

المنتجات المحلية بإقليم طاطا (المغرب): تنوع الموارد وتعدد الفاعلين وإكراهات الإنتاج والتسويق - دراسة ميدانية

[Local products in the province of Tata (Morocco): resource diversity, multiplicity of actors and constraints to production and marketing - Case of study]

لحسن مبركي، محمد بنسعو

Lhassan M'Barki and Mohamed Bensaou

Geoheritage and Geo-environment Group, Department of Geology,
Faculty of Science, Ibn Zohr University,
Agadir, Morocco

Copyright © 2016 ISSR Journals. This is an open access article distributed under the **Creative Commons Attribution License**, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

ABSTRACT: In the globalized economic world, states pay increasing attention to local products in order to advance their national economies. Morocco is no exception to this situation, especially in areas with low economic productivity, high social insecurity and severe climatic conditions. The oasis areas of Tata province in the southeast of Morocco are a good example to approach the position of local products in the local economy. This recent study aims to identify local products of the region and its role in local development, and explore the main problems that hinder their production and their marketing. It also attempts to assist decision makers in promoting this sector by being aware of the problems and suggestions of the producers and other actors. This paper has adopted the methodology of the direct interviews with producers, workshops with main actors and on-site visits to several production units. It proposes a series of scientific and general recommendations to promote and develop local products in order to strengthen their positive effects on economic, social and cultural aspects of the local population.

KEYWORDS: local products, oasis, Province of Tata, local development, local economy.

ملخص: في ظل الاقتصاد العالمي المعلوم، تولي الدول اهتماماً متزايداً بالمنتجات المحلية من أجل النهوض باقتصاداتها الوطنية. ولا يشذ المغرب عن هذا الوضع خاصية في المناطق التي تعاني من ضعف الإنتاج الاقتصادي والهشاشة الاجتماعية وفساد الظروف المناخية. وتعتبر المناطق الواحية لإقليم طاطا بالجنوب الشرقي للمغرب نموذجاً لمقاربة الموقف الذي تحتله المنتجات المحلية في الاقتصاد المحلي. وتهدّف هذه الدراسة الميدانية الحديثة إلى التعريف بالمنتوجات المحلية بالإقليم ودورها في التنمية المحلية، والاطلاع على أبرز المشاكل التي تعوق الإنتاج والتسويق. وتروم أيضاً مساعدة صانعي القرار على النهوض بهذا القطاع من خلال عرض أبرز المشاكل بعيون المنتجين وباقي الفاعلين المتدخلين، وأهم المقتربات لتطوير الإنتاج المحلي. وقد تأسست هذه الدراسة على المعطيات المتوفّرة، واعتمدت من الناحية المنهجية على مقابلات مباشرة مع المنتجين، وورشات عمل مع الفاعلين ذوي الصلة وزوارات ميدانية لبعض الوحدات الإنتاجية. وتقدم جملة من التوصيات العلمية والعلمية للنهوض بالمنتوجات المحلية وتطويرها باتجاه تقوية أثرها الإيجابية على الجوانب الاقتصادية والاجتماعية والثقافية لساكنة طاطا.

كلمات دالة: المنتجات المحلية، الواحات، إقليم طاطا، التنمية المحلية، الاقتصاد المحلي.

1 تقديم

في ظل العولمة الاقتصادية، لا تستطيع الدول الصغيرة الناشئة أن تتنافس مع إنتاج الشركات العملاقة متعددة الجنسيات [1]. ويسبب غياب القدرة التنافسية أو ضعفها أمام المنتوجات التي تُسوقها هذه الشركات، يمكن للدول الفقيرة أن تراهن، ولو في جزء من اقتصاداتها المحلية، على تثمين المنتوجات المحلية. ويحل محل مصطلح "المنتوجات/المنتوجات المحلية أو المجالية" على مجموع المنتوجات الغذائية المنتجة في مجالات محددة ذات حمولة ثقافية وقائمة على أساس أنظمة تقاعلية بين البيئة الطبيعية والخبرات التي راكمتها الساكنة المحلية [2]. وتتميز هذه المنتوجات بارتباطها بالأصل (origin) الذي يحيل على المجال الجغرافي وعلى التقاليد

(tradition)، ومنها تستمد قوتها. إلا أن الرقي بالمنتوجات المحلية إلى مستوى التثمين الاقتصادي الحقيقي لازال بعيد المنال في ظل الإكراهات الكثيرة التي تعرّض سبب القطاع، وتعتبر المناطق الواحية لإقليم طاطا بالجنوب الشرقي للمغرب نموذجاً لمقارنة الموقع الذي تحمله هذه المنتوجات في الاقتصاد المحلي وملامسة المعيقات التي تعرّض المستغلين عليها.

