



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة زيان عاشور
مركز تطوير المقاولاتية - الجلفة



الكلية : علوم الطبيعة و الحياة

القسم: علوم الغذاء

المستوى و التخصص : ثانية ماستر الصناعات الغذائية و مراقبة النوعية

مذكرة التخرج لنيل شهادة جامعية – مشروع مؤسسة اقتصادية

عنوان المشروع:

إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

مقدمة في اطار الحصول على شهادة مؤسسة اقتصادية (مصغرة) في اطار
القرار الوزاري 1275 المعدل و المتمم بالقرار الوزاري 008 المؤرخ في 23
فيفري 2025

الاسم التجاري للمؤسسة

NATUVOL

شعار المؤسسة



السنة الجامعية: 2026 / 2025

الفهرس

أولاً: فريق العمل والإشراف

- 1- فريق العمل
- 2- فريق الإشراف

ثانياً: تعريف المشروع

1. تحديد النشاط
2. قطاع النشاط
3. رمز النشاط

ثالثاً: وصف فكرة المشروع

1. ما هي منتجاتي / خدماتي
2. من سيشتري منتجاتي/ خدماتي
3. أين سيقام مشروعك وكيف ستصل منتجاتي/خدماتي للزبائن
4. كيف سيتشغل مشروعك
5. مبررات اختيار فكرة مشروعك

رابعاً: دراسة السوق

1. طبيعة وحجم المنافسة: من هم المنافسون المباشرون وغير المباشرين؟
2. حجم السوق المستهدف والمحتمل
3. تحليل SWOT: نقاط القوة والضعف والفرص والتهديدات لمشروعك
4. نموذج العمل التجاري BMC لمشروعك

خامساً: الدراسة التقنية

1. احتياجات المشروع من الموارد البشرية: (ما هي الاحتياجات من الموظفين؟)
2. موقع إقامة مشروعك ومبررات اختياره: أين سيكون موقع مشروعك؟

سادساً: تقدير تكاليف وإيرادات مشروعك

1 - تقدير تكاليف مشروعك

- 1.1 تقدير المبلغ الإجمالي للاستثمار في مشروعك
- 2.1 تقدير مشتريات مشروعك من المواد الأولية في مشروعك
- 3.1 تقدير تكاليف اليد العاملة في مشروعك
- 4.1 تقدير التكاليف المشتركة لمشروعك
- 5.1 تقدير تكاليف اهتلاك الاستثمارات لمشروعك

2- تقدير إيرادات مشروعك

- 1.2 تقدير حجم المبيعات السنوية لمشروعك
- 2.2 حساب النتيجة السنوية لمشروعك

أولاً: فريق العمل والإشراف
1-فريق العمل

فريق المشروع	التخصص	الكلية/ المعهد	الخبرة/ الكفاءة في مجال المشروع
الطالب: عامر سعيد كاهنة	الصناعات الغذائية و مراقبة النوعية	علوم الطبيعة و الحياة	/
الطالب: درويش اية زينب	الصناعات الغذائية و مراقبة النوعية	علوم الطبيعة و الحياة	/

2-فريق الإشراف

المشرف	التخصص	الكلية
المشرف الرئيسي : مايدي ليلي صبرينة	بيولوجيا	علوم الطبيعة و الحياة
المشرف المساعد: قمان مضطفي	مالية و محاسبة	العلوم الاقتصادية

ثانياً: تعريف المشروع:

تحديد النشاط	قطاع النشاط	رمز النشاط (وفق مدونة الأنشطة للمركز الوطني للسجل التجاري cnrc)
إنتاج منتج غذائي	صناعات غذائية	107602

الاعتمادات والتراخيص متمثلة في:

- الاعتماد الصحي البيطري agrément sanitaire vétérinaire من طرف مديرية المصالح البيطرية (DSV)
- رخصة استغلال منشأة مصنفة autorisation d'exploitation d'un établissement classé من طرف مديرية البيئة Direction de l'Environnement.
- شهادة مطابقة ووسم المنتج من طرف مديرية التجارة و ترقية الصادرات للولاية

ثالثاً: وصف فكرة المشروع:

المنتجات :

- المنتج الرئيسي : - عجينة الدجاج Pâté de volaille (125 غرام)
- منتجات ثانوية : - زيت الزعتر الاساسي huile essential de thym
- نفل الزعتر Marc de thym (الناتج بعد التقطير).

من سيشتري منتجاتي:

تقوم فكرة هذا المشروع على استهداف فئات متنوعة من العملاء الذين يشتركون في اهتمامهم بالجودة، والطابع الطبيعي والصحي للمنتجات. وهذا ما يمنحنا فرصة الدخول إلى سوق واسع في الجزائر يُقدَّر بحوالي 20 مليون مستهلك محتمل. في البداية، سنركّز على ولاية الجلفة والمناطق الحضرية القريبة، بهدف بناء قاعدة زبائن ثابتة وتحقيق مبيعات شهرية مستقرة.

- عملاء المنتجات الرئيسية (عجينة الدجاج pate a volaille):
تمثّل هذه الفئة القلب الحقيقي لمشروعنا، حيث تضمّ أشخاصاً يهتمون بنمط حياة صحي ومتوازن، مثل :
- الرياضيين.
- محبي الأكل الطبيعي.
- ربّات البيوت العاملات.

عنوان المشروع: إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

- العائلات التي تبحث عن منتجات آمنة ومغذية لأطفالها.
- و كل من يسعى إلى وجبات سريعة ولكن في نفس الوقت صحية وخالية من المواد الحافظة
- و يستهدف NATUVOL أيضاً فئات خاصة من المستهلكين الذين يحتاجون إلى نظام غذائي متوازن وغني بالبروتين، مع إمكانية تكيف مكوناته لتناسب حالات صحية معينة مثل مرض السكري.
- يجد هؤلاء في عجينة الدجاج بالزعتر خياراً عملياً يجمع بين الطعم اللذيذ والقيمة الغذائية العالية، بينما يُعتبر زيت الزعتر منتجاً طبيعياً يُستخدم لفوائده الصحية والعلاجية.
- وتمثل هذه الشريحة حوالي 40% من السوق المستهدف، ويمكن الوصول إليها من خلال محلات بيع الماد الغذائية، superette، المطاعم الصحية، وكذلك عبر وسائل التواصل الاجتماعي.

● عملاء المنتجات الفرعية تفل الزعتر (marc de thymus وزيت الزعتر huile de thym):

تضمّ هذه الفئة مجموعة متنوعة من الزبائن، من بينهم :

- مربّي الحيوانات.
- بعض مربّي الدواجن.
- الفلاحون والمهتمون بالزراعة الطبيعية.
- الأشخاص الذين يفضّلون استعمال الأسمدة العضوية الطبيعية.

يستفيد هؤلاء من تفل الزعتر بطرق مختلفة، حيث يُعاد استغلاله كسماد عضوي طبيعي مفيد للتربة والنباتات، مما يساهم في تقليل الهدر وتحويل البقايا إلى قيمة مضافة صديقة للبيئة. وتمثل هذه الفئة حوالي 10% من الإيرادات، ونعمل على تطويرها من خلال تعزيز الثقة عبر الجودة والتوعية بأهمية المنتجات الطبيعية والعضوية.

