

دولة ليبيا
جامعة الزاوية
مركز البحوث والدراسات العليا
قسم الجغرافيا

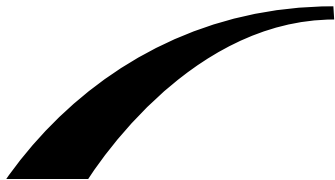
التحليل المكاني للمخازن وتباين دورها الإنتاجي في
سد حاجة الاستهلاك المحلي بمدينة الزاوية 2000-
2015م

قدمت هذه الرسالة استكمالاً لمتطلبات الحصول على درجة الإجازة
العالية "الماجستير" في الجغرافيا

إعداد الطالب:
أسامة مسعود الفيتوري خدير

إشراف الأستاذ الدكتور
محمد سالم ضو

العام 2020م



وَمَا أَوْتِيْتُمْ مِّنَ
الْعِلْمِ إِلَّا قَلِيلًا)

۞

سورة الإسراء / من الآية "85"

الإهداء

إلى روح أبي الغالي الذي كان سندي في الدنيا وعوناً
لي على مصاعب الحياة...
أسأل الله العلي القدير أن يدخلك جنات الخلد
يا رب العالمين

الشكر والتقدير

إنها محطة أخرى أغادرها من محطات العمر عبر قطار الزمن تاركاً فيها ذكريات جميلة وأيادٍ بيضاء علمتني ولم تتوان عن إرشادي ودعمي وأقول لهم من صميم قلبي شكراً لأساتذتي الأفاضل.

كل الشكر والتقدير إلى الأستاذ الدكتور / محمد سالم ضو الذي تفضل بالإشراف على هذه الدراسة وزودني بنصائحه وخبرته لإتمامها.

وإلى الأستاذ الدكتور / الهادي البشير المغربي لوقوفه إلى جانبي في المسيرة العلمية والأستاذ الدكتور / عمر الهاشمي يوسف لما أبداه من ملاحظات وتوجيهات. ورئيس قسم الجغرافيا بالدراسات العليا الدكتور / ميلود المقطوف وإلى من ساندني وكان عوناً لي من إخوتي.

إلى زوجتي وأم أطفالي التي طالما كانت سنداً لي في مسيرتي التعليمية ، وإلى أبنائي لتكون حاضراً لهم في مسيرتهم العلمية.

ولا أنسى بالذكر الدكتور / فيصل إبراهيم الشريف لمساعدته في نظم المعلومات الجغرافية.

وإلى قسم الجغرافيا رئاسة وأساتذة وطلبة وزملائي في الدراسة وإلى كل من مد يد العون لي.

أسأل الله عز وجل أن أكون قد وفقت في إنجاز عملي هذا،،،

والله ولي التوفيق

الباحث

فهرس المحتويات

الصفحة	الموضوع
أ	الآية القرآنية
ب	الإهداء
ج	الشكر والتقدير
د	فهرس المحتويات
ح	قائمة الجداول
ط	قائمة الأشكال
ي	قائمة الخرائط
ك	قائمة الصور
ل	ملخص الدراسة
1	الفصل الأول الإطار النظري
2	المقدمة.
4	أولاً- مشكلة الدراسة.
4	ثانياً- فرضياتها.
5	ثالثاً- أهميتها.
5	رابعاً- أهدافها.
6	خامساً- مجالاتها.
8	سادساً- منهجيتها.
8	سابعاً- أدواتها.
8	ثامناً- هيكليتها.

الصفحة	الموضوع
16	تاسعاً- المفاهيم والمصطلحات.
19	عاشراً- الدراسات السابقة.
23	الفصل الثاني العوامل الطبيعية والبشرية المؤثرة في صناعة الخبز بمدينة الزاوية
24	أولاً- العوامل الطبيعية:
24	1-الموقع الجغرافي.
26	2-الموضع.
26	3-التركيب الجيولوجي.
32	4-المظهر الطبوغرافي.
36	5-المناخ
37	أ- درجة الحرارة.
40	ب-الضغط الجوي.
43	ج-الرياح.
45	د- الأمطار.
51	6- التربة.
54	7- المياه.
55	ثانياً- العوامل البشرية:
55	1-المواد الخام.
60	2-الأيدي العاملة.
62	3-السوق.
63	4-الطاقة.
64	5-النقل والمواصلات.

الصفحة	الموضوع
64	6- رأس المال.
66	الفصل الثالث التوزيع الجغرافي للمخايز بمنطقة الدراسة
67	أولاً: التوزيع الجغرافي للمخايز حسب عدد المحلات.
70	ثانياً: التوزيع الجغرافي للمخايز حسب نوع الإنتاج.
75	ثالثاً: التوزيع الجغرافي للمخايز حسب الكثافة السكانية.
78	الفصل الرابع كميات استهلاك إنتاج المخايز
79	أولاً- استهلاك السكان.
83	ثانياً- استهلاك المؤسسات التعليمية.
87	ثالثاً- استهلاك المستشفيات.
89	الفصل الخامس المشكلات التي تواجه المخايز بمنطقة الدراسة
90	أولاً- مشكلات تخطيطية.
90	ثانياً- مشكلة الأيدي العاملة.
91	ثالثاً- مشكلة الطاقة.
92	رابعاً- مشكلة المياه.
93	خامساً- مشكلة التسويق.
93	سادساً- مشكلات تتعلق بالمواد الخام
95	الخاتمة.
95	أولاً- النتائج.

الصفحة	الموضوع
96	ثانياً- التوصيات.
98	الملاحق.
108	قائمة المصادر.

قائمة الجداول

الصفحة	عنوان الجدول	رقم الجدول
14	إسهامات القطاعات المختلفة في إنتاج الخبز في الأسواق الأوروبية.	(1)
39	معدلات درجات الحرارة العظمى والصغرى في منطقة الدراسة في الفترة ما بين 1989-2009م	(2)
44	المعدل الفصلي والسنوي لنسبة تكرار الرياح لمحطة أرصاد بمنطقة الدراسة	(3)
50	المعدلات الشهرية والفصلية والسنوية ومعدل الإقليم والنسبة المئوية الفصلية للأمطار لمحطات منطقة الدراسة	(4)
58	إنتاج القمح والشعير في الفترة من 1995-1999م	(5)
58	كمية إنتاج الحيازات الزراعية لمحاصيل القمح والشعير بالقنطار لعام 2007 بمنطقة الزاوية	(6)
59	كمية إنتاج الحيازات الزراعية من المحاصيل الحقلية لعام 2001 بمنطقة الزاوية	(7)
61	عدد العمال بالمخابز بمنطقة الدراسة لعام 2018م	(8)
67	عدد المخابز العاملة حسب المحلات بمدينة الزاوية لعام 2018م	(9)
71	أنواع إنتاج مخابز مدينة الزاوية لعام 2018م	(10)
80	كميات الدقيق التي تستخدمها المخابز بمحلات المدينة يومياً	(11)
86	توزيع عدد المؤسسات التعليمية والطلاب حسب المحلات بمنطقة الدراسة	(12)

قائمة الأشكال

الصفحة	عنوان الشكل	رقم الشكل
33	مقطع طبوغرافي طولي وعرضي لمدينة الزاوية	(1)
39	معدلات درجات الحرارة العظمى والصغرى في منطقة الدراسة في الفترة ما بين 1989-2009م	(2)
40	خطوط الحرارة المتساوية بمنطقة الدراسة	(3)
41	مناطق الضغط الجوي والرياح السائدة	(4)
42	انحراف الرياح على سطح الأرض	(5)
62	نسبة العمالة الأجنبية إلى العمالة المحلية بمنطقة الدراسة	(6)
71	أنواع الخبز المنتج بمدينة الزاوية لعام 2020م	(7)
76	الزيادة في عدد السكان بمدينة الزاوية خلال الفترة من 2014 إلى 2016م	(8)

قائمة الخرائط

الصفحة	عنوان الخريطة	رقم الخريطة
7	الموقع الجغرافي لمنطقة الدراسة.	(1)
25	الموضع لمدينة الزاوية.	(2)
31	التركيب الجيولوجي لمنطقة الدراسة.	(3)
34	المظهر الطبوغرافي للمنطقة الثانية.	(4)
37	المتوسط الشتوي لسقوط الأمطار.	(5)
53	تصنيف التربة بمنطقة الدراسة.	(6)
69	التوزيع الجغرافي للمخابز حسب المحلات بمنطقة الدراسة لعام 2018م.	(7)
77	التوزيع العددي للمخابز على محلات مدينة الزاوية.	(8)
84	توزيع المدارس حسب المحلات لسنة 2000م.	(9)

قائمة الصور

الصفحة	عنوان الصورة	رقم الصورة
73	الخبز العادي	(1)
74	خبزة مدور	(2)
74	الخبز العادي	(3)
75	الخبزة المدور	(4)
75	الخبز السوري	(5)
99	خبز التنور	(6)
99	خبزة الفرن	(7)
100	خبز الفرن	(8)
100	خبز المدورة	(9)
101	فرن الآلي	(10)
102	فصامة لف الخبز	(11)
103	عجانة الخبز	(12)
104	غربال الدقيق	(13)
105	عرض الخبز في أحد المحلات	(14)
106	سيارة توزيع الخبز	(15)
107	سيارة توزيع الخبز	(16)

ملخص

تتناول الدراسة موضوع التحليل المكاني للمخابز وتباين دورها الإنتاجي في سد حاجة الاستهلاك المحلي بمدينة الزاوية خلال الفترة 2000-2015م. وتكمن أهميتها في أنه بالرغم من إقامة العديد من المخابز وانتشارها في داخل الأحياء السكنية بالمدينة، إلا أن إنتاجها لم يفي بحاجة السوق الاستهلاكية المحلية، كما أنه متذبذب يومياً لدرجة أنه ينقطع في بعض الأحيان وخاصة في المناسبات كالأعياد، كذلك ينبغي إبراز الأسباب الكامنة وراء نقص الخبز بالمدينة وتحديد الصعوبات التي تواجه صناعة الخبز والعوامل التي أسهمت في تباين إنتاج المخابز بحيث أصبح لا يغطي حاجة السوق الاستهلاكية ومعرفة المخابز القائمة بالإنتاج الفعلي والوقوف على ظروفها الإنتاجية .

ولسهولة الحصول على نتائج منتظمة ومسلولة للدراسة وذلك بإمكانية تقسيم موضوع الدراسة إلى خمسة فصول رئيسية ، حيث تناول الفصل الأول الإطار النظري بما فيه من مشكلة الدراسة، فرضياتها، أهميتها، أهدافها، مجالاتها، منهجيتها، أدواتها، هيكليتها، ثم المفاهيم والمصطلحات والدراسات السابقة .

أما الفصل الثاني فقد خُصص لدراسة العوامل الطبيعية والبشرية المؤثرة في صناعة الخبز بمدينة الزاوية، كما أوضح الفصل الثالث التوزيع الجغرافي للمخابز بالمدينة، وأظهر الفصل الرابع استهلاك إنتاج المخابز في حين لخص الفصل الخامس المشكلات التي تواجه المخابز وأخيراً عَرَضَ النتائج التي توصلت إليها الدراسة .

الباحث

الفصل الأول الإطار النظري

الفصل الأول الإطار النظري

مقدمة:

نظراً لأهمية الصناعات الغذائية في الإساهام لتحقيق هدف الأمن الغذائي بتكاملها مع قطاع التنمية الزراعية، ولترابطها بتصنيع فائض الاستهلاك المباشر من المحاصيل الزراعية خاصة القمح والشعير، حيث تقوم بتنظيم المعروض منها في مواسم إنتاجها؛ لتحقيق استراتيجية الاكتفاء الذاتي من مادة الخبز وتغطية الاحتياجات المحلية للسوق من منتجات المخابز، وتطوير صناعة الخبز بإقامة مخابز نصف آلية ذات إنتاجية تتناسب مع حجم الاستهلاك في مراكز الاستهلاك بمدينة الزاوية. ففي السابق أستعمل الكثير من العائلات المطاحن العامة التي وجدت بكل مدينة تقريباً في ذلك الوقت حيث كان سعر دقيق الفارينة غالي السعر أثناء حقبة الاستعمار الإيطالي في ليبيا فكان الناس يحملون البذور إلى هذه المطاحن لاستخراج الدقيق وسد حاجتهم منه.

فكانت أرغفة الخبز تعرض في مكان يسمى (دكاكين الخبز) في المدن وكان هناك الخبز الأبيض والأسمر وفردة القرش والخبزة المدورة وخبزة المداس وهي نوع من أرغفة الخبز الخاصة بشهر رمضان تصنع بشكل مستطيل تقريباً وترش بحببات السمسم أطلق عليها العامة خبز المداس لأن شكلها يشبه الحداء!! وبعد تحسن الحالة المادية للعائلات الليبية ودخول الكهرباء لكل بيت تقريباً انتشر استعمال الأفران الكهربائية والأفران التي تستخدم الغاز ليختفي التور والخبزة اللذيذ من حياة العامة.

ومع ترافق دعم الحكومة إلى سعر الدقيق وتحسن الأحوال المادية للمواطن إزداد عدد المخابز والأفران الحديثة التي تنتج الخبز والحلويات.

وأصبحت المخابز إحدى الأنشطة الاقتصادية وأحد مصادر الدخل عند البعض في حين كانت ولا زالت حرفة تتوارث عند البعض الآخر ومصدر رزقهم إلى يومنا هذا.

أولاً- مشكلة الدراسة:

حددت مشكلة الدراسة في التحليل المكاني للمخابز وتباين دورها الانتاجي في سد حاجة الاستهلاك المحلي بمدينة الزاوية ويرجع سبب اختيار الموضوع إلى النقص الحاد في الخبز خلال فترات مختلفة من السنة، حيث إن الخبز المنتج في المدينة غير كاف لسد حاجة الاستهلاك اليومي للسكان، كما أنه متذبذب يومياً لدرجة أنه ينقطع ولا يمكن الحصول عليه في بعض الأيام أو حتى شهر تقريباً وأحياناً في المناسبات العامة كالأعياد.

لذلك تتمحور مشكلة الدراسة في التساؤلات الآتية:

1- هل تؤثر العوامل الطبيعية والبشرية في إختيار المخابز واستهلاك إنتاجها بمنطقة الدراسة؟

2- كيف يتم التوزيع الجغرافي للمخابز بمنطقة الدراسة؟

3- هل المسؤول عن نقص إنتاج المخابز بمدينة الزاوية هو الطلب الاستهلاكي المتزايد والناتج عن الزيادة السكنية واختلاف الأسعار؟

4- ما هي الصعوبات التي تواجه صناعة الخبز في منطقة الدراسة؟

5- هل يعد عامل الطاقة أحد معوقات صناعة الخبز بالمدينة؟

ثانياً- فرضياتها:

تعالج الدراسة الفرضيات الآتية:

1- تتعدد العوامل التي أسهمت في تباين توزيع المخابز في المدينة.

2- هناك مجموعة من الأنماط يتم من خلالها التوزيع الجغرافي للمخابز.

3- إن إنتاج المخابز لا يغطي حاجة السوق نتيجة لزيادة السكان.

- 4- أثرت المواد الخام والعمالة سلبا على إنتاج المخابز في مدينة الزاوية.
- 5- يؤثر تدبب التيار الكهربائي وانقطاعه في إنتاج صناعة الخبز بالمدينة.

ثالثاً- أهميتها:

تكمن أهمية الدراسة في الآتي:

- 1- التعرف على التوزيع الجغرافي للمخابز.
- 2- معرفة نوع الخبز المنتج.
- 3- إن الموضوع لم تسبق دراسته من قبل أي جهة علمية أو بحثية بالمدينة.
- 4- معرفة المخابز القائمة بالإنتاج الفعلي والوقوف على ظروفها الإنتاجية.

رابعاً- أهدافها:

تهدف الدراسة إلى تحقيق ما يأتي:

- 1- تحديد التوزيع المكاني للمخابز بمدينة الزاوية.
- 2- إبراز الأسباب الكامنة وراء نقص سلعة الخبز بالمدينة.
- 3- التعرف على مدى تغطية المخابز للسوق للاستهلاك المحلي من الخبز.
- 4- تحديد مدى استخدام الإنتاج المحلي لمحاصيل القمح والشعير في صناعة الخبز بمنطقة الدراسة.

خامساً- مجالاتها:

تم تحديد مجالات الدراسة على النحو التالي:

1-المجال المكاني: شملت الدراسة كافة المخابز المنتشرة بمدينة الزاوية حسب

حدودها الجغرافية وفقاً لمخطط العام 2017 (خريطة 1) بما فيها من مخابز

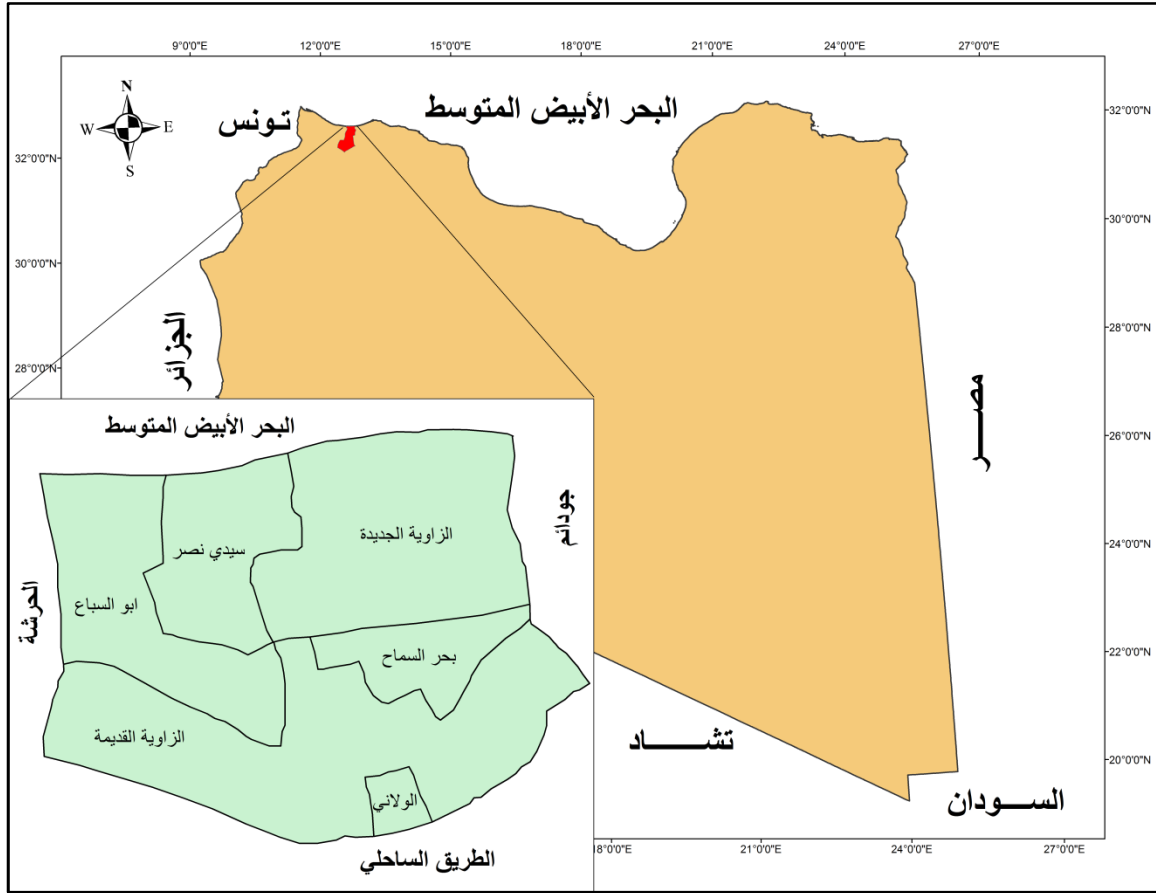
تقليدية قديمة أو نصف آلية متطورة والقائمة بالإنتاج الفعلي.

2-المجال الزمني: تتناول الدراسة التحليل المكاني للمخابز وتباين دورها

الإنتاجي خلال الفترة من 2000 إلى 2015م إلا أن الفترة الفعلية للدراسة

الميدانية تمت خلال شهري نوفمبر وديسمبر لعام 2018م.

خريطة (1) الموقع الجغرافي لمنطقة الدراسة



المصدر : الباحث اعتماداً على المخطط الشامل للمدينة.

سادساً- منهجيتها:

اعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي والمنهج التاريخي وذلك بوصف الظواهر المختلفة المتعلقة بهذا الموضوع وتحليل المعلومات والبيانات المتحصل عليها، كما تم استخدام المسح الشامل لكافة المخابز.

سابعاً- أدواتها:

اعتمدت الدراسة على الكتب والرسائل العلمية والأشكال البيانية والجداول والتقارير الرسمية التي لها علاقة بموضوع الدراسة كما تم الاعتماد على المقابلة الشخصية لأصحاب المخابز وأخذ المعلومات المراد جمعها، حيث تعذر إجراء الاستبيان نظراً لتوقف أغلب المخابز عن العمل وإغلاق بعضها من حين لآخر. كما تم استخدام نظم المعلومات الجغرافية GIS في رسم الخرائط واستخدام نظام GPS لتحديد مواقع المخابز وتوزيعها على شكل خرائط.

ثامناً – هيكليتها:

لسهولة الحصول على نتائج منظمة ومتسلسلة تم تقسيم موضوع الدراسة إلى خمسة فصول رئيسية، حيث يتناول الفصل الأول الإطار النظري للدراسة الذي يتضمن مشكلة الدراسة، فرضياتها، أهدافها، أهميتها، مجالاتها، منهجيتها، أدواتها، هيكليتها، المفاهيم والمصطلحات، الدراسات السابقة.

بينما تناول الفصل الثاني العوامل الطبيعية والبشرية التي تساعد على النشاط التجاري والامتداد العمراني بمنطقة الدراسة وتشمل الموقع والموضع، المساحة، التركيب الجيولوجي، المظهر الطبوغرافي لسطح الأرض، الظروف المناخية منها درجة الحرارة، الضغط والرياح، والأمطار والرطوبة النسبية، التربة، المياه. أما العوامل البشرية تتمثل في المواد الخام اللازمة لصناعة الخبز، والأيدي العاملة، والسوق، الطاقة المحركة للنشاط، النقل والمواصلات، رأس المال.

واستحوذ الفصل الثالث فإنه يوضح التوزيع الجغرافي للمخابز بالمدينة حسب التوزيع الجغرافي بالمحلات، ونوع الإنتاج حسب كثافة السكان. ويبرز الفصل الرابع استهلاك إنتاج المخابز اليومية والشهرية للسكان والمؤسسات التعليمية، والمستشفيات، وغيرها. كما يبين الفصل الخامس المشكلات التي تواجه المخابز بالمدينة من بينها مشكلات تخطيطية، مشكلات اليد العاملة، مشكلات تتعلق بالطاقة، المياه، ومشكلات تتعلق بالتسويق. وأخيراً الخاتمة وتشمل النتائج والتوصيات، والمصادر، والملاحق.

تاسعاً- المفاهيم والمصطلحات:

تتضمن دراسة الموضوع المفاهيم والمصطلحات الآتية:

1- نصف آلي:

وهو ما يسمى أيضاً بالمخبز السطحي أي أن عملية طهي الخبز تكون بقيام الخباز بإدخال الخبز في الفرن بالطاجين تل والآخر حتى امتلاء الفرن المقسم في العادة إلى قسمين علوي وسفلي وفي بعض الأفران قسم واحد فقط ويتم الكشف عليها في فترات متقاربة إلى حين نضج الخبز، ثم يتم إخراجها بنفس طريقة الإدخال بواسطة ذراع طويلة تسمى بالفركة.

2- أفران آلية:

وهي الأفران التي يتم فيها إدخال العجين الجاهز للطهي في الكاريلو داخل الفرن، وهو عبارة عن فرن دوار يقوم بلف الكاريلو بحركة دائرية إلى حين نضج الخبز مع وجود مروحة تقوم بتدوير الهواء لتوزيع الحرارة داخل الفرن، مع وجود جرس مضبوط بمؤقت عند إتمام عملية الطهي، ثم تعمل المروحة على سحب الهواء الساخن للخارج استعداد لفتح الفرن.

3- الكاريلو:

وهو عبارة عن إطار معدني بارتفاع 2 متر تقريباً مقسم إلى 10 أقسام، كل قسم يحمل صفرة أو ما يسمى بالطاجين وهو بدوره يحتوي على 20 قطعة من الخبز ذات الحجم المعتاد أكثر على حسب نوع الخبز، وهذا الإطار يدور على عجلات ويتم إدخاله بالكامل داخل الفرن.

4- الصناعات الغذائية:

عبارة عن المفاهيم النظرية والتطبيقات العملية التي تبحث جميع الاعتبارات المتعلقة بالغذاء في مجالات إنتاجه وتجزئته وتسويقه وتوزيعه واستهلاكه في مراحله النهائية.

5- الصناعات التحويلية:

هي الصناعات التي تقوم على تحويل المواد الخام سواء كانت معدنية أو حيوانية أو زراعية من حالتها إلى حالة جديدة تختلف في شكلها وخصائصها واستعمالها لتلبي حاجات الإنسان.

6- الجغرافية الصناعية:

هي إحدى فروع الجغرافيا الاقتصادية التي تهتم بدراسة العديد من الجوانب المتعلقة بالصناعة.

7- الجغرافيا الاقتصادية:

هي دراسة العلاقات المتبادلة بين الظواهر الاقتصادية من ناحية والبيئة من ناحية أخرى.

8- الإنتاج أو الإنتاجية:

هو إمكانية تحقيق أكبر كمية مخرجات ممكنة من كمية مدخلات معينة.

9- المستهلك:

هو الشخص العادي أو الاعتباري الذي يقوم بشراء السلع والخدمات بهدف استهلاكها نهائياً أو صناعياً.

10- صناعات نصف مصنعة:

وهي تلك المواد الأولى التي تغير الصناعة من شكلها لتلائم حاجات الإنسان ومتطلباته ويمكن أن تكون بعض الصناعات مواد خام لصناعات أخرى أكثر تطوراً كالزيوت ومشتقات النفط.

11- التحليل المكاني:

هو عملية معالجة المعلومات المكانية لغرض تحصيل معلومات جديدة وبيانات جديدة من البيانات الأصلية.

12- التباين المكاني:

يقصد به أن الظواهر التي تؤلف سطح الأرض تتوزع بشكل غير منتظم.

