

## بحث حول إستهلاك اللحوم في تونس



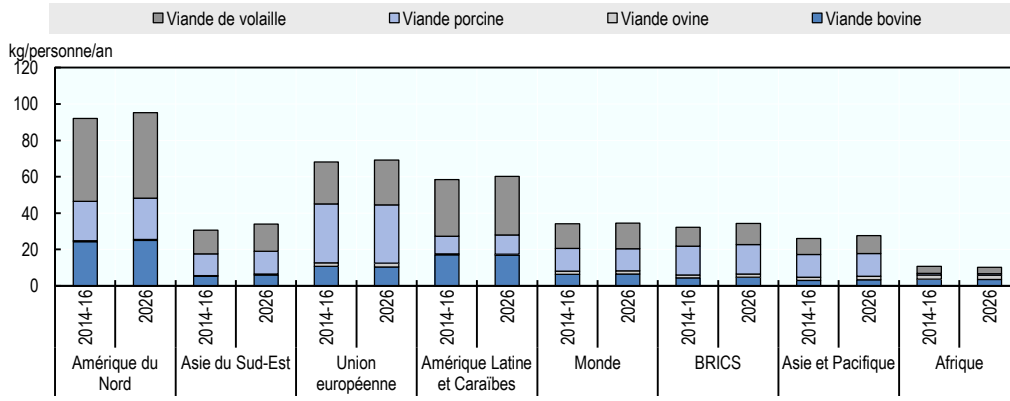
يهدف هذا البحث إلى عرض و تحليل سوق اللحوم الحمراء و البيضاء من خلال حجم العرض والطلب إلى جانب التطرق إلى تغير نمط الاستهلاك الفردي. و شهدت البلاد التونسية إنخفاضا في استهلاك اللحوم الحمراء في السوق مما أدى إلى توجه المستهلك إلى بديل آخر مثل الدواجن و الأسماك و هذا الإنخفاض في استهلاك اللحوم الحمراء يحمل في طياته أكثر من دلالة لعل أهمها إرتفاع الأسعار و تراجع القدرة الشرائية للمواطنين إلى جانب تطور عرض اللحوم البيضاء وتنوعها.

## 1. تطور إستهلاك اللحوم بأصنافها في تونس وفي العالم:

- تطور معدّل إستهلاك الفرد التونسي للحوم بجميع أصنافها (دون اعتبار الأسماك ومنتجات البحر) من 17,8 كغ سنة 1985 إلى 24,8 كغ سنة 2000 ثمّ إلى 32,4 كغ سنة 2015 (المعهد الوطني للإحصاء).
- تراجع معدّل استهلاك لحم العلوش من 9 كغ سنة 2000 إلى 7,1 كغ سنة 2015، مقابل 6,4 كغ سنة 1985.
- بعد تراجع معدّل إستهلاكنا من لحوم الأبقار ما بين سنتي 1985 و 2000، من 5,2 كغ إلى 2,9 كغ، سجلت سنة 2015 إرتفاعا لمعدّل استهلاك هذا الصنف من اللحوم ليلعب 3,9 كغ.
- تواصل نموّ إستهلاكنا من اللحوم البيضاء من 4,5 كغ سنة 1985 إلى 10,8 كغ سنة 2000 ثمّ 19,4 كغ سنة 2015.
- استقرار معدّل استهلاك اللحوم البرية الأخرى في حدود 2 كغ على مدى الفترة 1985-2015.
- تنفق كل أسرة تونسية سنويا ما يقارب 1065 دينار في شراء اللحوم والدواجن.
- تبلغ نسبة تغطية المستهلك التونسي لحاجياته اليومية من البروتينات 158 بالمائة، في نسبة كبيرة منها من مصدر حيواني، أي من اللحوم.

ويعتبر مستوى إستهلاك التونسي من اللحوم الحمراء ضعيفا حيث بلغ 11 كغ سنة 2015، في حين يبلغ في فرنسا 28 كغ للفرد الواحد في السنة منها 24 كغ من لحم البقري، و يبلغ في المغرب 16 كغ للفرد الواحد في السنة (2016). كما يستهلك الفرنسيون ما معدّله 26.3 كغ من لحوم الدواجن أي بزيادة قليلة عن المستويات المسجلة في تونس، في حين يستهلك المغاربة 17 كغ للفرد الواحد في السنة من الدواجن (2016).

و يبلغ معدل إستهلاك اللحوم بجميع أصنافها في العالم حسب منظمة الأغذية والزراعة 43 كغ للفرد الواحد في السنة، تبلغ أقصاها بمنطقة أمريكا الشمالية (أكثر من 92 كغ للفرد في السنة) وأدناها في إفريقيا بحوالي 10.6 كغ للفرد الواحد في السنة.