يُمثل الزيت الأساسي للزعتر القيمة المضافة والركيزة الحيوية لمنتجنا الرئيسي (باتي الدجاج المحفوظ طبيعياً). واستثماراً للطاقة الإنتاجية القصوى لوحدة الاستخلاص، يتم توجيه الفائض التجاري لأسواق عالية القيمة تستهدف ثلاث قطاعات رئيسية:

- قطاع منتجات صيدلانية
- قطاع المنتجات التجميلية
- محلات القصابية

أين سيقام مشروعك و كيف تصل منتجاتك:

يُنجز مشروع NATUVOL بولاية الجلفة، تحديداً داخل المنطقة الصناعية النشطة بعين وسارة، وهو موقع تم اختياره وفقاً لمعايير استراتيجية تركز على كفاءة البنية التحتية، مع توفر الظروف البيئية والتقنية المواتية للنشاط الصناعي الغذائي، حيث تم تنظيم هذا الفضاء بطريقة بسيطة و عملية تضمن سير العمل بشكل مريح ومنظم، مع احترام شروط النظافة والجودة. حيث تم تخصيص مناطق مختلفة لكل مرحلة من مراحل الإنتاج مع تقسيم واضح بين :

المنطقة الأولى: منطقة إنتاج باتيه الدواجن

المنطقة الثانية: منطقة معالجة زيت الزعتر

- منطقة استقبال الدجاج Zone de réception de poulets
- غرفة تبريد chambre froide
- منطقة تنظيف وتقطيع الدجاج Zone de préparation
- منطقة الإنتاج zone du production
- منطقة استقبال الزعتر salle de réception de thym
- قاعة الاستخلاص Salle d'extraction
- قاعة التجفيف salle de séchage
- منطقة التخزين Zone de stockage

عنوان المشروع: إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي



• وحدة التبريد المفاجئ refroidissement rapide

• طقة التعبئة و التغليف zone d'emballage

• غرفة تبريد النهائي chambre froide PF

المنطقة الثالثة: المنطقة الإدارية والرقابة

• وحدة التحاليل المخبرية ومراقبة الجودة

laboratoire

• المرافق الصحية Sanitaire

• وحدة التعقيم Sas Sanitaire

• المنطقة الإدارية Zone bureautique

• غرفة التنظيف salle de nettoyage

وفيما يتعلق بتوزيع المنتجات ووصولها إلى الزبائن، يعتمد المشروع على منظومة توزيع متعددة القنوات تجمع بين القنوات التقليدية والقنوات الحديثة، بما يسمح بتغطية شريحة واسعة من المستهلكين. حيث سيتم تسويق المنتجات عبر محلات البقالة والسوبر ماركت (supérette)، مع تخصيص مساحات عرض موجهة للمنتجات الطبيعية (عجينة الدجاج pâté de volaille وزيت الزعتر huile de thym) بهدف تحسين جاذبية العرض وتعزيز قرار الشراء لدى المستهلك. كما يشمل التوزيع محلات الجزارة وبائعي الأعلاف باعتبارهم نقاط بيع قريبة من الفئات المستهدفة.

إلى جانب ذلك، يعتمد المشروع على قنوات البيع المباشر من خلال زيارات ميدانية موجهة للمطاعم والفنادق، مدعومة بعروض تذوق بهدف بناء علاقات تجارية مستدامة وتعزيز الثقة في جودة المنتجات. كما يتم توظيف أدوات التسويق الرقمي عبر شبكات التواصل الاجتماعي (Facebook وInstagram) والموقع الإلكتروني الرسمي، إضافة إلى حملات إعلانية رقمية موجهة تستهدف الفئات الاستهلاكية ذات الصلة.

وعلاوة على ذلك، يُعتمد على الإشهار غير المباشر (التسويق الشفهي) كأداة داعمة لزيادة الانتشار، من خلال توصيات العملاء وبرامج الإحالة، وهو ما يساهم في تعزيز الديناميكية التجارية للمشروع وتوسيع قاعدة زبائنه بشكل تدريجي ومستدام.

كيف سيشتغل مشروعك :

يتكون فريق العمل من :

- الشريكة الاولى (الإشراف التقني و المخبري) : الإشراف على عملية تقطير الزعتر و استخراج الزيوت الاساسية , مراقبة الجودة المخبرية و ضمان المعايير الصحية (HACCP) و التحكم في عملية الحفظ الطبيعي للمنتج النهائي.

- الشريكة الثانية (التسيير الاداري و التجاري) إدارة خط الإنتاج (الفرم، التشكيل، والتغليف) ، تسيير المخزون، المشتريات، والمهام الإدارية وضع الخطط التسويقية والتعاقد مع المساحات الكبرى والمقاصب.

- عون متعدد الخدمات (Agent polyvalent) : المساعدة في عمليات شحن وتفريغ المادة الأولية والسلع حماية المقر وتأمين العتاد الحساس (أجهزة التقطير والتبريد) وضمان نظافة وسلامة محيط الوحدة.

مبررات اختيار فكرة مشروعك :

الخلفية العلمية والإشكالية الصحية المرتبطة بالمضافات الكيميائية في الصناعات الغذائية الحديثة :

عنوان المشروع: إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

شهدت الصناعات الغذائية الحديثة، خاصة قطاع اللحوم المُصنَّعة مثل النقانق، المرتديلا، اللحوم المعلبة، وعجائن الدواجن (Pâté) ، توسعاً كبيراً خلال العقود الأخيرة، مما أدى إلى اعتماد متزايد على المواد الحافظة والإضافات الكيميائية بهدف رفع المردودية الصناعية، تحسين القوام واللون، إطالة مدة الصلاحية، وتقليل الخسائر الناتجة عن فساد الأغذية أثناء التخزين والتوزيع.¹

ومن بين أكثر المركبات استعمالاً داخل الصناعات اللحمية نجد النترت (E250) ، النترات (E251–E252) ، والفوسفات الغذائية (E450–E452)، حيث تُستخدم أملاح النترت والنترات لمنع نمو البكتيريا الخطيرة خاصة *Clostridium botulinum* المسؤولة عن التسمم الغذائي الوشيقي، كما تساهم في تثبيت اللون الوردي للحوم وتحسين الخصائص الحسية والوظيفية للمنتجات الغذائية.¹

ورفقا لأحدث التقييمات الصادرة عن الهيئة الأوروبية لسلامة الأغذية (EFSA) ، فإن لكل من النترت والنترات حدوداً يومية مقبولة (Acceptable Daily Intake – ADI)، حيث تُقدَّر الجرعة اليومية المسموح بها للنترت بحوالي 0.07 mg/kg من وزن الجسم يومياً، بينما تُقدَّر بالنسبة للنترات بحوالي 3.7 mg/kg من وزن الجسم يومياً. ومع ذلك، تشير التقارير العلمية الحديثة إلى أن التعرض الغذائي الكلي لهذه المركبات قد يقترب أو يتجاوز هذه الحدود لدى بعض الفئات الاستهلاكية، خصوصاً الأطفال والأشخاص الذين يستهلكون المنتجات المصنعة بشكل متكرر.²

وتكمن الإشكالية الصحية الأساسية في أن هذه المضافات لا تقتصر فقط على منتجات اللحوم المصنعة، بل توجد أيضاً في العديد من الأغذية اليومية الأخرى مثل بعض أنواع الجبن، الأغذية الجاهزة، الصلصات، المشروبات الصناعية، والمنتجات المعلبة. وبالتالي فإن المستهلك لا يتعرض لها من مصدر واحد فقط، بل من عدة مصادر غذائية مختلفة، مما يؤدي إلى ما يُعرف بـ “التعرض التراكمي” (Cumulative exposure) وزيادة احتمالية تجاوز الجرعة اليومية المقبولة دون إدراك مباشر.²

ورغم الدور التكنولوجي المهم لهذه المركبات، إلا أن التقييمات الحديثة تشير إلى أن التعرض المزمن والمتكرر لها قد يثير مخاوف صحية متزايدة، خصوصاً في ظل تطور الدراسات المتعلقة بالأغذية فائقة المعالجة (Ultra-processed foods) ، والتي ترتبط بأنماط غذائية قد تؤثر سلباً على الصحة الأيضية عند الاستهلاك المفرط.²

وقد أظهرت التقييمات العلمية الحديثة أن أحد أهم المخاطر المرتبطة بالنترت هو إمكانية تحوله داخل الجسم أو أثناء عمليات التصنيع إلى مركبات النيتروزامين (N-Nitrosamines) ، والتي تُعد مركبات ذات خصائص جينية سامة (genotoxic) وقد ترتبط بزيادة خطر بعض أنواع السرطان، خصوصاً سرطان القولون والمستقيم.²

أما الفوسفات الغذائية الصناعية (E450–E452) ، فقد أكدت التقييمات الحديثة أنها رغم أهميتها التكنولوجية في تحسين القوام واحتباس الماء، إلا أن الإفراط في استهلاكها قد يؤدي إلى اختلال توازن الكالسيوم والفوسفور، مما قد ينعكس سلباً على صحة الكلى، العظام، والأوعية الدموية، خاصة لدى الفئات الحساسة.²

وبناءً على هذه التحديات الصحية، اتجهت الأبحاث الحديثة في علوم الأغذية نحو تطوير بدائل طبيعية للمضافات الكيميائية، مع التركيز على تقليل الاعتماد على النترت الصناعي. وفي هذا السياق، برزت الزيوت الأساسية والمستخلصات النباتية كبديل واعد نظراً لخصائصها المضادة للميكروبات ومضادات الأكسدة، وقدرتها على تحسين سلامة الأغذية وإطالة مدة الصلاحية دون التأثير السلبي على صحة المستهلك.³