يقع إقليم طاطا على مساحة 26000 كلم مربعاً في الجنوب الشرقي للمغرب، ويقطنه زهاء 118000 نسمة [3]، وينتمي جزء كبير منه للأطلس الصغير الغربي، وتحيط به مرتفعات جبال بانى التي تخترقها مساحات منبسطة تقطعها وديان وشعاب. وكانت هذه الأماكن ملاداً لاستقرار الإنسان حول واحات مبثوثة في كل تراب الإقليم. ويتميز الإقليم بمناخ جاف وقلة النساقط المطرية التي لا تتجاوز في العشرينيات الأخيرة 100 مم في السنة، وكذا بشدة التباين في درجات الحرارة التي ترتفع إلى مستويات قياسية في فصل الصيف وتختفي بحده في فصل الشتاء.

ورغم قساوة الظروف المناخية، فإن المنطقة تزخر بمؤهلات طبيعية متنوعة أبرزها الثروة النباتية التي يعتبر النخيل عمودها الفكري، بالإضافة إلى العديد من الأشجار المثمرة والنباتات الطيبة والعلوية والمزروعات. ونجح الإنسان بهذا المجال في أن يتكيف مع الظروف المختلفة، ويطور أساليب العيش، ويدع في الحرف التي مكنته من تطوير الطبيعة والاستفادة من خيراتها.

2 مشكلة الدراسة

تشهد واحات طاطا - على غرار باقي واحات المغرب - تراجعاً في قدراتها الإنتاجية بسبب الظروف المناخية الصعبة والهجرة المتزايدة ونقص الموارد الطبيعية خاصة المياه. في المقابل، يعرف هذا المجال ديناميكية كبيرة تعتبر الجمعيات والتعاونيات محركها الرئيس، إذ شتّلت منذ سنوات على تثمين المنتوجات المحلية التي بدأت ترسم معايير اقتصاد تضامني واعد رغم تقلّل الإكراهات. فلا زالت تلك المنتوجات، رغم تعددها وتنوعها، تواجه عقبات كثيرة تحول دون احتلالها موقع متميز في الأسواق الوطنية والدولية.

تروم الدراسة الحالية إلى تسلیط الضوء على أهم السلالس المثلثة من المنتوجات المحلية بإقليم طاطا بالجنوب الشرقي للمغرب، وأبرز المشاكل التي تعيق الإنتاج والتسيويق، بالإضافة إلى تحديد اتجاهات المنتجين من أجل تجويد المنتوج المحلي وتقدير موقعه وتنافسيته في السوق. ومن أجل ذلك، أنجزنا دراسة ميدانية حول واقع وأفاق المنتوجات المحلية بإقليم طاطا. وقد أمكن صياغة مشكلة هذه الدراسة حول السؤالين التاليين: لماذا يتغير قطاع المنتوجات المحلية بإقليم طاطا ولم يأخذ بعد حصة بارزة في السوق؟ وما هي أبرز مقتراحات الفاعلين للنهوض به كرافعة للتنمية المحلية؟ وتترفع عن هذين السؤالين أسئلة فرعية ستحاول الدراسة الإجابة عليها:

- (1) ما هي أبرز المنتوجات المحلية المثمنة بإقليم طاطا؟
- (2) وما هي أهم المشاكل المرتبطة بعملية إنتاج المنتوجات المجالية بالإقليم؟
- (3) وما هي أبرز المشاكل المتعلقة بالتسيويق؟
- (4) ولماذا لم تنجح المنتوجات المحلية في تبوء موقع جيد في السوق الوطنية والدولية؟
- (5) وما هي مقتراحات الجمعيات والتعاونيات المنتجة للنهوض بالمنتوجات المحلية؟

3 فرضيات الدراسة

من أجل الإجابة على السؤالين المركزيين لهذه الدراسة والأسئلة المترفرفة عنهم، وبالاعتماد على المعطيات المتوفرة حول الموضوع، تمت صياغة جملة الفرضيات التالية:

الفرضية الأولى: تختلف سلاسل المنتوجات المحلية باختلاف النظم الأيكولوجية بالمجال الواحي لطاطا.

