من التكنولوجيا أو الاستثمار في رأس المال. ويتم استبعاد صيد الأسماك للرياضة أو للترفيه.

الصيد البحري التقليدي في أرقام

يشارك **40 مليون** شخصاً حول العالم بشكل مباشر في أنشطة قطاع الصيد البحري (منظمة الأغذية والزراعة 2018) **90%** من إجمالي اليد العاملة هم من صغار البحارة وعمال في قطاع تربية الأسماك، وحوالي **50%** منهم هم من النساء (البنك الدولي، 2012)

تربية الأحياء المائية في أرقام

يعمل **20 مليون** شخص مباشرة في تربية الأحياء المائية في جميع أنحاء العالم (منظمة الأغذية والزراعة، 2018). **80%** من الإنتاج العالمي لتربية الأحياء المائية متأتي من البلدان النامية.

فرص كبرى... تواجه تحديات خاصة ومعقدة تهدد ديمومة القطاع

يواجه قطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية الحرفية التقليدية، تحديات معقدة، رغم الفرص الكبرى التي ينطوي عليها هذا القطاع الحيوي. فهو لا يواجه تهديدات من قطاعات أخرى فحسب،

بل أيضاً تهديدات من داخل قطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية. وعلى سبيل المثال، يُعدّ تراجع وتدهور الموارد السمكية، والصيد غير القانوني دون إبلاغ ودون تنظيم، والصيد الجائر، من التحديات الأساسية التي تهدد أساس النظم البيئية البحرية. ومن الناحية الاقتصادية، غالباً ما يواجه قطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية التقليدية اختلالات في موازين القوى على مستوى سلاسل القيمة، وخاصة فيما يتعلق بالتوزيع العادل للقيمة المضافة حسب مساهمة وجهد كل فاعل اقتصادي، فضلاً عن وجود حواجز تجارية لا لزوم لها، إضافة إلى الافتقار إلى المهارات والخدمات المناسبة من أجل دخول الأسواق بمنتجات صحية بأسعار معقولة. وبالإضافة إلى ذلك، لا بد من التعامل الجدي مع الاستدامة الاجتماعية لضمان حصول البحارة ومربي الأسماك والعاملين في مجال الصيد البحري ومجتمعاتهم على الخدمات الاجتماعية المناسبة مثل التغطية الاجتماعية والرعاية الصحية والتعليم والإسكان والخدمات المالية والقانونية. كما يشكل الاعتراف بدور المرأة واحترامه من التحديات الأخرى الأساسية والشاملة ليس فقط من أجل

ضمان المساواة والعدل بين الجنسين. وقد ألقت جائحة كوفيد 19 - الضوء على أوجه القصور في الهياكل والنظم التي يعتمد عليها قطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية التقليدية. ومن ناحية أخرى، أظهرت هذه الجائحة أيضاً مدى ابتكارية هذه القطاعات، لذلك فهناك الآن فرصة تلوح في الأفق لإعادة تشكيل الطريقة التي يتم بها إدارة وتسيير قطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية التقليدية بشكل تعاوني، مما يضمن استقلاليته في المستقبل بالإضافة إلى قدرتها على توفير الأمن الغذائي والتغذية إلى جانب الإدارة المسؤولة للموارد الطبيعية.

2022 السنة الدولية لمصائد الأسماك وتربية الأحياء المائية التقليدية

أعلنت الجمعية العامة للأمم المتحدة، في دورتها الثانية والسبعين التي عُقدت في عام 2017، عام 2022 السنة الدولية لمصائد الأسماك وتربية الأحياء المائية الحرفية، على أن تضطلع منظمة الأغذية والزراعة بدور الوكالة الرائدة، بالتعاون مع المنظمات والهيئات المعنية الأخرى في منظومة

الأمم المتحدة. إنّ إعلان عام 2022 السنة الدولية لمصائد الأسماك وتربية الأحياء المائية الحرفية هو اعتراف مهم بملايين صغار الصيادين والعاملين في قطاع الأسماك الذين يقدمون أغذية صحية ومغذية لمليارات الأشخاص ويسهمون في تحقيق «القضاء على الجوع».

الهدف من الاحتفال بالعام 2022 هو هدف مزدوج : إذ تهدف السنة إلى تركيز اهتمام العالم على الدور الذي يؤديه صغار البحارة ومربي الأسماك والعاملون في قطاع الصيد البحري في الأمن الغذائي والتغذية، والقضاء على الفقر والاستخدام المستدام للموارد الطبيعية - وبالتالي زيادة الفهم والعمل العالمي من أجل دعمهم.

ويمثل الاحتفال أيضاً فرصة لتعزيز الحوار بين مختلف الجهات الفاعلة، وليس أقل الأمور أهمية تعزيز قدرات صغار المنتجين على الشراكة مع بعضهم البعض وتمكينهم من الظهور وإيصال صوته وجعلهم يُدرجون في السياسات العامة وعملية صنع القرار التي تؤثر في حياتهم اليومية - وذلك على جميع المستويات، من المجتمع المحلي إلى المنتديات الدولية والعالمية.





مصائد الحنشة ببحيرة تونس الشمالية

من 138 نوعًا من الحيوانات بما في ذلك 69 نوعًا من الرخويات، 26 نوعًا من الطفيليات، 20 نوعًا من الأسماك، 12 نوعًا من القشريات و 8 أنواع من اللواسع (cnidaires).

تشمل بحيرة تونس الشمالية جزيرة صغيرة لا تتعدى مساحتها 1.5 هكتار تسمى جزيرة الشكلي، و قد صُنفت كمحمية طبيعية للعديد من الطيور البحرية تبعًا لقرار وزارة الفلاحة بتاريخ 18 ديسمبر 1993، كما أنها تحتوي على قلعة قديمة مسمّاة باسمها (برج شكلي، بالإسبانية: Fuerte Santiago) مصنفة كمعلم تاريخي منذ 25 جانفي 1922، أقامها الإسبان عند احتلالهم للبلاد التونسية في القرن السادس عشر.

وتصنف بحيرة تونس كبحيرة حضرية وذات موقع هام بالعاصمة وتعتبر منظومة متكاملة ومتراصة حيث تتعدد الأنشطة بها ويمثل قطاع الصيد البحري جزء مهم من المنظومة الحيوية والاقتصادية والاجتماعية للبحيرة بالإضافة إلى قطاعات الرياضة و التراث والأنشطة السياحية والترفيهية المتنوعة.

يمثل قطاع الصيد البحري ببحيرة تونس الشمالية مورد رزق لقراية 150 بحارا وعائلاتهم يتواجد معظمهم بالأحياء الشعبية المتاخمة للبحيرة (الكرم الغربي، حي الخضراء، عين

بحيرة تونس الشمالية ... بحيرة ساحلية حضرية ذات موقع هام بالعاصمة

بحيرة تونس الشمالية هي بحيرة ساحلية قليلة العمق تقع في ولاية تونس و تملك حوالي 2200 هكتار. تكمن أهمية بحيرة تونس كونها مصنفة منطقة رطبة مدرجة بقائمة رامسار (RAMSAR) للمناطق الرطبة ذات الأهمية العالمية تحت عدد 2069 منذ 23 جانفي 2013 طبقا لمعاهدة رامسار للحفاظ والاستخدام المستدام للمناطق الرطبة و ذلك اعترافا بدورها الاقتصادي و الثقافي و العلمي و كذلك لقيمتها الترفيهية و أهميتها الحيوية و الإيكولوجية العالية حيث تعتبر مكانا مثاليا لتعشيش و تكاثر العديد من الطيور البحرية مثل طيور «الغاق» وطيور «الرنجة» و «العوسق» إضافة إلى إيوائها مجموعة من الطيور المهاجرة التي تتخذ من البحيرة ملاذا في فصل الشتاء مثل طيور «النحام الوردي»، طيور «الغاق» (Grand Cormoran)، طيور «الغطاس المتوج» (Grèbe huppé)، طيور «الزهوت» (Grèbe castagneux)، طيور «البببول» (Canard pilet)، طيور «أبو مجرفة» (Canard souchet) و طيور «البليشون» (Héron garde-boeufs). كما أن نسبة الملوحة العالية ودفاً مياه البحيرة يعززان من تكاثر و انتشار أنواع متعددة من النباتات و الطحالب المائية إضافة إلى أنها تعتبر موطناً لأكثر

حان الوقت للاستعداد!

دعونا نعطي الصيادين الصغار ومربي الأسماك والعاملين في قطاع الصيد البحري الاهتمام الذي يستحقونه

ستتيح السنة الدولية لمصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية التقليدية (2022) فرصة ممتازة لعرض إمكانيات المصايد الصغيرة النطاق وتربية الأحياء المائية، وللإشارة إلى الفوائد التي يمكن جنيها من تعزيز هذه المنظومات التقليدية. وتهدف منظمة الأغذية والزراعة بالتعاون والتنسيق مع صانعي السياسات العامة، والشركاء في مجال التنمية، والأوساط الأكاديمية، والقطاع الخاص، ومنظمات مصايد الأسماك صغيرة النطاق وتربية الأحياء المائية، وعامة الناس إلى الاستفادة القصوى من هذه الفرصة، وقد حان الوقت للتفكير بشكل إبداعي، وتوحيد الجهود والبدء في وضع خطط كفيلة للنهوض بهذه المنظومة.

النتائج المرتقبة :

•رفع مستوى الوعي :

تقاسم المعلومات التي يمكن الحصول عليها والرؤى الرئيسية بشأن مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية التقليدية أو صغيرة النطاق مع مجموعة واسعة من الجماهير، من خلال تنظيم فعاليات وحملات عالمية وإقليمية ووطنية ذات صلة والمشاركة فيها.

•تعزيز الترابط بين العلوم والسياسات القطاعية :

جمع ونشر الأدلة المتعددة التخصصات بطريقة تشاركية لتوليد المعلومات والمعارف المطلوبة بشأن جوانب محددة من مصايد الأسماك وتربية الأحياء المائية الصغيرة النطاق، والتي تُستخدم بعد ذلك لدعم عمليات صنع القرار ووضع السياسات لدعم المصايد الحرفية وتربية الأحياء المائية الصغيرة النطاق.