التوجه العلمي لمشروع “NATUVOL” نحو الحفظ الطبيعي :

انطلاقاً من هذه المعطيات العلمية والصحية، يركز مشروع “NATUVOL” على تطوير نظام حفظ غذائي طبيعي يعتمد على الزيت الأساسي لنبات الزعتر (*Thymus vulgaris*) كمادة حافظة طبيعية داخل منتجات “باتي الدجاج”، بهدف تقليل الاعتماد على المواد الحافظة الكيميائية الصناعية وتطوير منتج غذائي أكثر أماناً وصحة واستدامة.⁴

ولم يتم اختيار الزيت الأساسي للزعتر بطريقة عشوائية، بل استناداً إلى معايير علمية وميكروبيولوجية دقيقة. فالزعتر يُعتبر من أكثر النباتات الطبية والعطرية المدروسة علمياً في مجال الحفظ الغذائي الطبيعي، ويتميز بتركيز مرتفع من المركبات الفينولية النشطة بيولوجياً المعروفة بفعاليتها المضادة للبكتيريا والفطريات والأكسدة.⁴

مُعترف به من طرف U.S. Food and Drug Administration ضمن المواد المسموح باستخدامها في التطبيقات الغذائية وفق تنظيمات السلامة الغذائية الأمريكية، كما تم إدراج استعماله ضمن لوائح السلامة الخاصة بالمعدات والمواد المرتبطة بالصناعات الغذائية.

الخصائص البيولوجية والوظيفية للزيت الأساسي للزعتر في مشروع "NATUVOL"

تكمُن أهمية هذه الخصائص في كونها تسمح بالحصول على منتج أكثر طبيعية وأقل اعتماداً على المواد الحافظة الكيميائية، وهو ما يتماشى مع التوجه العالمي الحالي نحو الأغذية الصحية والنظيفة (Clean Label).⁶

• الخصائص المضادة للبكتيريا (Anti bactérienne)

يُعتبر الزيت الأساسي للزعتر من أقوى الزيوت النباتية ذات النشاط المضاد للبكتيريا، وذلك بفضل احتوائه على مركبات فينولية فعالة بيولوجياً، خاصة الثيمول (Thymol) والكارفاكرول (Carvacrol).^{8 4}

تتميز هذه المركبات بقدرتها العالية على التأثير المباشر في البنية الخلوية والوظائف الحيوية للبكتيريا الممرضة والمسببة لفساد الأغذية، مثل بكتيريا *Salmonella spp.* المسببة لداء السالمونيلا، إضافة إلى بكتيريا *Escherichia coli* و *Listeria monocytogenes*.^{8 4}

من الناحية البيولوجية، تمتلك هذه المركبات طبيعة محبة للدهون (Lipophilic)، مما يسمح لها بالاندماج بسهولة داخل الطبقة الدهنية للغشاء السيتوبلازمي للبكتيريا. بعد اختراق الغشاء، يحدث اضطراب في تنظيم بنيته الفيزيائية والكيميائية، حيث تفقد الخلية قدرتها على التحكم في مرور المواد عبر الغشاء، فتزداد نفاذيته بشكل غير طبيعي.

يؤدي ذلك إلى تسرب مكونات خلوية أساسية مثل:

- أيونات البوتاسيوم والفوسفات،
- الأحماض النووية،
- البروتينات والأنزيمات،
- ومصادر الطاقة الخلوية مثل ATP.

هذا التسرب يسبب اختلالاً في التوازن الأسموزي والجهد الكهربائي عبر الغشاء، وهو ما يؤدي إلى انهيار الوظائف الحيوية للبكتيريا.^{8 4}

إضافةً إلى ذلك، يقوم الثيمول والكارفاكرول بتنشيط العديد من الأنزيمات الحيوية المرتبطة بعمليات التنفس الخلوي وإنتاج الطاقة، مما يعيق عملية الاستقلاب (Metabolism) داخل الخلية البكتيرية. كما تؤثر هذه المركبات على تضاعف المادة الوراثية ADN والبروتينات الضرورية للانقسام الخلوي، وبالتالي تمنع نمو البكتيريا وتكاثرها.⁴

• الخصائص المضادة للفطريات (Anti fongique)

يمتلك الزيت الأساسي للزعتر قدرة فعالة على مقاومة الفطريات والخمائر المسببة لفساد الأغذية والعفن، خاصة في المنتجات الغنية بالرطوبة مثل اللحوم ومنتجات الدواجن. وترتبط هذه الخاصية كذلك بالطبيعة الكيميائية المتكاملة للزيت، حيث تعمل عدة مركبات عطرية بشكل متعاون لتعزيز التأثير المضاد للفطريات.⁴

تؤثر هذه المركبات على الجدار الخلوي والغشاء البلازمي للفطريات، فتؤدي إلى اضطراب بنيتهما وزيادة نفاذيتهما، مما يسبب فقدان الخلية الفطرية لتوازنها الداخلي وتسرب المواد الحيوية الضرورية لبقائها. كما تقوم المركبات النشطة بتنشيط الأنزيمات المسؤولة عن عمليات التنفس الخلوي وإنتاج الطاقة، مما يعرقل النمو الفطري ويمنع تكاثر الخمائر والعفن.^{8 4}

إضافةً إلى ذلك، فإن بعض المكونات الثانوية الموجودة في الزيت تساعد على تعزيز انتشار المركبات النشطة داخل الخلية الفطرية، وبالتالي تزيد من الفعالية البيولوجية العامة للزيت. هذه العلاقة التآزرية بين المكونات تجعل الزيت الأساسي للزعتر أكثر قدرة على مقاومة الفطريات مقارنة باستعمال مركبات منفردة بصورة معزولة.⁸

وتساعد هذه الخاصية في:

- الحد من نمو العفن والخمائر أثناء التخزين.

عنوان المشروع: إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

- الحفاظ على جودة المنتج الحسية مثل الطعم والرائحة واللون.
- تقليل احتمالات فساد الأغذية.
- وإطالة مدة الصلاحية بشكل طبيعي وآمن⁴.

• الخصائص المضادة للأكسدة (Anti oxydant)

تُعتبر الأكسدة من أهم الأسباب التي تؤدي إلى تدهور جودة اللحوم والمنتجات الغذائية، حيث تسبب ترنخ الدهون، تغيير اللون، فقدان النكهة الطبيعية، وانخفاض القيمة الغذائية. ويتميز الزيت الأساسي للزعتر باحتوائه على مجموعة من المركبات الطبيعية المضادة للأكسدة التي تعمل بصورة تكاملية لحماية الغذاء من التلف التأكسدي^{7, 8}.

تعمل هذه المركبات على تثبيت الجذور الحرة ومنعها من مهاجمة الدهون والبروتينات داخل المنتج الغذائي، كما تساهم في إبطاء سلسلة التفاعلات الكيميائية المسؤولة عن الأكسدة. ولا يقتصر الدور المضاد للأكسدة على الثيمول والكارفاكرول فقط، بل تشارك عدة مركبات عطرية أخرى في تعزيز الاستقرار الكيميائي للزيت وتحسين كفاءته الوقائية⁷.

ومن الناحية البيولوجية، تساعد هذه المركبات على حماية الأحماض الدهنية والبروتينات والأصبغ الطبيعية من التلف، مما يحافظ على اللون الطبيعي والطعم والقيمة الغذائية للمنتج خلال فترة التخزين. كما أن التأثير التآزري بين مختلف مكونات الزيت يجعل فعاليته المضادة للأكسدة أكثر قوة واستمرارية مقارنة ببعض مضادات الأكسدة الاصطناعية أو المركبات المعزولة⁷.

ولهذا تساهم هذه الخاصية في:

- تقليل ظاهرة الترنخ وتأخر ظهور الروائح غير المرغوبة.
- الحفاظ على اللون والنكهة الطبيعية.
- حماية القيمة الغذائية للمنتج.
- وإطالة مدة الحفظ مع الحفاظ على جودة المنتج وسلامته.

