



الجمعية الوطنية لمنتجي لحوم الدواجن
Association Nationale des Producteurs des Viandes de Volailles

ملف صحفي

ندوة صحفية تحت شعار

"لحوم الدواجن في خدمة التغذية السليمة"

من تنظيم :

الجمعية الوطنية لمنتجي لحوم الدواجن

تحت رعاية الفيدرالية البيمهنية لقطاع الدواجن بالمغرب

فندق أفانتي بالمحمدية

الجمعة 20 فبراير 2015

123 - 125، شارع إميل زولا الدار البيضاء 20310
+212.(0).522.31.12.49 & +212.(0).522.54.24.88
+212.(0).522.44.22.76 & +212.(0).522.44.46.34
apv.association@gmail.com
www.fisamaroc.org.ma

العنوان
الهاتف :
الفاكس :
البريد الإلكتروني :
الموقع الإلكتروني :

البرنامج

17:00 – 18:00: استقبال وتسجيل المشاركين

18:00 - 18:05: كلمة السيد عزيز العرابي، رئيس الجمعية الوطنية لمنتجي لحوم الدواجن (APV)

18:05 - 18:10: كلمة السيد عمر بنعياشي، رئيس الجمعية الوطنية للمجازر الصناعية للدواجن (ANAVI)

18:10 - 18:15: كلمة السيد يوسف العلوي، رئيس الفيدرالية البيمهنية لقطاع الدواجن بالمغرب (FISA)

18:15 - 18:25: قطاع لحوم الدواجن خلال سنة 2014
تقديم: ذ. عبد الله آيت بولحسن

18:25 - 18:35: قطاع الدواجن: الإنجازات والإكراهات
تقديم: السيد عبد الرحمان رياضي

18:35 - 19:30: مناقشة

19:30 – 19:40: توقيع اتفاقية شراكة بين الفيدرالية البيمهنية لقطاع الدواجن بالمغرب (FISA) والفيدرالية المغربية لحقوق المستهلك (FMDC)

19:40 - 21:00: اختتام الندوة بمأدبة عشاء على شرف المشاركين

تقديم قطاع إنتاج لحوم الدواجن

تقديم الجمعية الوطنية لمنتجي لحوم الدواجن

الجمعية الوطنية لمنتجي لحوم الدواجن (APV):

- جمعية مهنية في خدمة مربّي دجاج اللحم في المغرب (الدجاج، الديك الرومي، السمان، النعام...);
- أسست في 28 فبراير 2004 بالدار البيضاء؛
- ممثلة في جميع جهات المملكة من خلال جمعيات جهوية أو مكاتب جهوية؛
- عضو نشيط بالفيدرالية البيمهنية لقطاع الدواجن (FISA)؛

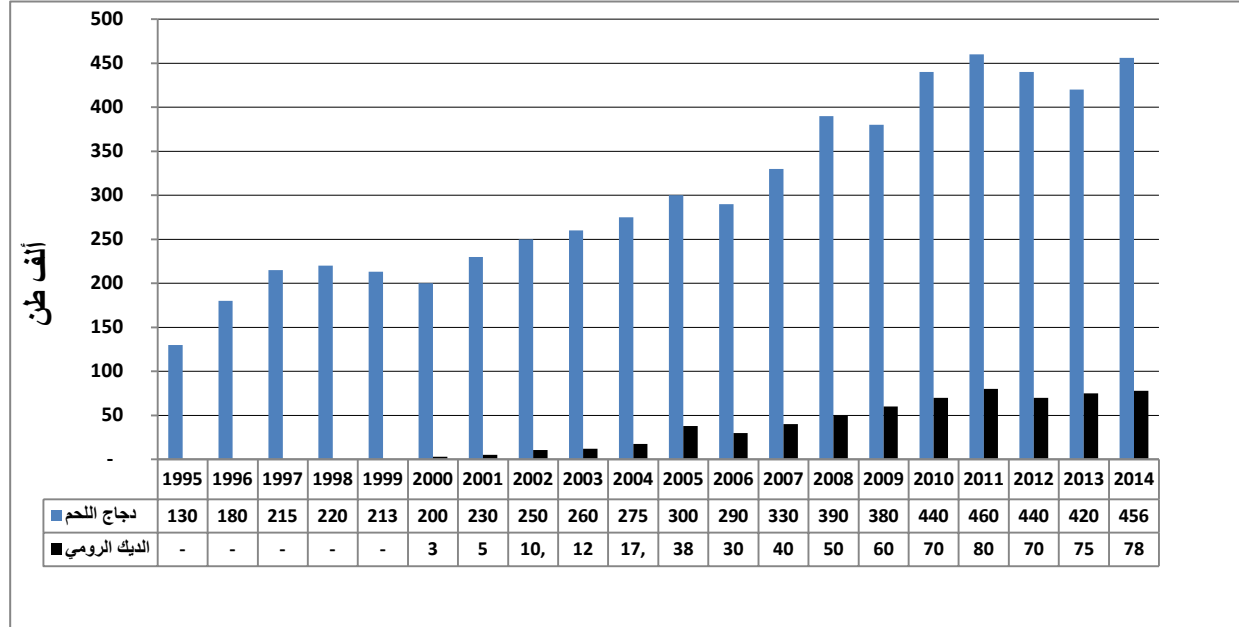
أهداف الجمعية :