عاشراً- الدراسات السابقة:

1- تناول محمد حبيب الصناعة الحديثة (1979) من حيث تركيبها وأنواعها ومن حيث تطورها التاريخي ومدى إسهامها في التجارة الدولية إلا أنه لم يركز على الصناعة بصورة منفردة ومناقشة عوامل قيامها الطبيعية والبشرية خاصة الصناعات الغذائية ومن بينها صناعة الخبز⁽¹⁾.

2- بين ميلود علي المقطوف عام 1997 في دراسته عن النمو الحضري بمدينة الزاوية وأثره على النشاط الزراعي: أنه كان ملائماً للامتداد العمراني للمدن والقرى وإقامة البيوت والمنشآت داخل مزارع أثر ضئيل ومتدرج على تقليص المساحات المزروعة على تطور مساحة مدينة الزاوية على حساب المساحات الزراعية⁽²⁾.

(1) محمد حبيب، الصناعة الحديثة، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة عين شمس، 1979م.

(2) ميلود علي المقطوف، النمو الحضري لمدينة الزاوية وأثرها على النشاط الزراعي، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة قارون، 1997.

3- بين سالم محمد أبوغليشة في دراسته بعنوان التغير في إمكانيات الإنتاج الزراعي ودوره في تحقيق الأمن الغذائي في ليبيا - دراسة لمنطقة الزاوية عام 2004، أن انخفاض سعر القمح ومشتقاته أدى إلى ازدياد الكميات المستهلكة منها بل وإحلال بعض السلع محل سلع أخرى، فانخفاض أسعار دقيق القمح ومشتقاته قد دفع بالمستهلك الليبي إلى إحلاله محل الشعير الذي كان يمثل الغذاء الرئيسي للسكان في البلاد لسنين طويلة، وفي هذا الجانب تشير الموازنة الغذائية الليبية إلى أن معدل استهلاك الفرد من الحبوب في ليبيا قد بلغ نحو 200 كجم تقريباً، يمثل القمح نسبة 85% من هذه الكمية في حين لا يمثل الشعير إلا ما نسبته 3% فقط من استهلاك الحبوب والنسبة الباقية في الأرز⁽¹⁾.

4- ثم جاء عبدالغني شلغوم في دراسة بعنوان: "التحليل المكاني لمظاهر الهجرة السكانية في شعبية الزاوية خلال الفترة من 1973-1995، عام (2004)" بين فيها التوزيع الجغرافي للسكان والهجرة الداخلية في ليبيا والداخلية في الوطن العربي، ولكنه لم يدرس المخازن⁽²⁾.

5- تناولت ايمان أبو القاسم عبد الحميد شلغوم في دراسة بعنوان صناعات القطاع الخاص وأثرها في التنمية المكانية بمدينة الزاوية عام (2004) حيث قدمت تحليلاً لواقع الصناعات المختلفة واستعراضاً لأهم التشاركيات وإنتاجها المحقق والتغير الملحوظ في توزيعها وأنواعها داخل المدينة. ولكنها لم تذكر المخازن في هذه الدراسة⁽³⁾.

(1) سالم محمد أبوغليشة، التغير في إمكانيات الإنتاج الزراعي ودوره في تحقيق الأمن الغذائي في ليبيا، دراسة لمنطقة الزاوية، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الجغرافيا، كلية الآداب، جامعة السابع من ابريل، الزاوية، 2004.

(2) عبدالغني شلغوم، التحليل المكاني لظاهرة الهجرة السكانية في شعبية الزاوية خلال الفترة 1973-1995، جامعة الزاوية، عام 2004.

(3) إيمان أبو القاسم عبد الحميد شلغوم، صناعات القطاع الخاص وأثرها في التنمية المكانية بمدينة الزاوية، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، عام 2004.

6- أشارت نهلة أحمد المحضي في دراسة بعنوان الوظيفة التجارية بمدينة الزاوية (2005م) إلى دور التجارة في نشأة وتطور المدينة والتحليل المكاني للمؤسسات التجارية وتحليل الأنماط التوزيعية، ولكنها لم تتطرق في دراستها إلى المخابز (1).

7- بين مصطفى عاشور القاضي في دراسة بعنوان "الاستغلال الجائر للمياه الجوفية بالزاوية والمناطق المحيطة بها وأثره على جودتها للفترة 1977-2002م عام (2006م)" أثر العوامل الطبيعية المؤثرة في الموازنة المائي واستعمالات المياه ولكنه لم يتطرق إلى المخابز (2).

8- ثم جاءت دراسة مصطفى عبدالسلام خلف الله في دراسة بعنوان الوظيفة التعليمية لشعبية الزاوية (2006) تتبع تطور الخدمات التعليمية في ليبيا بصورة عامة ودراسة السكان وتتبع مراحل تطور التعليم النظامي في شعبية الزاوية بشكل خاص ولكنها لم تدرس المخابز (3).

9- تناول مولود حسن الشاوش في دراسة بعنوان واقع استعمالات الأراضي للأغراض الترفيهية في مدينة الزاوية عام (2007) التوزيع المكاني للمؤسسات الترفيهية والأنماط الناتجة عنه ودراسة واقع العاملين في الخدمات الترفيهية بمختلف فئاتهم العمرية ولكنه لم يدرس موضوع المخابز (4).

(1) نهلة أحمد المحضي، الوظيفة التجارية لمدينة الزاوية، دراسة في جغرافية المدن، (رسالة ماجستير)، جامعة الزاوية، عام 2005.

(2) مصطفى عاشور القاضي، الاستعمالات الجائرة للمياه الجوفية بالزاوية والمناطق المجاورة لها، وأثره على جودتها 1977-2002، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، عام 2002.

(3) مصطفى عبدالسلام خلف الله، الوظيفة التعليمية لشعبية الزاوية، دراسة في جغرافية التطبيقية، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، عام 2006.

(4) مولود حسن الشاوش، واقع استعمالات الأراضي للأغراض الترفيهية بمدينة الزاوية، دراسة في الجغرافية، (دراسة ماجستير)، جامعة الزاوية عام 2007.

10- ناقش محمد أبوغرارة عريبي الرقيبى عام (2009) في دراسته بعنوان: "التحليل المكاني لاستعمالات الأراضي السكنية بمدينة الزاوية"، وذلك من خلال عرضه لجميع القطاعات الخدمية في المدينة وفقاً لإطار التطور العمراني والمرافق الخدمية وامتداده داخل المخططات السكنية، واتجاهها ضمن المخطط العام للمدينة والعوامل المؤثرة في النمو العمراني والمشكلات التي تواجه الاستعمالات السكنية في المدينة، وأوصت الدراسة بالحلول التي يمكن أن تسهم بها في تنظيم التطور العمراني مستقبلاً⁽¹⁾. وبالرغم من أهمية هذه الدراسة إلا أنها لم تأتِ على التحليل المكاني للمخابز وتبيان دورها الإنتاجي في سد حاجة الاستهلاك المحلي بمدينة الزاوية.

11- وأخيراً جاءت دراسة سالمة الهادي البوش بعنوان النمو السكاني وأثره على الأنشطة الاقتصادية لمنطقة الزاوية عام (2018) التي أظهرت فيها التغيرات السكانية وأثرها في الأنشطة الاقتصادية وتطور هذه الأنشطة وعلاقتها بالتغيرات السكانية، ولكنها لم تتطرق إلى موضوع المخابز بأي شكل من الأشكال⁽²⁾.

(1) محمد أبوغرارة عريبي الرقيبى، التحليل المكاني لاستعمالات الأراضي السكنية بمدينة الزاوية، رسالة دكتوراة غير منشورة، جامعة الفاتح ، طرابلس، 2009.

(2) سالمة الهادي البوش، النمو السكاني وأثره على الأنشطة الاقتصادية بمنطقة الزاوية، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، عام 2018.

التعريف بالظاهرة المدروسة

1- تجربة ماليزيا

شهدت صناعة الخبز في ماليزيا العديد من التغيرات خلال العقد الماضي، فقد بدأت كصناعة صغيرة الحجم، ثم بدأت في التوسع لتصبح صناعة متوسطة الحجم، ثم توسعت ليظهر اتجاه جديد يسمى بـ (boutique bakery) وهو نوع من التسويق المبتكر ويعتمد على مفهوم الشفافية بين المنتج والمستهلك، حيث إنه يتيح للمستهلك رؤية المنتج أثناء إعداده. وتزدهر صناعة الخبز في ماليزيا بشكل كبير وسريع، لتصبح منتجات الخبز من أكثر المنتجات التي تكتسب شعبية، بالإضافة إلى كونه البديل الأفضل للأرز لدى الماليزيين. وقد سجلت منتجات المخازن ما يقرب من 2 مليار رينجيت ماليزي في عام 2003 بزيادة بلغت 65 مليون رينجيت ماليزي عن العام السابق.

وفي الوقت الحاضر، تسيطر على صناعة الخبز في ماليزيا شركتان محليتان كبيرتان، حيث تستحوذان على حوالي 76% من أسواق البيع بالتجزئة. وتتنافس هاتان الشركتان لاحتلال الصدارة في سوق الخبز، الأمر الذي أدى إلى التغير المستمر في أسعار وكميات الخبز المنتجة وارتفاع جودة الخبز.

وبجانب هاتين الشركتين الكبيرتين، تحاول بعض المخازن الصغيرة التي يمتلكها القطاع العائلي الدخول إلى سوق الخبز والتي تبدأ كمتاجر صغيرة وتتوسع لتدير العديد من المنافذ⁽¹⁾.

(1) مركز المعلومات ودعم القرار، الوضع الراهن لصناعة الخبز، ومقترحات تطويره وبعض التجارب الدولية، القاهرة، 2008، ص14.

2- تجربة المملكة المتحدة :

يعتبر سوق الخبز واحداً من أكبر قطاعات صناعة الغذاء في المملكة المتحدة، حيث يتم إنتاج 12 مليون رغيف خبز يومياً فهناك ثلاثة قطاعات أساسية لصناعة الخبز في المملكة المتحدة:

1. مصانع الخبز الكبيرة (Large plant bakers)، وهي أكبر قطاعات إنتاج الخبز، حيث تنتج 80% من إجمالي كمية الخبز في السوق. وتقوم معظم هذه المصانع بإنتاج الخبز وبيعه لكبار تجار التجزئة وبعض المحلات.
2. المخابز بداخل المحلات (In- store bakeries)، تنتج هذه المخابز حوالي 17% من إجمالي كمية الخبز في السوق وهي تقوم بإنتاجه داخل المحلات بطريقتين :

- إنتاج الخبز من البداية من المواد الخام خلال المخابز الخاصة بها.
 - إنتاج الخبز المجمد الذي تقوم مصانع الخبز الكبيرة بإمدادها به .
3. المخابز الصغيرة للبيع بالتجزئة (Craft bakeries) ، وتنتج حوالي 3% المتبقية من إجمالي كمية الخبز في السوق. وتقوم بإنتاج الخبز، وتوجد بشكل واضح في منافذ البيع بالتجزئة داخل المحلات والمتاجر الصغيرة وقد بدأ هذا القطاع في التراجع لعدة سنوات أمام المنافسة الكبيرة من مصانع الخبز الكبيرة وكبار تجار التجزئة⁽¹⁾.

(1) مركز المعلومات ودعم القرار ، الوضع الراهن لصناعة الخبز، ومقترحات تطويره وبعض التجارب الدولية، سنة 2008م، المصدر السابق، ص14-15.

3- تجربة أستراليا :

تتألف صناعة المخبوزات في أستراليا من ثلاث قطاعات وهي قطاع الخبز، وقطاع البسكويت، وقطاع "الكيك" والمعجنات، وتقدر إجمالي المبيعات لهذه الصناعة بحوالي 5,1 مليار دولار خلال عام 2002/2001⁽¹⁾.

ويعتبر قطاع صناعة الخبز من أكثر القطاعات المسهمة في مبيعات صناعة المخبوزات، إذ استحوذ على حوالي 44% من إجمالي المبيعات بهذه الصناعة. وهناك أربع جهات أساسية لصناعة الخبز في أستراليا :

1. شركات صناعة الخبز (Companies plant bakeries)، وهي تقوم بإنتاج الخبز وبيعه بالجملة وكذلك تقوم بتصدير جزء من إنتاجها للخارج وهي بذلك تعتبر أكبر المنتجين للخبز في أستراليا.

2. محال الخبز التقليدية (traditional hot bread shops)، تعتبر ثاني أكبر المنتجين للخبز في أستراليا، وهي تقوم بتصنيع وبيع الخبز مباشرة في محلاتها.

3. محلات الخبز الحاصلة على حق الامتياز (franchised hot bread shops)، وهي تقوم كذلك بتصنيع وبيع الخبز مباشرة في محلاتها.

4. المخابز بداخل المحلات (supermarket in- store bakeries)، وهناك محلات تقوم بإنشاء مخابز بداخلها، وذلك لتشجيع المستهلكين على شراء الخبز منها بسهولة، وكذلك لمنافسة محلات الخبز الحاصلة على حق الامتياز.

وتتنافس محلات الخبز التقليدية ومحلات الخبز الحاصلة على حق الامتياز - والتي تقوم بإنتاج وبيع الخبز مباشرة في محلاتها - وهو ما يؤدي إلى انخفاض

(1) مركز المعلومات ودعم القرار ، الوضع الراهن لصناعة الخبز، ومقترحات تطويره وبعض التجارب الدولية، سنة 2008م، المصدر السابق، ص14.

أسعار منتجاتها مقارنة بأسعار منتجات شركات صناعة الخبز، وهو ما ترتب عليه زيادة دور تلك المحلات، في حين تقلص دور شركات صناعة الخبز في صناعة الخبز.

هناك العديد من الحوافز الحكومية التي تقدمها الحكومة للشركات التي تعمل في مجال صناعة المخبوزات والتي تتمثل في:

1. برنامج منح الابتكارات الغذائية (the food innovation grants program)، وهو برنامج ممول في إطار الإستراتيجية القومية لصناعة الغذاء. ويقوم البرنامج بإعطاء منح للمشروعات التي تقوم بابتكارات جديدة في منتجات غذائية مختلفة.

2. برنامج تطوير الصناعات الجديدة (the new industries development program)، ويقوم بتمويل الشركات الصغيرة ومتوسطة الحجم التي تعمل في مجال الزراعة، والأغذية المجهزة، وبعض الصناعات الأخرى، وذلك بهدف تحويل الأفكار المبتكرة إلى مشاريع مربحة وقادرة على المنافسة.

وقد تم إصدار تشريع لتنظيم صناعة الخبز في استراليا، ويشمل قانونين :

1. قانون صناعة الخبز رقم 6529 لعام 1959: ويتضمن هذا القانون عدة بنود لضمان استمرارية تزويد صانعي الخبز وحظر الاتفاقيات المقاومة للمنافسة داخل هذه الصناعة.

2. قانون العمالة والصناعة رقم 6283 لعام 1958: ويقيد هذا القانون بيع الخبز لأكثر من 48,3 كيلومترا من مكان خبزه، بالإضافة إلى تجريم توزيع الخبز في أوقات معينة في عطلة نهاية الأسبوع⁽¹⁾.

(1) مركز المعلومات ودعم القرار ، الوضع الراهن لصناعة الخبز، ومقترحات تطويره وبعض التجارب الدولية، المصدر السابق، ص17-18.

4- دول غرب أوروبا :

من خلال صناعة الخبز في غرب أوروبا، يتم إنتاج حوالي 25 مليون طن من الخبز في السنة ، تُسهم مصانع الخبز الكبيرة "plant bakeries" فيها بنحو 8 مليون طن. وتعتبر ألمانيا والمملكة المتحدة المنتج الرئيس لحوالي 60% من إنتاج مصانع الخبز الكبيرة. أما فرنسا وهولندا وإسبانيا فتنتج 20% موزعة على هذه الدول. ورغم من سيطرة مصانع الخبز الكبيرة على بعض أسواق الخبز الأوروبية، مثل المملكة المتحدة وإيرلندا والتي يمثل إنتاج هذه المصانع فيها نحو 80% من إجمالي إنتاج الخبز، إلا أن المخابز الصغيرة "craft bakeries" تسهم بنسبة كبيرة في إنتاج الخبز في أوروبا بما يمثل نحو 48% من إجمالي إنتاج الخبز مقارنة بنحو 36% تنتجها مصانع الخبز الكبيرة، و16% تنتجها المخابز بداخل المحلات " in-store bakeries"، وفقاً لإحصاءات عام 1997. ومع ذلك فإن المخابز الصغيرة بدأت بالتراجع أمام مصانع الخبز الكبيرة. وقد يرجع السبب في ذلك إلى عدم رغبة الأجيال الجديدة في العمل لساعات طويلة وهو ما يتطلبه العمل في المخابز الصغيرة، وتفضيل العمل لساعات أقل في المصانع الحديثة.

أما قطاع المخابز الموجودة بداخل المحلات فيعتبر أسرع القطاعات نمواً نتيجة لزيادة إسهام كبار تجار التجزئة في السوق. كما أن كون الخبز طازجاً يعتبر عاملاً أساساً لشراء الخبز في الأسواق الأوروبية حيث يقوم المستهلكون بشراء الخبز يومياً لاستهلاكهم اليومي. وبالتالي فإن هناك ميزة لهذه المخابز تميزها عن مصانع الخبز الكبيرة والخبز نصف المخبوز الذي تنتجه هذه المصانع⁽¹⁾.

ويوضح الجدول (1) مساهمات القطاعات المختلفة في إنتاج الخبز في

الأسواق الأوروبية وفقاً للدول:

(1) مركز المعلومات ودعم القرار ، الوضع الراهن لصناعة الخبز، ومقترحات تطويره وبعض التجارب الدولية، سنة 2008م، المصدر السابق، ص22.

جدول (1)

مساهمات القطاعات المختلفة في إنتاج الخبز في الأسواق الأوروبية

(% من إجمالي إنتاج الخبز)

الدولة	مصانع الخبز الكبيرة plant " "bakeries	المخابز الصغيرة "craft bakeries"	أخرى
النمسا	20.0	80.0	-
بلجيكا	36.1	58.8	5.1
الدنمارك	51.0	49.0	1.0
فرنسا	23.0	68.0	9.0
ألمانيا	35.0	65.0	-
ايطاليا	10.0	90.0	-
هولندا	73.7	21.0	5.3
إسبانيا	34.0	66.0	-
المملكة المتحدة	80.0	3.0	17.0

المصدر : مركز المعلومات ودعم القرار ، الوضع الراهن لصناعة الخبز ، ومقترحات تطويره وبعض التجارب الدولية، المصدر السابق، ص23.

5- تجربة اليمن :

تعتمد صناعة الخبز بشكل رئيس في اليمن على القمح. وتستورد اليمن كميات هائلة من القمح سنوياً لإنتاج الخبز، وهو ما يعد مؤشراً سلبياً على أن الخبز اليمني أصبح مستورداً، حيث تصل نسبة الاكتفاء الذاتي من القمح إلى 7.5% فقط وفقاً لبيانات عام 2002. وقد وصل نصيب الفرد اليومي من الخبز إلى 245.7 جرام عام 2002 وتجدر الإشارة إلى أن كمية الخبز التي يتناولها الفرد يومياً في الدول النامية قد تراوحت بين 137 جرام - 411 جرام.

وفيما يتعلق بصناعة الخبز في اليمن، فبناء على بيانات الجهاز المركزي للإحصاء يرتفع عدد الأفران العاملة بنحو 6% سنويا. ويمكن تصنيف الأفران حسب نوعها إلى :

1. الأفران الشعبية: هي تلك الأفران التي تعتمد على العمالة في إنتاجها للخبز من مرحلة العجن حتى مرحلة الخبز. وتأتي هذه الأفران في المرتبة الأولى وبنسبة 67% من عدد الأفران العاملة في الجمهورية اليمنية.

2. الأفران التقليدية : هي تلك الأفران التي فيها بعض المعدات في العملية الإنتاجية ومنها العجانات غير أن عملية التخمير تحدث في ساحة الفرن. كما أن الفرن حجري ويتم تسخينه بالديزل أو الغاز. وتشكل هذه الأفران نسبة 36% من عدد الأفران العاملة.

3. المخابز شبه الآلية: فهي تلك التي تستخدم في إنتاجها معدات التصنيع من عجانات، تشكيل، تخمر (غرف تخمير يمكن التحكم في ضبط الحرارة والرطوبة) مع وجود فرن آلي يمكن ضبط حرارته في فترة الخبز. وتشكل هذه الأفران 7% من الأفران العاملة. و يوجد من هذا النوع مخبزان أحدهما في صنعاء والآخر في تعز يتبعان دائرة الإمداد والتموين العسكري التابعة لوزارة الدفاع.

ويعتبر الخبز الناتج (الرغيف بدرجة أساسية وكذا خبز القوالب من معظم الأفران الشعبية والتقليدية) ذا جودة متدنية إذا ما قورنت بالخبز الناتج من بعض المخابز شبه الآلية (خبز القوالب - الخبز الفرنسي). ومن الناحية الصحية فإن الأفران الشعبية ومعظم الأفران التقليدية تعاني من وضع صحي متدهور ضمن صالات الإنتاج غير النظيفة إلى التعامل اليدوي مع المواد والعجين. غير أن معظم المخابز شبه آلية تتميز بوضع صحي مُرضٍ. وعن أماكن تخزين مدخلات الإنتاج (دقيق، خميرة ، محسنات)، فإنها تحفظ في غرف لا تتوفر فيها الظروف الملائمة

لتخزين هذه المواد الحساسة وخاصة في تلك المناطق المتميزة بمناخها الحار والرطب في الصيف.

ووفقاً للقرار الوزاري رقم 132 لعام 1999 الصادر من وزارة التموين والتجارة في اليمن، تم تحديد سعر الخبز الذي يزن 100 جرام ليكون 5 ريالات يمنية، ولكن الواقع أنه لم يتم تطبيقه كما يجب. فقد شهد قرص الخبز تناقصاً تدريجياً منذ عام 2001 حيث تراوح فيه وزن قرص الخبز بين (67-88.6جراماً) وواصل انخفاضه ليتراوح وزن القرص عام 2004 بين (51-56.7 جراماً) وبنفس السعر⁽¹⁾.

(1) مركز المعلومات ودعم القرار، الوضع الراهن لصناعة الخبز، ومقترحات تطويره وبعض التجارب الدولية، المصدر السابق، 2008م، ص 24-26.

الفصل الثاني

العوامل الطبيعية والبشرية المؤثرة في صناعة الخبز بمدينة الزاوية

أولاً- العوامل الطبيعية:

- 1-الموقع
- 2-الموضع.
- 3-التركيب الجيولوجي.
- 4-المظهر الطبوغرافي:
- 5-المناخ (الحرارة، الضغط والرياح، الأمطار).
- 6-التربة.
- 7-المياه.

ثانياً- العوامل البشرية:

- 1-المواد الخام.
- 2-الأيدي العاملة.
- 3-السوق.
- 4-رأس المال.
- 5-الطاقة.
- 6-النقل والمواصلات.

الفصل الثاني

العوامل الطبيعية والبشرية المؤثرة في صناعة الخبز بمدينة الزاوية

أولاً- العوامل الطبيعية:

1-الموقع الجغرافي:

تقع منطقة الدراسة المتمثلة في مدينة الزاوية وسط إقليم سهل الجفاره علي الساحل الغربي في الشمال الغربي لليبيا، غرب العاصمة طرابلس بحوالي 42 كم أما فلكياً فإنها تقع بين دائرتي عرض (18`32° - 47`32°) شمالاً وبين خطي طول (30`50 - 12`12) شرقاً وتبلغ مساحة منطقة الزاوية التي تقع ضمن المدينة حوالي 3675.2 كم².

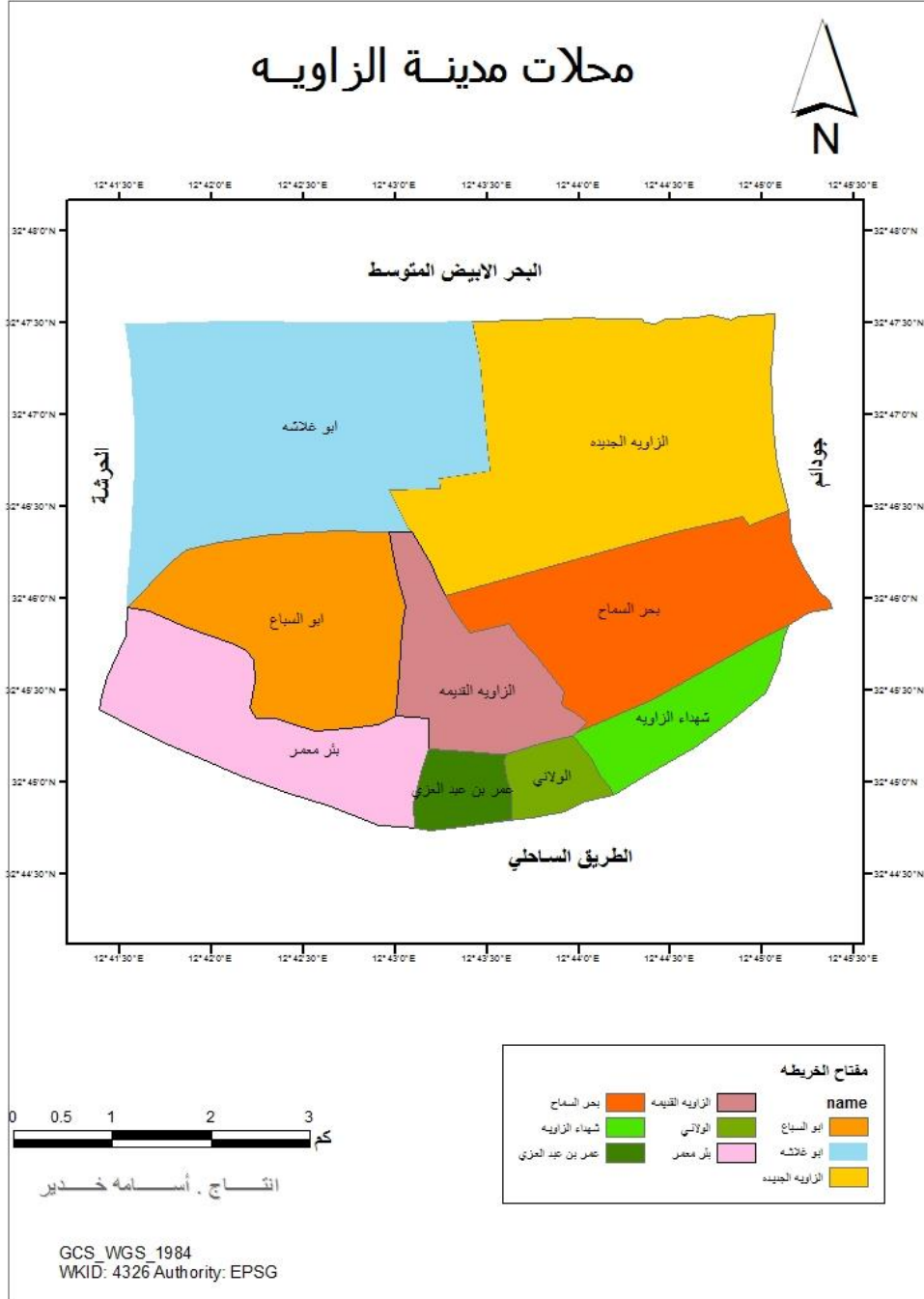
يحدها من الغرب مدينة صرمان وصبراته ومن الشرق مدينة جنزور والعاصمة طرابلس ومن الجنوب سلسلة جبال نفوسة، وتتمتع منطقة الزاوية بساحل بحري طوله 35 كم تقريبا، ويمر بالمنطقة الطريق الساحلي الذي يمر بداخل المدينة فيربط بين شرق البلاد وغربها ويتفرع منه عدد من الطرق الفرعية التي تربط المدينة بظهيرها وضواحيها كما هو مبين (بالخريطة - 2).

