

صالة بيع منتجات الأسر الريفية

من أبعد قرية ومنطقة في ريفنا الحبيب عبرت المنتجات الريفية لتعرض في قلب العاصمة دمشق في صالة ريفية لبيع منتجات الأسر الريفية في دمشق، منطقة البرامكة، حيث تم افتتاحها برعاية كريمة من السيد وزير الزراعة والإصلاح الزراعي وبدعم من منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) في 2021/10/16 وبحضور كافة الوزارات المعنية والاتحادات والنقابات المهنية والمنظمات الدولية العاملة في سورية.

تكتسب المنتجات الريفية السورية صفة وميزة نسبية سواء كانت منتجات نباتية أو حيوانية، وذلك بسبب الموقع الجغرافي في سورية والذي يتميز ببيئة خاصة يعطي هذه المنتجات ذوقاً وطعماً خاصاً.

كما تتنوع هذه المنتجات بدءاً من المادة الخام حيث توجد بعض المنتجات التي تُميّز سورية وغير موجودة في الدول المجاورة مثل التنوع في منتجات مشتقات الحليب (الأجبان بأنواعها، والشنكليش إلخ)، والتنوع في منتجات التين وخاصة (تين الهبول)، وكذلك المنتجات المتعددة من التفاح إلخ.

يكثر الطلب على المنتجات الريفية السورية لأنها تتكون من مواد طبيعية، وتتصف المنتجات اليدوية بالجودة العالية وخلوها من الملونات والمواد الحافظة وغيرها من المواد الكيميائية التي تضر بالصحة.

يتجه الكثير من سكان المدن إلى الريف كي يحصلوا على هذه المنتجات التي صنعت بأيدي نساء ريفيات مثل (الحليب، اللبنة، الجبنة، السمينة البلدية، النباتات الطبية والعطرية، الزيتون وزيت الزيتون، العسل، رب البندورة، مجففات الخضار والفاكهة إلخ).

يتحقق الأمن الغذائي الأسري عندما تقوم كل أسرة بتصنيع ما تنتجه من خضار وفاكهة وألبان وأجبان، كما تستوعب الفائض من الإنتاج الزراعي في وقت الوفرة ليتم استهلاكه في وقت الندرة، وتأمين المواد الغذائية في ظل ارتفاع الأسعار وتكاليف نقل المنتجات العالية.

من هذا المنطلق اهتمت وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي من خلال مديرية التنمية الريفية الزراعية والأسرية بهذه المنتجات، ودراسة إمكانية تطويرها وتسويقها. حيث تم العمل على متابعة سلسلة الإنتاج من المنتج الخام إلى التسويق من خلال التدخلات في المرحلة الإنتاجية والتصنيعية وصولاً إلى التسويق، من خلال ورفع مهارات الأسر المنتجة والمرأة الريفية في الممارسات الزراعية الصحية، لتوفير منتجات زراعية خام بنوعية عالية، إضافة





الى الممارسات الصحيحة لجمع وفرز ونقل وحفظ وتدريب هذه المنتجات.

كما تم إنشاء وحدات تصنيع غذائي ريفي، وتدريب النساء الريفيات والأسر الريفية على أسس التصنيع الغذائي المتخصص وفقاً لأنظمة الجودة ليكون المنتج مطابق لمواصفات المنتج الريفي. واعتماد علامة تجارية (ريفية) خاصة بمنتجات الأسر الريفية والنساء صاحبات المشاريع، والترويج لها إعلامياً. كما تم إنشاء صالات لبيع منتجات الأسر الريفية، حيث تم إنشاء أربع صالات في مراكز المدن في اللاذقية، وحمص والقنيطرة، ودرعا إضافة إلى ثمان صالات على مستوى المناطق، لتكون الصالة الريفية في دمشق منطقة البرامكة هي الخامسة على مستوى المدن.

تعود هذه الصالات بالنفع والفائدة على الأسر المنتجة وعلى تطور المنتج وتحسين جودته خاصة وأنها بعيدة عن مكان إنتاج هذه المنتجات مما يجعلها سوقاً نشطاً لتسويقها. تضم هذه الصالات منتجات من مختلف قرى الريف السوري تصل إلى حوالي (72) منتجاً ريفياً غذائياً، وحوالي (200) قطعة من الأعمال اليدوية التراثية التي تحمل بصمة وعراقة كل منطقة. لقد حققت هذه الأسواق الفائدة والدعم لحوالي (400) أسرة، وهذه الأعداد قابلة للزيادة مع زيادة الترويج لهذه المنتجات، مما سينعكس بشكل أساسي على زيادة دخل الأسر الريفية بالدرجة الأولى وحافز كبير على زيادة إنتاجهم طالما توفر المنفذ التسويقي.

المنتجات التي يتم عرضها في الصالة تقسم إلى قسمين:

منتجات يدوية تراثية: تشمل:

❖ صناعة القش (قش القمح أو القسل)، التي تعتبر مهنة تراثية تقليدية تمثل البيئة الريفية الزراعية.

❖ منتجات الحرير الطبيعي المنتج من دودة القز.
❖ صناعة الفخار والخشبيات، والكروشييه، والتطريز، واللوحات الرخامية، والايتامين وغيرها من المنتجات التي تحمل البصمة الجغرافية لقرية أو منطقة معينة.
منتجات غذائية ريفية، ولكل منتج قصة وعراقة مثل دبس الرمان، ودبس الخرنوب، ومنتجات التين من مجففات وتين الهبول، ومنتجات العنب من دبس وخل وزبيب، ومنتجات التفاح من خل ومربى ومجففات التفاح، ومنتجات البندورة من دبس البندورة ومجفف البندورة، ومنتجات الفليفلة، والمربيات من مختلف أنواع الفاكهة، والجوز، واللوز، والألبان والأجبان، والمكدوس..

تشهد الصالة إقبالاً كثيفاً من المواطنين الذين لمسوا فيها جودة المنتج وعراقة إضافة إلى سعره المناسب مقارنة بالمنتجات ذاتها التي تطرحها المعامل والشركات ❖

م. نبال أذنوف

مديرة التنمية الريفية