- * تمثيل المصالح الإقتصادية لقطاع إنتاج لحوم الدواجن ودراسة التدابير الكفيلة بتحسين تنظيمه وطرق الإنتاج والبيع والتسويق وكذا ملائمتها لحاجيات السوق.
- * تمثيل قطاع إنتاج لحوم الدواجن لدى السلطات فيما يخص مصالحه لدى السلطات المحلية والجهوية والوطنية
- * تشجيع استهلاك لحوم الدواجن وجمع كل الإحصائيات والمعلومات التي تهتم القطاع وكذا تنظيم حملات التواصل والإشهار.
- * الإتحاد مع المنظمات المهنية الأخرى المماثلة للدفاع عن المصالح الإقتصادية المشتركة.
- * تحديد المشاريع التنموية وتشجيع وتوجيه الاستثمار.
- * العمل على ضمان التكامل والاندماج بين مختلف حلقات القطاع.

قطاع إنتاج لحوم الدواجن بالمغرب سنة 2014

- يقصد بلحوم الدواجن بالأساس لحم الدجاج و لحم الديك الرومي "بيبي".
- تربي الدواجن (دجاج اللحم و الديك الرومي) داخل ضيعات تستجيب لجميع الشروط المنصوص عليها في القانون 49-99 المتعلق "بالحماية الصحية لضيعات الدواجن ومراقبة إنتاج وتسويق منتوجات الدواجن".
- قبل مزاولة نشاطها، تخضع ضيعات تربية الدواجن للترخيص من طرف المصالح البيطرية التابعة للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية وتكون هذه الضيعات تحت إشراف طبيب بيطري خاص منتدب في إطار عقدة التأطير الصحي.
- تتوفر ضيعات تربية الدواجن على سجل التتبع الصحي الذي يوقع من طرف الطبيب البيطري المؤطر بصفة منتظمة، يسمح هذا السجل بمعاينة الحالة الصحية للدواجن في أي وقت وكذلك يمكننا من تعقب مختلف مراحل الإنتاج.
- تستهلك الدواجن علفا مركبا متوازنا مكونا أساسا من منتوجات طبيعية أهمها الحبوب (الذرة ; الشعير...) و كسب النباتات الزيتية (كسب الصوجا وكسب نوار الشمس...) و كميات كافية من الفيتامينات والأملاح المعدنية لتفادي أي نقص في التغذية.
- تدوم فترة تربية دجاج اللحم حوالي 6 أسابيع فيصل وزنه آنذاك 2 كيلوغرام حي.
- تدوم فترة تربية الديك الرومي حوالي 12 أسبوعا للإناث و 16 أسبوعا للذكور فيصل وزنها آنذاك على التوالي 6 و 13 كيلوغرام حي.
- وصل إنتاج المغرب من لحوم الدواجن سنة 2014 إلى 534000 طن منها 78.000 طن من لحم الديك الرومي.