من خلال خصائصه المضادة للبكتيريا، والمضادة للفطريات، والمضادة للأكسدة، يُعتبر الزيت الأساسي للزعتر مكوناً طبيعياً عالي القيمة في مشروع NATUVOL. فهو لا يعمل فقط كمادة حافظة طبيعية، بل يساهم أيضاً في تحسين السلامة الغذائية، الحفاظ على الجودة الحسية، وإطالة مدة حفظ المنتجات اللحمية بطريقة صحية ومستدامة^{7, 8}.

وبذلك، يمثل الزيت الأساسي للزعتر حلاً مبتكراً يجمع بين:

- الجودة الصحية.
- الحفظ الطبيعي.
- تقليل المواد الكيميائية.
- والاستجابة لتطلعات المستهلك الحديث نحو أغذية أكثر أماناً وطبيعية.

وهذا ما يمنح مشروع NATUVOL قيمة علمية وتسويقية قوية، ويجعله مشروعاً واعداً في مجال الصناعات الغذائية الطبيعية^{6, 4}.

ورغم الفعالية البيولوجية المهمة للزيت الأساسي للزعتر، فإن استعماله داخل الصناعات الغذائية يتطلب ضبطاً دقيقاً للتركيزات المستعملة، نظراً لأن الجرعات المرتفعة قد تؤثر على الخصائص الحسية للمنتج مثل الطعم والرائحة. كما يمكن أن تختلف فعالية الزيت تبعاً لتركيبته الكيميائية، ظروف الاستخلاص، وطبيعة الوسط الغذائي المستعمل، مما يستوجب إجراء اختبارات ميكروبيولوجية وحسية دقيقة لضمان التوازن بين الفعالية الحافظة وقبول المستهلك^{8, 4}.

القيمة الحسية والغذائية لمنتجات "NATUVOL"

عنوان المشروع: إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

لا يقتصر مشروع "NATUVOL" على تقديم منتج غذائي بديل للمنتجات التقليدية فقط، بل يسعى إلى تطوير مفهوم متكامل للجودة يجمع بين القيمة الحسية، الفائدة الغذائية، السلامة الصحية، وجودة الاستعمال، بما يتماشى مع تطورات الصناعات الغذائية الحديثة ومتطلبات المستهلك المعاصر الباحث عن أغذية طبيعية، آمنة، ومتوازنة.

وفي ظل المنافسة المتزايدة داخل سوق المنتجات للحمية المصنعة، أصبح المستهلك لا يبحث فقط عن منتج قابل للاستهلاك، بل عن تجربة غذائية متكاملة تجمع بين الطعم الجيد، القيمة الصحية، النظافة، سهولة الاستعمال، والثقة في مصدر المنتج وطريقة تصنيعه. ومن هذا المنطلق، يركز مشروع "NATUVOL" على فلسفة إنتاجية تقوم على الجودة الشاملة واحترام صحة المستهلك في مختلف مراحل تطوير المنتج.

أ. القيمة الحسية (valeur organoleptique)

يتميز "باتي الدجاج" الذي تطوره مؤسسة "NATUVOL" بقيمة حسية عالية مقارنة بالعديد من المنتجات التقليدية المتوفرة في الأسواق، وذلك بفضل الاعتماد على مكونات طبيعية وتقنيات تصنيع تحافظ على الخصائص الأصلية للحوم دون الإفراط في استعمال الإضافات الكيميائية الصناعية.

فعلى مستوى الطعم، يمنح الزيت الأساسي للزعتر الجزائري المنتج نكهة طبيعية متوازنة تجمع بين المذاق الحقيقي للحوم الدواجن والطابع العطري المميز للزعتر، مما يوفر تجربة استهلاكية أكثر قرباً من الأغذية التقليدية الصحية والطبيعية.

أما من ناحية الرائحة، فتساهم المركبات العطرية الطبيعية الموجودة داخل الزيت الأساسي للزعتر، مثل الثيمول والكارفاكرول، في منح المنتج رائحة منعشة ومميزة، مع الحد من الروائح غير المرغوبة الناتجة عن أكسدة الدهون أو سوء التخزين، وهي من المشاكل الشائعة في بعض المنتجات الصناعية منخفضة الجودة.

كما يتميز المنتج بقوام متجانس وطري يتم الحصول عليه بطريقة طبيعية دون الاعتماد المفرط على الفوسفات الصناعية ومحسنات القوام الكيميائية، مما يساعد على الحفاظ على العصارة الطبيعية للحوم وتحسين جودة المضغ والإحساس أثناء الاستهلاك.

ب. القيمة الغذائية (valeur nutritionnelle)

إلى جانب الجودة الحسية، يسعى مشروع "NATUVOL" إلى تقديم منتج يتمتع بقيمة غذائية متوازنة وأكثر فائدة لصحة المستهلك مقارنة ببعض منتجات "الباتي" التقليدية المتوفرة في الأسواق.

ويعتمد المنتج على نسب مرتفعة من البروتينات الحيوانية الطبيعية المستخلصة من لحوم الدواجن، مع تقليل الاعتماد على الإضافات الصناعية والدهون منخفضة الجودة التي تستعمل أحياناً في الصناعات الغذائية التجارية بهدف خفض تكاليف الإنتاج.

كما تساهم الخصائص المضادة للأكسدة الموجودة في الزيت الأساسي للزعتر في الحفاظ على جودة البروتينات والدهون وتقليل تدهور العناصر الغذائية أثناء التخزين، مما يسمح بالحفاظ على القيمة البيولوجية والغذائية للمنتج لفترات أطول.

ج. القيمة الصحية والنظافة الغذائية (sécurité et valeur hygiénique)

يعتمد مشروع "NATUVOL" على مفهوم الجودة الصحية الشاملة من خلال تطبيق شروط صارمة للنظافة والسلامة الغذائية داخل مختلف مراحل الإنتاج، بداية من اختيار المواد الأولية ووصولاً إلى التصنيع، التعبئة، التخزين، والتوزيع.

وفي العديد من المنتجات التقليدية المتوفرة داخل بعض الأسواق غير المنظمة، قد يواجه المستهلك مشاكل مرتبطة بضعف شروط النظافة، مثل التلوث الفيزيائي الناتج عن وجود الشعر أو الشوائب، أو سوء ظروف الحفظ والتخزين، إضافة إلى غياب الرقابة الصحية الدقيقة.

أما داخل مشروع "NATUVOL"، فسيتم احترام قواعد التصنيع الجيد (Good Manufacturing Practices – GMP) وتطبيق معايير النظافة الصناعية الحديثة، مع الحرص على استعمال معدات نظيفة ومعقمة وفرض ارتداء وسائل الحماية الصحية المناسبة داخل بيئة الإنتاج.

كما يعتمد المشروع على استعمال الزيت الأساسي للزعتر كمادة حافظة طبيعية ذات خصائص مضادة للبكتيريا والفطريات، مما يساهم في تقليل مخاطر التلوث الميكروبي وتحسين السلامة الصحية للمنتج.

د. قيمة الخدمة وجودة الاستعمال (Service Value & Quality of Use)

لا يتوقف تميز منتجات "NATUVOL" عند الجودة الغذائية والصحية فقط، بل يشمل كذلك قيمة الخدمة وجودة الاستعمال، وهما عنصران أساسيان أصبحا يؤثران بشكل مباشر على قرارات المستهلك داخل الأسواق الحديثة.

فقد تم تصميم المنتج بطريقة عملية تسهل الحفظ، النقل، والاستعمال اليومي، مع اعتماد تغليف عصري يضمن حماية المنتج والمحافظة على جودته خلال مختلف مراحل التخزين والتسويق.

كما يحرص المشروع على توفير معلومات واضحة وشفافة حول مكونات المنتج، القيمة الغذائية، تاريخ الإنتاج، ومدة الصلاحية، مما يعزز ثقة المستهلك في العلامة التجارية ويرفع من مصداقية المؤسسة داخل السوق.

البعد البيئي والاستدامة في مشروع "NATUVOL"

إلى جانب الفوائد الصحية والغذائية، يتميز مشروع "NATUVOL" ببعد بيئي مستدام قائم على تطبيق مبادئ الاقتصاد الدائري واستراتيجية "صفر نفايات (Zero Waste)"، بهدف استغلال الموارد بشكل عقلاني وتقليل الهدر البيئي الناتج عن عمليات الإنتاج الغذائي.

ويعتمد المشروع على رؤية صناعية خضراء تسعى إلى تثمين الموارد الطبيعية وتحويل البقايا النباتية الناتجة عن عمليات الاستخلاص إلى مواد ذات قيمة مضافة، مما يساهم في تقليل النفايات العضوية وتعزيز الاستدامة البيئية داخل الصناعات الغذائية الحديثة.