•تمكين أصحاب المصلحة:

تمكين صغار صيادي الأسماك و مربي الأسماك والعاملين في مجال الأسماك ومنظماتهم من المشاركة على نفس قدم المساواة في جميع عمليات صنع القرار ذات الصلة. وسيشمل ذلك أيضًا العمل مع المشرعين والوكالات الحكومية في صياغة واعتماد القوانين واللوائح والسياسات والاستراتيجيات والبرامج والمشاريع.

•الشراكات :

إقامة شراكات جديدة، بين منظمات الجهات الفاعلة الصغيرة النطاق ومع شركاء آخرين من الحكومات والوسائط البحثية والمنظمات غير الحكومية والقطاع الخاص والمنظمات الإقليمية وجهات أخرى.



المصدر

<https://www.fao.org/publications/card/en/c/CB4875AR>



مواقع مصائد الحنشة ببحيرة تونس الشمالية
(موسم 2021-2022)

حسابات مدروسة ودقيقة يشرف عليها بحارة ذوي خبرة عالية بعد الأخذ بعين الاعتبار عوامل متنوعة مثل اتجاه الرياح والأمواج ووجهة تنقل الأسماك عند المد والجزر. ويتم احداث بجانب الصور تفرعات (les ramifications) تنتهي بغرف الموت (chambres de mort) ودراين الحنشة (les verveux).

تنطلق عملية صيد الحنشة بتركيز المصائد الثابتة (السابق وصفها) وتدوم هذه المرحلة قرابة شهر ويقوم البحارة بتفقد غرف الموت والدراين يوميا قصد تجميع كميات الحنشة الحاصلة ونقلها إلى:

- أكياس مصنوعة من شبك ذات خيوط غليظة وعيون دقيقة لضمان عدم تمزقها وحفظها للحنشة المجمعة.
- أو أقفاص خشبية (viviers) قصد تجميعها.

وتوضع الأكياس والأقفاص الخشبية مغمورة في مياه البحيرة قصد حفظ المنتج حيا. بعد فترة التجميع وعند تحصيل كمية هامة تقوم شاحنات مختصة مجهزة بأحواض (des bacs en plastique) وبالأكسجين بنقل المنتج حيا إلى:

- مؤسسات تكييف وتحويل وتصدير منتجات الصيد البحري (نصيب الأسد من الكميات المصدرة للبلدان الآسيوية).
- الأسواق المحلية: المحلات التجارية

تتمثل مهمة هذا الفريق في تقييم نتائج موسم الصيد بالبحيرة ورفع توصيات حول تحديد مجهود الصيد للموسم الموالي على ضوء تقييم وضع المصائد السمكية بالبحيرة، كما يضطلع الفريق بمهمة تحديد فترة موسم الصيد وتواريخ انطلاقه ونهايته (عادة بين أكتوبر ومارس من كل سنة) إضافة إلى تحديد مواقع مصائد الحنشة بدقة وذلك لغرض المساهمة بأكبر قدر ممكن في ضمان ديمومة المخزون السمكي للبحيرة مع عدم إهمال مراعاة الجانب الاجتماعي والاقتصادي للبحارة.

موسم الصيد ببحيرة تونس الشمالية 1. موسم صيد الحنشة

يتم صيد أسماك الحنشة في بحيرة تونس الشمالية أساسا باستعمال المصائد الثابتة الخاصة بصيد الحنشة والتي يتركز معظمها على طول الجزء الشمالي من بحيرة تونس الشمالية وتحديدًا بين المسلك الترابي (Digue) و ضفاف البحيرة. ويجدر الذكر بأن أماكن انتصاب هذه المصائد وطولها الجملي والمسافة الفاصلة بينها تكون مدروسة بعناية من شأنها ألا تعرقل عملية دوران المياه وتدفعها الطبيعي داخل البحيرة مما يساهم في عدم اختلال التوازن البيئي في هذا الوسط الطبيعي الحساس وكذلك ترك مسافة كافية لمرور زوارق الحرس البحري وشركة البحيرة وضمان عدم تعطيل بقية المرافق والأنشطة الأخرى المتمركزة بالبحيرة وخاصة الممر الدولي لرياضة التجديف والأنشطة المرتبطة بمحمية جزيرة الشكلي.

تتكون مصائد الحنشة أساسا من حائط رئيسي (mur principal) يعرف محليا باسم «الصور» يتم نصبه على امتداد المسطح المائي المخصص لكل مصيدة في عمق قصير وذلك وفق

المتداخلة لتنسيق الجهود والعمل التشاركي لمزيد إحكام وتنظيم الصيد بالبحيرة وحسن استغلال مصائد سمكة الحنشة خصوصا والعمل على ضمان الحصول على إحصائيات دقيقة وكاملة وتبادلها مع الهيئات الدولية السابق ذكرها.

2. فريق العمل الجهوي لتنظيم مصائد الحنشة ببحيرة تونس الشمالية

لهدف تحقيق مزيد من النجاعة والفعالية في إدارة وتنظيم مصائد سمكة الحنشة ببحيرة تونس الشمالية، تم تشكيل وبعث فريق عمل متعدد الاختصاصات يتكون من دائرة الصيد البحري وتربية الأسماك عن المندوبية الجهوية للتنمية الفلاحية بتونس، شركة البحيرة للتطهير والاستصلاح والاستثمار، الحرس الوطني البحري، الاتحاد الجهوي للفلاحة والصيد البحري، الإدارة العامة للصيد البحري وتربية الأسماك والمعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار.



جانب من اجتماعات فريق العمل الجهوي لتنظيم مصائد الحنشة ببحيرة تونس الشمالية

زغوان...) كما يساهم هذا النشاط الحيوي في التقليل من نسب البطالة بهذه المناطق المعنية خصوصا في السنوات الأخيرة بعد ملاحظة إقبال أعداد مهمة من شباب المنطقة على تعاطي الصيد بالبحيرة. بالإضافة إلى ذلك يساهم هذا القطاع في تحقيق الأمن الغذائي محليا بإنتاج وتوفير مصدر هام من البروتينات المتأتية من الأسماك المنتجة بالبحيرة والمعروفة بجودتها وقيمتها الغذائية العالية. تضطلع منظومة الصيد بالبحيرة وسلسلة القيم (chaîne de valeurs) المرتبطة بها بدور هام في المساهمة في خلق حركية إقتصادية محلية وازدهار بعض الأنشطة الحيوية مثل صنع وتركيب شبك الصيد، نقل المنتجات البحرية ومداولتها، صنع وصيانة مراكب الصيد...

التصرف التشاركي في مصائد الحنشة ببحيرة تونس الشمالية 1. الإطار التنظيمي

تتمثل أهمية قطاع الصيد البحري ببحيرة تونس الشمالية في استغلال سمكة الحنشة التي تعتبر محل اهتمام ومتابعة دقيقة من طرف العديد من المنظمات الدولية على غرار الهيئة العامة لمصائد البحر المتوسط (CGPM) والمعاهدة الدولية المتعلقة بتجارة النبات والحيوان المهدد بالانقراض (CITES) التي انضمت إليها الدولة التونسية بتاريخ 10 جويلية 1974، وتظهر أهمية سمكة الحنشة بصفة خاصة بكونها تمثل أكثر من 90% من الانتاج الجملي لمنتجات الصيد البحري ببحيرة تونس الشمالية إضافة إلى قيمتها السوقية المرتفعة خاصة عند التصدير نحو الأسواق الأوروبية. كل هذه العوامل دفعت جميع الهياكل والأطراف



مشروع الغزو البيولوجي البحري والصيد البحري دراسة تخفيف الأضرار والتكيف مع التغيرات المناخية

بتونس (تونس).
• Distretto Della Pesca E Crescita Blu –
COSVAP/ Italie : منطقة صيد الأسماك
والنمو الأزرق بإيطاليا .

• جامعة باليرمو : Università Degli Studi
di Palermo (إيطاليا).

• المعهد العالي للصيد البحري وتربية
الأحياء المائية ببنزرت (تونس).

• شركاء إضافيين :
– وكالة الإرشاد والتكوين الفلاحي
(تونس).

– المجمع المهني المشترك لمنتجات
الصيد البحري (تونس).

– جمعية الشبان والعلم بقرقنة
(تونس).

– جمعية : «Associazione General
Cooperative Italiane» (إيطاليا).

**دور المعهد العالي للصيد البحري
وتربية الأحياء المائية ببنزرت في هذا
المشروع :**

* المشاركة في كل الأنشطة من GT1
إلى GT5

* الإشراف على جميع الأعمال الخاصة
بالأنشطة رقم GT6 والمتعلقة في برامج
الدعم وبناء القدرات والتدابير الواجب
إتخاذها لمجابهة غزو الأنصاف الدخيلة.

**البرنامج المعتمد من المعهد العالي
للصيد البحري وتربية الأحياء المائية
ببنزرت لتحقيق أهداف المشروع :**

أ- الدورات التكوينية وورشات العمل :

• ورشات تكوينية تحسيسية حول
الكائنات البحرية الغازية وتأثيرها على

« Bleu-Adapt » هو مشروع تعاون
دولي تونسي إيطالي يمتد على 36
شهرًا بداية من ديسمبر 2019 يهدف
إلى المساهمة في التنمية المستدامة
للمناطق الساحلية والحفاظ على
الكائنات البحرية في البحر الأبيض
المتوسط من خلال تحسين إدارة الأنصاف
الغازية في المناطق المستهدفة في
إطار المشروع (قرقنة / خليج قابس).
ويهدف هذا المشروع خاصة إلى وضع
إستراتيجية مشتركة بين مختلف
الأطراف المتدخلة في المشروع وذلك
للمحافظة على النظم البحرية وإعادة
تأهيلها.

كما يهدف هذا المشروع إلى نقل
البيانات والنتائج المتحصل عليها في
إطار المشروع بين مختلف الشركاء.

– ممول المشروع : الإتحاد الأوروبي
– المنسق العام للمشروع : السيد
رضا المرابط ممثل الإدارة العامة للصيد
البحري وتربية الأسماك.

– المشرف على المشروع بالمعهد :
السيد سامي الميلي ممثل المعهد
العالي للصيد البحري وتربية الأحياء
المائية ببنزرت.

المؤسسات المتدخلة في المشروع :

• الإدارة العامة للصيد البحري وتربية
الأسماك (تونس).