التطور السنوي لإنتاج لحوم الدواجن



● بلغت إحصائيات قطاع إنتاج لحوم الدواجن سنة 2014:

- ✓ 49 محضنا مرخصا لإنتاج كتاكيت صنف اللحم.
- ✓ 3 محاضن مرخصة لإنتاج كتكوت الديك الرومي.
- ✓ 7293 ضيعة مرخصة لإنتاج دجاج اللحم.
- ✓ 689 ضيعة مرخصة لإنتاج الديك الرومي.
- ✓ 27 مجزرة صناعية مرخصة للدواجن.

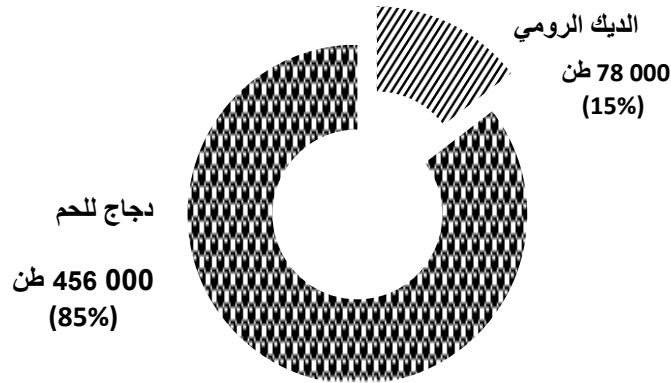
● بلغ مجموع الاستثمارات في قطاع إنتاج لحوم الدواجن 7,4 مليار درهم خلال سنة 2014

● حقق رقم معاملات 19,4 مليار درهم خلال سنة 2014.

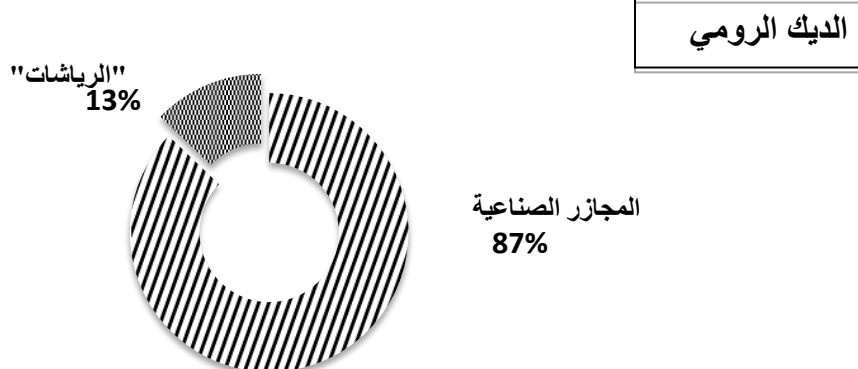
● يوفر قطاع إنتاج لحوم الدواجن بصفة دائمة، 105.000 منصب شغل مباشر و 220.000 منصب شغل غير مباشر من خلال شبكة التسويق والتوزيع.