الفرضية الثانية: تعاني الجمعيات والتعاونيات العاملة في ميدان تثمين المنتوجات المحلية من عوائق مرتبطة بالخصوص بالتجهيزات.

الفرضية الثالثة: تعاني الجمعيات والتعاونيات العاملة في ميدان تثمين المنتوجات المحلية من قلة المنافسة وصعوبة الوصول للسوق.

الفرضية الرابعة: يعتبر المشكل المالي أبرز مشكل يعيق العاملين في ميدان تثمين المنتوجات المحلية.

4 أهداف الدراسة

تسعى هذه الدراسة إلى الإلمام بمفردات واقع المنتوجات المحلية بإقليم طاطا والبحث عن أفضل السبل للنهوض بها. ومن أجل ذلك، تروم الدراسة تحقيق الأهداف التالية:

- التعرف على الفاعلين الرئيسيين في ميدان المنتوجات المحلية، ومعرفة أبرز السلاسل والمكانة التي تحملها في العملية الإنتاجية.
- التعرف على أبرز المشاكل التي تعيق مسار الإنتاج والتسيويق بالنسبة للمنتجين.
- التعرف على مطالب المنتجين واقتراحاتهم لتطوير المنتوجات المحلية، ومن تم المساهمة في اقتراح حلول للمشاكل المطروحة.

5 أهمية الدراسة

تُمكّن هذه الدراسة إجمالاً من تحديد مؤهلات المنتوجات المحلية وتشخيصها وتقييمها، ودعم ولوّجها للأسواق. وتؤمن أهميتها من الناحية العلمية في أنها تسلط الضوء على مفاهيم الإنتاج والمنتج والتسيويق، باعتبارها مفاهيم أساسية لانتقال بالمنتوجات المحلية من مجرد علامات مميزة للمجال الذي تنشأ فيه، إلى كونها معطى

اقتصادياً قائم الذات لا يمكن الاستغناء عنه لإقامة تربية مستدامة. وتعتبر هذه المفاهيم محورية في أية استراتيجية تهدف للنهوض بالمنتجات المحلية والرفع من الجاذبية التربوية للإقليم. ومن جهة أخرى، تحاول الدراسات الحالية إغفاء وإتمام ما وصلت إليه الدراسات السابقة التي تطرقت للمنتجات المحلية لكن من زاوية تقنية صرفه. وتخلص الأهمية العملية للدراسة في نقطتين، أولاهما: منح المنتجين المحليين تصوراً موضوعياً وفهمها عميقاً لمشاكلهم، ومواكبتهم لتشخيص أوضاعهم تشخيصاً دقيقاً. وثانيهما: مساعدة صناع القرار على فهم هذا القطاع الحيوي، والإطلاع على هموم المنتجين ومطالبهم، مما سيتمكنهم من بعض المعطيات الميدانية والقراءات العلمية التي ستساعدهم على وضع استراتيجيات التطوير والتوجيه.

6 حدود الدراسة

نجل بين يدي هذه الدراسة ثلث ملاحظات: ترتبط الملاحظة الأولى باختصار أسئلتها على معطيات الإنتاج والتسويق والعقبات المتعلقة بهما وكذا اقتراحات التطوير، دون أن تتسع لتشمل ظروف المنتجين وأثار عادات المبيعات على أوضاعهم المعيشية. وتتعلق الملاحظة الثانية باختصارنا على استجواب رؤساء الجمعيات وأأ التعاونيات أو من ينوب عنهم دون مقابلة باقي المنخرطين والمتعاونين. أما الملاحظة الثالثة فترتبط بالطرف الزماني إذ اقتصر الاشتغال على إجراء المقابلات بين شهرى أبريل وأكتوبر من سنة 2015.