فعند استخراج الزيت الأساسي من نبتة الزعتر، تنتج كميات معتبرة من البقايا النباتية الصلبة المعروفة بـ (Tymus) والتي تتكون أساساً من الأوراق والسيقان المقطرة بعد عملية الاستخلاص. وبدل التخلص من هذه البقايا كنفايات عضوية، يسعى المشروع إلى تثمينها واستغلالها في تطبيقات مستقبلية محتملة، نظراً لاحتوائها على نسبة من الألياف والمركبات النباتية الطبيعية التي قد تمتلك قيمة بيئية أو صناعية.

ويعكس هذا التوجه التزام مشروع "NATUVOL" بمبادئ الاستدامة البيئية وتقليل الأثر البيئي للصناعات الغذائية، مع تعزيز مفهوم الإنتاج المسؤول القائم على الاستغلال الأمثل للموارد الطبيعية.

القيمة المضافة والهوية المستقبلية للمشروع

بفضل هذا النموذج التصنيعي المتكامل، ينجح مشروع "NATUVOL" في الجمع بين الابتكار العلمي، السلامة الصحية، الجودة الغذائية، والاستدامة البيئية داخل مؤسسة واحدة.

ويمثل المشروع نموذجاً حديثاً للصناعات الغذائية الطبيعية، من خلال تطوير منتج غذائي يعتمد على الحفظ الطبيعي باستعمال الزيت الأساسي للزعتر، مع تقليل الاعتماد على المواد الحافظة الكيماوية الصناعية وتحسين جودة المنتجات اللحمية المصنعة.

كما يمنح هذا التوجه المؤسسة هوية تسويقية وعلمية قوية قائمة على الجودة الطبيعية، الأمان الصحي، الابتكار البيئي، واحترام تطلعات المستهلك العصري الباحث عن أغذية أكثر أمناً، طبيعية، واستدامة.

وبذلك، يسعى مشروع "NATUVOL" إلى المساهمة في تطوير نموذج غذائي حديث يجمع بين الصحة، الجودة، والتكنولوجيا الحيوية الطبيعية، بما يتماشى مع التوجهات العالمية الجديدة في مجال الصناعات الغذائية النظيفة (Clean Label Foods).

1. Flores, M., & Toldrá, F. (2021). *Meat Science*, 171, 108272.

2. EFSA (2020–2023). Dietary exposure, risk assessment, and additive evaluations (nitrates, nitrites, phosphates, nitrosamines).

3. Hyldgaard, M. et al. (2021–2023). Essential oils in food preservation and antimicrobial activity.

4. Nazzaro, F. et al. (2020). Essential oils as antimicrobial agents in food systems. *Food Chemistry*, 338, 128114.

5. FDA (2022). GRAS Notice – Thymol as food flavoring substance.
6. Aschemann-Witzel, J. et al. (2020). Clean label trends in food industry. Trends in Food Science & Technology.
7. Shahidi, F. & Ambigaipalan, P. (2022). Antioxidant properties of phenolic compounds in foods. Journal of Functional Foods.
8. Marchese, A., Orhan, I. E., Daglia, M., Barbieri, R., Di Lorenzo, A., Nabavi, S. F., Jerković, I., & Nabavi, S. M. (2016). Antibacterial, antifungal and antioxidant activities of Thymus vulgaris L. essential oil. Current Pharmaceutical Design, 22(14), 2003-2007.

رابعاً: دراسة السوق 1. طبيعة وشدة المنافسة:

شدة المنافسة	منافسون غير مباشرون		منافسون مباشرون	المنتج	
	ضعيفة	متوسطة			قوية
		X	- اللحوم الحمراء - merguez و البيض - المعلبات (تونة، سردين) - الدجاج المحمّر (Poulet Rôti) - fruits de mer (المأكولات البحرية)	- مصانع تحويل اللحوم Bellat / chrea / ben toumia - محلات الجزارة الفاخرة (Boucherie de Luxe)	عجينة الدجاج
	X		- منتجات صناعية (زيوت عطرية كيميائية) - المواد الحافظة الكيميائية nitrite	- الزيوت العطرية النباتية المشابهة (Romarin) - زيوت مستوردة Puressentiel	زيت الزعتر
	X		- الأعلاف التقليدية: التبن، لنخاله، الشعير - الأسمدة العضوية الجاهزة: السماد الحيواني	- بانعو الاعلاف	تفل الزعتر

استراتيجيات NATUVOL في التعامل مع منافسيها:

تعتمد المؤسسة على مجموعة من الاستراتيجيات التنافسية التي تهدف إلى خلق تموقع قوي داخل السوق الجزائرية، خاصة في ظل وجود منافسين تقليديين يعتمدون بشكل كبير على المنتجات الصناعية والمواد الحافظة الكيميائية.

ترتكز الاستراتيجية الأولى على التميّز بالجودة الطبيعية (Différenciation)، من خلال تقديم منتجات قائمة على عجينة الدجاج الطبيعي المحفوظة بزيت الزعتر بدل المواد الحافظة الصناعية مثل ال nitrite، وهو ما يمنح المؤسسة صورة "منتج صحي وطبيعي" تستجيب لتطور سلوك المستهلك الجزائري الباحث عن منتجات clean label.

عنوان المشروع: إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

كما تعتمد NATUVOL على استراتيجية تثمين الموارد (تقل الزعتر) وتقليل التكلفة عبر استغلال المادة الأولية مما يسمح بتقليل نسبة الضياع الصناعي وتحسين هامش الربح، تُعتبر هذه المقاربة نقطة قوة اقتصادية واستراتيجية تمنح المؤسسة قدرة أكبر على التحكم في الأسعار دون التأثير على الجودة.

ومن جهة أخرى، تركز المؤسسة على التمتع المحلي والقرب من مصادر الإنتاج بولاية Djelfa مدينة Aïn Oussera ، ما يساهم في تخفيض تكاليف النقل والتوريد وضمان توفر المادة الأولية بشكل مستمر، وهو عنصر تنافسي مهم في قطاع الصناعات الغذائية. كما تعتمد المؤسسة على استراتيجية الاستهداف المتخصص عبر التوجه نحو فئات محددة مثل الرياضيين، العائلات المهتمة بالتغذية الصحية، ومربي الدواجن الباحثين عن بدائل طبيعية.

أما في قطاع الزيوت العطرية، فتعتمد المؤسسة على استراتيجية الابتكار والسوق غير المستغل، لأن السوق الجزائرية ما تزال تعتمد بشكل كبير على المنتجات المستوردة، بينما تقدم المؤسسة منتجاً محلياً طبيعياً بقيمة مضافة أعلى. وتعمل المؤسسة أيضاً على بناء علاقة ثقة طويلة المدى مع الزبائن من خلال الجودة الثابتة، التواصل حول الفوائد الصحية للمنتجات، مما يساعد على خلق ولاء للعلامة التجارية وتقوية قدرتها التنافسية على المدى الطويل.

2. حجم السوق المستهدف والمحتمل:

- حجم السوق المستهدف:

1. منتج باتي الدجاج الطبيعي (للاستهلاك البشري)

يركز المشروع في مرحلته الأولى على فئة المستهلكين الحضريين الذين أصبحوا أكثر وعياً بجودة الغذاء ومكوناته، مثل الرياضيين، الأشخاص الباحثين عن تغذية صحية، الأشخاص الذين يتبعون أنظمة غذائية خاصة، والعائلات التي تبحث عن منتجات طبيعية خالية من المواد الحافظة الكيميائية، حيث يمكن تقدير هذه الفئة بحوالي 15% من السكان الحضريين في المناطق المستهدفة.

إذا اعتبرنا أن عدد سكان ولاية الجلفة يقارب 1.2 مليون نسمة، بنسبة تمدن تقارب 60%، فإن عدد السكان الحضريين يقارب 720,000 نسمة، وتمثل هذه الشريحة الأولية حوالي 100,000 مستهلك محتمل يمكن الوصول إليهم تدريجياً عبر التوزيع المحلي والتسويق المباشر، مستفيدين من كون اللحوم البيضاء المصنعة تستحوذ على حصة تفوق 65% من إجمالي استهلاك اللحوم محلياً.