قطاع الذبح و إعداد لحوم الدواجن

الإنتاج الوطني للحوم الدواجن



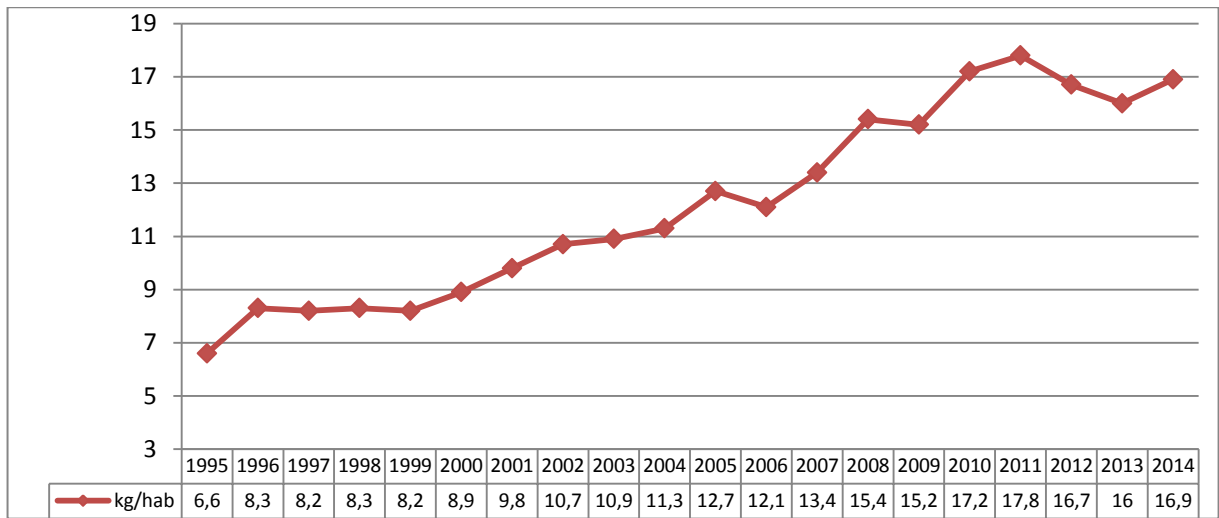
ذبح الدواجن



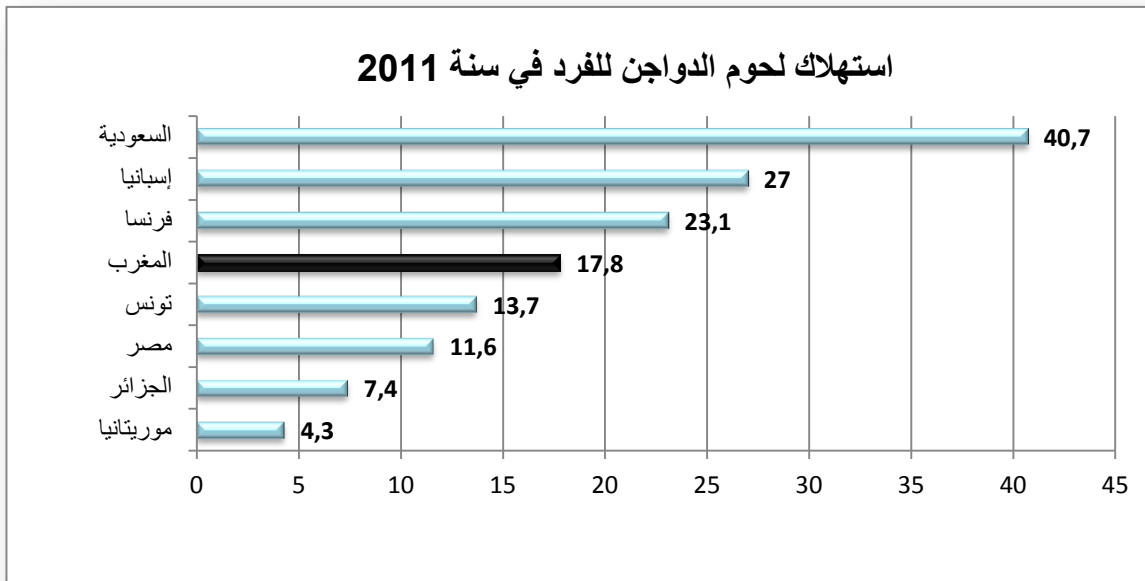
استهلاك لحوم الدواجن في المغرب

عرف معدل الاستهلاك السنوي الفردي من لحوم الدواجن ارتفاعا ملحوظا ما بين سنة 1970 و 2014، حيث انتقل الاستهلاك من 2,3 إلى 16.9 كيلوغرام للفرد في السنة ، كما يبين المبيان التالي :

تطور استهلاك لحوم لدواجن بالمغرب



لكن وبالرغم من هذا التطور فإن المعدل المسجل يظل ضعيفا مقارنة مع العديد من الدول :