7 منهجية الدراسة والأدوات المستخدمة

أما عن المنهجية المتبعة، فقد اعتمدنا في البداية منهاجاً وصفياً تحليلياً من خلال الاطلاع على الأبيات المرتبطة بالموضوع والدراسات السابقة قصد بناء النموذج النظري للدراسة المفصل عبر الأسئلة الفصصية والفرضيات. أما المنهج المرتبط بالجانب الميداني للدراسة، فقد اعتمدنا فيه على طريقة تجميع البيانات وترتيبها وتصنيفها من خلال دليل مقابله مع دليل مقابلة عينة أولية قبل إداررة الدراسة. كما تم تحديد مجتمع الدراسة الذي يتكون من 74 مؤسسة انتاجية موزعة كالتالي: 40 جمعية و34 تعاونية موزعة على مناطق طاطا وفم زكيد وتسينت وفم الحصن وأفاسن وتمار وآيت وابلي وأقايغان، وتمثل الجمعيات والتعاونيات النسائية 21,60%.

أما عن الدراسات السابقة، فلم نجد حسب علمنا دراسة أكاديمية ميدانية اهتمت بإنتاج المنتجات المحلية وتسييقها وأوضاع العاملين فيها بإقليم طاطا، ونظرتهم للقطاع ومشاكله. بينما نسجل في المقابل، وجود دراسات تقنية تم إنجازها في السنوات الأخيرة من القرن العشرين وفي بداية القرن الحالي. وذكر على سبيل المثال، دراسات موضوع عاتية للمديرية الإقليمية للفلاح، أو بعض المنظمات غير الحكومية [4] أو بعض الدراسات المنجزة في إطار برامج إثنانية حكومية أو غير حكومية [5]. ونلاحظ على هذه الدراسات - التي لا تقصها الجدية والدقّة - انتصافها لاتجاهات تقنية صرفة، وعدم توظيفها لآليات البحث العلمي، وعدم افتتاحها على المؤسسات الباحثية الجامعية التي أصبحت المنتجات المجالية ضمن اهتماماتها الأساسية.

8 نتائج الدراسة

8.1 تعتبر التمور والحناء أبرز المنتجات المحلية بإقليم طاطا

• التمور: تبيع قرابة ربع التعاونيات والجمعيات التمور باعتبارها أول منتج محلی يميز المجال الواحي لطاطا. وتشكل المؤسسات الإنتاجية المتخصصة في التمور دون غيرها من المنتجات المحلية 10% من مجموع التعاونيات والجمعيات التي تنتج وتسويق التمور. أما البقية، فإنها تعتمد أسلوب الخلط مع منتجات أخرى كالحناء والزيتون أو مع منتجات الصناعة التقليدية كالزرابي والمنتوجات اليدوية.

وتتجدر الإشارة إلى أن النخيل يوجد على رأس الأشجار المثمرة بالإقليم بما يقارب 1.141.808 هكتار وبقدرة إنتاجية تبلغ 6860 طن [7]. وتساهم زراعة النخيل وبيع التمور بـ 60% من الدخل الفلاحي، وتحتل واحات النخيل 70% من المساحة الزراعية المستخدمة. وينذر أنه منذ دخول القانون رقم 06-25 حيز التنفيذ، تم الاعتراف بالبيان الجغرافي المحلي "تمور بويطوب طاطا"، وذلك ضمن 21 علامة مميزة للنشا والجودة [8].

• الإنتاج الحيواني: تشكل تربية الأغنام، خاصة السلالات المحلية مثل الدمان، ثاني نشاط فلاحي في الإقليم بعد الزراعة. وحسب المعطيات المتوفرة [6] ، يتوفر الإقليم على ماشية تتكون إجمالاً من 2500 رأساً من الأبقار، و23000 رأساً من الأغنام، و35000 رأساً من الماعز، و3000 رأساً من الإبل. وهذا التوزيع يعبر عن حجم النشاط التعاوني والجماعي في هذا الجانب. فالجمعيات والتعاونيات المهمة بتربية الماشية تمثل قرابة 23% من مجتمع الدراسة، تتحل منها تربية الماعز الربطة الأولى متربعة بالأغنام ثم الإبل.

• الحناء: يعتبر الحناء (*Lawsonia inermes*) نبتة خضراء تتنفس لفة الشجيرات، ويمتد عمرها أحياناً لأكثر من خمسين عاماً. وهي شجيرة متفرعة يمكن أن يصل ارتفاعها إلى ما يقارب المترین، وتنتج زهوراً وردية أو بيضاء. وقد اشتهرت هذه النبتة في المنطقة الممتدة من جنوب إيران وببلاد ما بين النهرين إلى بلوشستان، وساهمت التقلات المهجروية إلى انتقالها إلى شمال الهند وسوريا، ثم نمت في إفريقيا خاصةً في مصر وببلاد المغرب، وصولاً إلى السينغال ومالى. ويحتل الحناء موقعاً خاصاً في البيئة الواحية وتقاليدها خاصةً وفي الحياة اليومية للنساء المغربيات عامةً، إذ تستعمل أوراقه للزينة في صبغ الشعر والأيدي والأرجل، وأحياناً في شفاء الجروح وعلاج الالتواء وتخفيف آلام المعدة والحمى، وهو بذلك يجمع بين الوظائف العلاجية والتجميلية. ويشتهر إقليم طاطا بزراعة الحناء لا سيما في منطقتي فم زكيد وتسينت.