ولاشك أن الموقع الجغرافي لمدينة الزاوية وخاصة الطريق الساحلي الذي يمر بوسطها وارتباطها بالمدن الواقعة شرقها وغربها، وكذلك المدن الواقعة جنوبها جعل منها مركزاً للتسوق من قبل سكان تلك المدن الذين يستعملون الطريق الساحلي وفقاً لمتطلبات حياتهم وحاجاتهم من المواد الغذائية خاصة مادة الخبز.

نظراً لاتساع مساحة المدينة فقد اقتصرَت الدراسة على المنطقة الواقعة بين مدخل مدينة الزاوية شرقاً إلى جسر مصفاه الزاوية غرباً، ومن شمال الطريق الساحلي جنوباً إلى البحر شمالاً. ولتضم محلة أبو السباع ومحلة الفاسي والزاوية الجديدة ومحلة الفاسي ومحلة سيدي عيسى ومحلة الحي القديم كما هو مبين بالخريطة (2)

وهذا بالإضافة إلى أن منطقة الدراسة تتميز بقربها من مصانع طحن الحبوب وإنتاج الدقيق في كل من مدينة صرمان ومصنع الزاوية جنوب الطريق الساحلي بامتداد طريق بئر الغنم ومصنع جنزور.

خريطة (2) الموضع لمدينة الزاوية



المصدر : عمل الباحث استناداً إلى المخطط العام بالمدينة باستخدام تقنية GIS.

2-الموضع:

يعد الموضع ذا أهمية كبيرة للجغرافيين الذين أعطوا هذه الخاصية جل اهتمامهم، وهذا ما أكد أن نمو وتطور المدن ما هو إلا انعكاس قيمة الموقع والموضع وما صاحب ذلك من ظروف طبيعية وخصائص بشرية وعوامل اقتصادية وتعدد فرص العمل ووظائف خدمية وحيوية. إن موضع المنطقة في سهل الجفارة جعل منها إحدى المراكز العمرانية الحضرية مستمدة جانباً كبيراً من أهميتها من خلال الموقع الاستراتيجي المتميز الذي يدعمها وهذا الموضع أعطاهما خاصية استمرارية التطور والنمو بما لحقها من تنمية مكانية ارتبطت بمنطقة الزاوية منذ نشأتها مروراً بمراحل تطورها بالظروف الطبيعية والخصائص البشرية والمعطيات الاقتصادية موقعاً وموضعاً، وهو ما وفر لها عدداً من المزايا من بينها القابلية للتطور والأخذ بمبدأ التحديث والتجديد الحضري حيث تم مؤخراً اعتماد إنشاء ميناء الزاوية التجاري بديل عن الميناء الخاص بالصيد البحري في منطقة (ديله) حيث تم توسعته وإنشاء تحويل علي هذا الميناء ليلائم الأغراض التجارية للمدينة والمنطقة الغربية بالكامل. ويرجع كله إلى أهمية موقعها وعلاقتها المتبادلة مع المدن والمناطق المجاورة لها.

3-التركيب الجيولوجي:

يعد التركيب الجيولوجي وخصائصه إحدى الركائز الأساسية والمهمة في الأبحاث الجغرافية، وخاصة تلك المرتبطة بالتخطيط الحضري، وعندما نتبع التاريخ الجيولوجي للمنطقة يتضح لنا أن منطقة الدراسة واقعة ضمن نطاق سهل الجفارة الذي تعرض لعدة حركات أرضية مروراً بتغيرات في طبقات القشرة الأرضية وصولاً إلي شكله الذي عليه الآن، وكانت أهم الفترات الجيولوجية التي حدثت وهي عصور الزمن الثالث، والتي كان لها الدور الأكبر في تشكيل الركن الشمالي من ليبيا، الذي ترجع نشأته إلى عصر الأيوسين حيث ظهر سهل الجفارة فوق سطح البحر وأصبح مكشوفة للعمليات المورفولوجية، بالتالي استطاعت عمليات التعرية أن تحول الإقليم إلي سهل تحاتي، نتيجة لحركة الهبوط التي حدثت في ذلك الوقت فإن البحر غطى

هذه المنطقة لتغمر الجزء الهابط من السهل المكون من صخور كريتاسية، حيث ترسبت على التكوينات البحرية الميوسينية التي تكونت خلال الأزمنة الجيولوجية المختلفة مع نهاية الموسين وبداية البلايوسين، وفي أواخر الزمن الجيولوجي الثالث تعرضت المنطقة لحركات رفع جديدة، أما فيما يخص تكوينات الزمن الرابع التي تتمثل في تكوين قرقارش ورواسب تكوين الجفارة والكثبان الرملية الشاطئية⁽¹⁾.

أ- تكوينات عصر البليستوسين:

- تكوين قصر الحاج:

هذا التكوين عبارة عن تتابع طبقي من الرواسب الحصوية المتماسكة وغير المتماسكة مع تداخلات القشرة الجيرية، وتغطي الجزء الجنوبي ركامات السفوح المروحية في مقدمات وبطن الأودية حيث تظهر عند الحافة المنحدرة لمرتفعات الجبل الغربي، وكذلك تتألف من حصى متماسك مختلط من طبقات من الكاليش ويرجع عمر هذا التكوين إلى الزمن الرابع - رواسب الهولوسين.

- تكوين قرقارش:

يتألف هذا التكوين من مادة الكالكارنيت وهي عبارة عن رمال شاطئية متماسكة بمواد صلصالية تحتوي على طبقات من القواقع البحرية تارة واحجار رملية خالية من القواقع تارة أخرى، ويمتد في نطاق طولي مواز للساحل لا يزيد عَرْضه عن 2 كم في شريط متصل، ويظهر هذا التكوين في كل منطقة الدراسة تقريبا.

- تكوين الجفارة:

(1) عطاق محمد الشعبي، المقومات السياحية في منطقة الزاوية ، دراسة في التخطيط الحضري، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الجغرافيا، مدرسة العلوم الإنسانية ، الأكاديمية الليبية للدراسات العليا، ص 41.

يتكون من رواسب رملية وغرين وطبقات من الحصى في بعض الأماكن كما تحتوي علي تداخلات من الجبس والقشور الجيرية في المناطق التي يوجد بها الماء بصورة موسمية في العديد من أجزاء المنطقة، كما توجد بها طبقات من الحصى في بعض الأماكن. وهي تكوينات قارية النشأة تنتشر في شريط الساحلي من شرق المنطقة إلي غربها ويظهر هذا التكوين علي السطح ويغطي معظم منطقة الدراسة ويتكون من رواسب رملية طينية مختلطة ببعض الحصى والبقايا البحرية والقشور الجبسية وبعض السبخات والكثبان الرملية⁽¹⁾.

- تكوين بئر الغنم:

تتألف من صخور يرجع عمرها إلي العصر الأوسط وتتكون هذه الرواسب من طبقات الجبس والهيدريت تتخللها طبقات من الحجر الجيري الدولوميتي بالجزء السفلي، وتظهر بين منطقة كاف القلايا شرقاً وبئر عياد غرباً، ويبلغ سمكه 200 متر، وطبقة بالنيران تملو جبس بئر الغنم و تظهر في المنطقة الواقعة بين قرية تكبال شرقاً وبئر عياد غرباً، وتتألف من الحجر الجيري طبقة سميكة تعلوها طبقات من الطفل والطين الأحمر، ويبلغ سمك هذه الطبقات 20 متراً وطبقة جبس إبريق يصل سمكها إلي 70 متراً من جبس وانهدريت وتداخلات من الطين والطفل وتحتوي على جيوب كربونية.

ب- تكوينات الزمن الثالث

- تكوين العسة:

هذا التكوين يمثل تكوينات الزمن الثالث بمنطقة الدراسة وهو يقع تحت تكوين الجفاره مباشرة، ويتداخل في الجنوب مع تكوين قصر الحاج وشرقاً مع تكوين قرقارش، ويتكون من طمي ورمال وحصى وجبس معاد التبلور محاط بالقشرة الجيرية وسمكها يتراوح بضعة أمتار يصل إلي 250 متراً وأحجار رملية مع بعض الحصى

(1) عطاق محمد الشعبي، المقومات السياحية في منطقة الزاوية ، مرجع سابق، ص42.

في الجزء العلوي وصخور كلسية ورملية مع تداخلات من الطفل والطين والسلت والكالكرينيت وتزداد نسبة الكالكرينيت في المايوسين السفلي، وتقع تكوينات الزمن الرباعي مباشرة حيث يفصله عنها طبقة من الطين الرملي وتمثل هذه الرواسب الدورات الترسيبية المتعاقبة التي حدثت جنوب منطقة الدراسة.

ج- تكوينات الزمن الأوسط:

- تكوين العزيزية:

يتبع هذا التكوين تكوينات العصر الترياسي الأوسط والعلوي ويقع تحت تكوين المايوسين السفلي والذي تفصله عنه طبقة من الصلصال ويظهر هذا التكوين متكوناً من أحجار جيرية دولوميتية رمادية اللون مع بعض التداخلات من المارل والطين والصوان ويصل سمكها في المتوسط إلى حوالي 400 متراً الكريتاسي العلوي⁽¹⁾.

- تكوين أبو شيبية:

يتكون من حجر رملي صلصالي يتداخل مع تكوينات جيرية رملية الذي يرجع إلى الترياسي الأوسط، وقد أطلقت هذه التسمية علي الأحجار الرملية التي تعلو تكوين العزيزية كما موضح في الخريطة (3).

د- تكوينات الزمن الرابع:

1- الرواسب الرياحية:

هي كتبان رملية متجانسة بألوان مختلفة تغطي الأجزاء الوسطى والجنوبية وبعض المناطق المتفرقة قرب الشاطئ.

2- رواسب السبخة:

وهي عبارة عن قشرة ملحية مختلطة برمال وغرين طفل رملي وصلصال وجبس تظهر على الشاطئ الساحلي بمنطقة الزاوية وغرب صرمان وبين مدينتي صبراتة

(1) عطاق محمد الشعبي، مرجع سابق، ص 43.

وزواره تكونت داخل رواسب رياحية و رياحية مائية حملتها مجاري المياه والسبخات وفي فترات الجفاف تغطي السبخة بقشرة من الملح والجبس نتيجة عملية التبخر (1).

3-رواسب الوديان الحديثة:

تظهر في الركن الجنوبي لسهل الجفارة كما توجد عند مصاب بعض الأودية الموسمية توجد بشكل محدود جداً، وهي عبارة عن رمال رياحية ترسبت أثناء الجفاف وهي تحتوي علي الرمال والطفل الرملي والحصى، وتمثل هذه الرواسب الدورات الترسيبية المتعاقبة التي حدثت جنوب منطقة الدراسة. 4- رواسب المائية الرياحية: تغطي الأجزاء المنخفضة من السطح وهي عبارة عن غرين ورمال ناعمة (2).

4-رمال الشاطئ:

وهي خليط من الرمال الجيرية وفتات القواقع البحرية الحديثة وتغطي هذه الرواسب شريطاً ضيقاً من الشاطئ وقد تتحول في بعض الأحيان إلى كالكرينت عندما تتماسك.

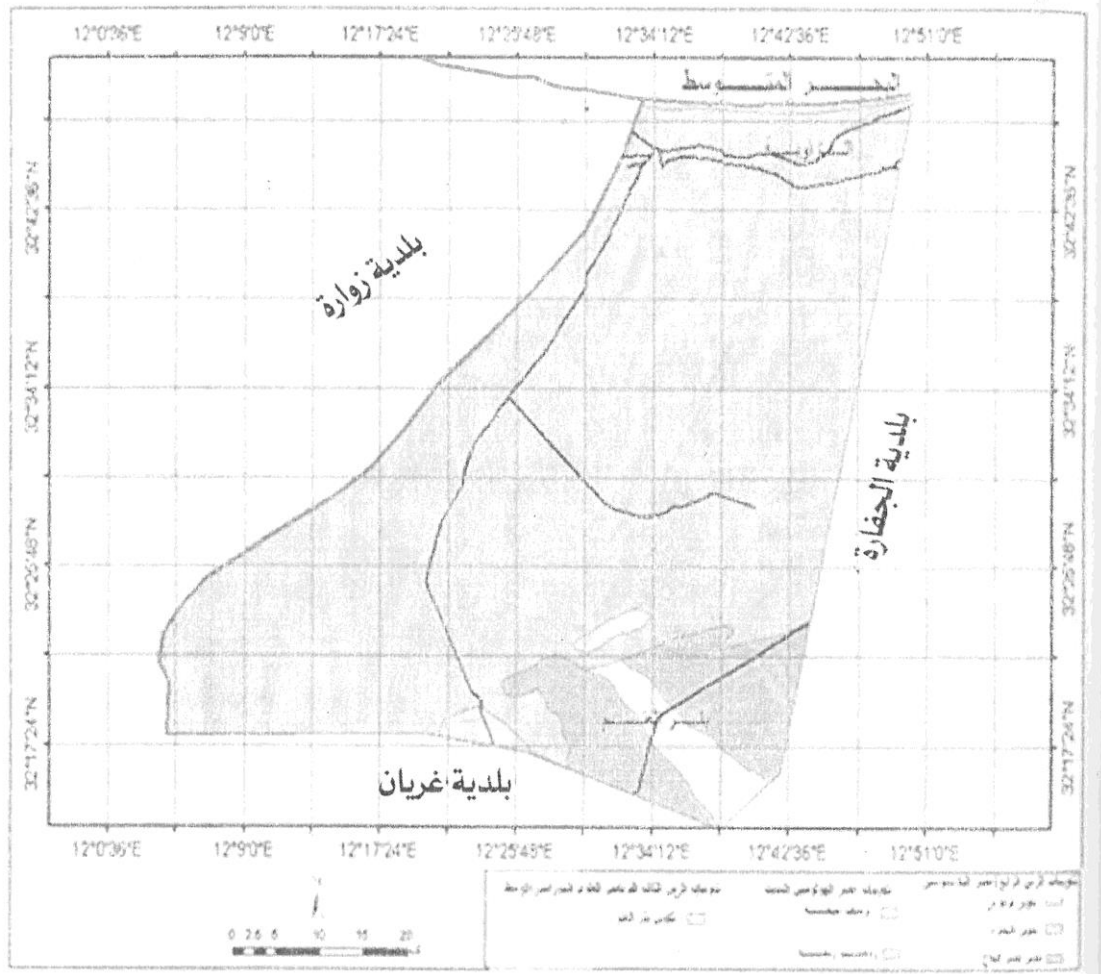
5-الكثبان الرملية:

تغطي الجزء الأوسط من سهل الجفارة كما تظهر تظهر أحياناً عند شاطئ البحر وتتكون من رمال سليسية أو جيرية عند الشاطئ.

خريطة (3) التركيب الجيولوجي لمنطقة الدراسة

(1) حسن الجديدي، الزراعة المروية وأثرها على استنزاف المياه شمال غرب سهل الجفارة، دار الجماهيرية للنشر والتوزيع والإعلان، مصراته، 1986م، ص 105.

(2) عطف محمد الشعيبي، المقومات السياحية في منطقة الزاوية، مرجع سابق، ص 45.



المصدر : عطف محمد شعيب، المقومات السياحية لمنطقة الزاوية، رسالة ماجستير غير منشورة ، قسم الجغرافيا ، مدرسة العلوم الإنسانية ، الأكاديمية الليبية ، جنزور ، 2014، ص46.

4-المظهر الطبوغرافي:

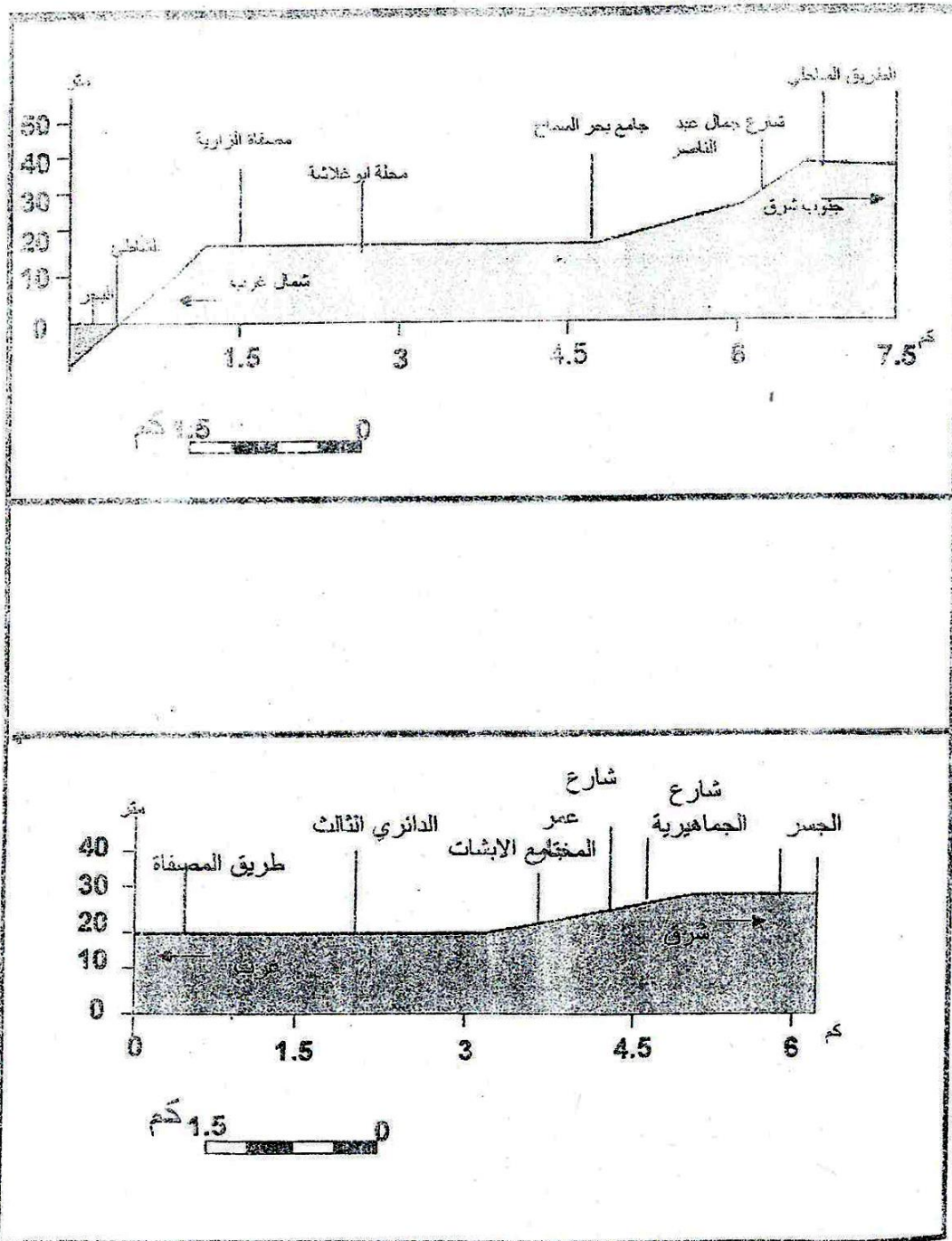
تمتد مدينة الزاوية بمحاذاة الساحل وتتكون منطقة الشاطئ التي يتراوح عرضها من 5 إلى 50 متراً من طبقة يتراوح سمكها من 0.5 إلى 3 أمتار وتحتوي على قطع كبيرة من الصخور غير المنتظمة تحول دون الوصول إلى البحر، وبموازاتها تمتد منطقة من الصخور الصلبة من تكوينات قرقارش يبلغ ارتفاعها حوالي 10 أمتار فوق سطح البحر، ويتراوح عرضها من 300 إلى 450 متراً، ويمكن ملاحظة ذلك من خلال الشكل (1) الذي يمثل مقطع طبوغرافي طويل وعرضي لمدينة الزاوية. ويقدم هذا المظهر الطبيعي رؤية واسعة وواضحة للبحر وأراضي التشجير، إلا أن مضافة الزاوية أخذت جزءاً كبيراً من عدة المنطقة⁽¹⁾.

كما أن أنتشار المحاجر بشكل واسع وكبير على طول الساحل المطل على البحر أدى إلى العديد من المشاكل أعمها تداخل حياة البحر وغلبتها على المياه الجوفية وأصبحت بعض هذه المحاجر بعد نفاذ الأحجار مكباً للنفايات وهذا أثر سلباً على المظهر الجمالي للمدينة، كما يتكون الجزء الأكبر من منطقة المدينة من أراضي ذات تلال عديدة ترتفع قليلاً باتجاه الجنوب، كما هو موضح بالخريطة رقم (5).

وبالقرب من طريق طرابلس- صبراته ترتفع الأرض إلى حوالي 20 متر فوق مستوى سطح البحر، وبشكل عام فإن المنطقة تتدرج في الارتفاع كلما اتجهنا جنوباً، حيث يصل ارتفاعها إلى أكثر من 150 متراً فوق سطح البحر في أقصى الجنوب ويمكن أن تميز بين ثلاثة أقسام للسطح امتدادهما العام من الشرق إلى الغرب كالاتي:

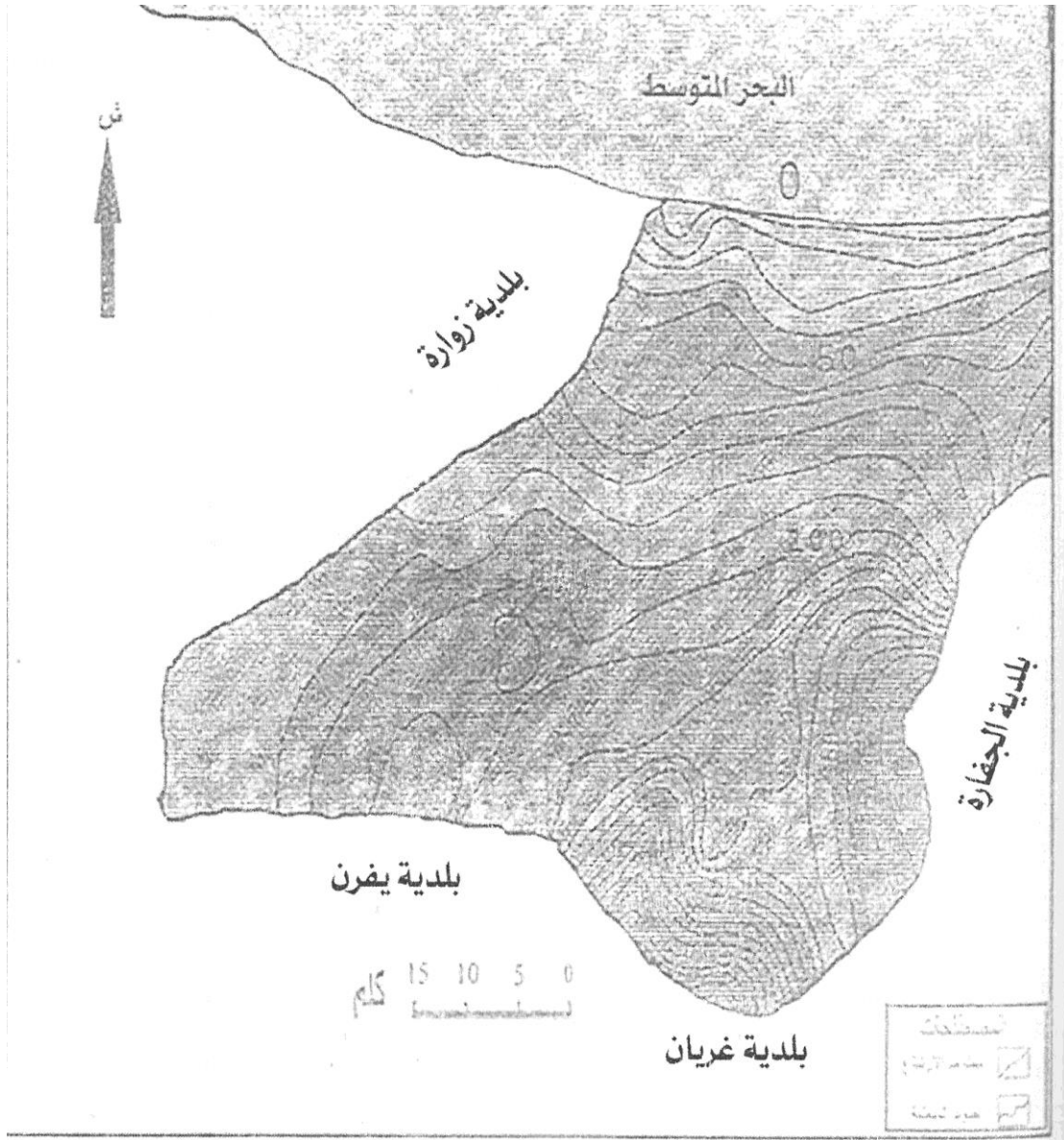
الشكل (1) مقطع طبوغرافي طولي وعرضي لمدينة الزاوية

(1) بوليس سرفسر، استشارات هندسية، مكتبة المشاريع البلدية، فاديكو وارسو، بولندا، ص20.



المصدر : محمد أبوغزارة عربي الرقيبي، مرجع سابق، ص46.

خريطة (4) المظهر الطبوغرافي لمنطقة الدراسة



المصدر : عطايف محمد شعيب، المصدر السابق، ص48.