تركيبية وفوائد لحوم الدواجن وقيمتها الغذائية

تركيبة لحوم الدواجن وقيمتها الغذائية

- تحتوي لحوم الدواجن على عدد كبير من المواد المغذية التي تساهم في سد الحاجيات الغذائية المرتبطة بالنمو والمحافظة على الجسم في صحة جيدة.
 - تمثل لحوم الدواجن مصدر البروتينات والأملاح المعدنية وعناصر النزررة الأقل ثمنا في السوق.
 - تعتبر لحوم الدواجن (دجاج وديك رومي) من بين اللحوم الأقل دهونا بالمقارنة مع اللحوم الحمراء.
- لهذا، فهي توصف باللحوم الصحية بامتياز. وتأتي على رأس اللحوم القليلة الدهون بكمية غرام واحد من الدهون المشبعة لكل قطعة 100 غرام من لحوم الدواجن المطهية. وتحتوي أيضا على مصدر مهم من البروتينات و الفيتامينات من نوع ب.

مكونات القيمة الغذائية لقطعة 100 غرام من لحوم الدواجن الطازجة

فخذ لحوم الدواجن		صدر لحوم الدواجن		
الديك الرومي	دجاج اللحم	الديك الرومي	دجاج اللحم	
123	125	114	114	الطاقة (kcal)
20,0	20,1	23,4	23,2	البروتينات (غرام)
4,11	4,31	1,57	1,65	المواد الدهنية (غرام) :
1,38	1,10	0,50	0,44	• مشبعة (غرام)
3,27	3,21	1,07	1,21	• أحادي و متعدد غير مشبعة (غرام)

[Source: Santé Canada, révision février 1996]

أ. الطاقة:

- إن افتقار لحوم الدواجن للوحدات الحرارية و غناها بالبروتينات يجعل منها أغذية اختيارية بالنسبة لذوي حمية غذائية مفتقرة للحراريات. وتعتبر لحوم الدواجن مادة قليلة الطاقة وبفضل قدرتها على إعطاء الإحساس بالشبع تعد مادة مفيدة في نظام الحمية.

ب. البروتينات :

- تتوفر لحوم الدواجن على بروتينات ذات قيمة بيولوجية جيدة تمكن من محاربة بعض الأمراض بمساهمتها في تكوين المضادات الحيوية.

- تحتوي لحوم الدواجن على بروتينات جيدة وأحماض أمينية أساسية تتوافق مع نوع التغذية المطلوبة لدى الأشخاص في طور النمو السريع خاصة الأطفال والمراهقين والنساء الحوامل والمرضعات.
- تقدم بروتينات لحوم الدواجن كميات وافرة من الأحماض الأمينية الأساسية التي يعتبر الجسم غير قادر على صنعها والتي يجب توفيرها عن طريق التغذية. تتواجد هذه الأحماض الأمينية الأساسية بنسب مثالية في لحوم الدواجن. يتعلق الأمر خصوصا بالليزين و المتيونين النادرين في معظم المواد الغذائية، وكذلك الأرجنين و الفينيلالين والسيستين.

ت. المواد الدهنية :

- تحتوي لحوم الدواجن على كمية قليلة من الدهون، الشيء الذي يجعل منها أغذية ملائمة لنظام حمية قليل الدهون ومفتقر للكوليسترول.
- تكشف مقارنة لحوم الدواجن مع بقية اللحوم الأخرى على أنها أقل احتواء على الدهون الشيء الذي يعزز جودة لحوم الدواجن.

محتوى اللحوم من الدهون (بالنسبة ل 100 غرام من اللحم المطهي)

نوع اللحم	المواد الدهنية (بالغرام)
فخذ دجاج مشوي	6,9
ضلع خروف مشوي	8,2
ضلع عجل مشوي	8,4
صدر عجل مشوي	8,9
لحم عجل مفروم ومطبوخ جيدا	13,8

[Source : Fichier canadien sur les éléments nutritifs, 1998]

محتوى اللحوم من الدهون المشبعة والدهون غير المشبعة (بالنسبة ل 100 غرام من اللحم المطهية)

نوع اللحم	الدهون الإجمالية	الدهون المشبعة	الدهون الأحادية غير المشبعة	الدهون المتعددة غير المشبعة
فخذ دجاج مشوي	6,9 غرام	27,5%	37%	23,5%
صدر دجاج مشوي	2,1 غرام	27,5%	34%	21%
ضلع عجل مشوي	8,4 غرام	36,4%	45%	7,2%
ضلع خروف مشوي	8,2 غرام	40,5%	42,3%	2,8%

[Source : Fichier canadien sur les éléments nutritifs, 1998]

تكون الدهون غير المشبعة النافعة للجسم نسبة مهمة من مجموع الدهون الموجودة في لحوم الدواجن، بينما لا تمثل الدهون المشبعة سوى نسبة 27%.