• الأعشاب الطبية والطارية والبخور: تستغل عشر تعاونيات وجمعيات بالإقليم على الأعشاب الطبية والطارية، اثنان منها فقط متخصصتان في ذلك، أي أنهما لا تسوقها مع منتجات محلية أخرى. بينما تعمد بعض التعاونيات والجمعيات الأخرى إلى جمعها مع الكسكس، والبصل اليابس، والفلفل الحار، وأحياناً مع منتجات الزرابي المحلية ومصنوعات الأعمال اليدوية والصناعة التقليدية.

• العسل: أحدثت مصالح المديرية الإقليمية للفلاح بطاطة سنة 2014م، قرابة 300 منحلة تقليدية، و700 منحلة عصرية بالإقليم. ومن بين المؤسسات المستجورة في هذه الدراسة، هناك تعاونيتان متخصصتان في إنتاج العسل فقط، بينما تنتجه عشر جمعيات وتعاونيات أخرى كمنتج إضافي لمنتجات أخرى كالتمور واللوز، وزيت الأركان وزيت الزيتون وأملو والكسكس، والأعشاب الطبية، والحناء، وأزكار (تمار السدر)، أو منتجات الأشغال اليدوية كالأطباق.

• باقي المنتوجات المحلية: تنشط 22% من الجمعيات والتعاونيات المستجوبة في صناعة الكسكس المحلي، وبختصر ثلاثها على إنتاج هذا المنتوج، بينما ينفق الثنائي على تنويع المنتوجات مثل الحلوى والأعشاب وأملو، إضافة إلى منتجات الصناعة التقليدية والمنتوجات النباتية. وتنحصر هذه المؤسسات خاصة بأيت وابلي وبالبيبة بغم الحصن وتوزونين وتسينت وطاطا وتمارت.

من جهة أخرى، تُعرف بعض المناطق بالإقليم بعض المنتوجات الخاصة التي لم يكتب لها الانتشار، كزيت الزيتون والزيتون البلدي وأمغوس بتكموت، والكباري بأفريغان وأركان بدارو دُو أدرار.

• منتجات الصناعة التقليدية والأعمال اليدوية: باعتبارها جزء من حياة سكان الواحة، تقاد المصنوعات الحرفية التي تسجّلها أنامل الإنسان الطاطوي لا تتفق عن المنتوجات المحلية كالتمور والزيوت والحناء. وإذا كانت بعض الحرف التقليدية التي كانت تميز هذه المناطق كالحدادة وغيرها قد عرفت انقاضاً، فإن حرف آخر لازالت تققاوم من أجلبقاء رغم تراجعها الكبير كما هو الحال بالنسبة لصناعة الفخار (خاصة بتسينت ودار تغمرت) وصناعة الحلي (في مناطق أقا وأم الكردان...) وصناعة الزرابي (تليت). وما يدل على هذا التراجع كون 8% فقط من هذه الجمعيات والتعاونيات تتخصص في هذه الحرف التقليدية. ومن جهة أخرى، تتفنن المرأة الطاطوية في إبداع العديد من المنتوجات اليدوية التي تعتمد في موادها الأولية على بيتها الطبيعية كسعف النخل ومشتقاتها باقي الأشجار والنباتات، وهي خاصة تميز جل الجمعيات النسائية والتنمية بالإقليم وإن كان أبرزها يوجد بمناطق فم زكيد وألوكوم وتسينت وتمارت.