• المعهد الوطني للعلوم الفلاحية

ناهزت 120 طن سنة 2016 لتسجل
تراجعا مطردا في السنوات الموالية
بلغ ذروته سنة 2019 بتسجيل حوالي
58 طن فقط، ويمكن تفسير هذا
التذبذب في الكميات المسجلة بتأثير
التناوب بين فترات الجفاف والأمطار
الغزيرة و الدور الذي تلعبه هذه الأخيرة
في ارتفاع منسوب المياه العذبة الواردة
وهو ما يؤدي لتعزيز توافد صغار أسماك
الحنشة على البحيرة للنمو.

بالنسبة لقيمة منتجات الصيد الساحلي
ببحيرة تونس الشمالية فقد شهدت
بدورها تذبذبا بين سنوات 2016 و
2020 لتبلغ أعلى قيمة قُدرت بأكثر
من 1500 ألف دينار في موسم سنة
2020 ويعود هذا التذبذب المسجل
لعدة عوامل أهمها تقلبات الأسعار
بالأسواق العالمية و تفاوت حجم الإنتاج
من موسم لآخر.

اعداد :

أسماء بن عبدة، خالد غربي، المولدي بن محمد

الكبرى وأسواق صفاقس بالأخص.
**2. الصيد الساحلي ببحيرة تونس
الشمالية**

يمتد موسم الصيد الساحلي ببحيرة
تونس الشمالية من شهر سبتمبر
إلى نهاية شهر مارس من كل سنة،
ويستعمل البحارة أساسا الشباك
العينية من نوع «المبطن» و«بوروجين»
و«السائبة» إضافة إلى الصنار أو ما
يعرف بالكُنس المخصص لصيد
سمك القاروص. وتتكون أهم الأنصاف
المستهدفة من أسماك المنكوس
والقاروص والوراطة و بعض أنواع
البوري إضافة إلى السوبيا. أما بالنسبة
لمجهود الصيد فقد تم تحديد عدد
مراكب الصيد الساحلي النشطة
بالبحيرة الشمالية ب 33 مركبا كحد
أقصى ضمانا لعدم استنزاف المخزون
السمكي للبحيرة و تحقيقا لديمومة
الاستغلال الرشيد لثرواتها.

شهد الإنتاج الجملي ببحيرة تونس
الشمالية تذبذبا بين سنوات 2016 و
2020 من حيث الكميات المنزلة والتي



موسم صيد اللقوسطة

الإطار يجب أن يلتزم أصحاب المراكب المتعاطية لصيد جراد البحر باستعمال شبك لا يقل قياس ضلع عيونها عن 70 مليمترا.

المراجع القانونية:

- القانون عدد 13 لسنة 1994 (المتعلق بممارسة الصيد البحري).
- الامر عدد 2130 لسنة 1999 (المتعلق بضبط تركيبة وطرق سير اللجنة الاستشارية المكلفة بتنظيم ممارسة الصيد البحري).
- القرار المؤرخ في 28 سبتمبر 1995 (المتعلق بتنظيم ممارسة الصيد البحري).

اللقوسط هو من القشريات البحرية ذات قيمة تجارية واجتماعية عالية في البحر الأبيض المتوسط وفي تونس على وجه الخصوص، حيث يعيش في القيعان الصخرية وفي المياه الضحلة. توفر قيعان البحار هذه أنظمة بيئية ذات تنوع بيولوجي استثنائي.

• 0.02% مساهمة جراد البحر في الإنتاج الوطني الجملي سجل إنتاج جراد البحر سنة 2020 ارتفاعا بنسبة 8% مقارنة بسنة 2019 وقد ساهم إنتاج هذا النوع بنسبة 0.02 % في الإنتاج الوطني الجملي لسنة 2020.

يمكن العثور على نوعين من سرطان البحر في المياه التونسية. يعيش سرطان البحر الأحمر ذو القيمة العالية *Palinurus elephas* في أعماق تتراوح بين 50 و 200 متر ويتعرض لضغط صيد كبير، ويعيش سرطان البحر الأبيض *Palinurus mauritanicus* في أعماق يتعدى الوصول إليها (بين 200 و 400 متر) وله قيمة تجارية أقل بكثير من تلك الموجودة في جراد البحر الأحمر. في السنوات الأخيرة أصبح هذا النوع من القشريات نادر بشكل متزايد، حيث يضطر الصيادون إلى المغامرة في مناطق الصيد البعيدة، باستخدام المزيد من الوقود وقضاء المزيد من الوقت في البحر.

• قوانين للمحافظة على المخزون

كما هو الحال في كل عام في تونس، تبدأ حملة صيد اللقوسط في الأول من مارس وتستمر إلى غاية 30 جوان في المياه الإقليمية وحتى 14 سبتمبر في المياه الدولية. حيث يرخص صيد أنثى جراد البحر غير الحاملة للبيض على امتداد فترة الموسم. وفي هذا

بمختلف الإشكاليات التي تواجه البحارة في جزيرة قرقنة.

زيارة مصنع تحويل وتصدير السلطعون الأزرق» بجزيرة قرقنة للإطلاع على مختلف مراحل تحويل هذا النوع من القشريات والإطلاع على طرق التعليب الموجه للإستهلاك، ويعتبر هذا المصنع متنفسا للبحارة للحد من أضرار هذا الصنف الدخيل و تنمية مواردهم.

توجيه فريق عمل ثاني من المعهد العالي للصيد البحري وتربية الأحياء المائية ببنزرت خلال الفترة الممتدة من 07 إلى 11 مارس 2022 إلى جزيرة قرقنة وقد تم خلال هذه الفترة القيام بورشة تحسيسية حول كيفية التمييز بين الكائنات البحرية الغازية والكائنات المحلية وقد شارك في هذه الورشة قرابة الخمسون بحار من مختلف موانئ الصيد البحري بجزيرة قرقنة وبالأخص بحارة منطقة أولاد عز الدين.

تم خلال هذه الورشة التوصل إلى جمع المعطيات مما يمكن من التعريف بهذا الصنف الدخيل الذي يهدد مورد رزق البحارة المتعلقة بالسلطعون الأزرق من نوع «*Portunus segnis*».

وقد استغل فريق المشروع هذه الفرصة لتقديم مشروع «*Blue Adapt*» للبحارة والفرص التي يقدمها المشروع والمتعلقة بدعم وضعياتهم المهنية والاجتماعية. وقد أجمع البحارة على طلب موحّد وهو دعمهم ببعض معدات الصيد البحري المناسبة لمنطقة جزيرة قرقنة.

تم كذلك خلال هذه الفترة زيارة مجمع التنمية الفلاحية والصيد البحري بأولاد عز الدين «البركة» وتمت مقابلة المسؤول عن المجمع الذي قدم لمحة عامة حول وضعيات الصيد البحري بالمنطقة.



اعداد : تهاني عبد اللطيف - سامي الميلي
ريم النوري - فاطمة الحنشي - نوزت بوريقة
حنان النمشي - عفيفة الماكني.

الإيكولوجيا البحرية موجهة لبحارة منطقة جزيرة قرقنة ولمجموعة من الباحثين وممثلي المجتمع المدني. • ورشات تكوينية حول كيفية صناعة وتركيب الشباك وحول تحسين مردودية وإنتاجية معدات الصيد البحري للكائنات الغازية موجهة للبحارة، مجموعة من الباحثين وممثلين عن المجتمع المدني. • ورشات تكوينية حول كيفية التمييز بين الكائنات البحرية الغازية والكائنات المحلية موجهة من جهة لبحارة جزيرة قرقنة ومن جهة أخرى لمجموعة من الباحثين ومجموعة من ممثلي المجتمع المدني.

• ورشة عمل تشاركية تجمع بحارة جزيرة قرقنة ومجموعة من الباحثين وممثلين عن المجتمع المدني وذلك للنظر في إرساء منظومة تعاون وتبادل المعلومات الخاصة بالكائنات الغازية.

2- الأعمال المنجزة :

– توجه فريق عمل من المعهد العالي للصيد البحري وتربية الأحياء المائية ببنزرت إلى جزيرة قرقنة أيام 08، 09 و 10 سبتمبر 2021 لتقديم مشروع «*Blue Adapt*» والأطراف المتدخلة فيه والتعريف بأهدافه مع التأكيد على أنّ البحارة هم أساس إنجاح أشغال المشروع حيث قام الفريق بورشات تحسيسية حول الكائنات البحرية الغازية كما قام كذلك بمحاورة واستجواب عدد كبير من البحارة المتضررين (قرابة 34 بحار من منطقة مليّة وأولاد عز الدين والرملة) من هذا الصنف الدخيل «السلطعون الأزرق» (أو «داعش البحر» حسب تسمية البحارة) لفتكه بالثروة السمكية التي تعد مورد رزقهم الوحيد مما يؤثر على وضعياتهم الاجتماعية.

كما قام الفريق بتجميع كل المعطيات حول هذا الموضوع وتحديد قائمة أولية

ورشات عمل حول برنامج البحث العلمي الخاص بالمرجان الأحمر في البحر الأبيض المتوسط

يندرج المرجان الأحمر ضمن الملحق الثالث من البروتوكول المتعلق بالمناطق المتمتعة بحماية خاصة والتنوع البيولوجي في البحر الأبيض المتوسط (التابع لاتفاقية حماية البيئة البحرية والمنطقة الساحلية للبحر المتوسط (اتفاقية برشلونة) كما يعتبر من الأنواع «المهددة» المدرجة على القائمة الحمراء للاتحاد الدولي لحفظ الطبيعة، ونظراً للأهمية الاقتصادية والاجتماعية لهذا النشاط وحفاظاً على هذه الثروة البحرية وضماناً لاستدامتها، أقرت اللجنة العلمية الاستشارية لمصائد الأسماك (SAC) التابعة للهيئة العامة لمصائد أسماك البحر الأبيض المتوسط (CGPM/GFCM) خلال دورتها الحادية والعشرين (مصر، جوان 2019) بالحاجة الملحة إلى تنفيذ تدابير لإدارة مصائد المرجان الأحمر وإرساء برنامج بحث علمي لمتابعة استرسالية المنتج والتصدّي لعمليات الصيد العشوائي. وعليه، اعتمدت الهيئة العامة لمصائد البحر الأبيض المتوسط التوصية عدد «4/2019/43/GFCM» حول وضع خطة تصريف من أجل استغلال مستدام للمرجان الأحمر في البحر الأبيض المتوسط، كما أقرت مذكرة مفاهيمية محدّثة (Updated Concept Note) لتنفيذ البرنامج البحثي الخاص بالمرجان الأحمر. وقد أطلق البرنامج سنة 2020 غير أنه شهد تأخراً في البدء على المستوى

الكميات التي يمكن صيدها لكل مركب. مما يعرض المنظومة إلى الاستغلال المفرط حيث يتم، استخراج كميات هامة يومياً، دون أدنى رقابة، من شأنها أن تساهم في اندثار المرجان من الأعماق التونسية، خصوصاً أن الدورة الزمنية لنمو هذا الحيوان البحري تمتد بين 20 و30 سنة ليصبح الجذع قابلاً للاستغلال، إضافة إلى ذلك اشكالية تحديد الأسعار عند التصدير.