أ- الإقليم الساحلي الشمالي:

يمتد هذا الإقليم على طول ساحل منطقة الدراسة وهو الجزء الذي يحده البحر من الشمال إلى شريط الكثبان الرملية في الجنوب بعرض يتراوح ما بين 10-15 كم متدرجاً في الارتفاع من مستوى سطح البحر والانحدار التدريجي نحو الشمال الغربي في الجنوب ويتميز بانتشار الكثبان الرملية البحرية البيضاء وبعض الأسبخ المتناثرة، يكاد يكون الشريط مستقيماً ويتصف بعدم التجانس في مظاهره الطبوغرافية في معظم أجزائه الشمالية الغربية، بينما تتخلل الجروف البحرية قائمة الحواف الصخرية التي تشرف مباشرة على البحر خاصة في أقصى الشمال الشرقي حيث أن هذه الشواطئ تعد أكثر صلاحية للصناعة السياحية ويعتبر هذا الإقليم أكثر الأقاليم ازدحاماً بالسكان وذلك لاحتوائه على المراكز العمرانية.

ب- الإقليم الساحلي الأوسط:

يمتد هذا الإقليم إلى الجنوب من الإقليم الساحلي الشمالي وتُغَطِّيه رواسب من تكوين الحضارة حيث تشغل معظم أراضي الكثبان الرملية الواسعة التي استهدفت لعمليات التثبيت وهو أكثر تعقيداً ونموذجاً من الإقليم السابق.

ج- الإقليم الجنوبي:

يمتد إلى الجنوب من الإقليم الأوسط ويصل إلى الحدود الجنوبية للمنطقة ويمتاز بانتشار التلال في الكثير من أجزائه خاصة في الأجزاء الجنوبية والشرقية، ويعتبر أكثر نموذجاً وتعقيداً في مظاهره الطبوغرافية، كما يخترقه العديد من الأودية المنحدرة من التلال المجاورة، وتنتهي لمسافات قصيرة وتجف عقب سقوط الأمطار مباشرة مكونة بقايا التربة الخصبة الصالحة للزراعة، واعتمدت عليها في زراعة القمح والشعير وهي متمثلة في مشروع النخيل في بئر الغنم ومشروع وادي الحي وغيرها.

وبذلك يمكن أن نستخلص من دراسة معالم سطح الأرض أيضاً إحدى مقومات البيئة الطبيعية وبالتالي تتباين الأهمية السياحية لبعض معالم السطح تبايناً كبيراً خلال فصول السنة المختلفة فبعض هذه المعالم تكون في فترة فصلية أي مدة معينة من السنة مثل الشواطئ في فصل الصيف والمناطق الداخلية تكون مكان للتنزه فيها في فصل الربيع.

د- المناطق الداخلية والفضاءات الخضراء:

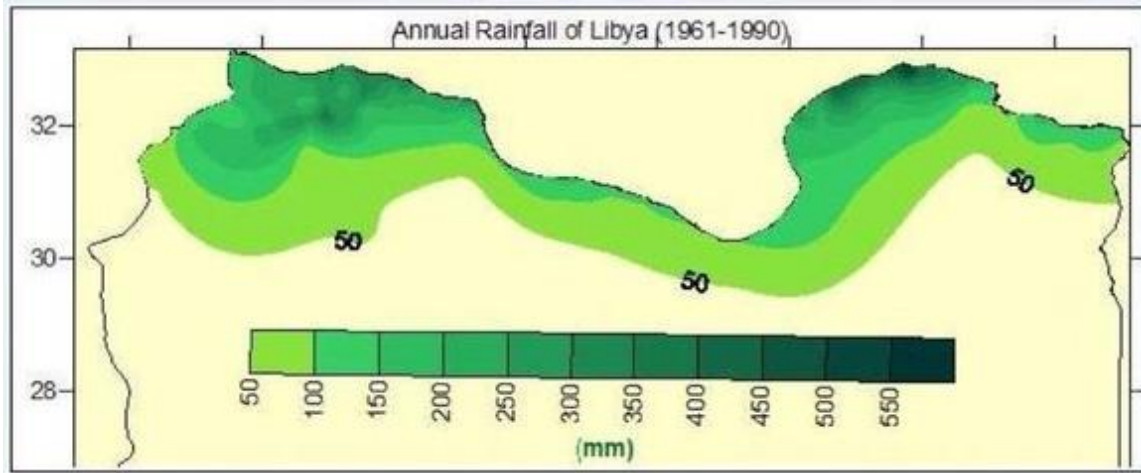
وهي عبارة عن مناطق فضاءات خضراء ذات مساحة واسعة تنمو بها الحشائش والأعشاب وبعض الشجيرات أثناء موسم سقوط الأمطار، وتعد هذه المناطق الزراعية ذات خصوبة عالية، وتتميز بمناظر خلابة ذات الأزهار الزاهية المتعددة الألوان في فصل الربيع حيث التنزه والاستجمام والترفيه والتمتع بالهواء النقي والهدهود كما هو الحال في غابة جودائم شمالاً ومحمية بئر عياد جنوباً.

5- المناخ:

المناخ هو حالة الجو من حيث العناصر المناخية المختلفة لإقليم معين لفترة زمنية طويلة تصل إلى عدة سنوات وبما أننا نتحدث عن مدينة الزاوية الواقعة على النفاق الساحلي الذي يسود فيه مناخ البحر المتوسط (شبه المداري) كما هو مبين بالخريطة (9) مع امتداد الساحل على هيئة شريط يتسع في بعض المواضع ويضيق في أخرى وذلك تبعاً لمستوى توغل الأعاصير الشتوية داخل البحر، وهو معتدل في الشتاء وحار جاف في الصيف بصفة عامة وأمطاره شتوية، ويقل فيه الفارق الحراري اليومي والفصلي بفعل المؤثرات البحرية التي تعمل على زيادة نسبة الرطوبة في الجو خاصة في فصل الصيف وأوائل الخريف نتيجة لهبوب الرياح من ناحية البحر شكل منتظم ونشاط عملية التبخر، وتتنخفض نسبة الرطوبة انخفاضاً كبيراً وذلك بسبب هبوب الرياح المدارية القارية شديدة الجفاف المثيرة للأتربة والتي تؤثر سلباً على

المحاصيل الزراعية والأشجار حيث تأتي من الصحراء والتي تعرف محلياً باسم رياح القبلي (1).

خريطة (5) المتوسط الشتوي لسقوط الأمطار



المصدر : . 2% 1. libya.weather.facebook.com تاريخ الدخول: الجمعة 2020/11/27، الساعة: 05:38م

أ- درجة الحرارة:

الحرارة هي إحدى أهم العناصر المناخية المؤثرة على راحة الإنسان ونشاطاته بصورة مباشرة للحياة المختلفة على سطح الأرض، فإن لها تأثيراتها المتباينة على كافة عناصر المناخ الأخرى.

وبما أن منطقة الدراسة تقع على الشريط الساحلي وذلك يجعلها تتمتع بمميزات معينة تختص بها منها: انخفاض معدلات الحرارة نسبياً، وكذلك البحر ودوره الكبير فإنه يساعد على تلطيف درجة الحرارة العالية وتقليل برودة الشتاء، وإن الشريط الساحلي يمتاز بارتفاع الرطوبة النسبية في فصل الصيف وهذه الميزات التي تمتاز بها منطقة الدراسة فإن المناخ المعتدل وهو الذي تكون فيه درجة الحرارة ما بين 18-25 درجة مئوية- مع وجود بعض السحب التي تقلل من شدة الإشعاع الشمسي.

(1) صالحة عبدالنبي اللقيح، استخدام بعض العناصر المناخية في تطبيق بعض الأماكن العلاجية والسياحية في شمال غرب ليبيا، رسالة ماجستير غير منشورة بالزاوية، 2012، ص28.

ومن الملاحظ على المنطقة أن درجة الحرارة تأخذ في الارتفاع ابتداءً من شهر إبريل لتصل إلى نهايتها العظمى في شهر أغسطس كما أن تأثير البحر يقل كلما اتجهنا نحو الجنوب حيث تسيطر المؤثرات الصحراوية على الأجزاء الجنوبية في بعض الأحيان وكما هو وارد في سجلات محطة الزاوية الأرصاد لمدة لا تقل عن 28 سنة بأن معدل درجات الحرارة لم يتجاوز (20-3م°) ومن المعلوم أن أعلى درجة حرارة سجلت في محطة الأرصاد بهذه المنطقة (53م°) وكان ذلك في 26-6-1995 إفرنجي علما بأن أعلى درجة حرارة سجلتها ليبيا 58 م° وكان ذلك في سبتمبر سنة 1921 في منطقة العزيزية وأقل درجة سجلت منطقة الدراسة فكانت في محطة الزاوية يوم 2-2-1992 إفرنجي بواقع (2.6م°) وهي أقل درجة تم تسجيلها في سجل الجفارة⁽¹⁾.

وعموماً فإن درجة الحرارة تنخفض في الشتاء حتى تصل إلى أدنى معدل لها في شهر يناير ثم تبدأ في الارتفاع التدريجي حتى تصل إلى أعلى معدل لها في شهر أغسطس ويمكن توضيح خطوط الحرارة المتساوية في منطقة الدراسة على شكل (3) ومنها يتضح الارتفاع النسبي في درجة الحرارة، ابتداءً من شهر إبريل ويصل ذروته في شهر أغسطس ثم يبدأ في الانخفاض التدريجي حتى شهر ديسمبر، في الفترة ما بين سنة 1916-2004م، أما معدلات الحرارة لمنطقة الدراسة يمكن توضيحها من خلال الجدول التالي (1) ونتج منه اختلاف درجات الحرارة على مدار السنة.

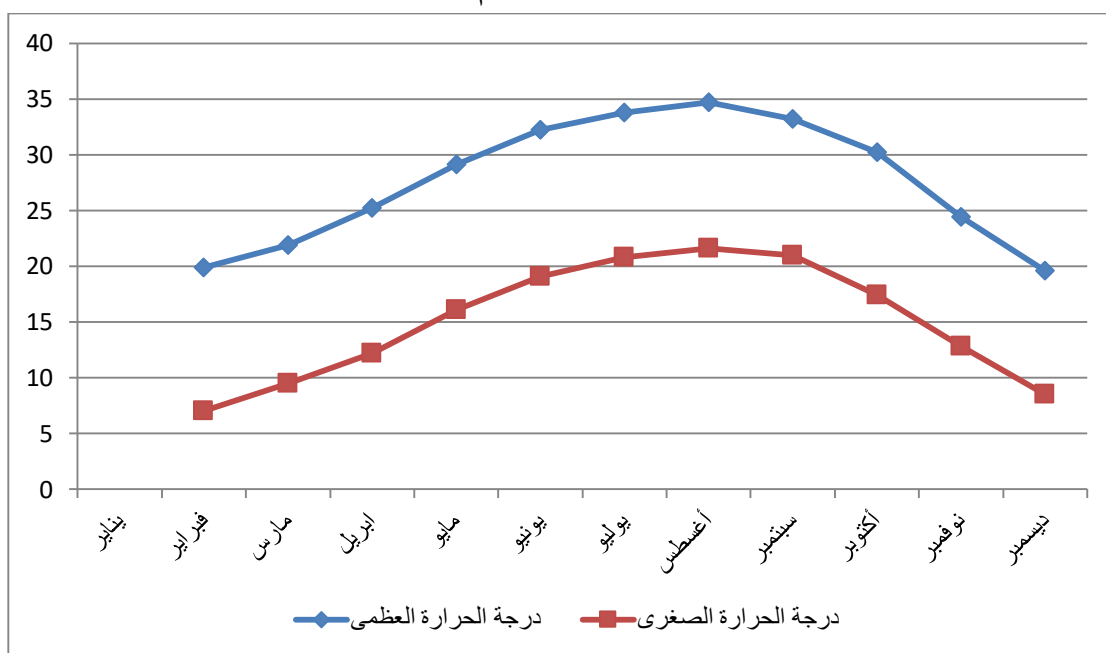
(1) أمحمد المقلبي، المناخ - الجماهيرية دراسة في الجغرافيا، تحرير الهادي أبولقمة وسعد القزيري، سرت، 1995، ص 149.

جدول (2) معدلات درجات الحرارة العظمى والصغرى في منطقة الدراسة في الفترة ما بين 1989-2009م

المعدلات	يناير	فبراير	مارس	ابريل	مايو	يونيو	يوليو	أغسطس	سبتمبر	أكتوبر	نوفمبر	ديسمبر
درجة الحرارة العظمى	19.9	21.9	25.2	29.1	32.2	33.8	34.7	33.2	30.2	24.4	19.6	
درجة الحرارة الصغرى	7.0	9.5	12.2	16.1	19.1	20.8	21.6	21.0	17.4	12.8	8.5	

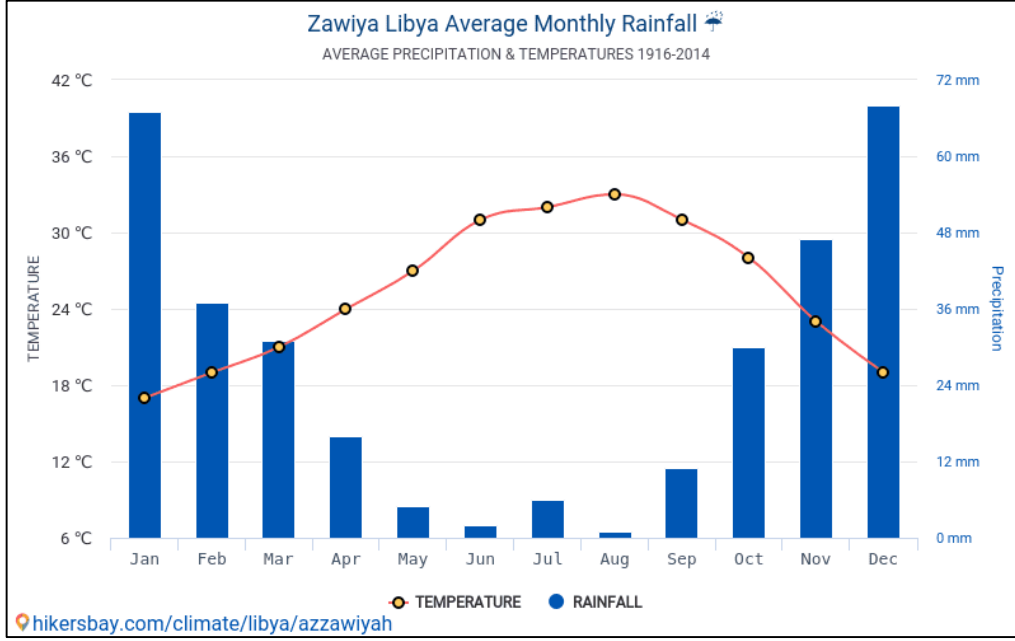
المصدر: مصلحة الأرصاد الجوية، بيانات إدارة المناخ.

شكل (2) معدلات درجات الحرارة العظمى والصغرى في منطقة الدراسة في الفترة ما بين 1989-2009م



المصدر: إعداد الباحث اعتماداً على بيانات الجدول (1).

شكل (3) خطوط الحرارة المتساوية بمنطقة الدراسة



المصدر: www.google.com.as/serch تاريخ الدخول: الجمعة 2020/11/27، الساعة: 05:38م

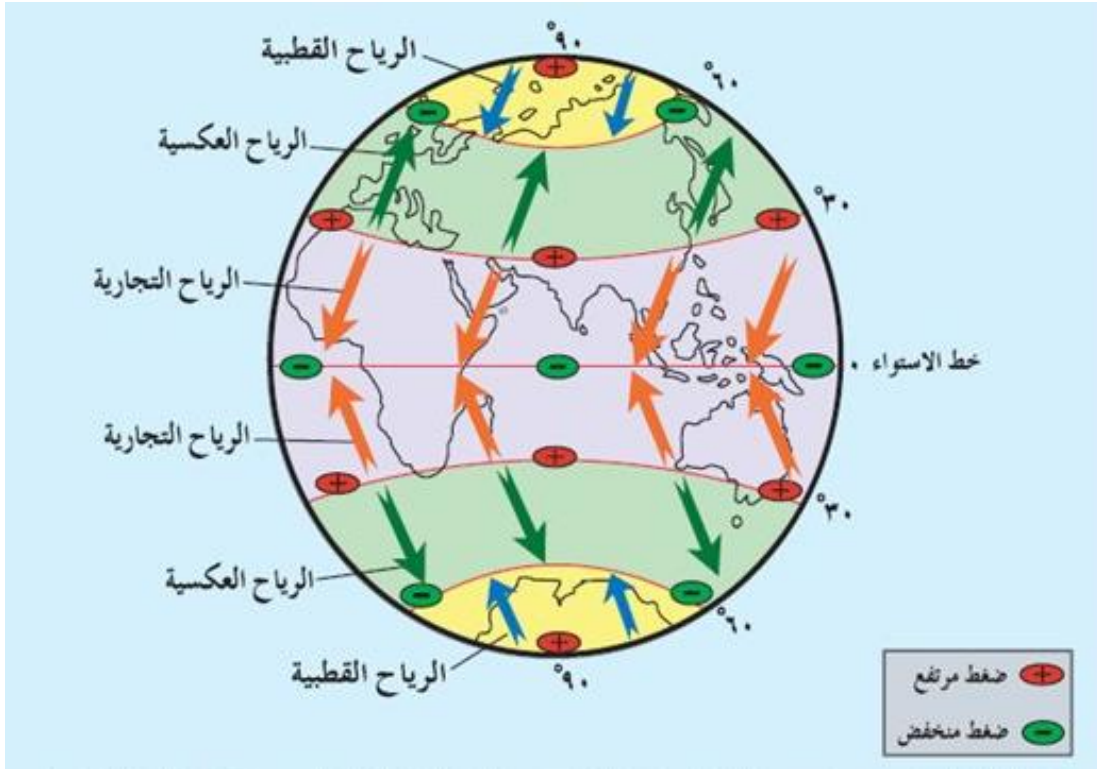
ب-الضغط الجوي:

يعد عنصر الضغط الجوي من العناصر المناخية التي لا يشعر الإنسان بتقلباتها مثلما يحدث مع تقلبات (الحرارة والرطوبة النسبية وكمية الأمطار)، ولكن في الواقع فهو يتأثر ويؤثر بشكل فعال في العناصر السابقة الذكر. وإذا عرّفنا الضغط الجوي بأنه وزن الجزيئات التي يحتويها عمود الهواء على سطح الأرض.

وعادة ما يختلف الضغط الجوي من مكان إلى آخر ومن فصل إلى آخر ومن أهم العوامل المؤثرة في الضغط الجوي لمنطقة الدراسة هي درجة الحرارة فعندما ترتفع درجة الحرارة في فصل الصيف على الأراضي اليابسة تمتد جزيئات الهواء وتنتشر وترتفع جزيئات الهواء عمودياً على السطح وبهذا يتكون منخفض على اليابس وأما في فصل الشتاء تتكثف جزيئات الهواء ويزداد وزنها فتتهبط نحو السطح ويتكون فقط مرتفع⁽¹⁾ والشكل (7) و (8) بوضع اتجاه الرياح والضغط الجوي، على سطح الأرض.

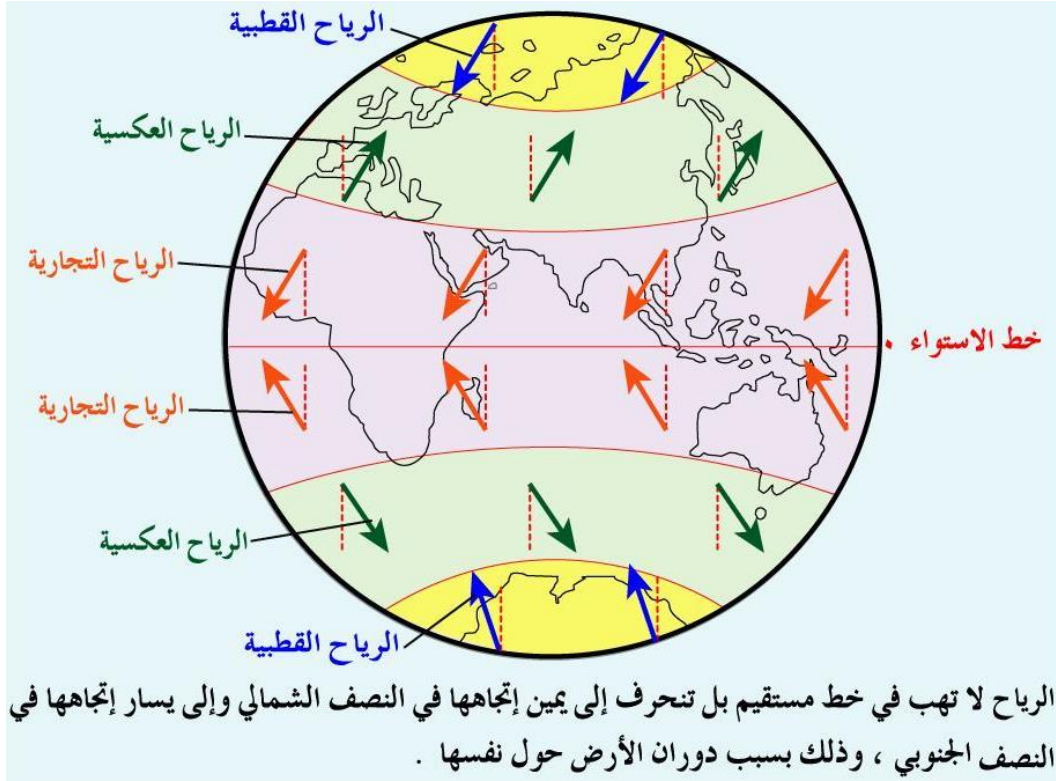
(1) آمال المريمي، أثر الحرارة والأمطار على تنوع الغطاء النباتي الطبيعي في شعبية الزاوية، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، 2008، ص54.

شكل (4) مناطق الضغط الجوي والرياح السائدة



المصدر: شبكة الانترنت، قولل، صور، خرائط الضغط الجوي.

شكل (5) انحراف الرياح على سطح الأرض



المصدر : شبكة الانترنت، قولل، صور، اتجاه الرياح على سطح الكرة الأرضية.

ج- الرياح:

سرعة واتجاه الرياح:

الرياح هي حركة الهواء الأفقية، أما الحركة الرأسية للهواء فتسمى بالتيار سواء كان صاعداً أو هابطاً.

وبالنسبة لمدينة الزاوية تتعرض في فصل الصيف إلى هبوب الرياح التجارية الشمالية الشرقية الجافة التي تعمل على تلطيف درجة الحرارة ومن ناحية أخرى تساعد على تنقل الغازات الملوثة المنبعثة من محطة توليد الكهرباء في الحرشة ومصفاة الزاوية لتكرير النفط إلى المناطق السكنية على طول الساحل والتي يظهر أثرها جلياً في السماء وتؤثر بشكل سلبي على صحة وسلامة الإنسان والحيوان، وترسب دراة على أوراق الأشجار والنباتات ملحقة أضراراً حتى بالمزروعات.

أما في الشتاء فتهب الرياح الشمالية الغربية العكسية الممطرة بسبب المنخفض الجوي على حوض البحر المتوسط وفي فصل الربيع يتمركز ضغط منخفض متوسط على المنطقة فيجذب رياح محلية محملة بالأتربة والغبار وتؤدي إلى ارتفاع درجات الحرارة مما تؤثر على المزروعات ويؤدي إلى تلفها وقلة إنتاجها.

أما بالنسبة لسرعة الرياح فمن الطبيعي كما هو معروف لدينا أن تزداد سرعة الرياح في المناطق المفتوحة كالمسطحات المائية وتقل عند تواد المباني والأشجار لعامل الاحتكاك، وتزداد سرعة الرياح في النهار خلال الصيف، ففي فترة دفء الهواء يصعد إلى أعلى ويزداد صعوده عكس الليل وفي الشتاء يبرد الهواء ويتضاغط إلى الأسفل فتقل حركته. والجدول (3) يوضح المعدل الفصلي والسنوي لنسبة تكرار الرياح لمحطة أرصاد الزاوية. حيث نلاحظ تباين نسبة تكرار الرياح من فصل لآخر.

جدول (3) المعدل الفصلي والسنوي لنسبة تكرار الرياح لمحطة أرصاد الزاوية

الفصل	الشتاء	الربيع	الصيف	الخريف
نوع الرياح	5.6	13.3	16.1	12.3
شمال				

الفصل	الشتاء	الربيع	الصيف	الخريف
شمال شرق	5.9	29.2	42.3	20.2
شرق	5.7	12.7	15.8	11.5
جنوب شرق	6.5	7.8	8.0	8.9
جنوب	18.3	8.8	4.0	12.7
جنوب غرب	29.5	8.6	2.7	12.2
غرب	12.8	4.1	1.4	7.6
شمال غرب	12.5	13.1	6.3	11.1
السكون	3.2	2.4	3.4	3.5
المجموع	100.00	100.00	100.00	100.00

المصدر: عمل الباحث استناداً إلى المركز الوطني للأرصاد الجوية ، عام 2014.

ذ- الأمطار:

تعد الأمطار أحد أشكال التساقط على سطح الأرض وتتكون من تجمع لبخار الماء المتصاعد عن المسطحات المائية المختلفة ومن التربة على شكل سحب وغيوم، والذي يتعرض لعوامل متفاوتة من درجات الحرارة الباردة واتجاه الرياح وغيرها والتي تعمل معاً على تكثف بخار الماء وسقوط قطرات الماء على شكل مطر مع العلم بأن درات الماء لا تسقط نحو الأرض بسبب وزنها الخفيف إلا إذا تجمعت كل مجموعة منها مع بعضها البعض مما يؤدي إلى ازدياد وزنها وسقوطها نحو الأرض على شكل مطر.

وبالنسبة لمنطقة الدراسة فإن المطر المتساقط عليها من النوع الإعصاري وتفاوت كميته من الشمال إلى الجنوب، ومن الغرب إلى الشرق ويتأثر سقوط الأمطار بعدة عوامل وهي كما يلي:

أ. الموقع الجغرافي:

تحصل المناطق الموجودة بالقرب من المسطحات المائية على فرصة أكبر لتساقط الأمطار عليها أما المناطق البعيدة عن المسطحات المائية فتشهد نسب أقل من تشكل الأمطار عليها.