8.2 توصيات الدراسة:

يعتبر تثمين المنتوجات المحلية، تحدياً جهويّاً ووطنيّاً. ويصبح التحدي رهاناً حقيقياً بال مجال الواحي لطاطا بالنظر لضخامة الإكراهات التي يشهدها من حيث تدهور الموارد الطبيعية وفساد المناخ وهجرة الإنسان. ويمكن أن يؤدي ضم الإقليم لجهة ترابية تجعل من تثمين المنتوجات المحلية واحدة من أولوياتها في المجال الفلاحي، إلى إعطاء دفع قوي للمنتوجات المجالية بطاطا ومناطقها الواحية. فقد استطاعت جهة سوس ماسة (جهة سوس ماسة درعة في التقسيم الترابي السابق) في السنوات الأخيرة أن ترافق تجربة متميزة في تثمين المنتوجات الفلاحية المحلية، خصوصاً الأركان (أكابر إداوتنان وشوكة أيت بها) والصبار (أيت باعمران) والتمور (زاكورة)، والغرافان (تالوين وتازناخت). وفي مقابل ما يمكن أن يحصله الإقليم من إيجابيات المواكبة القانونية والتأطير التقني والدعم المالي في هذا الإطار، فإن منتوجاته المتميزة خاصة التمور والحناء والنباتات الطبيعية والعلوية من شأنها أن تزيد من تنوع العرض الجهوّي وتقويته.

وفي ختام هذه الدراسة، وبناء على نتائجها، نخلص لجملة من التوصيات تعتبرها أساسية للنهوض بالمنتوجات المحلية بإقليم طاطا. وتتضمن مجموعة من الاقتراحات نظتها حاسمة في تأهيل هذا القطاع ليصبح قاعدة صلبة لتنمية مستدامة تحفظ المجال وتضمن استقرار الإنسان وتزيد من جاذبية الإقليم.

1) إدراج النهوض بالمنتوج المحلي ضمن استراتيجية شاملة للنهوض بالاقتصاد المحلي التضامني، وما يتطلب ذلك من اتخاذ إجراءات تشريعية وقانونية وتحفيزات مالية لتثمين المنتوجات المحلية والحفاظ عليها.

2) الانتقال بالمنتوجات المحلية من التوظيف اللحظي عبر المهرجانات والمعارض الموسمية إلى أن تصبح قطاعاً قائم الذات تحكمه فلسفة إنتاج الثروة وتنميتها وإنعاش الشغل وتحسين الدخل لدى الساكنة المحلية، الشيء الذي ينطوي مع أحد الأهداف الأساسية للدعاية الثانية لمخطط المغرب الأخضر.

3) إعادة تقييم عرض إقليم طاطا ومناطقه الواحية من المنتوجات المحلية على ضوء التقسيم الإداري الجديد لضمان انخراطه في الديناميكية الجهوية واستفادته منها، ومن المنتجين به وضعاً اعتبارياً بالنظر إلى ضعف الموارد الإقليمية وقلة فرص الشغل وذرالة إمكانيات الاستثمار.

4) تمكين شباب الإقليم ونسائه من مجهودات دعم المنتوجات المحلية من خلال الصندوق المحدث لتنمية المنتوجات المحلية والذي تقدر ميزانيته العامة بـ 10 ملايين درهم، لمواكبة ومساعدة شباب الجهة والفاعلين على تحسين الجودة وتطوير إنتاجتهم في هذا المجال. ومن شأن هذا الدعم أن يساعد مئات الأسر التي تعتبر المنتوجات المجالية مصدر عيشها، ويساهم في القضاء على أسباب الفقر والهشاشة الاجتماعية ويحقق التنمية المستدامة.

5) إنشاء صندوق إقليمي لدعم إنشاء المشاريع الصغيرة المدرة للدخل في قطاع المنتوجات المحلية، فضلاً عن تثمين المنتجين من الاستفادة من البرامج التنموية القائمة كالمبادرة الوطنية للتنمية البشرية وصندوق "جمعية سوس ماسة مباردة"، مع إعطاء الأولوية للمشاريع المتعلقة بالنقل والتسيير والتلقيف.

6) حل المشاكل المرتبطة بالعقار خاصة أراضي الجموع والجماعات السالالية لتوفير مساحات إنتاجية إضافية وإمكانيات لتأسيس واحات جديدة في ظل تراجع واندثار الواحات القديمة.

7) مواصلة تشجيع غرس النخيل لفائدته الإيكولوجية خاصة في صد انجراف التربة ووقف زحف الكثبان الرملية بالواحات. وبالموازاة مع ذلك، يجب إدخال تقنيات إيكولوجية ناجحة في الزراعة لإحياء الواحات والحفاظ على قدرتها الإنتاجية، مع الحرص على حفظ التربة وتطوير المحاصيل والمنتوجات.