فوائد هامة للمرجان الاحمر

يعتبر المرجان حجراً ثميناً ونادراً يوجد في البحر، حيث تصنع منه أثمن المجوهرات في العالم، وحديثاً فرضت العديد من القوانين الدولية التي تسعى جاهدة إلى حمايته من السرقة والحصار، حيث يعتبر من غير القانوني البحث عنه وجمعه بشكل فردي وشخصي، بل إنه من أملاك الدول الواقعة على البحار بما فيها البحر المتوسط والبحر الأحمر اللذان يعتبران من أكثر البحار الغنيّة فيه كونه يحتاج إلى مياه استوائية مالحة في ظروف مناخية وجوية حارة لكي يتكون. وفي الواقع إن المرجان هو عبارة عن حجر كريم تحيطه الشعاب، ويعتبر غنياً بأكسيد الحديد مما يكسب بعضه اللون الأحمر وتعدد ألوانه أيضاً ما بين اللون الأبيض والأسود، كما يتأثر بعض الوقت بلون الطحالب. ويعتبر المرجان من أثمن أنواع الحجار الكريمة التي يصنع منها أفخر أنواع المجوهرات والحلي في العالم، حيث ينتج عنه اللؤلؤ الذي يدخل في صناعة القلائد والأساور بأشكالها وأحجامها المختلفة. علماً أنها باهظة الثمن، وقد يكون لارتداء المجوهرات المرصعة بالمرجان بعض الفوائد كدوره في زيادة الثقة بالنفس والشجاعة. علاوة على ما سبق من حيث أهميّة المرجان عموماً، تضطلع المنظومات المرجانية بدور هام في المحافظة على التنوع البيولوجي بالبحر الأبيض المتوسط.

صيد المرجان الأحمر بتونس

تراجع في الإنتاج خلال سنة 2020
بنسبة 35 بالمائة

سجل الإنتاج الوطني من "المرجان الأحمر" خلال سنة 2020 تراجعاً بنسبة 35 بالمائة ليُمَرّ من 3883 كغ سنة 2019 إلى نحو 2585 كغ سنة 2020 أما من حيث القيمة فقد شهدت مداخل صيد المرجان الأحمر تراجعاً بنسبة 21 بالمائة مقارنة بسنة 2019 وتمثل قيمة إنتاج المرجان الأحمر لسنة 2020 نحو 4,6 مليون دينار، وفق احصائيات الإدارة العامة للصيد البحري بوزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري. وتتوزع الكميات المنتجة سنة 2020 حسب ذات المصدر إلى 2013 كلغ بولاية بنزرت و 572 كغ بميناء طبرقة ولاية جندوبة تم سنة 2020 تصدير 1 طن من المرجان بقيمة 554 ألف دينار.

صعوبات جمة ... حضور القوانين وغياب التطبيق

ويخضع نشاط صيد المرجان الأحمر بالغوص إلى أحكام القانون عدد 13 لسنة 1994 المؤرخ في 31 جانفي 1994 المتعلق بممارسة الصيد البحري ونصوصه الترتيبية وخاصة منها قرار وزير الفلاحة المؤرخ في 20 سبتمبر 1994 المتعلق بممارسة الصيد بالغوص والصيد الترفيهي بالغطس. ويذكر أن كل مخالف لمقتضيات صيد المرجان يتعرض إلى عقوبة بالسجن وخطية مالية أو بإحدى العقوبات، ويقر القانون بأن صيد المرجان يتم عن طريق "الغوص"، والذي يخضع بدوره إلى رخصة تسلمها وزارة الفلاحة.

ومن أهم الإشكاليات التي تعترض المنظومة أن القانون التونسي لا يحدد

المرحلة الأولى لاكتساب معطيات جينية وبيولوجية.

• **النشاط 4:** تقييم المخزون وحالة الاستغلال ودراسة ديناميكية تجدد.

• **النشاط 5:** دراسة اجتماعية واقتصادية لمصائد المرجان الأحمر في منطقة اختصاص الهيئة.

وقد تم عقد ورشتي عمل بحضور كافة المتدخلين من إدارة ومهنة: الأولى من تنظيم المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار بتاريخ 10 مارس 2022 بالمعهد العالي للصيد البحري وتربية الأحياء المائية بنزرت، والثانية نظمها الاتحاد الجهوي للفلاحة والصيد البحري بنزرت بتاريخ 31 ماي 2022 وقد خُصصت الورشتان لعرض موجز لأهم نتائج برامج البحث السابقة المتعلقة بالمرجان الأحمر بمياه الشمال التونسي وللتعريف خاصة بمشروع البحث العلمي الخاص بالمرجان الأحمر في البحر الأبيض المتوسط في إطار التعاون مع الهيئة العامة لمصائد أسماك البحر الأبيض المتوسط. وتمحورت التدخلات خاصة حول:

- ضرورة التسريع بالمصادقة على مشاريع تنقيحات النصوص التشريعية المنظمة لصيد المرجان الأحمر في أقرب وقت؛

- صعوبة تطبيق الإجراء المضمن بتوصية الهيئة العامة عدد «4/2019/43/GFCM» والمتعلق باحترام الحجم القانوني للشعاب المرجانية المزمع صيدها والمتمثل في قطر لا يقل عن 7 مم مقاس على مسافة سنتيمتر واحد عن القاعدة؛

- المشاكل المعترضة عند نقل المرجان الأحمر؛

- استغلال حرفيي المرجان الأحمر لقاعدة (substrat) الشعاب المرجانية مما يتعارض مع التدابير المتخذة من قبل

العملي بسبب جائحة كوفيد-19 وإلى أن تم إمضاء الإطار المرجعي للاتفاقية بين المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار والهيئة العامة لمصائد أسماك البحر الأبيض المتوسط (INSTM_GFCM) في الثلاثية الأخيرة من سنة 2021. وفيما يلي نبذة عن أهم مكونات المشروع:

الدول المشاركة: تونس وفرنسا وكرواتيا والجزائر وإسبانيا واليونان.

المتدخلون على المستوى الوطني: المعهد الوطني لعلوم وتكنولوجيا البحار باعتباره المشرف على المشروع البحثي والإدارة العامة للصيد البحري وتربية الأسماك باعتبارها نقطة الاتصال الإدارية ودائرتي الصيد البحري وتربية الأسماك بطبرقة وبنزرت والمجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري والمهنة.

مدة المشروع ومكوناته: يتكون مشروع البحث العلمي من مرحلتين إجماليتين تتضمنان 5 أنشطة على امتداد 25 شهرا:

1. المرحلة الأولى:

• **النشاط 1:** تجميع المعطيات الخاصة بالمرجان الأحمر:

→ معطيات مرتبطة بعمليات الصيد وذلك بواسطة مراقبين علميين على متن (observers onboard).

→ معطيات مستقلة عن عمليات الصيد وذلك بواسطة المركبات الغاطسة والمشغلة عن بعد (ROV).

• **النشاط 2:** مرحلة نموذجية لمتابعة استرسالية المرجان الأحمر واعتماد شهادات ترافق المنتج من الإنزال إلى التصدير وإرساء أنظمة المراقبة والرصد (MCS Systems).

2. المرحلة الثانية:

• **النشاط 3:** القيام بتحليل مخبرية على عينات الشعاب المرجانية المصطادة خلال

الهيئة والتي صادقت عليها تونس منذ سنة 2019 لأنه يحول دون التكاثر اللاجنسي (reproduction asexuée) للمرجان؛

- مصادقية المعطيات المضمنة بجذاذات الغوص.

وفي إطار معاضدة مشروع البحث العلمي الخاص بالمرجان الأحمر، سيتدخل المجمع خاصة على مستوى النشاط عدد 2: مرحلة نموذجية لمتابعة استرسالية المرجان الأحمر واعتماد شهادات ترافق المنتج من الصيد إلى التصدير وستمتد أعمال هذا النشاط على حوالي 13 شهر وذلك من خلال:

1. المساهمة في إعداد مطوية خاصة بالدليل الوطني للإجراءات المنظمة لعمليات صيد وإنزال ونقل وخن وترويج المرجان الأحمر والقيام بحملات تحسيسية ودورات تكوينية بالتعاون مع كل من الإدارة العامة للصيد البحري وتربية الأسماك والبحث العلمي لفائدة المهنيين المتدخلين في منظومة المرجان الأحمر (مجهزين وغواصين ومصدّرين وحرفيين على مستوى ولايتي بنزرت وطبرقة) حول ضمان استرسالية المنتج على مستوى مختلف الحلقات من الإنتاج إلى التصدير وذلك نظرا للأهمية الاقتصادية والاجتماعية التي تكتسيها هذه المنظومة **(تونس تصدر قائمة الدول المنتجة والمصدرة للمرجان الأحمر في البحر الأبيض المتوسط).**

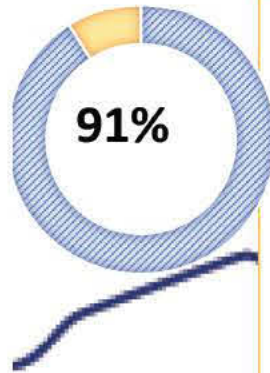
2. تيسير الحوارات بين الإدارة والمهنة لتطبيق توصيات الهيئة العامة لمصائد الأسماك بالبحر الأبيض المتوسط المضمنة بدليل الإجراءات الخاص بالمرجان الأحمر الذي ستتم المصادقة عليه قريبا.

3. المساهمة في إرساء التجربة النموذجية لإعداد واعتماد شهادات ترافق المنتج من الصيد إلى التصدير.