ث. الفيتامينات :

تعد لحوم الدواجن مصدرا مميزا للفيتامينات الأساسية والضرورية لنمو الجسم. يمكن لحوم الدواجن أن توفر للجسم نسبة مهمة من الفيتامينات التي ينصح بتناولها في الوجبة الغذائية اليومية.

فيتامين A :	له تأثير جيد على البشرة و الرؤية
فيتامين E :	له دور فعال كمضاد للأكسدة حيث ينقص من المفعول السلبي للجذور الحرة على خلايا الجسم (مضاد الشيخوخة, مضاد السرطان...)
فيتامين C :	له دور فعال كمضاد للأكسدة حيث يلعب دور مهم في الكثير من التفاعلات الحيوية : يكبح شيخوخة الخلايا، يفعل صيانة الأنسجة، يسرع من التلميم الجروح، يقي من السرطان، يرفع من المقاومة ضد الالتهاب، يحارب فقر الدم
فيتامينات المجموعة (B) : (B1، B2، B6 و 12B)	تلعب أدوار بيولوجية مهمة في الجسم (التفعيل الخلوي للأنزيمات المتدخلة في التفاعلات البيوكيميائية المتعددة للمساهمة في عملية التنفس وصناعة الكريات الحمراء والطاقة وأيضا في تركيب بعض الأحماض الدهنية)

ج. الأملاح المعدنية وعناصر النزرة :

تعد لحوم الدواجن مصدر مهم من الأملاح المعدنية و عناصر النزرة الضرورية لإبقاء الجسم في صحة جيدة. من بينها على سبيل الذكر :

الحديد	له دور في التبادل الدموي
الفوسفور	له دور في بنية الخلايا والعظام
المغنيزيوم	له دور في الوقاية من الأعراض العصبية العضلية
السيلينيوم	له دور نافع في العضلات ويتميز بخصائص مضاد للأكسدة.
الزنك	له دور مهم في تفعيل هرمونات النمو والخلايا الجنسية. يلعب كذلك دورا أساسيا في تجديد الأنسجة وتلميمها

ولهذا تعتبر لحوم الدواجن منتوجات ذات قيمة غذائية جيدة، مناسبة للحمية، اقتصادية، سهلة التحضير، تناسب جميع الفئات العمرية. إضافة إلى أنها شهية في جميع الأحوال . إنها أسباب مقنعة لتناول لحوم الدواجن مرارا وتكرارا.

الفوائد الغذائية للحوم الدواجن

● في وقتنا الراهن، أصبح المستهلك يولي اهتماما متزايدا لتغذيته وأصبحت له متطلبات و مراكز اهتمام جديدة. هذه المتطلبات الجديدة تنبني على المعايير التالية :

- الطراوة
- السلامة الصحية
- قيمة غذائية متميزة
- مستوى منخفض من الدسم
- سهولة التحضير
- أفضل معامل جودة/ ثمن

● تعتبر لحوم الدواجن من بين المنتوجات التي تستجيب لهذه والاهتمامات فهي تجمع بين :

- الجودة الصحية (المرتبطة بالشروط التقنية والصحية المثلى للإنتاج) ؛
- الجودة من حيث الذوق (المرتبطة بالطعم والذوق والطراوة) ؛
- القيمة الغذائية (المتعلقة بالتركيبية، الجودة ، هضم كل مكونات منتوجات الدواجن) ؛
- الجودة الغذائية (المتعلقة بالسرعات الحرارية والمواد الدهنية المنخفضة) ؛
- الإبداع المطبخي (المرتبط بالعدد الكبير من طرق استعمال لحوم الدواجن وإعدادها) ؛
- سهولة التحضير (المرتبطة ببساطتها وقصر مدة الإعداد) ؛
- الجودة بأسعار مناسبة (توفر لحوم الدواجن البروتينات من أصل حيواني الأرخص) ؛

● إن لحوم الدواجن طرية ولينة وسريعة الهضم ومذاقها المحايد يجعلها قابلة للاستهلاك المتزايد. كما تتميز لحوم الدواجن بمدة حفظ مرنة و مميزة تجعلها تسهل عملية تنظيم الوجبات.