8) ترشيد استعمال الموارد المائية باستعمال تقنيات زراعة إيكولوجية كنظام الري بالرش، والري بالتنقيط، والاعتناء بالخطارات والسوق والاستفادة من مياه الأمطار وتشجيع الزراعات التي لا تتطلب موارد مائية كبيرة. وفي المقابل، يجب منع الزراعات التي تستنزف الفرشة المائية كزراعة البطيخ الأحمر (الذلاح) الذي بدأ يغزو المنطقة.

9) تطوير إنتاج التمور - خاصة صنفاً الفكوس والجيبل - وتجويدها وعدم تسويقها، ومنحها علامة مميزة للنشأ والجودة، على غرار البيان الجغرافي المحمي "تمور بويطوب طاطا". وفي نفس السياق، نشير إلى أهمية إحداث وحدات لتجمیع التمور وتخزينها في بعض مراكز الإقليم للحد من الخسائر وحماية المنتجين من الوسطاء.

10) تكوين المستثمرين في قطاع المنتوجات المجالية وتدربيهم وتأطيرهم في الجوانب التقنية والتثميرية والتسييرية.

11) الإسراع بفتح نواة جامعية بالإقليم تأخذ بعين الاعتبار في تكويناتها البيئة الواحية والموارد الطبيعية والخصوصيات الجغرافية والتاريخية والثقافية للمنطقة.

12) إنشاء مركز للتكوين والتدريب على الزراعة الواحية يمكن المزارعين من اكتساب التقنيات اللازمة للتطوير ويساهم تأهيل أجيال جديدة من الفلاحين بهذه المناطق التي تعاني من تناهي ظاهرة الهجرة ونفور الشباب من كل الحرف التقليدية الموروثة في الواحات.

13) الاهتمام بالمرأة الواحية وتقوية دورها الاقتصادي وتزكية مكانتها القيادية في التعاونيات والجمعيات المنتجة. ويقتضي ذلك تكوينها وتدربيها ودعمها باعتبارها الحلقة المركزية في العملية الإنتاجية والتسييرية لجل المنتوجات المجالية بالإقليم.

- 14) الاهتمام بالسياحة في أبعادها الإيكولوجية والجبيولوجية والتضامنية للتعریف بما يزخر به الإقليم من مؤهلات طبيعية وطاقات بشرية وجعل المنتوجات المجالية ومنتجات الصناعة التقليدية والحرف القديمة في قلب اهتمام السائح المحلي والأجنبي.
- 15) التعریف بالمنتوجات المحلية لإقليم طاطا في كل المنتديات الجهوية والوطنية، وتحسيس الساکنة المحلية بأهميتها في إنعاش السوق المحلية ودورها في تقویة الاقتصاد الاجتماعي والتضامني.

REFERENCES

- [1] ابراهيم هنطش، (2012)، سبل زيادة حصة المنتوجات المحلية في الأسواق المحلية والخارجية. معهد أبحاث السياسات الاقتصادية الفلسطيني. ISBN .978-9950-374-18-8
- [2] Centre Régional d'Investissement Région Tadla Azilal, (2008), Actes de la table ronde "Produits de terroir du Tadla-Azilal"
- [3] المندوبيّة الساميّة للتطبیط، (2014)، نتائج الإحصاء العم لساکنة والسكنى.
- [4] CNEARC, DPA et ALCESDAM, (2004), Les plantes aromatiques, médicinales et tinctoriales Un atout pour le développement rural de la région de Tata ?, 46p.
- [5] MAHE E., (2006), Agence pour la Promotion et le Développement économique et social des Provinces du Sud du Royaume, programme de lutte contre la désertification et lutte contre la pauvreté par la sauvegarde et la valorisation des oasis composante secteur de Guelmim-Assa-Tata, Royaume du Maroc, 72 p.
- [6] المديرية الإقليمية للفلاحة بطااطا - المغرب،(2014)، معطيات فلاحية.
- [7] عمالة إقليم طاطا- المغرب ، (2009)، دراسة مونوغرافية.
- [8] وزارة الفلاحة والصيد البحري - المغرب (2014)، المنتوجات المحلية المغربية، الدليل الوطني. 106 صفحة.