الصيد الساحلي في تونس



الأسطول



12 233

مركب

6492

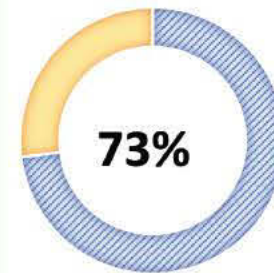
بدون محرك

5741

بمحرك

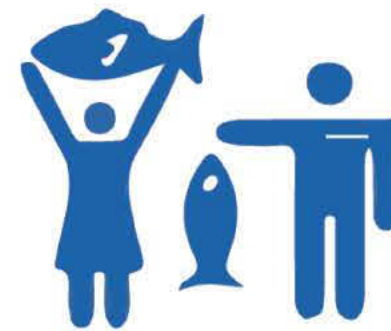


اليد العاملة

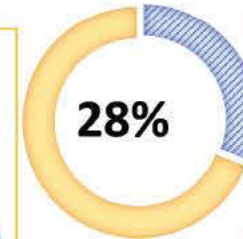


36 515

موطن شغل



قيمة الإنتاج

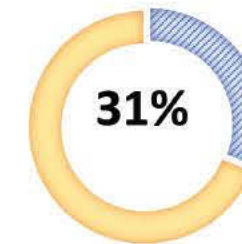


409 230

م د



الإنتاج



43 285

طن

أهم المنظومات



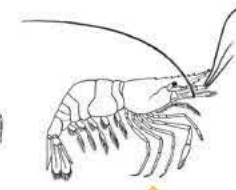
88%



72%



25%



24%



60%



40%

المصدر : الإدارة العامة للصيد البحري 2020

إعداد دراسة حول تحليل سلاسل القيمة وآليات تمويل منظومات الصيد التقليدي بالمهدية

تلعب منظومة الصيد التقليدي في تونس دورا هاما في التطور الاقتصادي والاجتماعي من خلال مساهمتها في إحداث مواطن شغل، ضمان الأمن الغذائي بالإضافة إلى دورها في دفع نسق الاستثمار. ولضمان ديمومة القطاع وتحسين القدرة التنافسية، انطلق المجمع في إعداد دراسة حول تحليل سلسلة القيمة لمنظومة الصيد التقليدي بولاية المهدية (ميناء المهدية والشابة) وذلك بهدف الحصول على رؤية شاملة للمنظومة وتحديد المشاكل التي تواجهها جميع حلقات السلسلة وخاصة الصعوبات المتعلقة بمصادر التمويل. تمثلت منهجية العمل في جمع المعطيات والمعلومات من طرف الجهات الفاعلة في المنظومة (المقابلات الفردية ولقاءات جماعية) والمراقبة المباشرة. إجمالا تم استجواب 60 متدخلا في المنظومة بما في ذلك 95% من بحارة و5% وسطاء. أما فيما يخص محولي منتجات الصيد البحري فقد تم الاعتماد على نتائج تحليل دراسات سلاسل القيمة التي أعدها المجمع في سنة 2021. وقد تم الاعتماد في جمع المعطيات على الاستبيانات وأدلة المقابلات.

على مستوى الإنتاج، أظهر تحليل طريقة التمويل أن غالبية البحارة يلجئون إلى الاقتراض من الشركة التعاونية (48%)، وفي المرتبة الثانية نجد الوسطاء وتجار الجملة بنسبة 20%، وفي هاتين الحالتين يكون الوسطاء لهم السيطرة الكاملة على السوق وذلك بعد السلف

كما تم بناءً على أدوات التحليل الاستراتيجي تحديد 5 محاور استراتيجية تهدف إلى النهوض بالمنظومة وتعزيز موقعها (تتعلق هذه المحاور أساسا بالنهوض بالتسويق والجودة، تحسين القدرة التنافسية لمنتجات الصيد البحري وللبحار والحوكمة الرشيدة والحفاظ على ديمومة الموارد.....).



المساهمة في تنظيم نقطة البيع من المنتج إلى المستهلك «خيمة رمضان»

شارك المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري مع بقية المجمع المهنية التابعة لوزارة الفلاحة والموارد المائية والصيد البحري في تنظيم فضاء بيع منتجات الصيد البحري ومصبرات السردينية والتن بنقطة البيع من المنتج إلى المستهلك (خيمة رمضان) بشارع الحبيب بورقيبة بالعاصمة خلال الفترة الممتدة من 29 مارس إلى 03 أبريل 2022 تحت إشراف الاتحاد التونسي للفلاحة والصيد البحري، حيث وقع عرض وبيع مختلف المنتجات الفلاحية والبحرية الطازجة بأسعار مدروسة وجودة عالية تزامنا مع حلول شهر رمضان المعظم، وفي هذا الإطار شارك ممثلي المجمع في جلسات العمل التحضيرية بمقر الاتحاد التونسي للفلاحة والصيد البحري وبمقر ولاية تونس العاصمة التي سبقت تركيز هذه الخيمة كما تم إعلام الراغبين في المشاركة لعرض منتجاتهم خلال الفترة المذكورة والتنسيق معهم لإنجاح هذه العملية، وتكفل المجمع بتقديم قسط مالي وقدره بـ 7 آلاف دينار لتغطية جزء من تكلفة هذه الخيمة.

كما قام ممثلي المجمع بزيارات دورية طويلة مدّة العرض لإنجاح هذه التظاهرة. وقد شارك في هذه التظاهرة المؤسسات التالية:

- مؤسسة المنار تن : مصبرات التن والسردينية.
- مؤسسة الصادق بن محمود: منتجات بحرية وتربية الأسماك.

الصادرات الاستثمار مثل مركز أعمال صفاقس والمجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري.

ويعتبر هذا الصالون من أبرز التظاهرات التي تحتضنها ليبيا في مجال الصناعات الغذائية بما في ذلك منتجات الصيد البحري حيث يستقطب العديد من الشركات العالمية المتخصصة في تحويل منتجات الصيد البحري وأهم الموردين والموزعين لهذه المنتجات في السوق الليبية.

سجل معرض «ليبيا للغذاء» مشاركة 120 مؤسسة من جنسيات مختلفة وخاصة من ليبيا وتونس وتركيا وفرنسا وبولندا.

وقد تم العمل خلال المشاركة بجناح العرض على لقاء عدد من مهنيي قطاع الصيد البحري في ليبيا ومناقشة مواضيع الشراكة والتعاون التونسي الليبي والوقوف على حاجياتهم من تعاون و شراكة مع الجانب التونسي. بلغ عدد الزوار لجناح العرض الخاص بالمجمع خلال هذه التظاهرة 44 زائر من المهنيين (تجار، موردين، موزعين ومستثمرين) تمثلت أهم حاجيتهم في: طلب الحصول على قائمة في المؤسسات الناشطة في صنع مصبرات التن والسردية بهدف الإتصال بها ومناقشة الأسعار. -إمكانية صنع مصبرات تن وسردية حاملة لإسم منتج خاص.

-إمكانية الحصول على صفة وكيل حصري لبعض المنتجات التونسية في ليبيا.

-البحث عن شركاء تونسيين في مجال تربية الأسماك في ليبيا.

-إعداد دراسات فنية وهندسية في تونس لصنع مراكب صيد وإمكانية صنعها في تونس.

• التعرف على خصائص السوق الليبية.
• البحث عن سبل الشراكة والتعاون التونسي الليبي في قطاع الصيد البحري.

• تعزيز مكانة المنتجات التونسية في السوق الليبية خاصة فيما يتعلق بمنتجات تربية الأسماك ومصبرات التن والسردية.

• تقديم التجربة والخبرة التونسية في قطاع الصيد البحري بمختلف مكوناته (الصيد البحري، تربية الأسماك، الصناعات التحويلية، التأهيل، صناعة وصيانة السفن، التكوين والبحث العلمي...).

• المشاركة في الصالون الدولي للصناعات الغذائية بطرابلس - ليبيا من 13 إلى 16 مارس 2022

شارك المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري في فعاليات صالون ليبيا للغذاء من خلال إعداد فضاء عرض مساحته 12 م² وإعداد 4 معلقات حول :

- إبراز التجربة التونسية في قطاع الصيد البحري .

- جودة منتجات تربية الأسماك.

- جودة منتجات مصبرات التن والسردية.

- علامة الجودة التونسية المتعلقة بمصبرات السردية.

كما تم عرض عدد من عينات من منتجات مصبرات التن السردية التونسية.

وقد ضم الوفد التونسي 25 صاحب مؤسسة تنشط في قطاعات صناعات غذائية مختلفة مثل الحلويات والمشروبات ومنتجات الصيد البحري والألبان واللحوم والدواجن والأغذية المحفوظة والطازجة والمعجنات والحبوب وتكنولوجيا الأغذية والمبردات والأغذية المجمدة إضافة إلى مسدي الخدمات في المجال وممثلي عدد من هياكل دعم

مشاركة المجمع في الصالون الدولي للصناعات الغذائية Libya Food 3

وهو ما يمثل 7 % من القيمة الإجمالية لصادرات منتجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية التونسية.

تتمثل أهم المنتجات التي يقع تصديرها إلى السوق الليبية في أسماك الوراثة الطازجة التي يقع تربيتها حيث بلغت كمية صادرات هذا المنتج خلال سنة 2021 حوالي 1842 طن.

كما تحتل صادرات مصبرات التن مكانة هامة في الصادرات التونسية نحو السوق الليبية بكميات تناهز 1813 طن تم تسجيلها سنة 2021 ومنتجات الصيد البحري خاصة السمك الأزرق بكميات في حدود 970 طن.

من جهة أخرى، تمتلك ليبيا عبر شريطها الساحلي الذي يبلغ طوله حوالي 1850 كم، ثروات بحرية هامة ومواقع متميزة لممارسة نشاط تربية الأسماك وهو ما يجعلها في حاجة إلى شراكات وكفاءات لحسن إستغلالها هذه الموارد الطبيعية الهامة.

• أهداف المشاركة التونسية خلال فعاليات الصالون.

• موقع جغرافي وعلاقات اقتصادية هامة بين البلدين

يمثل الموقع الجغرافي للدولة الليبية المجاور لتونس والعلاقات الاقتصادية القائمة بين البلدين فرصة هامة للتعاون في عديد المجالات الاقتصادية والتجارية بما في ذلك قطاع الصيد البحري وتربية الأحياء المائية وهو ما يشجع الجانبين على الاستثمار في قطاعات الإنتاج والتسويق والتحويل والذي يمكن تدعيمه عبر تعزيز علاقة الشراكة والتعاون بين البلدين.