2. منتج الزيت الأساسي للزعتر وتثمين بقاياها كاعلاف

يركز NATUVOL في هذا الشق على استهداف المخابر المحلية وصانعي مستحضرات التجميل الطبيعية والصناعات الشبه صيدلانية التي تبحث عن زيوت أساسية نقية كمواد حافظة ومضادة للأكسدة، حيث يمكن استهداف حوالي 20% من هذه المخابر المتواجدة في الإقليم كزبائن مباشرين عند الانطلاق.

وفي نفس الوقت، يُعتبر قطاع المربين المهنيين للدواجن والماشية شريحة استراتيجية مهمة ومباشرة ومفتوحة لاستقبال مخرجات التقطير المتمثلة في "تقل الزعتر" كمكمل علفي طبيعي وغني بالألياف، حيث يمكن تقدير وجود حوالي 200 إلى 300 مربٍ مهني في المرحلة الأولى داخل ولاية الجلفة والمناطق المجاورة لها كقناة توزيع مباشرة لضمان تصفير النفايات.

- حجم السوق المحتمل:

1. منتج باتي الدجاج الطبيعي (للاستهلاك البشري)

يُعد قطاع لحوم الدواجن في الجزائر من أكبر الأسواق الغذائية وأكثرها استقراراً، حيث يقدر الاستهلاك الوطني بحوالي 650,000 طن سنوياً، مع معدل استهلاك فردي يتراوح بين 14 إلى 20 كغ للفرد، وهو ما يعكس سوقاً واسعاً يعتمد عليه المستهلك الجزائري بشكل يومي تقريباً.

وفي هذا السياق، يمكن تقدير أن ما بين 10% إلى 15% من هذا الاستهلاك يمكن أن يتحول تدريجياً نحو المنتجات المحولة والطبيعية مثل Pâté de volaille ، خاصة مع تغير سلوك المستهلك نحو الأغذية السريعة التحضير ذات الجودة الصحية، وهذا يعني أن السوق المحتمل طويل المدى قد يتراوح بين 65,000 و 100,000 طن سنوياً، وهو ما يمثل فرصة صناعية حقيقية للتموقع في قطاع نامٍ وغير مشبع بالكامل على المستوى الوطني، مدفوعاً بتوقعات نمو قطاع الأغذية الصحية بنسبة نمو سنوي مركبة تتراوح بين 6% إلى 8% .

2. منتج الزيت الأساسي للزعتر وتثمين بقاياها كاعلاف

يملك سوق الزيوت العطرية والنباتات الطبية في الجزائر أفقاً توسعياً كبيراً جداً، نظراً لتوجه الدولة الإستراتيجي نحو تشجيع الإنتاج الأخضر المستدام والاعتماد على الموارد المحلية في قطاع التجميل والصيدلة بدل المستورد باهظ الثمن، مما يجعل السوق المحتمل لاستيعاب الزيت الأساسي يمتد لكافة المخابر على المستوى الوطني.

وتتكامل هذه القدرة التوسعية مع قطاع الصحة الحيوانية، حيث يُعتبر قطاع الدواجن والماشية في الجزائر قطاعاً نشطاً ومكثف الإنتاج وتعمل فيه آلاف المداجن والمستمرات؛ ومع ارتفاع تكاليف الأدوية البيطرية، بدأ حوالي 20% إلى 30% من المربين المهنيين وطنياً يظهر اهتماماً فعلياً بالبدائل الطبيعية لتحسين المناعة الحيوانية وتقليل المضادات الحيوية، مما يسمح مستقبلاً بتوسيع تصريف هذا المكمل العلفي (تفل الزعتر) ليشمل 10% إلى 20% من إجمالي المربين على المستوى الوطني، مستهدفاً آلاف المربين في المناطق الفلاحية والرعية.

تحليل SWOT:

1. نقاط القوة (Strengths):

- الابتكار الصحي: الانفراد بمنتجات طبيعية تعتمد على الزيوت الأساسية، خاصة زيت الزعتر، مما يجعلها بديلاً صحياً للمنتجات المشبعة بالمواد الكيميائية.
- تنوع المنتجات: المشروع لا يعتمد على منتج واحد فقط، بل يجمع بين عجينة الدواجن، زيت الزعتر، ومارك الزعتر، مما يقلل من المخاطر ويزيد من فرص الربح.
- قيمة غذائية مرتفعة: (Pâté de volaille) تعتمد عجينة الدواجن على البروتين الحيواني، وهو عنصر أساسي ومطلوب في التغذية البشرية، مما يعزز القيمة الغذائية والتجارية للمنتج.
- الاستغلال الكامل للمواد الأولية: يعتمد المشروع على تثمين جميع المكونات (مثل تفل الزعتر)، مما يقلل من الهدر ويرفع من هامش الربح.

2. نقاط الضعف (Weaknesses):

- منتج جديد: الحاجة إلى مجهود تسويقي مكثف لتعريف المستهلك بفوائد عجينة الدواجن وزيت الزعتر ومارك الزعتر.
- القدرة الإنتاجية الأولية: في البداية قد تكون الكميات محدودة نظراً لمرحلة الانطلاق والاعتماد على الإمكانيات المتوفرة.
- ضعف العلامة التجارية في البداية: كونه مشروعاً ناشئاً (Startup)، يحتاج وقتاً لبناء سمعة قوية في السوق أمام المنافسين.

3. الفرص (Opportunities):

- التوجه نحو الأكل الصحي: تزايد وعي المستهلكين في الجزائر بأهمية المنتجات الطبيعية والابتعاد عن المواد الحافظة، مما يخلق طلباً متزايداً على المنتج.
- إمكانية التوسع المستقبلي: يمكن مستقبلاً تطوير منتجات جديدة أو نكهات مختلفة لعجينة الدواجن، إضافة إلى منتجات طبيعية أخرى تعتمد على الزعتر أو مكونات مشابهة.
- دعم المؤسسات المصغرة: إمكانية الاستفادة من برامج التمويل والمرافقة للمشاريع والمؤسسات المصغرة.
- نمو السوق المحلي للمنتجات الطبيعية: زيادة الطلب على المنتجات المحلية ذات الجودة العالية.

4. التهديدات (Threats):

- تقلب أسعار المواد الأولية: تغير أسعار الدجاج والزعتر في السوق الجزائرية قد يؤثر على تكلفة الإنتاج.
- المنافسة السعرية: وجود منتجات صناعية (كاشير، باتي) بأسعار منخفضة بسبب استخدام مواد حافظة رخيصة.
- ثقافة الاستهلاك المحلية: احتمال تردد بعض المستهلكين في تجربة منتجات جديدة بنكهات غير مألوفة مثل الزعتر في اللحوم.
- المنافسة من المنتجات المستوردة: خاصة في مجال الزيوت الطبيعية والمنتجات الغذائية المتخصصة.

نموذج العمل التجاري BMC لمشروع:

الشركاء الرئيسيون	الأنشطة الرئيسية	القيمة المقترحة	العلاقة مع العملاء	العملاء
<ul style="list-style-type: none"> - موردو المواد الأولية (الدواجن و الزعتر). - موردو مواد التغليف. - موردو الأجهزة و المعدات. - المختبرات و هيئات الرقابة. - الوكالة الوطنية لدعم و تطوير المقاولاتية (NESDA) - مركز تطوير المقاولات CDE - المؤسسات المالية 	<ul style="list-style-type: none"> - إنتاج العجينة الدواجن - استخلاص الزيت - تفل الزعتر: (تجفيف و تخزين). - مراقبة الجودة - التعبئة و التغليف - التسويق و التواصل. - التوزيع و البيع. 	<p>1. العجينة الدواجن pâté a volaille</p> <ul style="list-style-type: none"> - منتج غذائي ذو مكونات طبيعية - غني بالبروتينات. - جاهز للاستخدام المباشر - خالٍ من أية إضافات كيميائية - لا يحتوي على ألوان صناعية - تم حفظه بشكل طبيعي - باستخدام زيت الزعتر طابع حرفي/تقليدي. - منتج محلي. <p>2. زيت الزعتر huile de thym</p> <ul style="list-style-type: none"> - منتج طبيعي 100% - استعمال مزدوج: غذائي و علاجي - تتمين نبات محلي 	<p>العلاقة مع العملاء</p> <ul style="list-style-type: none"> - الثقة. - تقديم نصائح غذائية. - كسب ولاء العملاء. - (Feedback). <p>قنوات توزيع</p> <ul style="list-style-type: none"> - الأسواق. - السوبر ماركت (المساحات الكبرى). - شبكات التواصل الاجتماعي. - الموقع الإلكتروني. - الإعلانات التلفزيونية. - محلات المنتجات الطبيعية bio/ - مصانع الأعلاف الحيوانية - التسويق الشفهي 	<ul style="list-style-type: none"> - الرياضيون. - مستهلكو المنتجات الطبيعية. - الأشخاص الباحثون عن تغذية صحية. - محبو المنتجات الحرفية /التقليدية - العائلات التي تبحث عن منتجات صحية للأطفال. - الزبائن الذين يتجنبون المواد الحافظة الكيميائية. - ربات البيوت العاملات - المستهلكون المهتمون بصحتهم - كبار السن الذين يحتاجون إلى تغذية غنية بالبروتين وسهلة الهضم. - الأشخاص الذين يتبعون أنظمة غذائية خاصة (مثل مرضى السكري أو الحميات منخفضة النشويات) - مصانع الأعلاف الحيوانية - المربون (تغذية الحيوانات)
التكاليف		الإيرادات		
<ul style="list-style-type: none"> - التكاليف المتغيرة: المواد الأولية التغليف النقل و الشحن 		<ul style="list-style-type: none"> - التكاليف الثابتة: اهتلاكات المعدات والأجهزة. إيجار و الفواتير. الرواتب. التسويق و الإعلام رسوم الشهادات (Certification) و تحاليل المطابقة لكل حصة إنتاج. 		
		<ul style="list-style-type: none"> - بيع عجينة الدواجن. - بيع زيت الزعتر الأساسي. - بيع تفل الزعتر (الناتج بعد التقطير). 		

عنوان المشروع: إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

خامساً: الدراسة التقنية

1. احتياجات المشروع من الموارد البشرية:

الكفاءات / الشهادات	العدد	طبيعة المستخدمين
شهادة ماستر / شهادة معادلة لها	2	المسير
شهادة الكفاءة المهنية / شهادة معادلة لها	1	عون متعدد الخدمات

2. اختيار موقع إقامة المشروع :

تحديد موقع النشاط : يقع مشروع NATUVOL في ولاية الجلفة، داخل المنطقة الصناعية النشطة بعين وسارة. ويتميز هذا الموقع بكونه منطقة استراتيجية مخصصة للنشاطات الاقتصادية والصناعية، مما يوفر بيئة مناسبة لتطوير المشروع ودعمه من حيث البنية التحتية وسهولة التوزيع والوصول إلى الأسواق المحلية والوطنية.

تبرير اختيار الموقع: تم اختيار منطقة النشاطات بولاية الجلفة (عين وسارة) لاحتضان هذا المشروع بناءً على مجموعة من العوامل المهمة التي تساعد على نجاحه واستمراره.

- حيث توفر هذه المنطقة بنية تحتية مناسبة، مثل الكهرباء الصناعية والغاز، مما يسمح بسير عملية الإنتاج بشكل مستقر ومنظم. كما أن تكلفة هذه الموارد تبقى معقولة نسبياً، وهو ما يساعد على التحكم في مصاريف التشغيل.
- إضافة إلى ذلك، يتميز الموقع بقربه من الطرق الرئيسية، مما يسهل نقل وتوزيع المنتجات نحو مختلف الولايات بسرعة وبتكاليف أقل.
- كما أن المشروع يقع بالقرب من مصادر المواد الأولية، خاصة الدواجن، وهذا يساهم في ضمان توفرها بشكل دائم، مع تقليل تكاليف النقل والحفاظ على جودتها.
- ومن جهة أخرى، توفر منطقة النشاطات محلات صناعية بمساحات مناسبة وبأسعار إيجار معقولة، مما يسهل العثور على محل يلئم احتياجات المشروع.

سادساً: تقدير تكاليف وإيرادات المشروع

1 - تقدير تكاليف المشروع

المبلغ (دج)	البيان
9 037 040	آلات ومعدات الإنتاج
153 374.4	العتاد المكتبي
137 212.9	عتاد الإعلام الآلي
320 000	رأس المال العامل (المادة الأولية)
9 647 627.3	المبلغ الإجمالي للاستثمار (تكلفة المشروع)

1.1 تقدير المبلغ الإجمالي للاستثمار: (تكلفة المشروع)

2.1 تقدير مشتريات المشروع من المواد الأولية

السنة 3	السنة 2	السنة 1	قائمة المواد الأولية
10890	9900	9000	الكمية المشتريات
968	880	800	سعر الوحدة
10541520	8712000	7200000	تكلفة شراء المادة الأولية 1
7260	6600	6000	الكمية المشتريات

عنوان المشروع : إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

726	660	600	سعر الوحدة	المادة الاولية 2: الزعتر
5270760	4356000	3600000	تكلفة شراء المادة الاولية 2	Le thym
726	660	600	الكمية المشتريات	المادة الاولية 3: توابل
726	660	600	سعر الوحدة	Les épices
527076	435600	360000	تكلفة شراء المادة الاولية 3	
726	660	600	الكمية المشتريات	المادة الاولية 4: النشاء
242	220	200	سعر الوحدة	L'amidon
175692	145200	120000	تكلفة شراء المادة الاولية 4	
600	600	600	الكمية المشتريات	المادة الاولية 5: مارجرين
402	401	400	سعر الوحدة	Margarine
241200	240600	240000	تكلفة شراء المادة الاولية 5	
16756248	13889400	11520000	إجمالي مبالغ المشتريات من المواد الاولية	

3.1 - تقدير تكاليف اليد العاملة

قيمة الاجر			عدد العمال			تسمية المنصب
السنة 3	السنة 2	السنة 1	السنة 3	السنة 2	السنة 1	
1 230 000,00	1 230 000,00	1 230 000,00	2	2	2	المسيرون
430 500,00	430 500,00	430 500,00	1	1	1	عون متعدد الخدمات

- ينبغي ان لا يقل الاجر الشهري الصافي عن الحد الأدنى المضمون

4.1 تقدير التكاليف الخارجية للمشروع

السنة 03	السنة 02	السنة 01	البيان
600 000	600 000	600 000	مصاريف الكهرباء /الغاز /الماء
-	-	100 000	رسوم كاتب العدل
800 000	800 000	800 000	تكاليف الاجار
50 000	50 000	50 000	اتعاب مدقق الحسابات
50 000	50 000	50 000	مصاريف التسويق (الدعاية والإشهار)
300 000	300 000	300 000	مصاريف عامة (أعباء خارجية) أخرى
50 000	50 000	50 000	تكاليف الاتصالات
1 850 000	1 850 000	1 950 000	المجموع

5.1 تقدير تكاليف اهتلاك الاستثمارات

البيان	مدة الاهتلاك (بالسنوات)	قسط الاهتلاك السنوي (دج)
آلات ومعدات الإنتاج	5 سنوات	1 807 408

عنوان المشروع : إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

30 674.88	5 سنوات	العتاد المكتبي
27 442.58	5 سنوات	عتاد الإعلام الآلي
1 865 525.46	المبلغ الإجمالي	

تقدير إيرادات المشروع

1.3 تقدير حجم المبيعات السنوية

السنة 3	السنة 2	السنة 1	البيان	
87120	79200	72000	الكمية المباعة	عجينة الدجاج pâté de volaille
181,5	165	150	سعر الوحدة	
15812280	13068000	10800000	قيمة مبيعات المنتج 1	
14520	13200	12000	الكمية المباعة	زيت الزعتر huile de thym
847	770	700	سعر الوحدة	
12298440	10164000	8400000	قيمة مبيعات المنتج 2	
6534	5940	5400	الكمية المباعة	تفل الزعتر marc de thym
121	110	100	سعر الوحدة	
790614	653400	540000	قيمة مبيعات المنتج 5	
28901334	23885400	19740000	إجمالي المبيعات	

2.3 حساب النتيجة السنوية

السنة 03	السنة 02	السنة 01	البيان
28 901 334	23 885 400	19 740 000	رقم الأعمال (المبيعات) ... (1)
16 756 248	13 889 400	11 520 000	المشتريات المستهلكة ... (2)
1 850 000	1 850 000	1 950 000	الأعباء الخارجية ... (3)
12 145 086	9 996 000	8 220 000	القيمة المضافة ... (4) = (1) - (2) - (3)
1 660 500	1 660 500	1 660 500	الأجور و الأعباء الاجتماعية ... (5)
8 634 586	6 485 500	4 609 500	إجمالي فائض الاستغلال ... (6) = (4) - (5)
1 865 525	1 865 525	1 865 525	الإهلاكات و المؤنات ... (7)
6 769 061	4 619 975	2 743 975	نتاج الاستغلال (8) = (6) - (7)
-	-	-	الضرائب على الشركات / IFU (9)
6 769 061	4 619 975	2 743 975	صافي الدخل (10) = (8) - (9)
21%	21%	-	تطور رقم الأعمال

تقييم المخاطر وآليات الحد منها :

عنوان المشروع : إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

يواجه المشروع مجموعة من المخاطر الصحية والتقنية والتسويقية التي قد تؤثر على استمرارية الإنتاج وجودة المنتجات النهائية.