ب. التضاريس:

تحصل الجبال والمناطق المرتفعة على حصة أكبر لهطول الأمطار عليها من السهول والأغوار حيث تعمل الجبال كعائق يمنع مرور الرياح المحملة بالأمطار إلى تلك المناطق.

وبالنسبة لمنطقة الدراسة يمكن أن نحصر العوامل المؤثرة في سقوط الأمطار عليها في عاملين:

أولهما: موقعها الجغرافي في منطقة ظل المطر بالنسبة لمرتفعات أطلس ويتأثر مناخها بمصدر الانخفاضات الجوية القادمة من المحيط الأطلسي ومن ذلك تتكون كميات الأمطار متذبذبة من حين لآخر.

ثانيهما: شكل الساحل وتقوسه إلى الجنوب خاصة في منطقة الزاوية مما ساعد على هبوب الرياح الشمالية الغربية الممطرة على الساحل، والذي يبدأ بالانحراف نحو الشمال بعد مدينة الزاوية لذا نجد أن الساحل الشرقي لمنطقة الدراسة أكثر أمطاراً من سواحلها الغربية.

ج. درجة الحرارة:

يساعد ارتفاع درجات الحرارة على المسطحات المائية في رفع نسبة تبخر المياه فيها وتحمل الهواء بذرات المياه والتي تتساقط على شكل مطر في المناطق المتوجهة لها والعكس صحيح.

د. اتجاه الرياح:

يلعب اتجاه الرياح دوراً مهماً في تحديد كمية المطر التي تحملها الغيوم ففي حال توجه الرياح من مناطق البحار والمحيطات إلى مناطق اليابسة فتكون محملة بكميات كبيرة من بخار وذرات الماء ما يساعد في تكون الغيوم ونزول المطر والعكس صحيح.

والشكل التالي يبين المعدل الشهري والسنوي للمطر في مدن الساحل الغربي وبعض مدن الدواخل.

- موسم سقوط المطر:

موسم الأمطار في ليبيا يمتد من شهر سبتمبر وحتى نهاية مايو رغم أن الفترة الماطرة عادة تستمر من أكتوبر وحتى بداية إبريل. كما أن أمطار شمال ليبيا في

جملتها من النوع الاعصاري وهي تأتي مع المنخفضات الجوية التي تتكون على حوض البحر المتوسط أو قادمة من الغرب وتنشأ هذه المنخفضات عادة نتيجة لالتقاء نوعين مختلفين من الهواء إحدهما مداري قاري مصدره الصحراء الكبرى والثاني قطبي جوي بحري أو قاري يأتي من جهة الشمال ويسقط هذا النوع من الأمطار غالباً على شكل رخات متقطعة.

وعلى رغم أن الأمطار تتساقط كلها تقريباً في نصف السنة الشتوي إلا أنها تتباين تبايناً عظيماً من سنة إلى أخرى سواء في كميتها أو في توزيعها على الأشهر حتى إنه ليصعب علينا أن نحدد الشهر الذي تظهر فيه قمة في الأمطار، ففي بعض السنوات تظهر هذه القمة في شهر يناير وهذا هو الغالب ولكنها يمكن أن تظهر في شهر ديسمبر أو فبراير ولما كان شهر مارس هو الذي يحتل قلب الموسم الزراعي فإن نقص امطاره أو زيادتها هو العامل الرئيس الذي يقرر في معظم السنوات نجاح المحاصيل الزراعية البعلية أو فشلها خصوصاً فيما يتعلق بمحصول القمح والشعير، كما أنه هو الذي يقرر مستوى الرخاء الذي ينعم به المزارع في بعض السنوات أو القحط الذي يصبهم في السنوات الأخرى.

وليس هذا الاضطراب الشديد في نظام الأمطار مقصوراً على شهر مارس وحده بل إنه يظهر كذلك بالنسبة لأي شهر آخر من أشهر فصل الشتاء بما في ذلك شهراً ديسمبر ويناير اللذان يحتلان قلب الفصل المطير وفيما يلي بعض التفصيل عن سقوط الأمطار خلال فصول السنة وفقاً لما يظهره الجدول (4).

1-المطر الشتوي:

تنشأ الأمطار من المنخفضات الجوية على البحر المتوسط حيث تهب رياح غربية بحرية رطبة قادمة من الغرب إلى الشرق، ويوضح الجدول (4) أن معدل المطر الشتوي لمنطقة الدراسة بلغ حوالي 149.8 من المعدل الشتوي لمحطات الدراسة كحد أعلى وبئر الغنم 96.9 ملم كحد أدنى وبذلك تحظى الزاوية بنسبة 55%

من إجمالي المطر السنوي وسجل أدنى نسبة لبئر الغنم 41.50 وهذا راجع إلى أهمية موقع الساحل فقد تتقارب أمطار المناطق الساحلية عكس الداخلية مما يعكس الأثر في جذب المنخفضات الجوية المسببة في سقوط المطر كما هو موضح في الجدول رقم (2) فإن كميات المطر متباينة من أقصى الشرق إلى الغرب والجنوب.

2-المطر الخريفي:

يحتل المطر الخريفي المركز الثاني من حيث الكمية فقد يصل المعدل الفصلي لكمية المطر لمحطات الدراسة 81.8 ملم ويتراوح فيها نصيب المطر لصرمان 93.5 ملم من المعدل السنوي للمطر كحد أعلى وبين 75.7 ملم لجودائم كحد أدنى وعليه تبلغ نسبة المطر لصرمان 35% من إجمال المطر السنوي وأقل نسبة تسجلها الزاوية نسبة 28% من إجمال المطر السنوي.

وبهذا فالمعدل الشتوي يتفوق على المعدل الفصلي الخريفي بحوالي مرة ونصف تقريباً فقد يصل المعدل الشتوي 50% من إجمال المطر المتحصل عليه بالمنطقة بينما لا يتعدى المطر الخريفي إلا 32% من إجمال المطر السنوي للمنطقة وكما تقتصر كميات المطر الخريفية في أعلى معدلاتها على شهر نوفمبر في أغلب المحطات وتتقارب كميات المطر بين أكتوبر ونوفمبر فيما عدا محطة بئر الغنم سجل أعلى معدل لها من كمية المطر في أكتوبر حوالي 36.8 ملم وتقل في نوفمبر عكس المحطات الشمالية وتفسير ذلك لأن تأثير الكتل الحارة الصيفية بدأت تختفي بظهور أثر الكتل الباردة الرطبة. وإن إسهام المطر الخريفية يتناقص بالاتجاه شرقاً لضعف تأثير المنخفضات الجوية المارة عبر البحر المتوسط وعليه تسجل جودائم الواقعة في أقصى الشرق من المنطقة 43.2ملم أعلى معدل خريفي بينما تسجل صرمان في أقصى الغرب 51.3ملم.

3-المطر الربيعي:

عادة تقل كميات المطر الربيعي عن الخريفية فقد يصل المعدل الربيعي للمنطقة 42.7 ملم وينخفض معدل المطر الربيعي عن المعدل المطر السنوي بحوالي 3 أمثال المطر الشتوي أو يسقط المطر الشتوي حوالي 1264 ملم ويصل المعدل الربيعي إلى 42.7 أما على مستوى المحطات فإن بئر الغنم تتحصل على 55.7 كحد أعلى و 31.1 ملم عند جودائم بينما تحظى الزاوية بنسبة 16% من إجمالي المطر السنوي وأعلى نسبة لبئر الغنم 24% والملاحظ أن كمية المطر الربيعي تزداد بالاتجاه نحو الجنوب وتقل شرقاً لتصارع الكتل الهوائية المدارية مع البحرية الرطبة أثناء تحركها جهة الشمال وبداية التسخين على سطح الأرض.

4-المطر الصيفي:

يندر سقوط الأمطار في فصل الصيف ولا يتعدى المعدل الفصلي للمنطقة (0.8) ملم فقط حيث لا تتجاوز كمية المطر الفصلي للزاوية 1.3 ملم كحد أعلى 0.3 ملم أقل من المعدل الفصلي لبئر الغنم، وتفسر ذلك لسيطرة ضغط مرتفع ازوري يحول دون وصول المؤثرات البحرية إلى الساحل وعليه فإن أغلب تياراته هابطة تمنع صعود الهواء المحمل ببخار الماء.

شهور قمة المطر:

من الطبيعي أن تحظى شهور فصل الشتاء بأكبر كمية مطر، ويقصد بشهور قمة المطر الشهور التي تتحصل على كميات أكبر في معدل مطرها وتبدأ من نوفمبر إلى مارس إذ يبلغ نصيب شهر ديسمبر أول الشهور على أكبر نسبة لسقوط الأمطار.

جدول (4)

المعدلات الشهرية والفصلية والسنوية ومعدل الإقليم والنسبة المئوية الفصلية للأمطار لمحطات الدراسة خلال الفترة 1989-2009م

المعدل السنوي	فصل الخريف			فصل الصيف			فصل الربيع			فصل الشتاء			الفصول الأشهر	نوع المحطة	الارتفاع م	خط الطول	دائرة العرض	المحطات				
	المعدل الفصلي	نوفمبر	أكتوبر	سبتمبر	المعدل الفصلي	أغسطس	يوليو	يونيو	المعدل الفصلي	مايو	ابريل	مارس							المعدل الفصلي	ديسمبر	يناير	فبراير
77.8	28.6%	45.4	20.3	12.1	0.4%	0.1	0.0	1.2	16.0%	4.9	10.4	27.8	55.0%	33.5	57.6	58.7	-88 2005	زراعية	35 م	غ 73.12	ش -71 32	الزاوية
93.5	35.0%	51.3	34.5	7.7	0.4%	0.1	0.1	0.8	15.3%	5.8	11.9	23.5	42.3%	28.6	46.1	57.4	-75 2005	مناخية	23 م	غ 58.12	ش -76 32	صرمان
75.7	32.2%	43.2	26.5	6.0	0.3%	0.1	0.0	0.6	13.3%	3.6	9.5	18.0	54.2%	32.3	51.7	43.1	-75 2005	أمطار	21 م	غ 8.12	ش -78 32	جوددائم
80.3	34.4%	28.2	36.8	15.3	0.1%	0.0	0.0	0.3	24.0%	7.4	14.7	33.6	41.5%	33.8	31.7	31.4	-75 2005	أمطار	115 م	غ 34.12	ش -3 32	بئر الغنم
81.8		42.0	29.5	10.2	0.8	0.0	0.0	0.7	42.7	5.4	11.6	25.7	126.4	32.0	46.7	47.6	معدل الإقليم					

المصدر : المركز الوطني للأرصاد الجوية ، بيانات إدارة المناخ خلال الفترة 1989-2009.

6-التربة:

إن التربة تنشأ بصفة عامة من الصخور الصلبة بالقشرة الأرضية، وذلك بفعل مجموعة من العمليات أولها التجوية والتي تكون مسؤولة أساساً عن تكوين مواد الأصل من الصخور الناتجة عنها.

وهي عملية معقدة وتشمل العديد من العمليات المتداخلة.

وإن دراسة التربة من الأمور المهمة عند وضع أي أسس تخطيطية لبرامج التنمية ورفع كفاءة استثمار الموارد الطبيعية وحمايتها من التدهور. وتصنف التربة في سهل الجفارة على أنها جافة وشبه جافة وذات مساحات واسعة وكذلك تفتقر إلى المواد العضوية كما أنها حديثة التكوين وخشنة إلى متوسطة القوام وقد تم تصنيف التربة إلى عدة أنواع كما هو واضح بالخريطة (6).

أ-التربة الجافة البنية الحمراء:

وهي تغطي الجزء الأكبر لسهل الجفارة وخاصة في الأجزاء الشرقية الوسطى والجنوبية من السهل ويقل انتشارها في الجزء الغربي من المنطقة وقوامها رملي، وظمي رملي وتصنف بارتفاع درجة الحموضة وكذلك نسبة المواد العضوية.

ب-التربة المحلية (تربة السبخات):

تنتشر التربة المحلية على طول الساحل على شكل منخفضات مغمورة بمياه الأمطار تغطي القسم الشمالي المحاذي للبحر وتتصف هذه التربة بالقوام الرملي الذي يميل إلى القلوية، واستعمالات هذا النوع محدود جداً. وتوجد هذه التربة في أماكن متفرقة على طول الساحل مرتبطاً بوجودها بانتشار السبخ.

ج-تربة رملية:

ينتشر هذا النوع من التربة في منطقة الدراسة في أماكن متفرقة وهي تربة غير متماسكة في المكونات والإرسابات المنقولة بواسطة الرياح وتحتوي على أكثر من 85% من حبيبات الرمل، وهي على شكل شريط متقطع يمتد من غرب المنطقة إلى شرقها وبذلك تشكل معظم الأراضي الزراعية جنوب المنطقة كتربة بئر ترفاس الزراعي ويزداد وضوحاً في كل من صرمان وأبي عيسى.

وخلاصة القول إن التربة هي المسؤول الأول والأخير على الغطاء النباتي مع توافر الظروف المناخية الملائمة⁽¹⁾.

(1) عطايف محمد الشعبي، مصدر سابق، ص 63.

خريطة (6) تصنيف التربة بمنطقة الدراسة



المصدر : عطايف محمد الشعيبي، المصدر السابق، ص54.

7-المياه:

تعتبر المياه الجوفية المصدر الرئيس للمياه في ليبيا حيث تسهم بحوالي 98% من إجمالي الاستهلاك وذلك للنقص الكبير في مصادر المياه الجوفية. وتتغذى المياه الجوفية الممتدة تحت سهل الجفارة من الرشح الناتج عن مياه الأمطار ومن المياه الممتدة من تحت جبل نفوسة.

أما بخصوص منطقة الدراسة فتعتمد مدينة الزاوية على الامداد المائي لمياه الشرب على عدد 102 بئر يصل انتاجها إلى حوالي 34528 متر مكعب في اليوم⁽¹⁾ وفي السنوات الماضية تحديداً سنة 2006 تم افتتاح محطة الزاوية لتحلية مياه البحر والتي تعد من المحطات الكبرى وقاربت تكلفتها من 160 مليون دينار ليبي، وقد تم تصميم المحطة لتشغل بأربع وحدات قادرة على ضخ 80 ألف متر مكعب يوميا وقد نفذ هذا المشروع شركة ائتلاف الفرنسية - التركية تحت إشراف الشركة الليبية العامة لتحلية المياه وصممت هذه المحطة وفقاً لمتطلبات البيئة حيث تعتبر تقنية الاحتراق المتبعة في الغلايات غير مضرّة بالبيئة، ويتم مراقبة الغازات المنبعثة في العام باستمرار، والتحكم في درجة حرارة المياه الراجعة إلى البحر ولا يتم تصريف أو ضخ أي مواد كيميائية للبحر كما أن المحطة تتكون من 5 مضخات تنتج 4 آلاف و 876 طن في الساعة الواحدة لكل غلاية ومن 4 مبخرات سعة 80 ألف متر مكعب يومياً تعمل بتقنية التبخر متعددة التأثير كما أن الوقود المستعمل لعمل لمحطة هو الوقود السائل الخفيف أو الثقيل أو الغاز الطبيعي وفي السنوات الأخيرة أصبحت المحطة تعاني من عدة مشاكل أثرت على إنتاج المحطة التي تغذي معظم مناطق غرب طرابلس وسط غياب كامل من المسؤولين.

(1) زهرة خليفة اصلاك، مصادر المياه غير تقليدية في منطقة سهل الجفارة وآثارها البيئة، رسالة ماجستير 2009-2010م، ص63.

هذا وتعاني العديد من الأنابيب في المحطة من الإهدار وتسرب البخار منها، حيث لا تتوفر المواد اللازمة لصيانتها أو استبدالها الأمر الذي أدى إلى توقف العمل عدة مرات بالمحطة وحاليا تعمل بوحدة من أصل أربع وحدات، مما شكل أزمة في تدفق المياه إلى المناطق الساحلية، وحتى هاتان الوحدةتان تتعرضان للتوقف من حين إلى آخر مما يزيد من تزايد الضغط على المصانع الصغرى لتنقية المياه، والتي يشغلها القطاع الخاص كنشاط تجاري لتوفير الاستهلاك المحلي من مياه الشرب وهي متعددة في معظم أرجاء المدينة⁽¹⁾.

ثانيا - العوامل البشرية:

1- المواد الخام:

أ- القمح:

يعد توفر المواد الخام من مقومات قيام الصناعة حيث إنه إذا لم تتوفر هذه المادة لن يكون هناك أي نشاط صناعي أو تجاري أو حرفي، وبالنسبة لموضوع الدراسة فإن مادة القمح هي المادة الخام والتي منها يصنع الخبز والخبيز وإن أي تغيير في قيمة هذا العامل يؤثر سلباً وإيجاباً في مستوى الإنتاج، والعملية الإنتاجية والمادة الخام إما مصدرها محلي وهو قليل جداً مقارنة بالاستهلاك اليومي للخبز والخبيز، أو مستورد من الخارج، وهو في السابق مدعوم من قبل الدولة.

كما أقيم بمدينة الزاوية مصنع لطحن القمح وإنتاج الدقيق المخصص للمخابز جنوب الطريق الساحلي بطريق بئر الغنم والذي بدوره يتصل بصندوق موازنة الأسعار والاقتصاد لشراء الدقيق وتصريف المنتج؛ لأن المخابز لا تتعامل بشكل مباشر مع مصانع الدقيق.

(1) مقابلة شخصية مع المهندس في محطة التحلية بالزاوية الثلاثاء 2018/4/24م.

أما بالنسبة لمصانع الدقيق فإنها تقوم بشراء القمح من المزارعين ولكن نظراً لأن هذا المحصول يعد ضئيلاً جداً بسبب اهتمام المزارعين بزراعة الشعير أكثر من القمح واعتماد الزراعة في السنوات الأخيرة على ري تكميلي بسبب قلة الأمطار والذي بدوره أصبح يواجه صعوبات منها مستوى المياه الجوفية وانقطاع التيار الكهربائي في فترات مختلفة على مدار السنة ، وهذا على مستوى المحلي أما على المستوى العالمي فإن الدولة تمنح اعتمادات للمصانع لشراء القمح الصلب والقمح اللين لطحنهم لاستخدامهم في صناعات المكرونة والسميد وكذلك إنتاج الخبز والخبيز.

والقمح نبات بري نما أولاً في بلاد ما بين النهرين في آشور والشام قبل 10000 سنة تقريباً (6700 ق م) ووجدت أقدم آثار للقمح المزروع في العالم في منطقة أبو هريرة في الرقة بسوريا، وقد استعمل السكان الأوائل القمح لصناعة الخبز الذي صنع باليد من خليط و ذرات القمح مع الماء، ومع مرور الزمن طور الإنسان القديم طريقة لسحق حبوب القمح الخشنة للحصول علي ذرات ناعمة عندما تخلط مع الماء تعطي خبزاً أفضل (الخبز القديم كان يسبب مشاكل للأسنان والمعدة أثناء الهضم). وكانت تتم عملية الطحن عبر وضع حبات من القمح بين الأحجار والعجلات الصلبة. وكان نادراً ما يخلو بيت من أحجار الرحي، وبالحدِيث على الرحي فإنها كانت موجود إلى وقت ليس ببعيد حتى في منطقة الزاوية وليبيا عامة حيث كان يستخدمها أجدادنا في رحي وطحن الحبوب ما يسمى بالمهراس والذي يستعمل في طحن الحبوب. ثم عبر مرور الزمن قام الإنسان بصنع مطاحن كبيرة محصنة لأهل المدينة أو البلدة الواحدة (100ق.م)⁽¹⁾.

(1) قمح وكيبديا الموسوعة الحرة www.wikipededia.org آخر تعديل 2016/2/27، 6:54 ت ع م ، تاريخ الاستشهاد 2016/3/16 ، الساعة 9 .

يعد القمح محصولاً حديث العهد من الناحية التاريخية كمحصول غذائي في ليبيا مقارنة بالعمر الزمني للشعير، ولكن إنتاج القمح وكذلك الاعتماد عليه غذائياً بدأ يكتسب أهمية خلال عقد الستينيات والسبعينيات من القرن الماضي، ثم أصبح المحصول الأكثر أهمية من بين محاصيل الحبوب في بدايات العقد الثامن من القرن الماضي، حيث صار المحصول الاستراتيجي الأول بسبب انتشار المطاحن ومصانع المكرونة والسميد وبعض الصناعات الصغيرة التي تعتمد على القمح ودقيقه كمادة أولية، كذلك بسبب تطور الوعي الغذائي عند المواطن الليبي وارتفاع دخله⁽¹⁾. وكانت عملية تدوير أحجار الرحى تتم عضليا من أصحاب البيت أو البهائم أو بقوة المياه ولم تتطور صناعة الطحين منذ ذلك الوقت حتى اكتشاف المطاحن الهوائية التي تعتمد على قوة الرياح لدفع عجلات الطحن (1000م) مما زاد في جودة الطحين. ولكن التطور الحقيقي حدث منذ اكتشاف المحرك البخاري وازدياد اعتماد الإنسان على الآلات الميكانيكية في الصناعة الحديثة فقام بصنع المطاحن الضخمة التي تعطي كميات كبيرة من الطحين وبجودة لم تكن متوفرة من قبل (ذرات أنعم. ورطوبة أقل. وقت وجهد أقل). وتم ذلك على يد المخترع الأمريكي أوليفر إيفانس أول من قام بتطبيق مكنة الطحن في 1785م وحت إن إيفانس هو الذي أعطي الإذن بإجراء التحسينات على طاحونة لتومس جيفرسون في 1808. وبحلول عام 1870 تطلبت الطواحين أقل من ثلاث عمال لإنجاز عملية الطحن⁽²⁾.

وبالنسبة لمنطقة الدراسة فإننا نلاحظ من خلال الجدول (5) الإنتاج المحلي لمحصولي القمح والشعير خلال عدد من السنوات والتي تقدر بألاف الأطنان.

الجدول (5) إنتاج القمح والشعير في الفترة من 1995-1999م

(1) صالح الأمين الأرياح، الأمن الغذائي أبعاده ومحدداته وسبل تحقيقه، الجزء الأول، الهيئة القومية للبحث العلمي، طرابلس، ليبيا، 1996، ص64.

(2) المجلة الزراعية [.Facebook.com/abdallza/post](https://www.facebook.com/abdallza/post)

السنة	الشعير الإنتاج بألف طن	القمح الإنتاج بألف طن
1995	98	59.8
1996	97	54.7
1997	210	64
1998	98	59
1999	180	90.1

المصدر: د. عماد مطير خليفة وآخرون، كلية التربية جامعة ميسان، موقع زمن الوصل على شبكة الانترنت العالمية، الخميس 2018/9/27 الساعة 10:30 صباحاً.

يظهر من الجدول أن كمية إنتاج محصولي القمح والشعير قد تباينت خلال الفترة من 1995 إلى 1999 م، حيث بلغت أعلاها عام 1999 وذلك بسبب اهتمام الدولة بزيادة مساحة الأراضي المزروعة التي تم استزراعها بالحبوب وخاصة القمح والشعير لغرض الاكتفاء الذاتي.

جدول (6) كمية إنتاج الحيازات الزراعية لمحاصيل القمح والشعير بالقنطار لعام 2007 بمنطقة الزاوية.

المنطقة	القمح	الشعير
الزاوية	2118	61291

المصدر: الهيئة العامة للمعلومات، النتائج النهائية للتعداد الزراعي لعام 2007، ص81.

نلاحظ من الجدول (6) أن كمية الإنتاج لمحصول القمح سنة 2007 قد ارتفع إلى 2118 قنطار ضعف ما كان عليه في سنة 2001، 1097 قنطار، أما بالنسبة لمحصول الشعير فقد انخفض من 133485 قنطار سنة 2001 إلى 61291 قنطار سنة 2007 الجدول (7) وهذا يرجع إلى عدة أسباب متداخلة أهمها أن المنطقة تعتمد على الزراعة البعلية وتقلص المساحة المزروعة وهذا ما يؤكد

صحة الفرضية الرابعة حول نقص المساحات المزروعة ومحاصيلها الزراعية خاصة القمح والشعير باعتبارها المواد الخام لصناعة الخبز.

جدول (7) كمية إنتاج الحيازات الزراعية من المحاصيل الحقلية لعام 2001 بمنطقة الزاوية.

المنطقة	القمح	الشعير
الزاوية	1097	133485

المصدر: الهيئة العامة للمعلومات، النتائج النهائية لمحصول للتعداد الزراعي لعام 2001، ص68.

نظراً للانخفاض المستمر في إنتاج وإنتاجية القمح وزيادة الفجوة الغذائية سنة بعد سنة الأمر الذي تسبب في عدم التوازن بين العرض والطلب من القمح وعجز الإنتاج المحلي لمحصول القمح عن الوفاء بالاستهلاك المحلي وانعكس ذلك على انخفاض نسبة الاكتفاء الذاتي والتي بلغت 14.86% عام 2010، وقد قدرت حجم الفجوة الغذائية من محصول القمح تقريباً نحو 985.7 ألف طن خلال الفترة من 1995-2010، وبالتالي تلجأ الدولة إلى سد الفجوة عن طريق الاستيراد من خارج حدودها مما أثر على ميزان المدفوعات بصفة عامة والميزان التجاري الزراعي بصفة خاصة.

وبدراسة تطور الإنتاج من محصول القمح خلال الفترة 1995-2010م تبين أنه قد تناقص سنوياً بنحو 2.4 ألف طن ، في حين أن الاستهلاك تزايد بنحو 37.71 ألف طن في نفس الفترة وتبين أن نصيب الفرد من إنتاج القمح قد بلغ نحو 0.757 كجم/سنة . أما نصيب الفرد من استهلاك فقد بلغ نحو 4.36 كجم/سنة ، بينما بلغ حجم الفجوة الغذائية من محصول القمح خلال نفس الفترة نحو 923.23 مليون طن كمتوسط لهذه الفترة⁽¹⁾ .

(1) عبدالحمد طاهر سليمان، وخالد عبدالعاطي موسى اللافي ، دراسة اقتصادية تحليلية للفجوة الغذائية للقمح في ليبيا وامكانية الحد منها خلال الفترة 1995-2010م، قسم الاقتصاد الزراعي ، كلية الزراعة، جامعة عمر المختار، البيضاء ، ليبيا، ص31.

2- الأيدي العاملة:

إن توفر القوى المنتجة الماهرة يعد عاملاً أساسياً ورئيساً في التوطن الصناعي وخاصة في الصناعات الدقيقة كالصناعات الهندسية والالكترونية وإذا كانت جميع الصناعات لم تتوفر فيها اليد العاملة الماهرة والفنية فسوف تتأثر بلا شك وسيكون هناك فرق في الصناعة باختلاف العمالة والمواصفات الفنية في الصناعة نفسها.