أما فيما يتعلق بالمبادلات التجارية، تعتبر السوق الليبية من أهم الأسواق التقليدية لمنتجات الصيد البحري وتربية الأحياء المائية التونسية، حيث احتلت سنة 2021 المرتبة الثانية من حيث الكمية في قائمة الدول الموردة لمنتجاتنا البحرية بمجموع كميات تناهز 5067 طن وهو ما يمثل 15.26 % من الكميات الجمالية للصادرات، أما من حيث القيمة، فتحتل هذه السوق المرتبة الرابعة بقيمة ناهزت 49.7 مليون دينار



بالتالي إلى منع تنقل الموردين التابعين لهذا البلد إلى الصالون. •المشاركة التونسية في الصالون الدولي لمنتجات الصيد البحري « Seafood Expo Global »

يقع الجناح التونسي الذي وقع تنظيمه بصفة مشتركة من طرف المجمع المهني المشترك لمنتجات الصيد البحري ووكالة النهوض بالإستثمارات الفلاحية في البهو عدد 02 (2 HALL) من الصالون و تبلغ مساحته 180 م² (9 م * 20 م) و تحت رقم 2J500 وهو مفتوح على 3 جهات، ويعد هذا الموقع من المواقع الهامة والإستراتيجية بالصالون خاصة أن البهو عدد 02 يضم المدخل الجنوبي للصالون، علما وأن الصالون يضم مدخلين اثنين فقط (جنوبي وشرقي)، ومن جهة أخرى تعود أهمية الموقع إلى تواجد شركات كبرى هامة في قطاع الصيد البحري بجوار الجناح التونسي، بالإضافة إلى تواجد أجنحة وطنية لدول فاعلة في القطاع خاصة الجناح الإسباني واليوناني والنرويجي والكوري ...

– شاركت في الجناح التونسي 08 مؤسسات عارضة (07 مؤسسات مصدرة

تغيير مقر إقامة الصالون إلى الفضاء الدولي للمعارض ببرشلونة – إسبانيا، إلا أن الظروف الصحية التي شهدها العالم سنتي 2020 و 2021 أدت إلى إلغاء الصالون خلال هاتين السنتين، وبالتالي، تعتبر دورة هذه السنة 2022 الأولى التي تقام بمدينة برشلونة بإسبانيا، شهدت دورة هذه السنة المقامة لأول مرة في مدينة برشلونة – بإسبانيا نجاحا كبيرا، حيث شارك فيها أكثر من 1550 عارض قدموا من 76 دولة، والذين قاموا بعرض منتجاتهم الطازجة والحية والمجمدة على مساحة عرض صافية بلغت 39.847 ألف م²، أما عدد الزائرين من موردين وتجار بيع بالجملة فقد بلغ 630 26 زائر قدموا من معظم دول العالم، ويعتبر هذا العدد قد انخفض نسبيا مقارنة بالدورة الماضية سنة 2019 والتي شهدت زيارة 100 29 زائر، ويعود هذا الانخفاض إلى الأزمة السياسية والحرب الدائرة بين روسيا وأوكرانيا حاليا والتي أدت إلى منع الزوار من القدوم من السوق الروسية والتي تعتبر من أهم الأسواق عالميا، بالإضافة إلى الحجر الصحي ومنع السفر المفروض إلى حد الآن بجمهورية الصين الشعبية للحد من انتشار فيروس كوفيد – 19، وهو ما أدى



Seafood Expo GLOBAL

من الكمية الجمالية للصادرات)، علما أن أهم الصادرات التونسية من المنتجات البحرية إلى إسبانيا تتمثل أساسا في القمبري بكمية تناهز 2586 طن بقيمة 100 مليون دينار ثم التين الأحمر بكمية تناهز 608 طن بقيمة 28 مليون دينار ثم الأنشوة بكمية تناهز 192 طن بقيمة 5.4 مليون دينار فالقرنيط بكمية تناهز 153.7 طن وبقيمة 4.4 مليون دينار. وعملا على تعزيز صادراتنا نحو هذه الوجهة، شارك المجمع بالتعاون مع وكالة الإستثمارات الفلاحية في فعاليات الصالون الدولي لمنتجات الصيد البحري «2022 Seafood Expo Global» في دورته الثامنة والعشرون والذي التأم بمدينة برشلونة بإسبانيا من 26 إلى 28 أفريل 2022 وذلك من خلال حجز فضاء بمساحة 180 م² واصطحاب وفد من المصدرين التونسيين لعرض منتجاتهم خلال فعاليات هذه التظاهرة، وللتذكير يشارك المجمع للمرة الثانية والعشرون في هذا الصالون.

•الدورة 28 للصالون الدولي لمنتجات الصيد البحري « Seafood Expo Global »

يتم تنظيم هذا الصالون بصفة دورية كل سنة منذ انطلاقه سنة 1993 (ما عدى دورتي سنتي 2020 و 2021 اللتان تم إلغائهما بسبب انتشار فيروس كوفيد – 19)، جرت العادة أنه يتم تنظيم هذا الصالون خلال فترة نهاية شهر أفريل من كل سنة بمدينة بروكسيل – بلجيكا، لكن تقرر منذ سنة 2020

مشاركة المجمع في فعاليات الصالون الدولي لمنتجات الصيد البحري

•إسبانيا: الأولى في الاتحاد الأوروبي من حيث الكميات الموزدة لمنتجات الصيد البحري

تعتبر السوق الإسبانية من أهم الأسواق الموزدة لمنتجات الصيد البحري على الصعيد العالمي، حيث تحتل المرتبة الرابعة من حيث الكميات الموزدة بعد الصين والولايات المتحدة الأمريكية واليابان كما تحتل المرتبة الأولى في الاتحاد الأوروبي، وتقدر الواردات الإسبانية من المنتجات البحرية بحوالي 1.658 مليون طن بقيمة إجمالية تناهز 7.36 مليار أورو (إحصائيات سنة 2021) وتورد السوق الإسبانية منتجاتها من الصيد البحري أساسا من المغرب والأرجنتين والبرتغال وفرنسا والإكوادور على التوالي أما تونس فتحتل المرتبة 31 في قائمة الدول المصدرة لمنتجات الصيد البحري إلى إسبانيا بعد أن كانت في المرتبة 35 سنة 2020.

تمثل السوق الإسبانية ثاني وجهة لمنتجات الصيد البحري التونسية من حيث القيمة بعد إيطاليا حيث بلغت قيمة الصادرات البحرية التونسية إلى إسبانيا 144.7 مليون دينار (بما يعادل 20.44 % من القيمة الجمالية للصادرات)، أما من حيث الكم فتأتي هذه السوق في المرتبة الثالثة في قائمة الدول الموزدة لمنتجات الصيد البحري التونسية بعد إيطاليا الأولى وليبيا ثانيا حيث بلغت الكميات المصدرة إلى إسبانيا 3826.5 طن، (بما يعادل 11.5 %

القواعد الصحية على متن مراكب الصيد البحري حول تثلج وخرن منتجات الصيد البحري

يقع وضع الثلج تحت وفوق الأسماك بكمية كافية اي من 30 الى 40 % من وزن المنتج وفي صناديق مطابقة للمواصفات.

منتجات الصيد البحري المجمدة

يجب ان تكون درجة الحرارة الداخلية للمنتجات المجمدة 18 درجة تحت الصفر او دونها
يجب ان تكون درجة حرارة نفق التجميد 40 درجة تحت الصفر قبل دخول المنتج للتجميد
كما يجب متابعة درجة حرارة بيوت التبريد ونفق التجميد.
في حالة وقوع خلل في آلة تسجيل الحرارة Thermographe أو نفاذ كمية الثلج يجب العودة إلى اقرب ميناء الإنزال المنتج.

منتجات الصيد البحري الطازجة

يخزن الثلج في بيوت التبريد او في مكان مخصص للغرض بعيدا عن الحرارة.
يجب استعمال ثلج متأتي من ماء نقي صالح للشرب او ماء بحر نظيف.
يجب ان تكون بيوت التبريد كافية من حيث الحجم ومخصصة لخرن منتجات الصيد البحري فقط.
يجب العمل على تبريد الأسماك في أسرع وقت ممكن سواء بتثلجه أو بوضعه في الماء البارد أو الثلج.
يجب ان تتراوح درجة حرارة الأسماك بين 0 و 2 درجة وان لا تتجاوز 5 درجات.



قطاع منتجات الصيد البحري المجمدة نظرا للطلب الكبير على هذه المنتجات بالسوق الإسبانية، هذا وقد قامت الشركات التونسية المشاركة بعرض عينات من السلطعون الأزرق المجمد في شكله الكامل والمثمن (سلطعون قطع ولحم السلطعون)، وذلك في إطار السعي المتواصل للبحث عن أسواق خارجية لهذا المنتج الواعد الذي يلقي رواجاً بالسوق الإسبانية وبالأسواق الآسيوية والأمريكية خاصة، بالإضافة إلى ذلك، تم عرض عينات من المنتجات البحرية التونسية التقليدية عالية الجودة والقيمة التجارية على غرار القمبري الملكي والأخطبوط والحبار والكالمار والونقوست...

+ مجمع صناعات المصبرات الغذائية)، قاموا بحجز 126 م² من مساحة العرض الصافية، وتوزع المساحات المحجوزة كما يلي:

المساحة المحجوزة لكل مؤسسة	عدد المؤسسات المشاركة
30 م ²	01
18 م ²	02
12 م ²	05

– في ما يتعلق باختصاصات المؤسسات المشاركة فتوزع كما يلي:

الاختصاص	المؤسسات المشاركة
البحري الحية والطازجة والمجمدة	05
منتجات تربية الأحياء المائية	01
مصبرات الثن و السردينة	02

وقد عمل المجمع في هذه الدورة على استقطاب المؤسسات الناشطة في



كيفية التحضير

1- العجينة

تذويب الزبدة
-إضافة الفارينة
-إضافة الملح
-التخليط حتى الحصول على الشكل الكروي
-إضافة البيض شيء فشيء.
-تركها لمدة 5 دقائق
-باستعمال «poche» ووضع العجين على شكل كرات على طبق الفرن
-وضع الطبق في الفرن في 160 درجة لمدة 15 دقيقة

2- الحشو

-تحضير السلطعون: وضعه في وعاء من الماء، إضافة البصل والجزر والسلق ونقوم بالتغلية لمدة ساعة
-استخراج محتوى سلطعون وتقليته في الزبدة، إضافة البصل والمعدنوس و زيت الزيتون والملح.
- باستخدام «poche» وضع الحشو في الكرات 10 غ في كل كورة.