فمن الناحية الصحية، يُحتمل حدوث تلوث ميكروبيولوجي للمواد الأولية، خاصة لحم الدجاج، أثناء مراحل الفرغ أو التعبئة أو التخزين، وهو ما قد يؤدي إلى تدهور السلامة الغذائية للمنتج وفقدان ثقة المستهلك. كما قد تنشأ مخاطر تقنية مرتبطة بتعطيل أنظمة التبريد أو جهاز تقطير الزيوت الأساسية، الأمر الذي قد يسبب اضطراباً في سير الإنتاج أو يؤثر على جودة زيت الزعتر والمنتجات المعتمدة عليه.

إضافة إلى ذلك، يواجه المشروع بعض التحديات السوقية، من بينها تقلب أسعار الدواجن في السوق المحلية وضعف الوعي الاستهلاكي في البداية بأهمية الحفظ الطبيعي مقارنة بالمواد الحافظة الكيميائية التقليدية منخفضة التكلفة.

وقد تترتب عن هذه المخاطر آثار مباشرة على الأداء الاقتصادي والتشغيلي للمؤسسة، مثل :

- تلف دفعات إنتاج كاملة

- توقف خط الإنتاج

- تأخر تسليم الطلبات

- تذبذب هامش الربح وصعوبة المنافسة السعرية في السوق.

وللحد من هذه التأثيرات، يعتمد المشروع على مجموعة من الإجراءات الوقائية، تشمل تطبيق مراقبة مخبرية مستمرة باستعمال أجهزة قياس درجة الحموضة ودرجات الحرارة في مختلف مراحل الإنتاج لضمان الاستقرار الميكروبيولوجي للمنتج، إلى جانب اعتماد برنامج صيانة دورية للمعدات وتوفير مصدر طاقة احتياطي لضمان استمرارية عمل أجهزة التبريد على مدار الساعة.

كما يركز المشروع على استراتيجية تموين مستقرة عبر إبرام عقود مع موردي الدواجن، بالتوازي مع تنفيذ حملات توعوية وتسويقية تهدف إلى إبراز القيمة الصحية والغذائية للمنتجات الطبيعية. وفي إطار تعزيز السلامة الصحية، يتم الالتزام الصارم بقواعد النظافة الصناعية وتطبيق نظام "المسار إلى الأمام (Marche en Avant)" لتفادي التلوث التبادلي بين المواد الخام والمنتجات النهائية.

اللجنة الوطنية للتسويقية لهاتبة

القيمة المضافة المتوقعة للمشروع على الاقتصاد المحلي والوطني:

ينتظر من مشروع NATUVOL أن يُحقق قيمة مضافة حقيقية على المستويين المحلي والوطني، باعتباره مشروعاً يجمع بين الابتكار الغذائي، التوجه الصحي، واستغلال الموارد الطبيعية المحلية.

فالمشروع لا يقتصر فقط على إنتاج وتحويل منتجات الدواجن، بل يسعى إلى تقديم نموذج صناعي حديث يعتمد على بدائل طبيعية للمضافات الكيميائية المستعملة في الصناعات اللحمية، وذلك من خلال توظيف زيت الزعتر كمادة حافظة طبيعية ذات خصائص مضادة للميكروبات، بما ينسجم مع التوجهات العالمية نحو غذاء أكثر أماناً وجودة.

وعلى المستوى المحلي، يُساهم المشروع في تنشيط الدورة الاقتصادية داخل الولاية من خلال خلق فرص عمل مباشرة وغير مباشرة في مجالات الإنتاج، التحويل، التغليف، التخزين، والنقل، إضافة إلى تشجيع التعاون مع المربين والفلاحين المحليين ومختلف المتعاملين في سلسلة التموين. كما يُمثل المشروع فرصة لتأمين الموارد الفلاحية والطبيعية المحلية، خاصة النباتات العطرية والطبية، وإدماجها ضمن سلسلة إنتاج ذات قيمة اقتصادية وصحية.

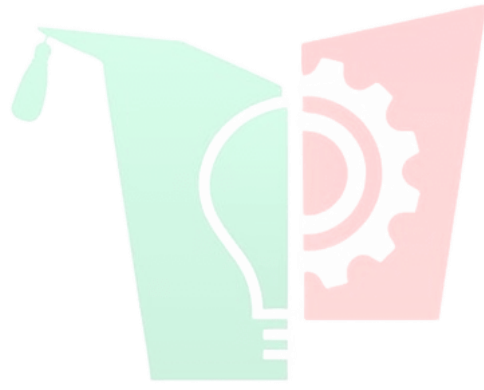
أما على المستوى الوطني، فإن المشروع يُساهم في دعم قطاع الصناعات الغذائية وتعزيز الإنتاج الوطني من خلال تطوير منتجات مبتكرة ذات جودة عالية وقيمة صحية مضافة، قادرة على الاستجابة لتغير سلوك المستهلك الجزائري الذي أصبح أكثر وعياً بأهمية الغذاء الصحي والطبيعي.

كما يُمكن أن يُساهم المشروع مستقبلاً في تقليص التبعية للمواد الحافظة المستوردة، وتشجيع البحث والتطوير في مجال البدائل الطبيعية، بما يعزز التنافسية الصناعية الوطنية ويواكب أهداف التنمية الاقتصادية المستدامة.

ومن الجانب الاستراتيجي، يُجسد المشروع روح المقاولاتية الحديثة القائمة على الابتكار والمسؤولية الصحية والبيئية، حيث يسعى

عنوان المشروع : إنتاج عجينة الدواجن المحفوظة طبيعياً بزيت الزعتر الاساسي

إلى بناء مؤسسة قادرة على تحقيق التوازن بين الجدوى الاقتصادية، حماية صحة المستهلك، وتأمين الثروات المحلية، وهو ما يمنحه قابلية حقيقية للنمو والتوسع مستقبلاً داخل السوق الوطنية وربما نحو الأسواق الخارجية المهمة بالمنتجات الطبيعية والبدائل الصحية .



اللجنة الوطنية التنسيقية لهيئة
الابتكار وريادة الأعمال الجامعية
NCCFIUE

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

وزارة اقتصاد المعرفة والمؤسسات الناشئة
والمؤسسات المصغرة



الوكالة الوطنية لدعم وتنمية المقاولاتية



جامعة زيان عاشور - الجلفة

الرقم: CDE-UDJEL/6RRUNKW7

شهادة تكوين في المقاولاتية

الحامل (ة) للرقم التعريفي الوطني الوحيد: 110031256003230107

أية زينب درويش

سلمت هذه الشهادة الى السيد (ة):

إثباتا لتابعته (ها) للدورة التكوينية في المقاولاتية وإنشاء المؤسسات المصغرة، المنظمة خلال الفترة الممتدة من 08 /03 /2026 الى 09 /04 /2026.

في 09 /04 /2026

حرره الجلفة

ونيفيق البرابكة عمدة الجامعة

المقاولاتية



المستاذ: عيلام الحاج
المدير جامعة الجلفة



حوت هذه الشهادة للإستعمال في إطار القرار الصادر عن وزير الاقتصاد المعرفة والمؤسسات الناشئة والمؤسسات المصغرة المورخ في 29 رجب عام 1444هـ الموافق 20 أيار سنة 2023. يحدد تنظيم وسم تصفية اقتفاء واعتماد وتمويل المشاريع الاستثمارية المصغرة على مستوى الوكالة الوطنية لدعم وتنمية المقاولاتية، وكذا كيفية معالجة ومضمون الملفات المتعلقة بهذه المشاريع.