المصدر: faostat

## II. إنتاج اللحوم في تونس:

يبلغ الإنتاج الوطني من اللحوم الحمراء حوالي 125 ألف طن سنويا، منها 58 ألف طن بقري و 50.2 ألف طن خروف، وتبلغ نسبة تغطية الحاجيات الوطنية 98 بالمائة باعتبار أنّ معدل الإستهلاك السنوي يبلغ 127.5 ألف طن.

وبالنسبة للحوم الدجاج، بلغ الإنتاج سنة 2017 حوالي 137 ألف طن مقابل حوالي 144 ألف طن سنة 2016. وقد سجل هذا القطاع تطورا هاما على مستوى الإنتاج خلال السنوات الأخيرة مقارنة بمستوى 113 ألف طن سنة 2012.

وبالنسبة للديك الرومي، فقد بلغ الإنتاج الوطني سنة 2016 ما قدره 74 ألف طن، مسجلا تطورا كبيرا في السنوات الفارطة، حيث كان في مستوى 42400 طن سنة 2011.

## III. تطور معدلات أسعار اللحوم في تونس:

- تطور سعر الكيلوغرام من العلوش من 14.3 دينار في نوفمبر من سنة 2010 إلى 22 دينار في نوفمبر 2017.
- تطور سعر الكيلوغرام من البقري هبرة من 14.1 دينار في نوفمبر 2010 إلى 21 دينار في نوفمبر 2017.
- تطور سعر الدجاج الجاهز للطبخ من 3.9 دينار للكغ في نوفمبر من سنة 2010 إلى 5.9 دينار في نوفمبر 2017.
- تطور سعر الإسكالب من 7.7 دينار في نوفمبر 2010 إلى 10.9 دينار للكغ في نوفمبر 2017.

وعلى مستوى الإنتاج شهدت الأسعار ارتفاعا هاما خلال الأشهر الأخيرة حيث مر سعر الكغ من دجاج اللحم من 3950 مليم في شهر أكتوبر 2017 إلى 5365 مليم في شهر نوفمبر 2017. وكان نفس السعر خلال سنة 2014 يقدر بـ 4267 مليم وفي 2016 بـ 4115.

## IV. نتائج بحث منجز من قبل المعهد الوطني للإستهلاك سنة 2016 حول استهلاك اللحوم في تونس:

حسب بحث للمعهد الوطني للإستهلاك تم إنجازه سنة 2016 و شمل عينة تمثيلية من 2000 مستهلك من الجنسين ممن يساوي سنهم أو يفوق 20 سنة من كامل ولايات الجمهورية:

### 1. أولويات الإستهلاك والثقة في الجودة:

- ترتيب إستهلاكنا للحوم هو كما يلي: لحوم بيضاء، السمك، البقري، العلوش، الماعز، الأرنب (250 غرام للفرد الواحد في السنة)،
- 0.1 بالمائة لا يستهلكون اللحوم végétarien
- 7.3 بالمائة لا يشتررون اللحوم الحمراء بتاتا،
- 66 بالمائة يشتررون اللحوم الحمراء من مصدر واحد، أي الوفاء للجزائر أو المساحة التجارية، 22 بالمائة (كل مرة كيفاش)، 6.4 بالمائة حسب السعر،
- 43 بالمائة لا يثقون في جودة اللحوم المعروضة، 28 بالمائة لهم ثقة فيها، 23 بالمائة لديهم ثقة ولكن ليست كبيرة،

### 2. تقييم المستهلك للأسعار:

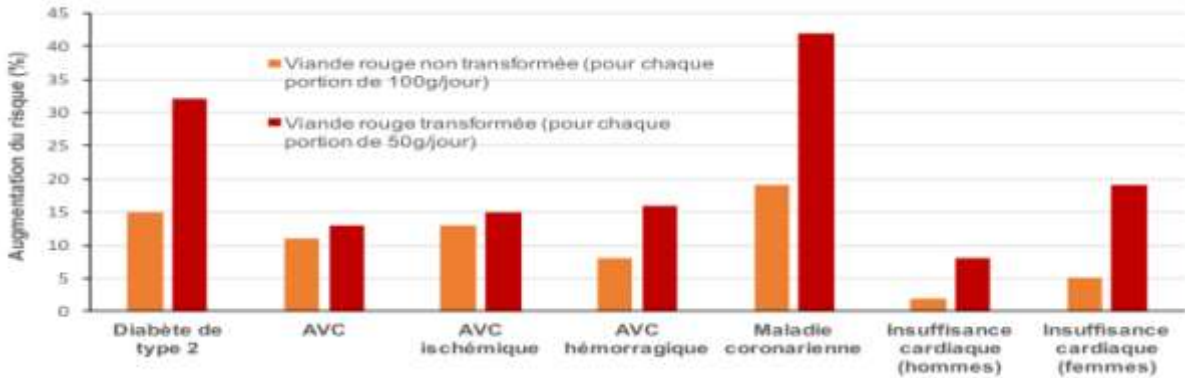
- أسعار لحم العلوش:
  - 84 بالمائة يرون أنها باهضة،
  - 11 بالمائة يرون أسعارها مقبولة،
  - 1 بالمائة يرون أسعارها مقبولة،
- أسعار اللحوم البيضاء:
  - 55 بالمائة يرون أسعارها مقبولة،
  - 39 بالمائة يرون أسعارها باهضة،
- 69 بالمائة يرون أن أسعار الأسماك مرتفعة، 27 بالمائة يرون أنها مقبولة