صنف بالسلطعون Choux aux crabes

عدد الأشخاص 04 :
مدة التحضير : ساعة ونصف
مدة الطبخ : 15 دقيقة
مدة طبخ السلطعون : ساعة

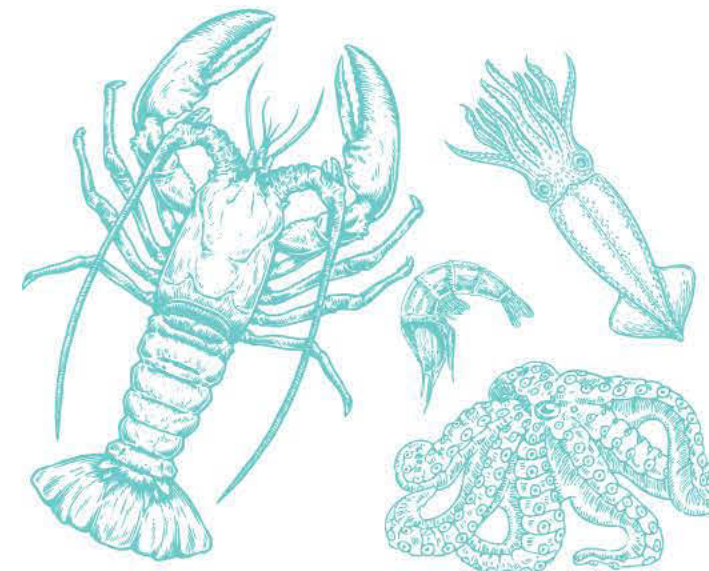
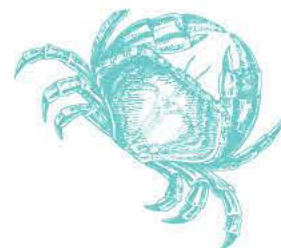
المقادير

1- العجينة

200 غ فارينة
بيضتان
200 غ زبدة
2 غ ملح

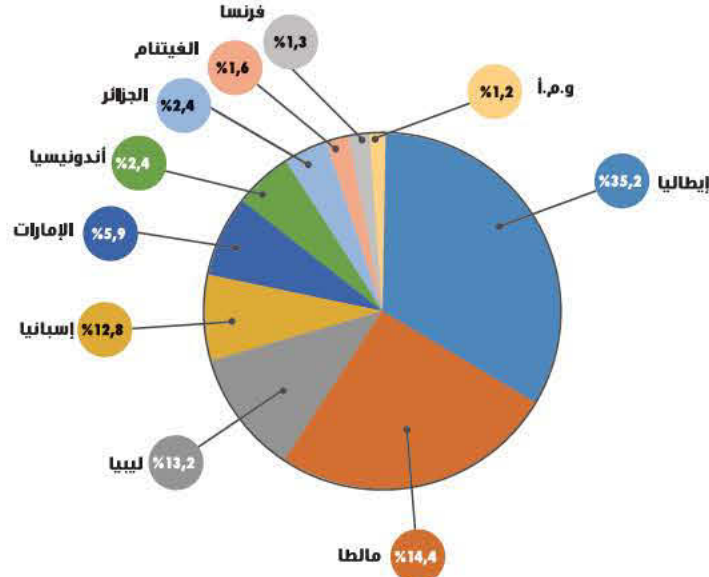
2- الحشو

1 كغ السلطعون
30 غ معدنوس
150 غ بصل
100 غ زبدة
ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
ملعقة من الملح
200 غ الجزر
30 غ سلق



توزيع الصادرات حسب الوجهات

توزعت الصادرات التونسية على 36 وجهة حيث انفردت العشرة دول الأولى بـ 90.4 % من قيمة الصادرات الجمالية والتي تتصدرها إيطاليا بـ 35.2 % تليها مالطا بـ 14.4 % ثم ليبيا بـ 13.2 %.

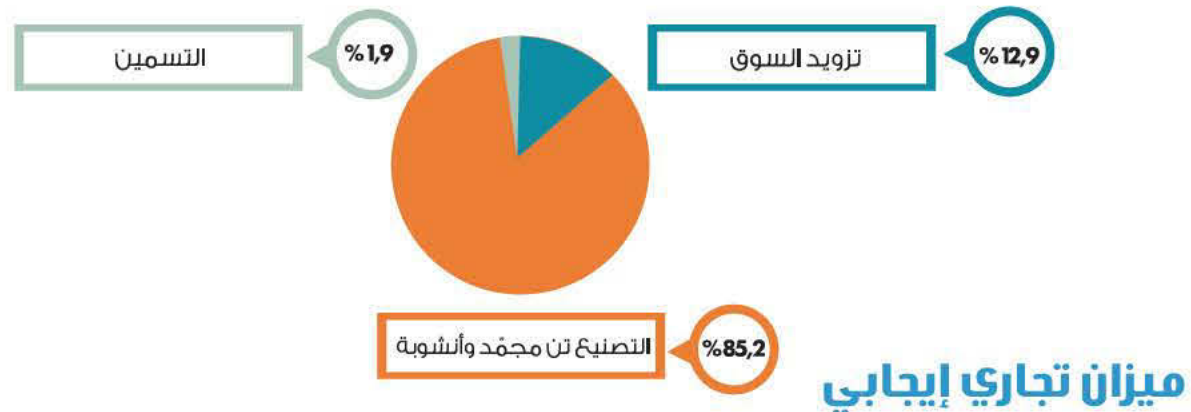


تواصل ارتفاع الواردات الموجهة للتصنيع

بلغت واردات منتجات الصيد البحري الى موفى جويلية 2022 حوالي 35687 طن بقيمة 234.7 مليون دينار مقابل 29267 طن بقيمة 158 مليون دينار مقارنة بنفس الفترة من سنة 2021 حيث سجلت ارتفاعا على مستوى الكميات بحوالي 6420 طن (22%) وعلى مستوى القيمة بـ 76.7 مليون دينار (49%).

كما سجلت معدلات الأسعار على مستوى التوريد ارتفاعا بـ (21%) مقارنة بسنة 2021 (5.4 د/كغ) لتصل الى 6.5 د/كغ.

ويبين الرسم توزيع نسبة كمية الواردات حسب الاستعمالات الى موفى جويلية 2022.



ميزان تجاري إيجابي

بلغت نسبة تغطية الواردات بالصادرات 183.2 % الى موفى جويلية 2022 مقابل 195.3 % الى موفى جويلية 2021 ومكنت بذلك عائداتنا من العملة الأجنبية من تغطية الواردات وتوفير رصيد إيجابي بلغ 195.3 مليون دينار الى موفى جويلية 2022 مقابل 172 مليون دينار خلال نفس الفترة من سنة 2021.

منتوجات الصيد البحري

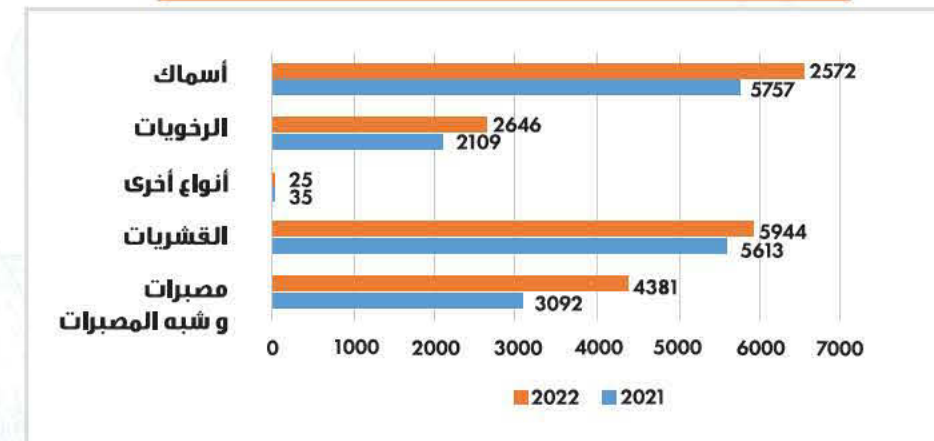
ارتفاع في الصادرات وتوفير رصيد إيجابي من العملة الصعبة الى موفى جويلية من سنة 2022

الصادرات تواصل انتعاشها خلال صائفة 2022 :

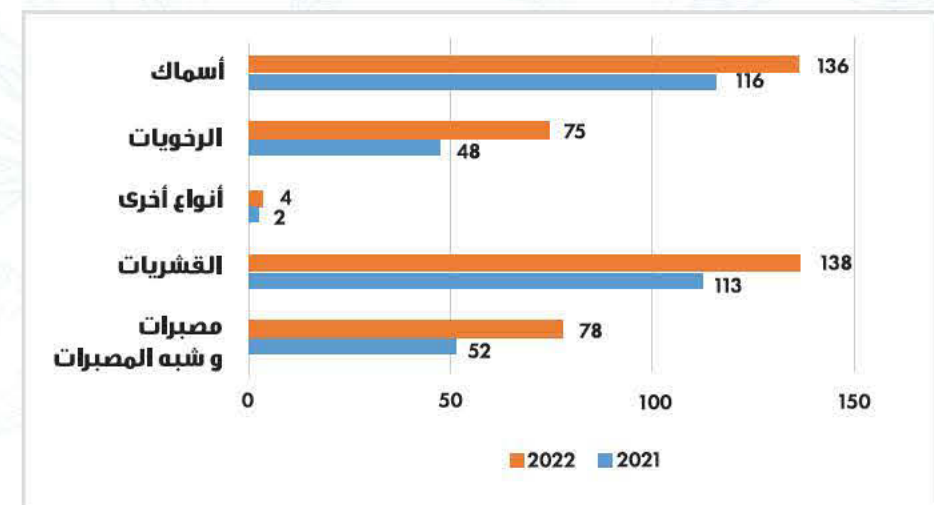
بلغت صادرات منتجات الصيد البحري الى موفى شهر جويلية 2022، 19568 طن بقيمة 430 مليون دينار مقابل 16605 طن بقيمة 330 مليون دينار مقارنة بنفس الفترة من سنة 2021 حيث سجلت ارتفاعا من حيث الكمية بنحو 2962 طن (18%) ومن حيث القيمة بـ 100 مليون دينار (30%).