● توصي المنظمة العالمية للصحة باستهلاك ما بين 100 غرام إلى 300 غرام من اللحوم و مشتقاتها في اليوم حسب الاحتياجات الخاصة لكل فرد. والأفضل أن تكون هذه اللحوم خالية من الدهون ومحضرة بقليل من المواد الدسمة.

نصائح للاحتفاظ بلحوم الدواجن

هل تعلم أن؟

- لحوم الدواجن تحافظ على جودتها عندما تخزن في الثلاجة في درجة حرارة ما بين 2 و4 درجات مئوية ملفوفة داخل كيس بلاستيك غذائي أو ورق الألومونيوم. بهذه الطريقة تحافظ لحوم الدواجن على نكهتها و طراوتها وموادها المغذية.
- لتجميد لحوم الدواجن، يجب تليفيها بشكل جيد في كيس بلاستيك غذائي.
- لا يجب إعادة تجميد لحوم الدواجن التي تمت إذابة الجليد عنها إطلاقاً.

الممارسات الجيدة لإزالة التجمد عن لحوم الدواجن :

تعتبر إزالة التجمد عن لحوم الدواجن بطريقة ذكية أمر سهل. توجد عدة طرق نذكر منها :

- في الثلاجة : تعتبر الطريقة الأطول والأكثر سلامة من حيث السلامة الصحية. كما أنها تقلل من ضياع عصارة اللحم وتحد من انتشار البكتيريا :
 - تترك لحوم الدواجن في لفيها الأصلي.
 - توضع في إناء لاسترجاع العصارة.
 - تترك لمدة 10 ساعات لإزالة التجمد.
 - تطهى خلال 24 ساعة بعد إخراجها من المجمد.
- في الماء البارد :
 - تترك لحوم الدواجن في لفيها الأصلي.
 - توضع في إناء مملوء بالماء البارد.
 - يبدل الماء بشكل مستمر.
 - تترك لمدة ساعتين لإزالة التجمد.
 - تطهى خلال مدة أقصاها 24 ساعة.
- في الفرن ذو الموجات الصغيرة جدا : يجب طهي لحوم الدواجن مباشرة بعد إزالة التجمد عنها لأنه نادرا ما تكون هذه الإذابة غير متجانسة :
 - يجب الإطلاع على دليل استعمال الآلة.

- تجرى هذه العملية دون لفيف أو ملصق.
- يغطى اللحم بورق مشمع لتجنب تحفيفه.
- يقلب اللحم مرارا.
- تترك لمدة 20 إلى 25 دقيقة لإزالة التجمد .

▪ في درجة الحرارة الاعتيادية :

- لا يجب إذابة الجليد عن لحوم الدواجن في درجة الحرارة الاعتيادية، لأن ذلك ينشط تكاثر البكتيريا.

مدة الاحتفاظ بلحوم الدواجن :

المجمد	الثلاجة	
6 أشهر	5 إلى 6 أيام	قطع لحوم الدواجن
9 أشهر	5 إلى 6 أيام	دجاجة كاملة
4 أشهر	5 إلى 6 أيام	لحم الدواجن مطهية (بدون مرق)
9 أشهر	12 يوما	دواجن تحت الفراغ

LIENS UTILES روابط مهمة

- <http://www.fisa.org.ma>
- <http://www.poulet.ca>
- <http://www.dinde.ca>
- <http://www.chicken.ca>
- <http://www.agr.gc.ca/poultry>
- <http://www.or-des-pres.fr>
- <http://www.itavi.fr>
- <http://www.fao.org>
- [FAS post reports, official statistics, and inter-agency analysis](#)