والعمالة عنصر مرن ومتحرك يمكن أن ينتقل بسرعة إلى مناطق الجذب الصناعي حيث تكون الأجور أعلى من مكان العمالة الأصلية أو انخفاض مستوى المعيشة للبلد المضيف (انخفاض أسعار السلع والحاجيات اليومية).

مما أدى إلى هجرة العمال من مكان إلى آخر كما هو الحال في ليبيا والعمالة الوافدة من تونس ومصر. وبما أن موضوع حديثنا عن صناعة الخبز فإنه ليتم الارتقاء بإنتاج ممتاز ومتوافر لسد حاجة السوق المحلية وإشباع حاجات الفرد يجب توفير اليد العاملة وصناع الخبز الماهرين بصفة مستمرة وذلك لغرض توفير خبز ذو مواصفات فنية جيدة وصحية ضمانها لصحة المواطن.

وكما هو حال المادة الخام فإن الأيدي العاملة أحد أهم العناصر الرئيسية في عملية إنتاج الخبز ولا يقل أهمية عن عامل المادة الخام ولا نبالغ إذا قلنا إنه أكثر أهمية من حيث إن هذه الصناعة تعتمد في جُلها على العمالة الوافدة والتي في غالبها من دولتي مصر وتونس كما هو واضح من الجدول (8) فإنها تؤثر سلباً على هذا النشاط وهي تعد من الصعوبات التي تواجه صناعة الخبز وذلك للاعتماد على عناصر غير وطنية مما يزيد من تفاقم أزمة الخبز وذلك من حيث إغلاقهم للمخابز في المناسبات مثل الأعياد وعزوفهم عن العمل وعودتهم إلى بلادهم في الظروف الراهنة مع تردي الوضع الاقتصادي للبلاد وتراجع الدينار الليبي مقابل الدولار والذي أحدث فرقاً واضحاً عند تحويل العملة المحلية إلى عملة ثانية دينار تونسي أو دينار مصري ويصبح العمل في ليبيا غير مجزئ، مما أوجد فجوة في اليد العاملة لجميع

القطاعات وأدى إلى ارتفاع سعر اليد العاملة ونقصها نقصاً شديداً في بعض المجالات كالمخازن وعمال البناء بجميع مراحلهم وهذا ما يؤكد صحة الفرضية الرابعة.

جدول (8)

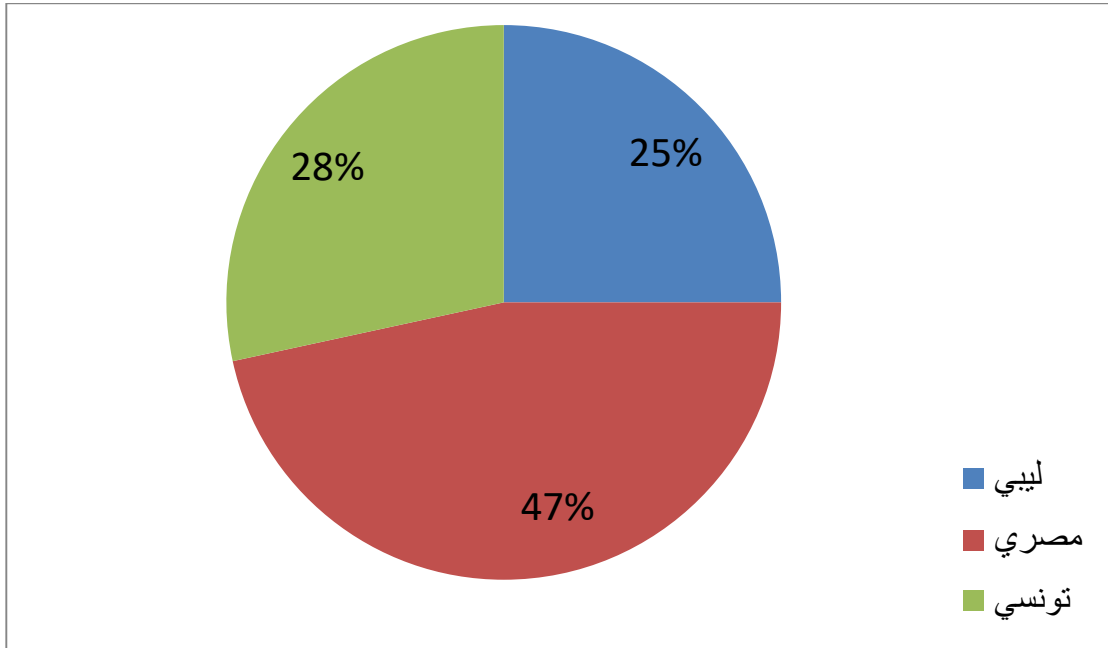
عدد العمال بالمخازن بمنطقة الدراسة لعام 2018م

الرقم	ليبيون / أجانب	العدد	%
1.	ليبي	44	25
2.	مصري	82	46.6
3.	تونسي	50	28.4
	المجموع	176	100.0

المصدر: الباحث، من نتائج الدراسة الميدانية للمخازن بمنطقة الدراسة لعام 2018م.

فكما هو معروف أن ليبيا تعد أرضاً خصبة لتوافد الأجانب إليها لوجود فرص كثيرة في جميع المجالات ورخص العيش فيها مقارنة بباقي الدول وهذا ما يتضح من الشكل (5) حيث يمثل العمال الأجانب حوالي $\frac{3}{4}$ من العاملين بالمخازن بمنطقة الدراسة.

الشكل (6) يوضح نسبة العمالة الأجنبية إلى العمالة المحلية بمنطقة الدراسة



المصدر: الباحث استناداً للجدول (8).

3 - السوق:

السوق هو التقاء وجهات النظر بين البائع والمشتري، ومن حيث الوجهة والمفهوم الاقتصادي، يعني أية مجموعة من الناس تربطهم علاقة بسلعة معينة وأي مكان تتم فيه المبادلة على نطاق تجاري، فالسوق التجاري تعرض فيه السلع بمختلف أنواعها من غذاء وملابس وحاجيات يومية، يتفرع بذاته إلى أسواق عديدة أبرزها السوق المتنوع (سوبر ماركت)، سوق الخضروات، سوق الأسماك. أما بالنسبة لصناعة الخبز فإنه يباع في المخبز مباشرة إلى الزبون وهو المواطن الذي يستهلك الخبز ويبيع أيضاً إلى مسوقين وهم أفراد يقومون بامتهان تجارة بيع الخبز الجاهز بسياراتهم الخاصة المعدة لهذه الخدمة ويقومون بتوزيع الخبز على المحلات التجارية بصفة دورية على مدار اليوم وفي هذه الحالة ارتبط السوق بعامل النقل وأصبح عامل النقل بالنسبة للأسرة لا يكاد يمثل شيئاً فإذا كان المخبز بعيداً ويحتاج إلى وسيلة نقل فبيع الخبز في المحلات التجارية للمواد الغذائية ذلل هذه العقبة وأزالها من الوجود. كما أن الأسواق الشعبية لها نصيب في تصريف الخبز حيث إنه يوجد العديد من

الناس تمتهن مهنة المقاهي المتنقلة والتي تقوم ببيع الإفطار الصباحي من سندويشات مختلفة للعامة. ولا نغفل عن المدارس والتي تعد أحد مصارف إنتاج الخبز وإن كانت موسمية حيث يوجد بها ما يسمى بالمقاصف والتي تقوم بتوفير الإفطار للتلاميذ، وهذا ما يؤكد صحة الفرضية الثالثة التي كانت جواباً لتساؤل البحث الثالث: أن هناك تباين في كميات استهلاك إنتاج المخابز حسب طلب المستهلك أو الجهة المستهلكة.

4 - الطاقة:

الطاقة هي المحرك لقيام أي نشاط، فحتي جسم الانسان يحتاج إلى الطاقة للقيام بمهامه ووظائفه. وتختلف الصناعات في مدي حاجتها للطاقة فبعض الصناعات تحتاج إلى معدلات كبيرة من الطاقة كالصناعات المعدنية كما هو الحال في مصنع الحديد والصلب فتقام له محطات خاص به لتوليد الطاقة اللازمة لتشغيله. وكذلك الحال في الصناعات النفطية والبتروكيماوية.

أما الصناعات الغذائية صفة عامة لا تحتاج إلى قدر كبير من الطاقة المتمثلة في الكهرباء. وبالنسبة للمخابز فتعد من الأنشطة المرنة التي تتعد فيها أشكال الطاقة من الوقود السائل بنوعيه والكهرباء. وهي تعتمد اعتماداً كبيراً على الطاقة الكهربائية من الشبكة العامة والتي تعد مصدراً متديبداً وهي أهم مشكله تواجه المخبز إذ أن الانقطاع المفاجئ والمتكرر ما يخافه أصحاب المخابز فدون سابق إنذار ينقطع التيار ويستغرق الانقطاع ساعات طويلة وأحياناً يكون الرجوع متقطعاً ما يوتر سلباً على عمل المخابز فيضطر الخباز إلى رمي العجين وإغلاق المخبز والتسبب في خسائر مادية وما يعقبه من خوف من اعاده صنع الخبز إلى أن يستقر التيار الكهربائي وهذا إجابة للفرضية الثانية للدراسة. وهو ما ألزم 30% من المخابز بشراء مولدات لتعوض انقطاع التيار الكهربائي المفاجئ والذي يكلف الكثير من المال وهو ما لا يستطيع البعض منهم شرائه. بالإضافة إلى أن المخابز تعاني من نقص مادة الكيروسين والتي يشتغل بها المخبز.

خلاصة القول إن عدم توفر الطاقة تعد من أهم معوقات قيام الصناعة.

5- النقل والمواصلات:

لا يلعب عامل النقل والمواصلات دوراً كبيراً لقيام الصناعة بالنسبة للمخابز بصفة خاصة من ناحية التسويق حيث إن المخابز تقام علي مواقع استراتيجية ذات نشاط سكاني أو تجاري أو خدمي أو على الطرق الرئيسية والفرعية لأن المخبز في الغالب يغطي حاجة سكان المنطقة أو الحي السكني.

أما في حالة وجود المخبز علي الطرق الرئيسية فإنه يخدم المناطق المحيطة والمارين من الطريق العام وهذا النوع من المخابز في الغالب يكون ذا طابع مغاير لما هو في المناطق الداخلية والأحياء الشعبية بما يقدمه من خدمات غير الخبز تشمل الخبيز بكل أنواعه.

أما بالنسبة لتسويق المنتج وتصريفه فإن الإنتاج يقسم ما بين الأفراد القاصدين للمخبز وبين المحلات والمطاعم والمقاصف المدرسية التي في الغالب يقوم بها بعض الأفراد الممتهين لمهنة النقل والتسويق، وذلك بنقل الإنتاج من المخبز إلى المحلات التجارية التي تعد أكبر مصارف الخبز والخبيز.

6- رأس المال:

رأس المال هو مصطلح اقتصادي يقصد به الأموال والمواد والأدوات اللازمة لإنشاء نشاط اقتصادي أو تجاري يكون الهدف منه الربح وتوفير سلعة أو منتج الناس في حاجة إليه وهذا ما تؤكدته الفرضية الأولى للدراسة. و يعتبر رأس المال هو المحرك الأساس لأي مشروع أو عمل استثماري يهدف لزيادة القدرة الإنتاجية لأي جهة أخرى. وينقسم رأس المال إلى:

- رأس المال الثابت:

وهي المواد التي لا تتغير ولا تدخل في التبادل التجاري أو الاستهلاك ضمن دورات الإنتاج، ومن أهم الأمثلة لرأس المال الثابت في معظم النشاطات الاقتصادية. الأرض، والبناء، والمنشآت، والآلات، والتجهيزات الضرورية، والطاقة المحركة.

- رأس المال الاستثماري:

وهو كل المواد والسلع التي تدخل في الإنتاج ولها قيمة مباشرة في قيمة السلعة المنتجة، وبشكل مختصر هو كل المواد التي تدخل في ذروة اقتصادية متجددة، وأهم أمثلة حول رأس المال في مجال الصناعة. المواد الخام التي يتم تصنيعها والأيدي العاملة.

هذا بشكل عام أما بشكل خاص فتعد حرفة صناعة الخبز من الحرف الفردية حيث إن هذه الصناعة لا تقوم الدولة بإنتاجها، وإنما هي نشاط فردي، ومتى توفر رأس المال للفرد وتوفر المكان المناسب كان بإمكانه مزاولته النشاط بعد قيامه بالإجراءات القانونية والضرورية لإنجاح هذه الصناعة.

حيث إنه في الماضي كانت الدولة تُعنى بتوفير الملح والخميرة والدقيق بسعر مدعوم أي (مبلغ رمزي مقارنة بسعره في السوق السوداء) أما الآن فإن أصحاب المخابز يتعاملون مع التجار مباشرة حتى يتسنى لهم مزاولته النشاط. كما أن مادة الدقيق أصبحت من النوعية الرديئة وليس كما في السابق تأتي بمواصفات قياسية وهذا كله يؤثر سلباً علي جودة وسلامة المنتج، كما أصبح هناك ما يسمى بمحسن الخبز الذي يغطي عيوب المنتج فيعطي شكلاً وقواماً للخبز والذي يعد من آفات العصر حيث أن أصحاب المخابز سامحهم الله يستعملونها بدون مقياس، المهم لديهم الخبز المنتج ذو الشكل المقبول ما يعود بالضرر على المستهلك ويسبب الأمراض السرطانية، وتزداد كميات المحسنات المضافة عندما يكون الدقيق من النوعية الرديئة.

الفصل الثالث

التوزيع الجغرافي للمخايز بمنطقة الدراسة

أولاً: التوزيع الجغرافي للمخايز حسب عدد المحلات.

ثانياً: التوزيع الجغرافي للمخايز حسب نوع الإنتاج

ثالثاً: التوزيع الجغرافي للمخايز حسب كثافة السكان.

الفصل الثالث

التوزيع الجغرافي للمخايز بمنطقة الدراسة

أولاً- التوزيع الجغرافي للمخايز حسب عدد المحلات:

اقتصرت الدراسة على المنطقة الممتدة من مدخل الزاوية شرقاً إلى جسر الحرشة غرباً ومن الطريق الساحلي جنوباً إلى البحر شمالاً وهذه المنطقة تضم عدد (44) مخايز كما هو واضح بالجدول (9)، حيث نجد أن 27% من المخايز تستأثر بهم محلة الزاوية القديمة وأن محلي الزاوية الجديدة وبحر السماح تحتوي كل منهما على 18% من مجموع المخايز، ويعزى ذلك أن تلك المحلات تمثل نواة المدينة وبها كثافة سكانية عالية مقارنة بالمحلات الأخرى ذات كثافة سكانية مرتفعة ولا توجد بها مخايز، مما يعتبر إجابة على السؤال الثاني لمشكلة الدراسة بأنه هناك مجموعة من الأنماط يتم من خلالها التوزيع الجغرافي للمخايز بالمدينة.

جدول (9) عدد المخايز العاملة حسب المحلات بمدينة الزاوية لعام 2018م

الرقم	المحلة	عدد السكان (نسمة)	عدد المخايز	%
1.	أبو السباع.	8366	4	9.1
2.	الزاوية الجديدة.	10040	8	18.2
3.	بحر السماح	10023	8	18.2
4.	الزاوية القديمة	6755	12	27.2
5.	شهداء الزاوية	19142	3	6.8
6.	الولاني	8694	1	2.3
7.	عمر بن عبدالعزيز	13091	0	0
8.	بئر معمر	16064	4	9.1
9.	أبوغلاشة	10954	4	9.1
	المجموع	103129	44	100.0

المصدر: - مقابلة شخصية، وزارة الاقتصاد بالزاوية، رئيس لجنة المخايز، الهيئة العامة للمعلومات.

- النتائج النهائية للتعداد العام للسكان لسنة 2006م.

أما بالنسبة لعدد المخابز في مدينة الزاوية فإنه لا يمكن حصره بشكل دقيق وذلك لعدة أسباب منها:

1- وجود عدد من المخابز لا تحمل تراخيص تَسمح لها بمزاولة هذا النشاط وإنما

هَمُّها الاستفادة من كميات الدقيقة التي يتم توزيعه من قبل وزارة الاقتصاد.

2- وجود عدد من المخابز التي تحمل تراخيص لكنها لا تمارس نشاطها أي أنها

تقام لغرض تجاري.

3- بعض المخابز مسجلة وبإجراءات صحيحة ولكنها مغلقة وذلك يرجع إلى عدة

أسباب منها:

أ- عدم وجود عمالة لصنع الخبز

ب- عدم توفر السيولة النقدية لصيانة المخابز لأن عمليات الصيانة مكلفة.

ج- نقص المادة الخام وتذبذبها من حين لآخر مما يضطر المخابز إلى العمل

لفترات والتوقف أحياناً أخرى لفترات قد تكون طويلة.

د- أحياناً يكون إغلاق المخبز لظروف خاصة بصاحب النشاط.

عليه فإن عدد المخابز التي تعمل بصفة دائمة في منطقة الزاوية بشكل عام

يبلغ 104 مخبزاً ونسبة المخابز بمنطقة الدراسة إلى إجمالي المخابز بالمنطقة تمثل

42%.

أما بالنسبة لعدد المخابز التي تعمل داخل نطاق مدينة الزاوية، يبلغ عددها

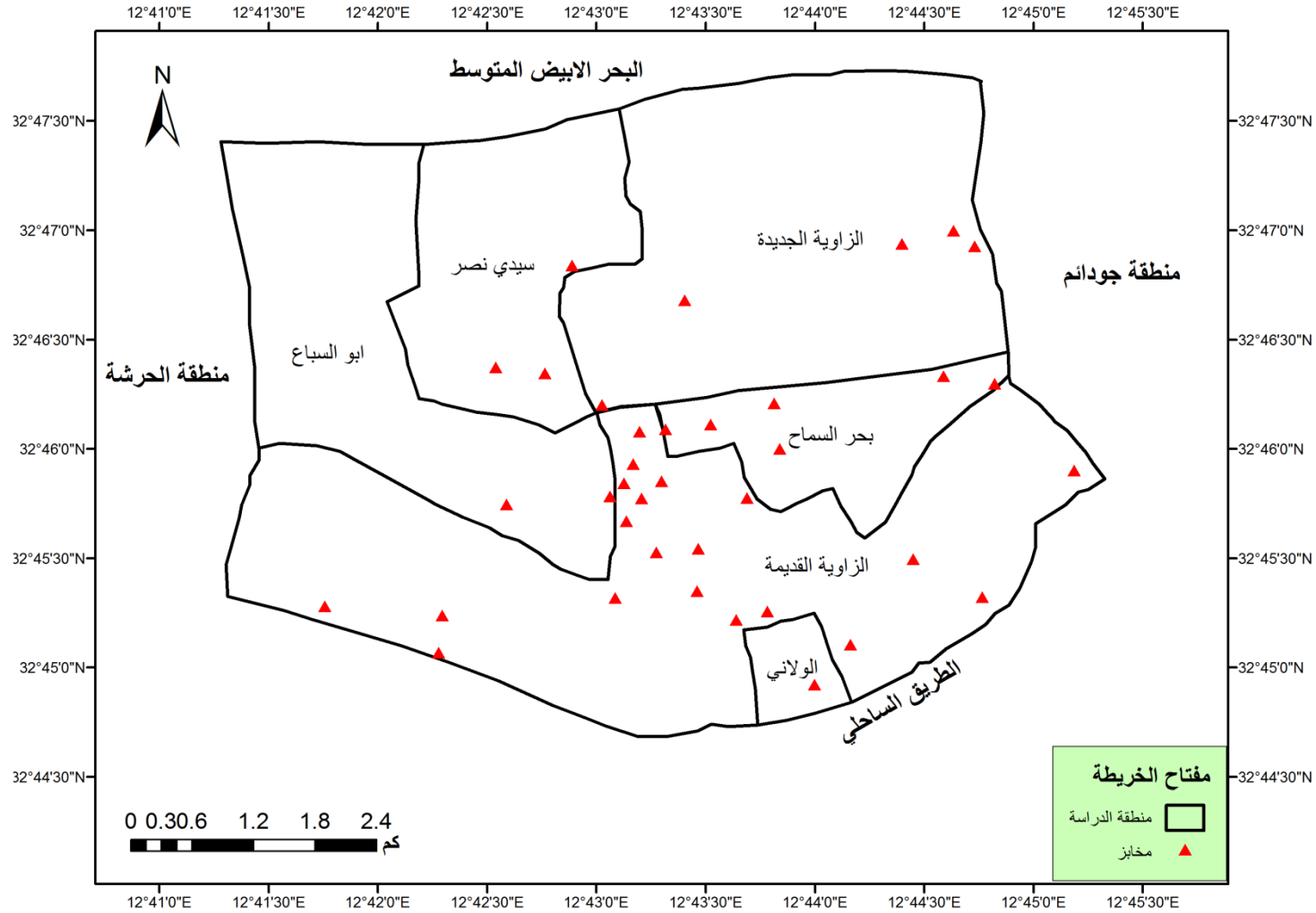
نحو 44 مخبزاً كما هو واضح من الخريطة (11).

ويلاحظ من خلال الجدول المذكور أعلاه أن محلة الزاوية القديمة تتأثر

بحوالي 27% من مجموع المخابز كذلك محلة بحر السامح 18%، نظراً لوجود

الكثافة السكانية بها وتركز أكثر المؤسسات التعليمية والصحية بها.

خريطة (7) التوزيع الجغرافي للمخابز حسب المحلات بمنطقة الدراسة لعام 2018م



المصدر : عمل الباحث باستخدام تقنية GIS.

ثانياً- التوزيع الجغرافي للمخابز حسب نوع الإنتاج:

يلاحظ من الجدول (10) أن المخابز تنتج عدة أنواع من الخبز متعدد الأشكال كما هو واضح من الصور (1، 2، 3، 4، 5) وكل مخبز متخصص في إنتاج نوع معين، وتشمل ما يأتي:

1- خبز الشعير.

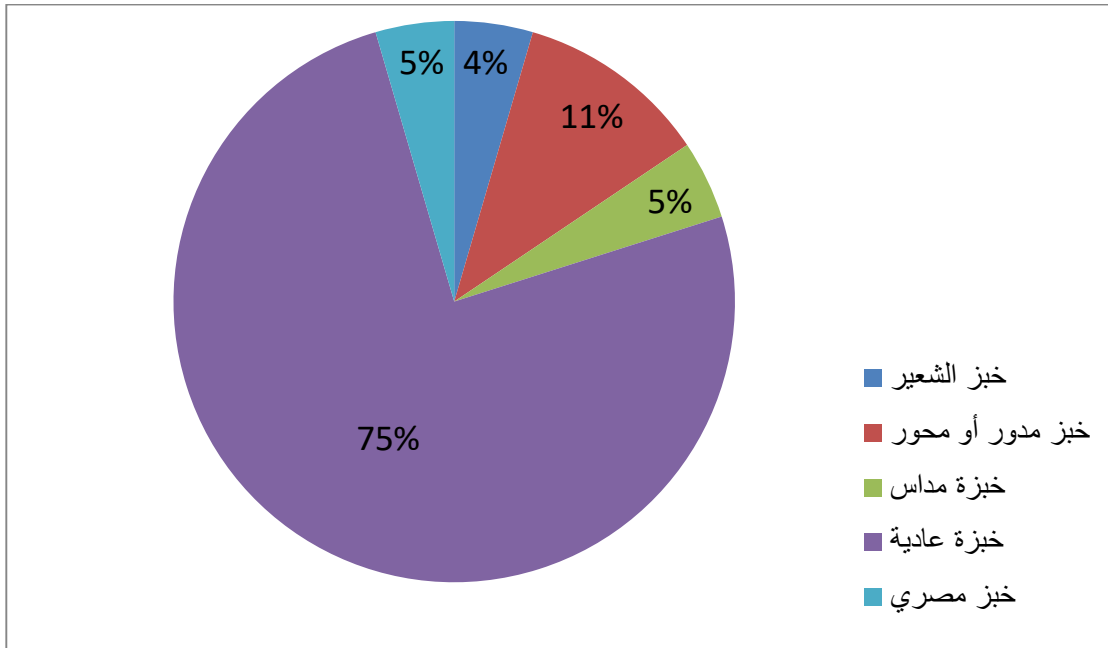
2- الخبز المدور أو المحور.

3- خبز المداس.

4- الخبز العادي وهو الصنف الرئيس في حياتنا اليومية حيث يمثل الخبز العادي حوالي 75% من إنتاج المخابز بالمدينة يليه الخبز المدور بنسبة 11% وفي السنوات الماضية ظهر نوع آخر من أنواع الخبز وهو الخبز المصري وهو ما يقبل عليه الإخوة الوافدون من مصر الشقيقة وذلك نظراً لكثرة العمالة في البلاد، خاصة في محلات الزاوية القديمة، والزاوية الجديدة.

وهو ما حظى بقبول واستحسان من عامة الناس وخصوصاً في عيد الأضحى وفي بعض المناسبات الخاصة. ولكن هذه المخابز لم تكن كثيرة فهي لا تتعدى مخبزاً أو اثنين في المدينة بكاملها. ثم في السنوات الأخيرة ظهر نوع جديد من المخابز لم يكن موجوداً في السابق وهذا الظهور صاحب الثورة الآلية في المخابز عند ظهور المخبز الآلي (ملحق 3، 4). حيث أصبح المخبز ينتج أنواعاً متعددة من الخبز.

شكل (7) أنواع الخبز المنتج بمدينة الزاوية لعام 2020م



المصدر: الباحث استناداً للجدول (10).

جدول (10) أنواع إنتاج مخابز مدينة الزاوية لعام 2018م

الرقم	المحلة	عدد المخابز	%
1.	خبز الشعير	2	4.5
2.	خبز مدور أو محور	5	11
3.	خبزة مداس	2	4.5
4.	خبزة عادي	33	75
5.	خبز مصري	2	4.5
	المجموع	44	100.0

المصدر: الباحث من نتائج الدراسة الميدانية للمخابز بمدينة الزاوية، 2018.

بالإضافة إلى افتتاح أنواع متعددة من مخابز الخبز والحلويات، وأصبح يشغل حيزاً أكبر من ذي قبل وهذه المخابز تحتاج إلى عدد كبير من العاملين بالإضافة إلى العديد من الآلات والمعدات الخاصة حيث أصبح المخبز عبارة عن محل متكامل يدار تقريباً على مدار الساعة.