كما سجلت معدلات الأسعار على مستوى التصدير ارتفاعا طفيفا (10,7%) مقارنة بسنة 2021 من 19.8 د/كغ الى 22 د/كغ.

تطور الصادرات حسب الأصناف



تطور كمية الصادرات بالطن الى موفى جويلية 2022



تطور قيمة الصادرات (مليون دينار) الى موفى جويلية 2022

Les animaux ingèrent une grande quantité, parfois jusqu'à en avoir l'estomac complètement rempli.

Alors qu'elle représente seulement 1% des eaux marines à l'échelle du globe, la Méditerranée comporte 7% de l'ensemble des microplastiques.

Cas de la Tunisie

Le littoral tunisien s'étend plus que 1300 km, une zone côtière liée à la mer Méditerranée dont 575 km de plages de sable fin.

Ces côtes se caractérisent par une grande densité démographique. En effet, toutes les grandes villes se concentrent sur la zone littorale du pays, plus précisément les grandes villes industrielles telles que Tunis, Sfax et Gabes, les villes touristiques telles que Sousse, Hammamet, Gammarth, Djerba, etc. Ces destinations sont très prisées par les touristes tout le long de l'année et surtout en été.

Mais ces caractéristiques ne sont pas sans incidence sur la nature et l'homme qui se trouvent affectés par la pollution par les déchets solides.

Ces effets sont de plus en plus palpables sur les plages, victimes d'une mauvaise gestion.

Il existe également d'autres sources de pollution telles que les rejets des eaux de ruissellement, les rejets des stations de traitement des eaux usées, les navires, les déchets urbains ramenés par le vent, etc.

Ces derniers peuvent aussi être entraînés par les courants d'eau et se retrouver sur les plages.

En Tunisie, la propreté des plages est

principalement la responsabilité des communes.

Mais ces dernières ne disposent pas actuellement de moyens nécessaires à un nettoyage quotidien tout au long de l'année.

Ensemble Contre la pollution plastique

Les déchets et les plastiques sont désormais omniprésents, que ce soit dans la colonne d'eau, les fonds marins, les estomacs des animaux ou le long des côtes. Il est aujourd'hui évident que la lutte face à la pollution marine exige des mesures radicales à l'échelle des nations, mais aussi au niveau national. La Tunisie est fortement concernée et impactée par la pollution marine par les débris et les plastiques. Elle doit par conséquent contribuer aux efforts de lutte à travers des actions et des programmes ciblés et ce par le biais de l'élaboration d'une stratégie nationale de lutte contre la pollution marine, et d'une manière plus spécifique contre le plastique et les microplastiques, tout en impliquant les différents acteurs et institutions concernés par le sujet. De plus, il importe de mettre en place des lois strictes et des mesures de contrôle régulier accompagnées par des activités de collecte et de recyclage intensifiées intégrant les municipalités et leurs systèmes de gestion des déchets.

Parallèlement, le problème doit être traité à sa source le producteur a une responsabilité capitale qui peut être renforcée voire élargie : contribution financière, amélioration du design, recyclabilité des produits, etc.

Pour plus de détail consultez le document suivant : <https://tn.boell.org/fr/2020/02/18/debris-marins-plastiques-et-microplastiques-sur-les-cotes-tunisiennes-les-impacts>



QUI SUIS JE ? Venez en savoir un peu plus sur moi !



J'appartiens à la famille des céphalopodes, je me caractérise par un corps ovale, comprimé dorso-ventralement généralement marbrée marron/beige, il est recouvert d'un manteau qui cache la coquille interne calcaire. Je m'adapte en permanence la coloration et la texture de ma peau en fonction des scénarios qui s'offrent à moi. En cas de menace, je peux expulser un nuage d'encre noire pour tromper mon agresseur. Je suis particulièrement forte pour faire du mimétisme.



• Ma taille

Ma taille moyenne se situe entre 15 à 30 cm.



• Où je vis, et avec qui

Vous pouvez me trouver depuis la surface jusqu'à 200 m de profondeur. Je suis habituée à me déplacer près des rochers, mais vous pouvez aussi me trouver sur des fonds meubles, dans les herbiers ou les grandes algues.



• D'où je viens

Plutôt à l'aise dans une mer fraîche, mais relativement adaptable, je suis visible dans les zones côtières de l'Atlantique Est, l'Atlantique du Nord et en Méditerranée.



• Mes Goûts

Je suis un prédateur actif à la technique de chasse redoutable. A l'affût, camouflée dans mon environnement je projette vers ma proie mes deux tentacules longs, je l'immobilise puis lui injecte un vérin toxique avant de la dévorer.

Je chasse des crustacés mais aussi des gastéropodes et des petits poissons.



• **Curiosités !** Je produis de l'encre, qui me sert à masquer ma fuite lorsque je suis attaquée. Mon encre intrigue l'être humain, qui a trouvé des applications en cuisine, en cosmétique ou en imprimerie.

Mon nom scientifique

S P A

O F C N I S

Mon nom français

S i H

Mon nom tunisien

س ب ا

Découvrir ma photo sur la couverture extérieure



Petits mais dangereux



Les microparticules de plastique peuvent être retrouvées partout dans l'environnement. En réalité, on en retrouve aussi bien dans les océans, lacs, rivières que dans l'eau que nous buvons, les denrées alimentaires que nous consommons et même l'air que nous respirons. Ils sont omniprésents.

De nombreuses études démontrent la présence de microplastiques dans les denrées alimentaires et l'eau minérale. Ces microplastiques représentent un risque potentiel pour la santé de l'homme.

Toute la chaîne alimentaire concernée...

Plusieurs recherches ont montré que plus de 50 espèces de poissons consomment du plastique en mer. Nécessairement, ces chiffres concernent aussi les 2,9 milliards d'humains qui en tirent 20% de leurs besoins en protéines.

De nombreuses espèces de poissons avalent des débris plastiques. Leur ingestion peut être mortelle pour certaines espèces mais lorsqu'un prédateur est contaminé par sa proie, l'ensemble de la chaîne alimentaire accumule alors les substances toxiques.

Les espèces marines le plus menacées par le plastique polluant sont les tortues, les poissons et les oiseaux. Certains types de poissons peuvent même perdre de leur agilité et voir leur taille diminuer.

Ces effets atteignent les différentes catégories de la chaîne alimentaire pour toucher, dans une ultime étape, le consommateur, victime de cette pollution que d'autres humains ont causée. De plus, les animaux terrestres sont tout aussi concernés par le risque de contagion, à travers certains vecteurs comme les insectes, même s'ils ne sont pas directement exposés aux microplastiques.

Différents chiffres ont été collectés pour montrer l'impact de la pollution marine sur l'écosystème :

- En mer Méditerranée, 134 espèces sont victimes de l'ingestion de plastique.
- 18 % des thons et des espadons ont des débris de plastique dans l'estomac principalement de la cellophane et du PET.
- Toutes les espèces de tortues de mer vivant en Méditerranée avalent du plastique.
- Aujourd'hui, 90 % des oiseaux de mer du monde entier ont des fragments de plastique dans l'estomac. Les débris de plastique dans l'environnement marin, y compris les granulés de résine, les fragments et les morceaux de plastique microscopiques, contiennent des polluants organiques, tels que des pesticides, des phtalates, des PCB et du bisphénol A.

Une fois que les polluants plastiques pénètrent le corps, ils interfèrent avec d'importants processus biologiques, endommageant le foie ou altérant les hormones.



Enjeux majeurs pour le futur

Cette crise représente un enjeu planétaire, chaque pays à sa part de responsabilité. Cette catastrophe impact la faune et la flore de manières durables. Il est grand temps d'agir et de prendre les mesures à l'ampleur de ces enjeux sociétales, économiques et environnementales. L'océan joue un rôle primordial dans la régulation du climat mondial. La mer est également au cœur de notre économie durable. La mer et les océans font partie d'un écosystème représentant une partie de la biodiversité mondiale qu'il faut protéger. Partant de ce postulat les pays en voie de développement générant le plus de déchets plastiques ont un rôle primordial à jouer dans cette lutte.

La pollution par les plastiques et les microplastiques en Méditerranée et en Tunisie

La pollution marine a atteint presque tous les océans et mers du monde, y compris la Méditerranée.

En Méditerranée :

Les plus grands pollueurs de la Méditerranée sont la Turquie (144 tonnes de plastique déversées par jour en mer), l'Espagne (126 tonnes), l'Italie (90 tonnes), l'Égypte (77 tonnes) et la France (66 tonnes). Leurs principaux fleuves sont des autoroutes pour les déchets plastiques qui finissent pour la plupart dans la mer.

Un pourcentage de 80 % de la pollution plastique provient des terres contre 20 % issue de la pêche. La plupart de ces déchets ne sont absolument pas biodégradables et mettront parfois des centaines d'années à disparaître.



Il est important aussi de noter qu'en Méditerranée, les principales victimes sont les oiseaux (35 %), les poissons (27 %), les invertébrés (20 %), les mammifères marins (13 %) et les tortues marines. Ils se blessent ou meurent entravés dans des emballages en plastique.

Superviseur
Methelouthi Habib
Membres éditoriaux
Chargui Intissar

LA POLLUTION PLASTIQUE, une menace pour les Océans



Le **Microplastique** se définit comme une fine particule de plastique de moins de 5 mm de diamètre. Il en existe deux types en fonction du processus de formation : les microplastiques primaires et secondaires. Les microplastiques primaires sont synthétisés comme additifs dans le secteur du cosmétique (exfoliant, dentifrice), pétrochimie (granulé plastique industriel, abrasif industriel) et secteur vestimentaire (fibre synthétique). Les microplastiques secondaires résultent de la dégradation d'éléments de plus grandes tailles (bouteilles, pneus, lessives vêtements) réduits en fragments grâce à l'action du soleil et des micro-organismes.

Ces fines particules pouvant facilement être avalées par les organismes vivants, qui les confondraient avec de la nourriture. Leur ingestion est un sérieux problème qui concerne :

- le vivant;
- la chaîne alimentaire et la santé humaine;

Bientôt, plus de débris que de poissons dans les océans...

Seuls **9%** des déchets plastiques ont été recyclés dans le monde. Le **1/3** de la pollution de l'environnement est des déchets plastiques soit **100 Millions** de Tonnes/an. **8 Millions** de tonnes de plastiques finissent dans les océans chaque année.

52000 microparticules de plastiques sont consommées par l'homme chaque année via son alimentation et les cellules qui présentent dans l'air.