### 3. الإستهلاك حسب المناطق:

- أكثر منطقة تستهلك اللحوم البيضاء هي تونس الكبرى، و اقل منطقة هي الجنوب الشرقي،
- أكثر منطقة يستهلك فيها السمك هي الوسط الشرقي، و اقل منطقة هي الجنوب الغربي،
- البقري يستهلك أكثر في الشمال الشرقي و اقله في الوسط الغربي،
- أكثر منطقة تستهلك العلوش هي الوسط الغربي و اقل منطقة هي الشمال الشرقي،
- الماعز يستهلك أكثر في الجنوب الغربي و اقله في الشمال الشرقي.

## .v. إستهلاك اللحوم والتغذية:

- تؤكد عديد الدراسات العلمية أن النظام الغذائي الغير المعتدل يعتبر السبب الرئيسي للأمراض الغير السارية منها السرطانية و مرض السكري و ارتفاع ضغط الدم و السمنة. وترتفع فرص الإصابة بهذه الأمراض عند إستهلاك كميات كبيرة من اللحوم الحمراء أو اللحوم الحمراء المتحولة (المدخنة fumée، المملحة،) وبناء عليه فإن الكمية اليومية المسموح بها لإستهلاك اللحوم حسب منظمة الصحة العالمية هي 100غ/يوم. كما بينت دراسة صادرة عن الوكالة الوطنية لسلامة الأغذية والبيئة والعمل بفرنسا (ANSES) أن الكمية الآمنة من اللحوم ما عدى لحوم الدواجن هي 70 غ من اللحم /يوم ما يعادل 500غ/الأسبوع. و تزيد نسبة خطورة الإصابة بالأمراض المزمنة بنسبة 10 إلى 20 % عند استهلاك مستوى يتجاوز 100غ من اللحوم /يوم ما عدى لحوم الدواجن. ويبين المثال البياني التالي نسبة إرتفاع مخاطر الإصابة بالأمراض المزمنة مع إستهلاك كميات من اللحوم الحمراء، حسب معهد أمراض القلب بمونتريال (2017).



Risques associés à la consommation de viande rouge non transformée ou transformée et l'incidence de diabète de type 2 et de maladies cardiovasculaires. Les résultats proviennent de méta-analyses sauf pour l'insuffisance cardiaque. Adapté de [Wolk, J. Int. Med., 2017.](#)

المصدر: معهد أمراض القلب بمونتريال-كندا.

- يجدر التذكير إلى أن اللحوم الحمراء هي مصدر هام للبروتينات والحامض الأميني والفيتامينات خاصة B12 والمعادن كالحديد والزنك (fer héminique et zinc).
- ينصح عديد المختصين في التغذية بالموازنة بين مختلف أنواع اللحوم المستهلك، مع تبجيل إستهلاك الحوم البيضاء نظرا لاحتوائها على نسب قليلة من الكوليسترول، وإستهلاك الأسماك خاصة الزرقاء لاحتوائها على نسب هامة من الأوميغا 3.

## .vi. إستهلاك اللحوم الحمراء والبيئة:

- حسب تقرير منظمة الأغذية والزراعة (2016) فإن إنتاج اللحوم الحمراء يتسبب في 18 بالمائة من إنبعاث الغازات (أكثر من قطاع النقل) و 8 بالمائة من إستهلاك المياه على المستوى العالمي.

- بينت 7 منظمات دولية بما فيها منظمة البيئة العالمية ومنظمة اليونسكو والمنظمة المالية العالمية (IFC- Banque Mondiale)، وذلك في إطار إحداه مؤشر دولي لاستهلاك المياه، أن إنتاج 1 كغ من لحوم الأبقار يكلف حوالي 16.000 لتر من الماء، و 1 كغ من لحم الخروف يستلزم 10400 لتر من الماء. وتجدر الإشارة في هذا الإطار إلى أن أرقام وزارة الفلاحة في تونس تؤكد أننا نعيش في وضعية ضغط مائي نظرا لتراجع كميات المياه بالسدود وذلك يتوفر حوالي 460 متر مكعب من الماء لكل مواطن، في حين أن مستوى الأمن المائي يقتضي تجاوز مستوى 500 متر مكعب من المتوفرات للفرد. وبناء على هذه المعطيات، وبالإستناد إلى معطيات بيئية وصحية، تطور في السنوات الأخيرة تيار هام من المنظمات، يدعو إلى ضرورة التقليل من إستهلاك اللحوم الحمراء والإعتماد على تغذية متكونة أساسا من الخضروالغلال.