وهذا النوع من المخابز لا يتعدى 4 أو 5 مخابز داخل المدينة خاصة في
محلة الزاوية القديمة، أما باقي المخابز فإنها تنتج الخبز العادي في جميع محلات
المدينة.

الصورة (1) الخبز العادي



المصدر : عمل الباحث.

الصورة (2) خبزة تنور



المصدر : عمل الباحث.

الصورة (3) الخبز العادي



المصدر : عمل الباحث.

الصورة (4) خبزة مدورة



المصدر : <https://www.google.com.ly/> أشكال الخبز .

الصورة (5) الخبز السوري



المصدر : <https://www.google.com.ly/> أشكال الخبز .

ثالثاً- التوزيع الجغرافي حسب كثافة السكان:

إن التوزيع الجغرافي للمخابز يرتبط بكثافة السكان أي أن المحلات العمرانية ذات الكثافة العالية تقترن بوجود عدد كبير من المخابز والعكس كما في بعض المحلات العشوائية خاصة في الفترة الأخيرة، لأن التوزيع الموجود حالياً عشوائي.

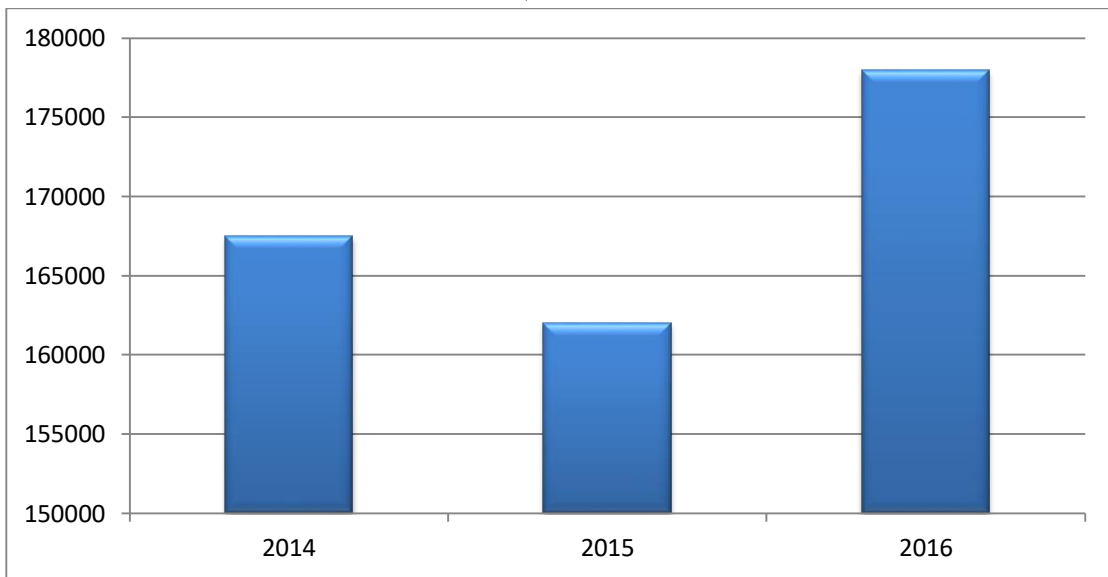
بحسب البيانات المتحصل عليها من مصلحة الأحوال المدنية بالزاوية فقد بلغ عدد السكان في مدينة الزاوية 179.270 نسمة عام 2016م⁽¹⁾. إلا أن عدد السكان

(1) مقابلة شخصية مع موظف الإحصاء والتعداد.

في تزايد يكاد يكون متساوياً تقريباً فقد بلغ سنة 2014، 158.241 نسمة وفي سنة 2015، 160.618 نسمة وبلغ في سنة 2016، 179270 نسمة.

ومن خلال الشكل (2) يتضح أن الزيادة في عدد سكان مدينة الزاوية قد زادت بمقدار بسيط جداً ما بين سنة 2014 إلى سنة 2015 ثم في سنة 2016 قد زادت زيادة كبيرة.

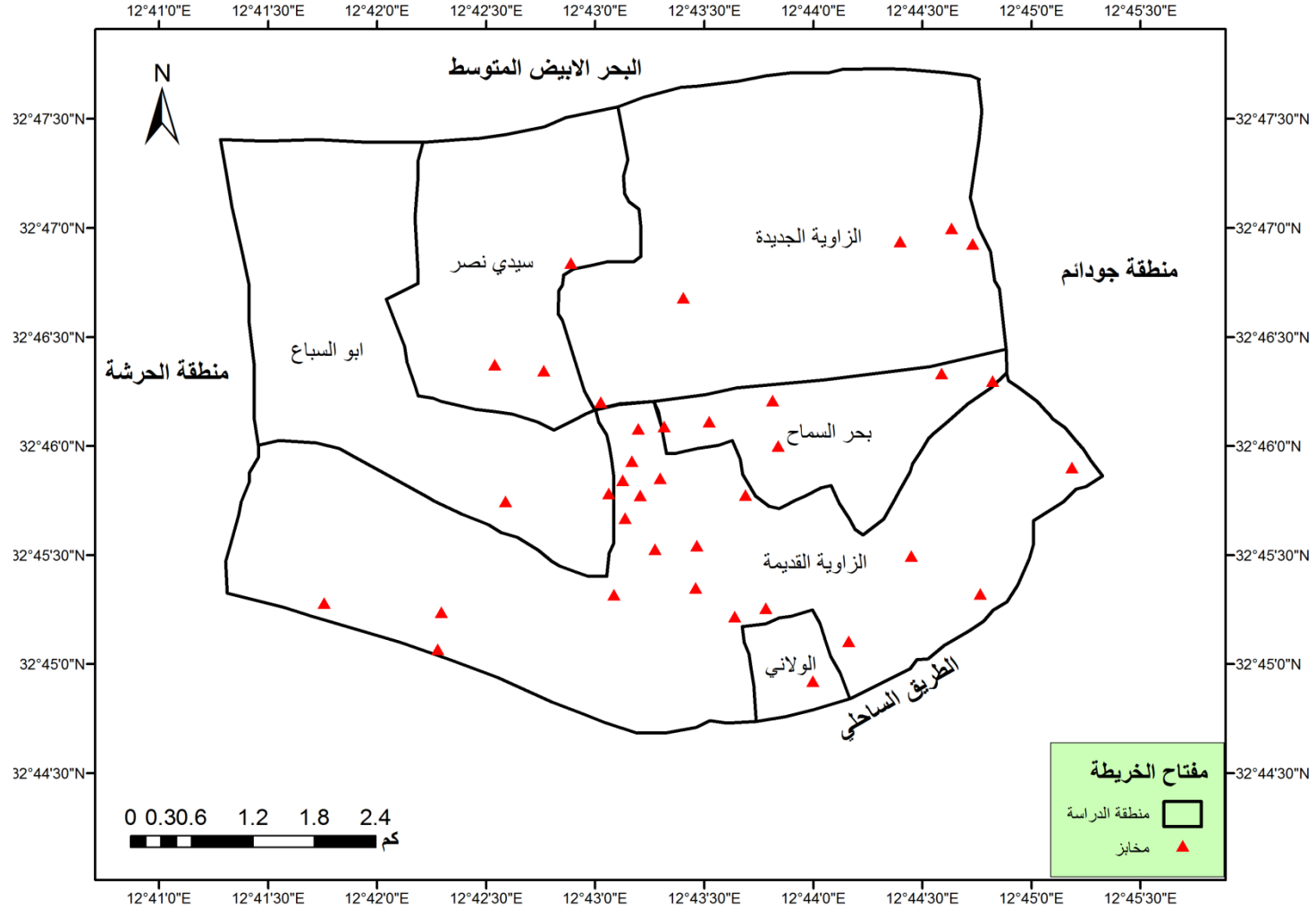
شكل (8) يبين الزيادة في عدد السكان بمدينة الزاوية خلال ثلاث سنوات من 2014 إلى سنة 2016م



المصدر : الباحث ، من نتائج الدراسة الميدانية لمنطقة الدراسة لعام 2016م.

كما تظهر الخريطة (12) التي توضح عدد المخابز حسب الكثافة السكانية بالمدينة، أن الأحياء التي تمثل نواة المدينة يتركز بها أكثر عدد من المخابز كما هو الحال في محلات الزاوية القديمة، بحر السباح، الزاوية الجديدة بينما تمثل محلات شهداء الزاوية، الولاني أقل عدد من المخابز .

خريطة (8) التوزيع العددي للمخابز على محلات مدينة الزاوية حسب كثافة السكان، 2019.



المصدر : عمل الباحث استناداً زيارة الميدانية للمخابز بحسب العدد الكلي وباستخدام تقنية GIS.

الفصل الرابع

كميات استهلاك إنتاج المخازن بمنطقة الدراسة

أولاً: استهلاك السكان.

ثانياً: استهلاك المؤسسات التعليمية .

ثالثاً: استهلاك المستشفيات .

الفصل الرابع

كميات استهلاك إنتاج المخازن بمنطقة الدراسة:

أولاً: استهلاك السكان:

يواجه العالم في الوقت الحاضر مشكلة حادة تتعلق بعدم كفاية الغذاء بالنسبة لعدد كثير من السكان، وقد قدرت منظمة الغذاء والزراعة العالمية FAO أن حوالي 15% من سكان العالم لا يحصلون على القدر الكافي من الطعام⁽¹⁾.

تعد الدراسات السكانية العمود الفقري لأي دراسة سواء كانت هذه الدراسة اجتماعية أو اقتصادية أو سياسية أو جغرافية، ولا بد أن تخضع إلى قواعد لتخطيط والتنمية إذ أن عنصر السكان بعد الأداة الفعالة في عمليات التنمية والبناء، والتطوير والتخطيط الاقتصادي والاجتماعي والسياسي للبلاد. وقد شهد العالم في الفترة الأخيرة طفرة كبيرة وسريعة في نمو السكان وخاصة في المدن التي نما سكانها نمواً يفوق سكان الريف، وإن العنصر البشري من عناصر الجغرافية البشرية التي تساعد على ازدهار وقيام المدن والبلدان.

إن استهلاك السلع والخدمات نشاط مستمر في الحياة اليومية، ومع ذلك فهو ليس الغاية النهائية لحياة الناس، فنحن نستهلك أغراض مختلفة في آن واحد، ومن ثم فإن دور الاستهلاك في الحياة البشرية لا يمكن فهمه دون فهم الغايات التي يسعى إليها من خلال الأنشطة الاستهلاكية⁽²⁾.

وقبل الحديث عن استهلاك إنتاج المخازن بمنطقة الدراسة ينبغي الإشارة إلى كميات الإنتاج بالمخازن، حيث يوضح الجدول (11) كميات الدقيق التي تستخدمها المخازن بالمدينة.

(1) د. محسن محارب عواد وآخرون، مدخل إلى الجغرافية الزراعية، دار شموع الثقافة، الزاوية، 2002.

(2) د. عبدالله عطوى، السكان والتنمية البشرية، دار النهضة العربية، بيروت، 2004، ص 89.

حيث نلاحظ من الجدول (11) أن كميات الدقيق المستخدمة في صناعة الخبز متفاوتة بين المخابز بالمدينة ويعزى ذلك إلى الكثافة السكانية التي تقع بها المخابز أو نقص كمية مادة الخام التي تتحصل عليها تلك المخابز، بالإضافة إلى المؤسسات التعليمية والصحية التي تستهلك إنتاج المخابز.

جدول (11) كميات الدقيق التي تستخدمها المخابز بمحلات المدينة يومياً

الرقم	المحلة	نوع الدقيق	الكمية / قنطار
1.	أبو السباع.	قمح	4-3
2.	الزاوية الجديدة.	قمح - شعير	5-4
3.	بحر السماح	قمح - شعير	4-3
4.	الزاوية القديمة	قمح - شعير	5-4
5.	شهداء الزاوية	قمح	3-2
6.	الولاني	قمح	3-2
7.	عمر بن عبدالعزيز	قمح	4-3
8.	بئر معمر	قمح	3-2
9.	أبوغلاشة	قمح	

المصدر : الباحث من نتائج الدراسة الميدانية للمخابز بمدينة الزاوية، 2018.

بالإضافة إلى ما ذكر أعلاه فهناك عوامل أخرى تؤثر في عمليات الإنتاج منها مدى توفر التيار الكهربائي للمخابز التي تتغذى من الشبكات العامة، أو وجود مولودات كهربائية خاصة بتلك المخابز، كما أن العديد من سكان المناطق المجاورة تستفيد من إنتاج المخابز في كثير من الأحيان .

1-توزيع السكان:

بشكل عام ومنذ القدم استوطن السكان في مناطق السهول وعلى مجاري الأنهار أي حيث يوجد الماء والكأ. وكانت حياة الترحال على هذا الأساس، وكذلك الحال في الوقت الحالي فإن أماكن التركيز السكاني في المناطق الساحلية أكثر منه

في الدواخل والأراضي الصحراوية ولا شك أن مدينة الزاوية وهي مدينة عريقة استوطن بها الفينيقيون وأصبحت محطة تجارية ومرسى للسفن وعرفت قديماً باسم أساريا. فقد اشتهرت بتركز سكاني لملائمة موقعها لهذا التركيز من عدة نواحي، منها: أنها أرض سهلية، وأنها ساحلية مطلة على البحر، وملائمة مناخها، وهي بفضل موقعها الجغرافي تعتبر من أهم مدن الساحل الغربي، وتأتي في الترتيب الرابع من حيث عدد السكان بعد مدينة طرابلس وبنغازي ومصراته وجميع هذه المميزات جعلت منها مركزاً تجارياً واقتصادياً حيث أقيمت بها مصفاة لتكرير البترول وتم إنشاء محطة توليد الكهرباء وهي من أحد أهم المحطات في البلاد، بالإضافة إلى إنشاء محطة لتحلية مياه البحر لتوفير مياه الشرب، وبها العديد من المعاهد والجامعات. والمراكز الصحية، بالإضافة إلى مركز يعد الوحيد تقريباً في المنطقة الغربية وهو مركز علاج أمراض الكلى، وكل هذه العوامل جعلت منها مدينة حيوية ومزدهرة في جميع النواحي.

فقد بلغ عدد السكان مدينة الزاوية سنة 2014 158241 نسمة، بلغ عدد الذكور 78177 وعدد الإناث 80064 نسمة وفي سنة 2015، 160618 نسمة حيث بلغ عدد الذكور 79345 في حين بلغ عدد الإناث 81273 نسمة⁽¹⁾. أما في سنة 2016 فقد بلغ عدد سكان المدينة 179270 وقد كان عدد الذكور 97701 نسمة أما عدد الإناث 81.569 وقد زاد عدد السكان زيادة مطردة في سنة 2016 عنه في سنة 2014 وسنة 2015 ترجع هذه الزيادة إلى الأحداث الأخيرة التي شهدتها البلاد وما ترتب عليها من الهجرة الداخلية من إقليم إلى آخر فقد تم نزوح السكان من إقليم جنزور ومناطق الزهراء والناصرية والعزيرية إلى الزاوية وهذا الشيء ترتب عليه إعادة تسجيلهم وإدراجهم ضمن السجل المدني بالزاوية؛ لأنهم

(1) مقابلة شخصية، موظف بالسجل المدني الزاوية، قسم الإحصاء والتعداد.

في السابق كانوا مقيدون ضمن مكاتب السجل المدني في الزهراء وجنزور وغيرها من المناطق(1).

وهذه الزيادة يترتب عليها العديد من الأشياء منها على سبيل المثال:

- زيادة الازدحام في الحركة المرورية داخل المدينة.
 - زيادة السحب على العديد من المنتجات وخاصة ذات الاستهلاك اليومي مثل الخبز والحليب ومشتقاته
 - الازدحام على محطات الوقود.
- أما فيما يخص المخازن فنجد السكان يقفون مصطفين لفترات من الوقت من أجل الحصول على رغيف الخبز، والبعض الآخر لا يتحصل على ما يحتاجه من الخبز بسبب إقبال بعض المخازن التي لها قدرة إنتاجية محدودة في اليوم .

وهذا ما يؤكد على صحة الفرضية الثالثة القائلة: أن المخازن لا تغطي

السوق المحلي للسكان نظراً لزيادة الاستهلاك بالمدينة والمناطق المجاورة لها.

كما كان للامتداد العمراني للمدن والقرى أو إقامة البيوت والمنشآت داخل المزارع أثر ضئيل ومتدرج على تقلص المساحات المزروعة وبالأخص مساحات أشجار الحمضيات والزيتون والنخيل، وكمثال على ذلك تطور مساحة مدينة الزاوية على حساب المساحات المزروعة من 109.8 هكتاراً سنة 1966 إلى 1186 هكتاراً سنة 1996، إن تقلص المساحات المزروعة بمختلف محاصيلها تؤثر على كمية الإنتاج السنوي، ومن ثم التأثير على طاقة الإنتاج للمصانع من مادة الدقيق(2).

(1) مقابلة شخصية، موظف بالسجل المدني الزاوية، قسم الإحصاء والتعداد.

(2) سعد حاسم محمد حسن وآخرون، جغرافية الصناعة، أسس وتطبيقات وتوزيعات مكانية، المرجع السابق، ص253.

ثانياً: استهلاك المؤسسات التعليمية:

هناك ثلاثة أنواع مختلفة من التوزيعات بالنسبة للمؤسسات التعليمية وهي التوزيع العشوائي، والتوزيع المنتظم، والتوزيع المتجمع ويمكن ملاحظة ذلك من خلال الخريطة (9).

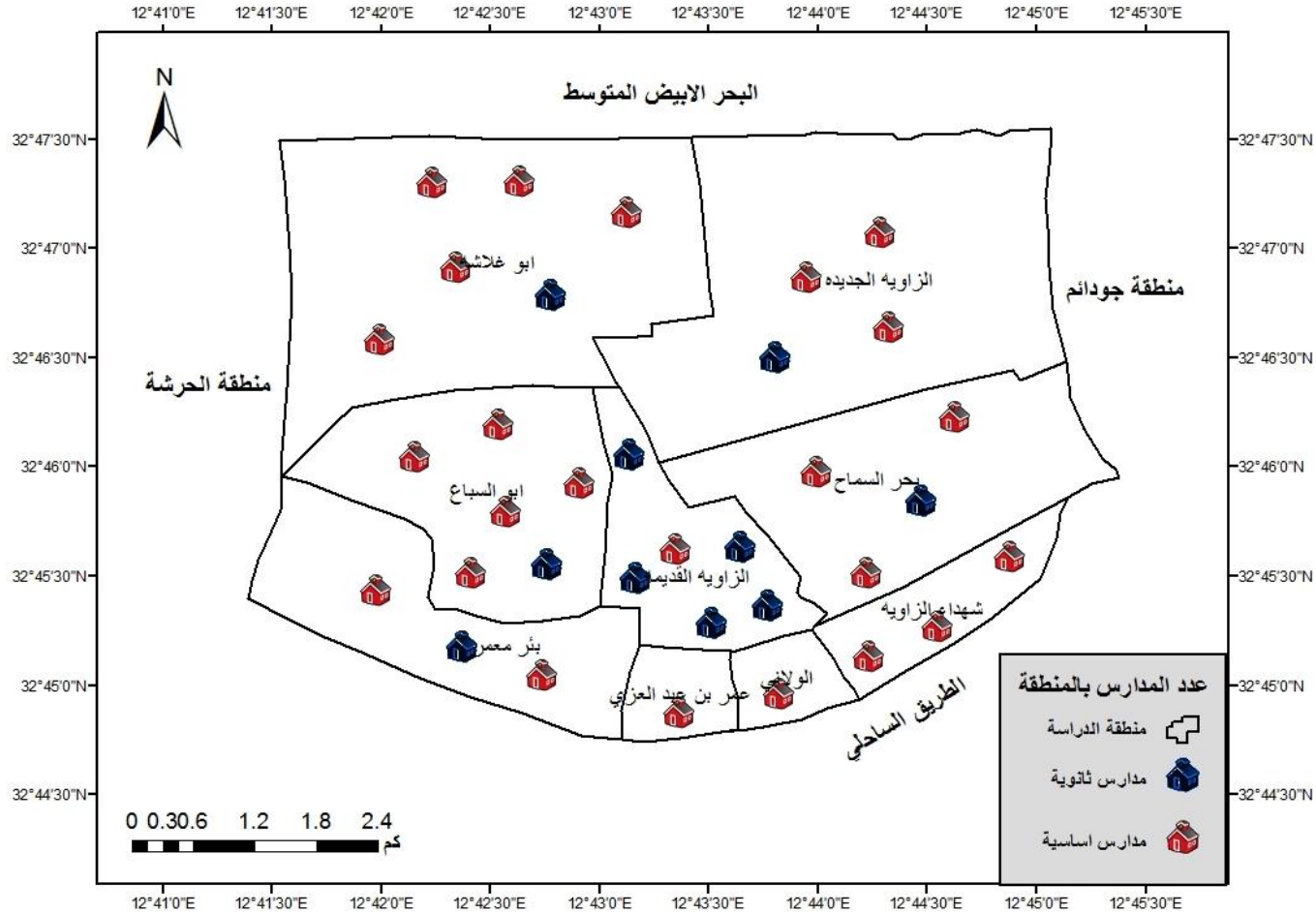
فعندما تكون المسافة بين نقطة وغيرها من النقاط متساوية تطلق عليها صفة الانتظام، أما إذا وجد نزوع ما إلى التجمع وبقية النقاط متباعدة كان التوزيع عشوائياً، وفي حالة وجود مسافة قصيرة بين أية نقطة وأقرب نقطة مجاورة لها في مجموعة أو أكثر فإن هذا التوزيع يكون متجمعاً وتعتبر مقياس المجاور الأكبر من أفضل المقاييس التي يمكن الاعتماد عليها في معرفة أنماط التوزيع⁽¹⁾.

ولا شك أن قطاع التعليم من ضمن القطاعات الخدمية التي تضم أعداداً كبيرة من السكان بشكل كبير، خاصة في المدارس والمعاهد المتوسطة والعليا والجامعات وتضم شريحة من السكان ذات استهلاك يومي حيث بلغ عدد المدارس التي شملتها الدراسة 38 مدرسة تتوزع على 12 محلة بالمدينة.

وقد تبين من الدراسة الميدانية أن المدارس تكاد تلتحم في بعض المحلات كما هو الحال بالنسبة لمحليتي ضي الهلال وسيدي نصر وهذا يعود إلى الطلب المتزايد من قبل السكان على الخدمات التعليمية وقلة الأراضي المناسبة للبناء المدرسي.

(1) كريمة سالم عبدالحميد أبو نقاب، التوزيع المكاني للمؤسسات التعليمية بمدينة الزاوية، دراسة في جغرافية المدن، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، 2004، ص 67.

خريطة (9) يوضح توزيع المدارس حسب المحلات لسنة 2000م.



المصدر : إعداد الباحث باستخدام تقنية GIS .

وفيما يخص جانب الدراسة في هذا الموضوع من خلال الزيارة الميدانية للمدارس فقد تم إجراء مقابلة مع أصحاب المقاصف بالمدارس ومعرفة العدد الذي يستهلكه من الخبز فقد تراوح العدد من 50 إلى 300 رغيف خبز في اليوم وهذا التباين متدرج فالبعض يستهلك 150 رغيف والبعض الآخر 115 رغيف خبز كما أن بعض المدارس يوجد بها فترة مسائية لتلاميذ المراحل الابتدائية ويقل استهلاكها إلى 50 رغيف خبز.

وهنا تجدر الإشارة إلى أنه في السنوات الأخيرة وبصفة خاصة 2018 قد قل العدد المستهلك من الخبز في المدارس سبب سوء الأحوال الاقتصادية والمعيشة فأصبح الأغلبية العظمى من الطلاب يحضرون سندوتشات من المنزل ولا يعتمدون في إفطارهم على مقاصف المدارس. بالإضافة إلى أن معيار الجودة أصبح ذا أهمية في هذا الجانب نظراً للتنوع الكبير في المواد الغذائية مع غياب الرقابة الصحية وكثرة السلع المحظورة.

ويعتبر حجم السكان وتوزيعهم وأعمار الطلبة والجهات التعليمية المسؤولة التي تعمل على التخطيط للتعليم واتخاذ القرار من أهم العوامل التي تؤدي إلى تباين توزيع المؤسسات التعليمية والطلبة الدارسين في قطاع التعليم العام الذي ينقسم إلى مرحلتين هما: مرحلة التعليم الأساسي ومرحلة التعليم المتوسط، ومن خلال الجدول (12): تبين التوزيع العددي لمؤسسات هذا النوع من التعليم وحجم الملتحقين بمراحل المختلفة في منطقة الدراسة للعام الدراسي 2002-2003⁽¹⁾.

(1) مصطفى عبدالسلام خلف الله، الوظيفة التعليمية لشعبية الزاوية، دراسة في الجغرافيا التطبيقية، 2006.

جدول (12) توزيع عدد المؤسسات التعليمية والطلاب حسب المحلات بمنطقة الدراسة

التعليم المتوسط		التعليم الأساسي		المحلة
عدد الطلبة	عدد المدارس	عدد الطلبة	عدد المدارس	
183	1	1864	3	الزاوية الجديدة
287	1	2081	3	بحر السماح
-	-	1255	3	شهداء الزاوية
-	-	366	1	الولائي
-	-	507	1	عمر عبدالعزيز
161	1	657	2	بئر معمر
396	1	3210	5	أبوالسباع
404	1	2419	5	أبوغلاشة
1717	5	986	1	الزاوية القديمة
3148	10	13345	24	المجموع

المصدر: مكتبة المعلومات والتوثيق بوزارة التعليم بالزاوية

وبالنسبة لموضوع الدراسة وعلاقته بالمؤسسات التعليمية فإنه في الغالب يوجد لكل مدرسة ما يسمى بالمقصف وهو يقوم على خدمة الطلبة وأعضاء هيئة التدريس من حيث تقديم الإفطار الصباحي والمسائي للطلبة والعاملين. ومن خلال المقابلة الشخصية مع بعض موردي مادة الخبز إلى هذه المقاصف فإن العدد المستهلك متفاوت من مدرسة إلى أخرى ومن الفترة الصباحية إلى الفترة المسائية، وهو ما يقدر بحوالي 350 رغيف خبز في بعض المدارس الكبيرة إلى 50 رغيف خبز في المدارس الصغيرة والفترة المسائية. وهو في العادة لا يشكل عبئاً على صناعة الخبز بشكل رئيس؛ لأنه ليس كل الطلبة يشتركون الإفطار الصباحي أو المسائي من المقاصف فالبعض يقوم بإحضار إفطاره معه من المنزل، والبعض يكتفي ببعض المعجنات بديلاً للخبز. أما بخصوص التعليم العالي والجامعات فإن استهلاكها للخبز المنتج في المخابز لبعض الأصناف التي تؤثر على الإنتاج اليومي للمخابز لأنها تستهلك من المقاهي والمطاعم والكفطيريات مثل: خبز "السكالوب" وخبز "الهمبرقا" وغيرها.

وباقى خدماتهم تقدم من أنواع من الخبز التي تصنع داخل المقاهي مثل خبز "الطابونة" وبعض المعجنات فطيرة "الشاورما" و"البيتزا".

ومن نافلة القول أن أكثر عنصر يستهلك الخبز هم السكان مقارنة بالمستشفيات والمؤسسات التعليمية لأنهم يعتمدون على الخبز اعتماداً كلياً في وجباتهم اليومية وعلى مدار السنة.

ثالثاً: استهلاك المستشفيات:

يعد تأمين الخدمات الصحية لسكان المنطقة والمناطق المجاورة لها أحد الوظائف المهمة التي تؤديها الوظيفة الصحية حيث تتوزع المراكز الصحية داخل المنطقة بشكل لا يواكب النمو السكاني المتزايد ومع وجود هذه المراكز داخل المنطقة إلا أن مستوى الخدمات التي تقدمها للسكان ضعيف نوعاً ما.

وتتدرج الخدمات الصحية داخل منطقة الزاوية من المراكز الصحية إلى العيادات المجمع إلى المستشفيات العامة حيث بلغ عدد المراكز الصحية داخل المنطقة حوالي أحد عشر مركزاً صحياً منها:

مستوصف جودائم ومستوصف الحرشة ومستوصف بئر معمر ومستوصف بئر هويسة ومستوصف بئر سعدون وكلها تابعة للقطاع العام وتقدم الخدمات الصحية لسكان المنطقة وإن كانت هذه الخدمات ضعيفة ولا تتماشى مع حاجة السكان وهذا في العموم أما بخصوص منطقة الدراسة فإن هذه المراكز عددها محدود جداً وهي مستوصف ضي الهلال ومستوصف أبو غلاشة ومستوصف أبوالسباع ومستوصف بحر السماح ومستوصف الشرفاء. وعيادة 2 مارس المجمع والمستشفى العام وبعض العيادة الخاصة منها السريرية ومنها عيادات مصغرة غير إيوائية. وتتمثل في مراكز لعلاج الأسنان وعيادات خاصة بالكشف على المرضى.

أما بالنسبة لموضوع الدراسة فإن المستهدف منها هو المستشفى العام
ومستشفى الكلي والعيادات السريرية فقط لأنها تستهلك مقدار بسيط من مادة الخبز
وهذا المقدار لا يشكل عبئاً على صناعة الخبز⁽¹⁾.

(1) سالمة الهادي البوشي، النمو السكاني وأثره في الأنشطة الاقتصادية لمنطقة الزاوية، 2018.

الفصل الخامس

المشكلات التي تواجه المخابز بمنطقة الدراسة

أولاً- مشكلات تخطيطية.

ثانياً- مشكلات اليد العاملة.

ثالثاً- مشكلات الطاقة.

رابعاً- مشكلات المياه.

خامساً- مشكلات تتعلق بالتسويق.

الفصل الخامس المشكلات التي تواجه المخابز بمنطقة الدراسة

أولاً- مشكلات التخطيط:

يقصد بالمشكلة التخطيطية موقع المخبز بالنسبة للخدمة التي يقدمها للسكان، وقد أظهرت الزيارة الميدانية أن بعض المخابز تقع على الطرق المعبدة ولكن في بعض فصول السنة يصعب الوصول إليها بسبب سوء الأحوال الجوية كالأمطار التي تبقى راكدة في بعض الأماكن، كذلك أكدت الدراسة الميدانية للمخابز عدم التنسيق في إنشاء وإقامة المخابز مع إدارة الاقتصاد بالمنطقة، فالمخابز عشوائية في التوزيع فقد تكون قريبة جداً من بعضها في الكيلومتر الواحد، تجد مخبزين وثلاث، وأحياناً عشرات الكيلومترات لتجد مخبز واحد، وهو ما يتطلب وسيلة نقل للذهاب إلى المخبز وهو أمر يصعب توفره أحياناً للبعض.

وهذا ما يؤكد الفرضية الأولى تتعدد العوامل التي أسهمت في تباين توزيع

المخابز في المدينة.

ولاشك أن التخطيط للمواقع الخدمية خاصة المخابز ينبغي أن يأخذ في الاعتبار الكثافة السكانية للأحياء والطرق ووسائل النقل والمؤسسات التعليمية والصحية؛ لكي يسهل على المواطن الحصول على احتياجاته بالسهولة الممكنة.

ثانياً- مشكلة اليد العاملة:

من خلال الدراسة الميدانية للمخابز بمنطقة الدراسة تبين أن صناعة الخبز تعتمد على اليد العاملة غير الوطنية اعتماداً كلياً وهو ما جعل صناعة الخبز في خطر كبير وعدم استقرارية الإنتاج على مدار السنة. فمعظم الذين يشتغلون بصناعة الخبز من جنسيات مختلفة إما مصرية أو تونسية، أو بعض الجنسيات الأخرى.

أما العناصر الوطنية فهي قليلة، وهذا ما جعلها من أكبر المشاكل التي تواجهها صناعة الخبز، فالعامل في المناسبات الدينية كالأعياد وشهر رمضان يرجع

إلى بلده وكذلك الحال في المناسبات الاجتماعية مما يضطر صاحب المخبز، إلى إغلاق المخبز وهذا حال أكثر مخابز المدينة، فلا تكاد نجد خبزاً في بعض الأحيان. كذلك توجد مشكلة أخرى تتعلق باليد العاملة وهي ارتفاع سعر اليد العاملة وتضاعفها بارتفاع سعر العملة الصعبة مقارنة بالعملة المحلية وكذلك هبوط العملة المحلية مقارنة بدول الجوار كمصر وتونس.

وهذا ما يؤكد الفرضية الرابعة التي كانت جواباً لتساؤل مشكلة البحث الثانية: أن نقص العمالة ومواد الخام أثر سلباً على إنتاج المخابز في المدينة.

ثالثاً- مشكلة الطاقة:

تعاني ليبيا منذ سنوات من انقطاع للتيار الكهربائي وخاصة في فصلي الصيف والشتاء لأنهم أكثر الفصول استهلاكاً للكهرباء، وهو ما يؤثر سلباً على عمل المخابز وشل حركتها تماماً، وقد أظهرت الدراسة الميدانية للمخابز أن حوالي 25% منها تعاني من انقطاع التيار الكهربائي لمدة يوم أو يومين متتاليين، أو حتى في المساء، فإن المخبز لن يقوم بعمله خوفاً من انقطاع التيار الكهربائي والذي يكون مفاجئاً وبالتالي يخسر المخبر الدقيق الذي استخدمه في العجين؛ لأنه لن يتمكن من صناعة الخبز ما يُترتب عليه خسائر مادية، فلا يعمل المخبز إلا إذا أستقر التيار الكهربائي استقرار تام.

وعلى الرغم من أن المخابز في بداية عهد عملها وخاصة المخابز الجديدة تأتي بمولد خاص بها لتوليد الكهرباء في حالة انقطاع الكهرباء من الشبكة العامة، ولكن أصحاب المخابز في بعض الأحيان يقومون ببيع المولدات المجهزة من قبل الشركات المصنعة للأفران ويعتمدون على الطاقة الكهربائية، كما أن أصحاب المخابز يجب أن يكونوا ملتزمين بتوفير مولد ليقوم بسد العجز في حالة انقطاع

الكهرباء المفاجئ، وحتى لا يخسر العجين، وفي نفس الوقت يشتغل ويوفر الخبز للمواطنين ويحقق العائد المادي وهو ما يحقق الهدف من إنشاء مخبز .

أما بالنسبة لمصادر الطاقة الأخرى فإن المخبز بحاجة إلى وقود الديزل أو الكيروسين وهما أساسان في تشغيل المخبز لتتم عملية الاحتراق وتوليد الحرارة، سواء كان المخبز آلياً حديثاً، أو سطحياً من الطراز القديم، أو نصف آلي، وبشرط توفير أحد هذه المواد لتشغيل المخبز .

من خلال الدراسة الميدانية تبين أن هذه المحروقات أصبح صعب الحصول عليها في الفترة الأخيرة بسعر الدولة المدعم، وأصبحت تباع في السوق السوداء وتشتري بسعر آخر، وهذا ما أثر سلباً على صناعة الخبز وأدى إلى ارتفاع أسعاره. وهذا ما يؤكد الفرضية الخامسة التي كانت جواباً لتساؤل مشكلة البحث الرابعة والخامسة: أن تذبذب التيار الكهربائي وانقطاعه يؤثر في إنتاج صناعة الخبز.

لذلك ينبغي أن تكون مواقع المخابز قرب الخطوط الرئيسية للتيار الكهربائي المغذي للأحياء السكنية لإمكانية ضمان استمرار تزودها بالتيار الكهربائي.

رابعاً- مشكلات تتعلق بالمياه:

لا تعد المياه مشكلة رئيسية في مجال صناعة الخبز إذ أن المدينة صارت بها محطة تحلية للمياه في السنوات الأخيرة، كما أن توقف إنتاج المحطة لفترات محدودة لا يكون طويل الأمد، إلا أنها لا تؤثر سلباً على عمل المخابز، لأن المدينة مربوطة بشبكة من المياه بالشبكة العامة للمياه التي تغذي المدينة كما أنه يوجد لكل مخبز بئر مياه خاص به كما أنهم لا يستهلكون كميات كبيرة من المياه.

وبالرغم من توفر المياه لدى المخابز لارتباطها بالشبكة الرئيسية المغذية للأحياء السكنية بالمدينة، إلا أنه ينبغي مراعاة صلاحية المياه من حين لآخر

ومعالجتها كلما اقتضت الحاجة لذلك؛ لأن ذلك له علاقة وطيدة بصحة الإنسان وعلى جودة الخبز المنتج.

خامساً- مشكلات تتعلق بالتسويق:

لا يعتبر التسويق أحد المشاكل التي تواجه صناعة الخبز لأن الإنتاج يباع داخل المخبز للمستهلكين مباشرة وجزء آخر من الإنتاج يقوم المخبز بتصريفه إلى أسواق المواد الغذائية عن طريق أفراد يمتنون مهنة مسوق خبز، حيث يقوم هؤلاء الموردون بتسويق الخبز على جل المحلات بالمدينة وذلك بالتنسيق ما بين المخابز والمحلات على الكمية المراد التعاقد عليها يومياً.(انظر الملاحق 5، 6، 7)

وتختلف هذه الكميات تبعاً لاختلاف الصنف من الخبز وباختلاف أيام الأسبوع وكذلك باختلاف المحل وقابلية السحب على الخبز من هذا المحل وهذا يؤكد على أن المخابز لها دور في توفير مواطن شغل للقوى العاملة في المدينة وتخفف من أثر البطالة في منطقة الدراسة.

سادساً- مشكلات تتعلق بالمادة الخام:

يعد نقص المادة الخام اللازمة لصناعة الخبز (الدقيق) أحد أهم المشاكل التي تواجه هذه الصناعة ففي الماضي لم تكن المادة الخام أهم مشاكل صناعة الخبز؛ لأنها كانت متوفرة ولا نكاد يحدث نقص فيها فقفطار الدقيق سعره يتراوح من 5-10 دينار، وهذا السعر مدعوم من قبل الدولة التي تقوم بتوفيره وتوزيعه على المخابز بواقع حصة شهرية عن طريق صندوق موازنة الأسعار بالتنسيق مع ما يسمى بالسلع التموينية.

أما في السنوات الأخيرة فإن المادة الخام أصبحت قليلة جداً والسعر أصبح مرتفعاً عن ذي قبل، ولا يوزع على المخابز كل شهر بل أصبح كل ثلاثة إلى أربعة

أشهر يصرف حصة للمخبز، وأحياناً لا تتعدى 7 طن لكل مخبز⁽¹⁾، وإن مثل هذه الأمور تحتم على أصحاب المخابز شراء المادة الخام (الدقيق) من المحلات الخاصة بتوفير السلع التموينية الرئيسية (السوق السوداء) بأسعار مرتفعة وهو ما أدى إلى ارتفاع سعر رغيف الخبز، وكذلك أثر سلباً على نوع الخبز المنتج من ناحية الجودة، وذلك لتباين جودة الدقيق من حين إلى آخر باختلاف الشركات الموردة له.

وهذا يؤكد الفرضية الأولى والتي كانت جواباً لتساؤل مشكلة البحث: أن صناعة الخبز في مدينة الزاوية قد واجهت عدة صعوبات في الحصول على مواد الخام.

(1) وزارة الاقتصاد بالزاوية، مقابلة شخصية مع رئيس لجنة المخابز.

الخاتمة

وبعد عرض محاور الدراسة بشكل منتظم ومتسلسل وتحليل المعلومات والبيانات بأسلوب التحليل الوصفي، توصلت الدراسة إلى النتائج والتوصيات الآتية:

أولاً- النتائج:

1- أظهرت نتائج الدراسة الميدانية أن أغلب المخابز أي حوالي 75% منها تقوم بإنتاج الخبز العادي المخصص للاستهلاك اليومي، والذي يتماشى مع العادات والتقاليد الغذائية لأفراد المجتمع.

2- بينت الدراسة أن نحو 30% من المخابز بمنطقة الدراسة ترى أن تأخر الاعتمادات الخاصة بتوريد الدقيق يؤثر سلباً على عملية الإنتاج ويؤدي إلى توقفها في بعض الأحيان.

3- أوضحت الدراسة الميدانية أن مخابز منطقة الدراسة تستهلك ما بين 3-4 قناطر من دقيق القمح في كل يوم لغرض صناعة الخبز وقليل من المخابز من يستهلك ما بين 4-5 قناطر من الدقيق خاصة المخابز التي تقع داخل المحلات ذات الكثافة السكانية بالمدينة.

4- أكدت الدراسة على أن تذبذب وانقطاع التيار الكهربائي يؤثر بشكل كبير على عمليات الإنتاج ويؤدي إلى توقف بعضها لعدة أيام، وهذا ما يؤكد الفرضية القائلة : إن تذبذب التيار الكهربائي وانقطاعه يؤثر في إنتاج صناعة الخبز.

5- أوضحت الدراسة أن 70% من المخابز موزعة بصورة عشوائية وبطريقة غير مخطط لها، وهذا ما يؤكد صحة الفرضية الأولى القائلة: تتعدد العوامل التي أسهمت في تباين توزيع المخابز في المدينة.

6- تبين من خلال الدراسة الميدانية للمخابز أن الخبز المنتج طوال العام لا يكفي لسد حاجة السكان بالمدينة كما أنه عرضة للتوقف في أي وقت من أوقات

السنة وبصفة خاصة في المناسبات الدينية كالأعياد، نظراً لزيادة الاستهلاك وتوقف العاملين بالمخابز خاصة الأيدي العاملة الأجنبية، وهذا ما يؤكد صحة الفرضية الرابعة القائلة: أثرت المواد الخام والعمالة سلباً على المخابز في مدينة الزاوية.

7- إن إنتاج المخابز من مادة الخبز لا يغطي حاجة السوق المحلي لسكان مدينة الزاوية، نظراً لزيادة الاستهلاك بها والمناطق المجاورة لها خاصة في الفترة الأخيرة لانتقال عدد من الأسر إليها نتيجة الحروب وعوامل اجتماعية أخرى، وهذا ما يؤكد صحة الفرضية الثالثة القائلة : أن إنتاج المخابز لا يغطي حاجة السوق المحلي لسكان نظراً لزيادة الاستهلاك بالمدينة والمناطق المجاورة لها.

8- إن أكثر من 40% من المخابز تعاني من نقصاً في المادة الخام مما اضطر بعض المخابز إلى الحصول على مادة الدقيق من السوق الموازية، وهذا ما يؤكد صحة الفرضية الأولى: إن صناعة الخبز في مدينة الزاوية وقد واجهت عدة صعوبات في الحصول على المواد الخام.

ثانياً- التوصيات:

بناء على النتائج السابقة توصلت الدراسة إلى التوصيات الآتية:

- 1- على أصحاب المخابز القيام بشراء مولدات خاصة بهم لاستعمالها أثناء انقطاع التيار الكهربائي المفاجئ حرصاً على سير العمل وعدم تعرض الإنتاج إلى التلف وبالتالي خسائر المادية.
- 2- عدم الاعتماد على العمالة الوافدة وتدريب عناصر وطنية بمراكز رفع الكفاءة المهنية، حتى لا يتعرض الإنتاج إلى التوقف ولضمان استمرارية عمل المخابز على مدار السنة وخاصة في المواسم والمناسبات.

- 3- زيادة المخصصات من الدقيق المدعوم من قبل الجهات المختصة بالدولة لأصحاب المخابز، حتى لا يضطر صاحب المخبز لشراء المادة الخام من السوق الموازي بسعر باهظ الثمن.
- 4- التزام الجهات ذات الاختصاص بتوريد الدقيق المدعوم وأذونات التوريد بوقت مبكر لتفادي تأخر وصول المادة الخام أو بالتالي توقف الإنتاج.
- 5- العناية بالشبكة العامة للكهرباء وسد العجز الموجود بالشبكة بإقامة محطات توليد الكهرباء والصيانة الدورية لخطوط التيار الكهربائي المغذي للمخابز داخل المدينة.
- 6- توفير المحروقات اللازمة من وقود الديزل أو الكيروسين من قبل محطات الوقود لأصحاب المخابز.
- 7- ضرورة الكشف الدوري من الجهات الرقابية على المخابز في فترات منتظمة لضمان نظافتها وسلامة العاملين بها.
- 8- على الجهات ذات العلاقة ضرورة اعتماد حجم رغيف الخبز على مستوى المخابز وأخذ في الاعتبار الوزن المحدد والسعر المناسب له.

الملاحق

(الملحق -1)

الصورة (6) خبزة التنور



الصورة (7) خبزة الفرن



(الملحق - 2)

الصورة (8) خبز الفرن



الصورة (9) خبز المدورة



(ملحق - 3)

الصورة (10) فرن الآلي



(ملحق - 4)

الصورة (11) فصامة للف الخبز



(ملحق - 5)

الصورة (12) عجانة الخبز



AI
honor Play

I am Sorry !!!!!

(ملحق - 6)
الصورة (13) غربال الدقيق



(ملحق - 7)

الصورة (14) عرض الخبز في أحد المحلات



(ملحق - 8)

الصورة (15) سيارة توزيع الخبز



(ملحق - 9)

الصورة (16) سيارة توزيع الخبز



قائمة المراجع والمصادر

أولاً- الكتب:

- 1- سعد جاسم محمد حسن، محمد سالم ضو، الهادي بشير المغربي، جغرافية الصناعة، دار شموع الثقافة، الزاوية، عام 2004.
- 2- عبدالله عطوي، السكان والتنمية البشرية، دار النهضة العربية، بيروت، 2004.
- 3- محسن محارب عواد، محمد سالم ضو، مدخل إلى الجغرافية الزراعية، دار شموع الثقافة، الزاوية، 2002.

ثانياً- الرسائل العلمية:

- 1- أبوغليليشة، سالم محمد، التغير في إمكانات الإنتاج الزراعي ودوره في تحقيق الأمن الغذائي في ليبيا، دراسة لمنطقة الزاوية، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الجغرافيا، كلية الآداب، جامعة الزاوية (السابع من أبريل سابقاً)، 2004.
- 2- أبونقاب، كريمة سالم، التوزيع المكاني للمؤسسات التعليمية بمدينة الزاوية، دراسة في جغرافية المدن، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، (السابع من أبريل سابقاً) عام 2004.
- 3- البوش، سالمة الهادي، النمو السكاني وأثره على الأنشطة الاقتصادية بمنطقة الزاوية، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، عام 2018.
- 4- الشعبي، عطف محمد، المقومات السياحية في منطقة الزاوية، دراسة في التخطيط الحضري، رسالة ماجستير غير منشورة، قسم الجغرافيا، مدرسة العلوم الإنسانية، الأكاديمية الليبية للدراسات العليا، 2014.
- 5- الشاوش، مراد حسن، واقع استعمالات الأراضي للأغراض الترفيهية بمدينة الزاوية، دراسة في الجغرافية، (دراسة ماجستير)، جامعة الزاوية، (السابع من أبريل سابقاً) عام 2007.

- 6- الخبولي، تماطر الهادي حسين، الظواهر المناخ وآثارها في التنمية المكانية بمدينة الزاوية 2005-2006، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، (السابع من أبريل سابقاً) عام 2005-2006.
- 7- القاضي، مصطفى عاشور، الاستعمالات الجائرة للمياه الجوفية بالزاوية والمناطق المجاورة لها، وأثره على جودتها 1977-2002، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، (السابع من أبريل سابقاً)، عام 2002.
- 8- المحضي، نهلة أحمد، الوظيفة التجارية لمدينة الزاوية، دراسة في جغرافية المدن، (رسالة ماجستير)، جامعة الزاوية، عام 2004-2005.
- 9- خلف الله، مصطفى عبدالسلام، الوظيفة التعليمية لشعبية الزاوية، دراسة في الجغرافيا التطبيقية، (رسالة ماجستير)، جامعة الزاوية، 2006.
- 10- الرقيبي، محمد أبوغرارة عريبي، التحليل المكاني لاستعمالات الأراضي السكنية بمدينة الزاوية، رسالة دكتوراة غير منشورة، جامعة الفاتح، طرابلس، 2009.
- 11- عمار، كريمة، الوظيفة الصحية لمدينة الزاوية، دراسة في جغرافية المدن، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة السابع من ابريل، 2000م.
- 12- شلغوم، إيمان أبوالقاسم عبدالحميد، صناعات القطاع الخاص وأثرها في التنمية المكانية بمدينة الزاوية، رسالة ماجستير، جامعة الزاوية، عام 2010.
- 13- شلغوم، عبدالغني، التحليل المكاني لظاهرة الهجرة السكانية في شعبية الزاوية خلال الفترة 1973-1995، جامعة الزاوية، عام 2004.

ثالثاً- التقارير الرسمية:

- 1- الهيئة العامة للمعلومات، النتائج النهائية للتعداد العام للسكان لسنة 2006.
- 2- الهيئة العامة للمعلومات، النتائج النهائية للتعداد الزراعي، لعام 2001.

- 3-بوليسرفس، التقرير النهائي، استشارات هندسية، فاديكو، إنداء، 1978.
- 4-شبكة الانترنت العالمية، تجارب دولية في مجال صناعة الخبز.
- 5-مركز المعلومات ودعم القرار ، الوضع الراهن لصناعة الخبز، ومقترحات تطويره وبعض التجارب الدولية، القاهرة، 2008م.

رابعاً- الأطالس:

- 1-أمانة التخطيط، مصلحة المساحة، الأطلس الوطني استكهم، 1981.

Summary

The study dealt with the issue of bakeries in Zawia from the geographical point of view. This is because bread is one of the most sensitive food industries in Libya, due to the great importance it represents to the population, as it is the main component of their daily lunch, regardless of its various forms and varieties.

Whereas the produced bread is not sufficient to meet the daily consumption needs of the city's population, and it is tended daily to such an extent that it is cut off sometimes and cannot be obtained on some occasions, such as holidays and electrical network faults. The problem of the study revolves around answering the following questions:

- 1- Do the natural and human factors affect the choice of bakeries and the consumption of their production in the study area?
- 2- How is the geographical distribution of the bakeries in the study area?
- 3- Is the responsible for the lack of bakery production in Zawia city the increasing consumer demand resulting from the increase in population and the difference in price policy
- 4- What are the difficulties encountered in making bread in the study area?
- 5- Is the energy factor considered one of the obstacles to bread making in the city?

Second: its hypotheses

- 1- There are many factors that have contributed to the variation in the distribution of bakeries in Zawia.
- 2- There is a set of patterns through which bakeries are geographically distributed.

3- The production of bakeries does not cover the market need due to the increase in population.

4- Raw materials and labor negatively affected the production of bakeries in Zawia.

5-The change in electric current and the interruption of bread industry production in the city affect.

Its objectives:

The study aims to achieve the following:

1- Determine the spatial distribution of bakeries in Al-Zawiya.

2- Highlighting the reasons behind the shortage of bread commodities in the city.

3- To show the extent of the link between the bread industry and the surplus direct consumption of agricultural crops, wheat and barley, in the Zawiya and its adjacent areas.

Its importance:

The importance of the study is that despite the establishment of many bakeries and their spread in the residential neighborhoods of the city, their production did not meet the needs of the consumer market in the city. Also, the topic has not previously been studied in any scientific or research body, as well as to know the bakeries in charge of actual production and to determine their production conditions.

Its fields:

1- Spatial field: The study included all bakeries in Al Zawiya city

according to their administrative boundaries for the year 2020 and the list of actual production.

2- The temporal field: the study deals with the spatial analysis of bakeries and the variation of their role in production during the period from 2000 to 2015, but the actual period of the field study took place during the months of November and December 2018

Its methodology:

The study was based on the descriptive, analytical and historical methodology of the existing bakeries in actual production.

Its methodology:

The study is based on the descriptive, analytical and historical methodology of the bakeries that are based on actual production.

Its tool:

The study relied on a data collection tool, which is the personal interview of the bakery owners and took the information to be collected, in addition to books, scientific letters and official reports related to the subject of the study. Geographic information systems were also used in GIS to determine the location of the bakeries operating in the actual production in the city.

Structure:

For ease of obtaining organized and sequential results, the researcher saw the possibility of dividing the subject of the study into five main chapters, where the first chapter dealt with the theoretical framework of the study including the problem of the study, its hypotheses, objectives, importance, areas of its methodology, tools, structure, concepts and terminology, previous studies.

The second chapter was devoted to studying the natural and human factors affecting bread making in Zawia. The third chapter also explained the geographical distribution of bakeries in Zawiya. The fourth chapter shows the consumption of bakery production. While the fifth chapter findings of the study were presented, including the following :

- 1- The results of the study showed that 75% of the bakery production in the city is concentrated on regular bread.
- 2- The results of the study indicated that 70% of the bakeries are randomly distributed within the city.
- 3- The study proved that 40% of bakeries suffer from a shortage of raw materials, especially flour.
- 4- The results of the study confirmed that the bakery production in the city does not cover the local market's need for bread. Due to the increased consumption in the city and its surrounding areas