ويلاحظ بان هذه المحطات هي من اهم القطاعات الصناعية الزراعية في المناطق المحتلة ، فقد وجد انها تستوعب ١١٥٠ مستخدم لفترة تتراوح من ٥ ـ ٦ اشهر في السنة (اي حوالي ١٧٪ من مجموع العاملين في الصناعات الزراعية والغذائية في الضفة والقطاع) .

تعاني محطات تعبئة الحمضيات في قطاع غزة من مشاكل عديدة تنبع في مجملها من الاوضاع التسويقية الصعبة التي تمر بها هذه الصناعة . وقد نجمت هذه المشاكل بشكل رئيسي عن اغلاق بعض الاسواق التقليدية الرئيسية لحمضيات غزة ، مثل ايران ودول اوروبا الشرقية . هذا بالاضافة الى زيادة حدة المنافسة بين الدول المصدرة للحمضيات في الاسواق العالمية ، بما فيها الدول العربية والاسلامية المجاورة . ويخشى من زيادة حدة هذه المشكلة مع مرور الوقت ما لم تدرك السلطات المسؤولة في هذه الدول الابعاد السياسية الخطيرة المترتبة على عدم شراء المنتجات الزراعية للمناطق المحتلة ، وبشكل خاص الحمضيات .

اما بالنسبة للضفة الغربية فانه يوجد مصنع واحد لتعبئة الحمضيات تم تأسيسه في سنة ١٩٧٧ بالقرب من مدينة قلقيلية . ولكن هذا المصنع توقف عن العمل منذ الاسابيع الاولى بعد بدء العمل فيه وذلك لاسباب جوهرية تتعلق بموقعه غير الملائم بالنسبة لحمضيات طولكرم والاغوار ، وكذلك بسبب ان نوعية حمضيات قلقيلية (وخاصة برتقال الفلنسيا) هي متدنية الى حد كبير مما يضعف من قدرتها على المنافسة في الاسواق الخارجية . ويعود تدهور النوعية هنا الى تراكمات عديدة اهمها الكثافة الكبيرة للبيارات ولاهمال المالكين من حيث الرى والرش بسبب خسائرهم المتراكمة .

لكل ذلك يعتقد الباحث انه لا امل في امكانية تشغيل مصنع تعبئة قلقيلية ما لم يتم نقله الى موقع افضل مثل سهل دير شرف او سهل عسكر ، او منطقة النصارية على طريق نابلس / جسر دامية . كما يجب عندئذ فتح باب المساهمة في المصنع لعدد اكبر من المنتجين والتجار .

٢ر٢ صناعة عصير الحمضيات

بالرغم من التاريخ العريق للحمضيات في فلسطين الا انه لم يؤسس حتى الان مصنعا للعصير والمربيات المستخرجة من هذه الفواكه . ويعود ذلك الى عدة عوامل لعل اهمها هو ان المزارعين لم يواجهوا حتى وقت قريب مشاكل تذكر بالنسبة لتسويق الحمضيات الطازجة باسعار مجزية . ولكن الوضع اختلف الان بحيث اصبح من الواضح ان تسويق الحمضيات الطازجة يواجه مشكلة مستعصية قد تستمر وتزداد حدة خلال السنوات الماضية .

لقد جرت عدة محاولات لاقامة مصنع للعصير في غزة ، ولكن هذه المحاولات لم تسفر عن نتيجة ايجابية هناك ، سواء بسبب الشروط الكثيرة التي فرضتها السلطة قبل ترخيص المصنع او بسبب ضخامة رأس المال المطلوب لهذا الغرض .

من ناحية اخرى فقد اصدرت سلطات الحكم العسكري في الضفة الغربية ترخيصا باقامة مصنع للعصير في منطقة طولكرم يكون تابعا للجمعية التعاونية اللوائية فيها ، ولكن ذلك اقترن بشرط الالتزام بتسويق الانتاج في خارج المنطقة . ومع ان الحصول على موافقة الحكم العسكري لاقامة مصنع كهذا هو مكسب لا يستهان به ، الا ان الباحث يؤكد على اهمية اجراء دراسة للجدوى الاقتصادية لهذا المشروع قبل الشروع بتنفيذه ، خاصة وان كمية الفلنسيا المنتجة في منطقة طولكرم وقلقيلية لا تزيد عن ٢٥ الف طن . لذلك يجب دراسة امكانية الاستفادة من انتاج غزة لهذا الغرض وبالتالي دعوة تجار

المساهمة في هذا المصنع . كما يجب قبل تنفيذ مشروع كهذا تقييم تجربة مصنع عصير بون جوس رام الله ودراسة امكانية اقامة نوع من العلاقة بين مصنع طولكرم وهذا المصنع بحيث يحصل نوع التكامل بين هذين المصنعين . ويجب التنبيه هنا بضرورة دراسة امكانية استخدام المصنع المذكور اخر عصر البندورة وانتاج مربى البرقوق من الكميات الفائضة عن الاستهلاك الطازج ، علما بان مشكلة تسويق البرقوق قد اصبحت من المشكلات المزمنة في زراعة الضفة الغربية .

٣ر٢ الصناعات المتعلقة بالعنب

يعتبر العنب احد اهم المنتجات الزراعية في الضفة الغربية ، فمساهمته في الدخل الزراعي هي ٢٠٪ ، وهو بذلك يأتي بالدرجة الثالثة بعد الزيتون (٢٣٪) والحمضيات (٨٪) . اما من حيث المساحة فهو يحتل الدرجة الثانية بعد الزيتون (٨٨ الف دونم) في حين ان هذه المساحة تزيد عن ثلاثة اضعاف مساحة الحمضيات . كذلك فان حجم الانتاج الكلي يأتي بالدرجة الثانية بعد الحمضيات حوالي ٥٥ الف طن مقابل ٧٥ الف طن للحمضيات ومعدل ٥٠ الف طن للزيتون) .

ونظرا لضخامة الانتاج الناجمة عن التوسع في استخدام طرق التعريش الحديثة ، ونظرا لعدم قابلية العنب للتخزين لفترات طويلة او لعدم امكانية تركه على الشجر بعد النضج لاكثر من بضعة ايام ، فانه من الطبيعي ان يكون العنب هو احد اهم المنتجات الزراعية التي تستخدم لأغراض التصنيع الزراعي ، ومما يدعم هذا الاتجاه هو حصول تدهور حاد في اسعار عنب الضفة الغربية خلال السنوات الاخيرة بسبب كثرة العنب المعروض في الاسواق الاردنية والاسرائيلية .

وكذلك لان حوالي ٨٠٪ من عنب الضفة الغربية هو من صنف الدابوقي الذي لا يتحمل التخزين او الشحن لمسافات طويلة ، وبالتالي فان اسعاره في السوق تتعرض للهبوط الى مستويات متدنية . ويعتقد الباحث بانه ما لم يتم امتصاص كمية اكبر من العنب في اغراض التصنيع فان منتجي العنب في منطقة الخليل سيتعرضون لمشاكل تسويقية قد تؤدي بهم في نهاية الامر الى اهمال كرومهم ، وربما الى قلع جزء منها وذلك على غرار ما حصل بالنسبة لمنتجي الحمضيات في بعض المناطق . ولكن يجب ان يرافق التوسع في التصنيع اتخاذ اجراءات عديدة اخرى لتحقيق نفس الهدف ، اهمها هو استبدال نسبة متزايدة من الدابوقي باصناف اخرى متأخرة وذات خصائص تسويقيه افضل .

يتم في الوقت الحاضر تسويق ٨٥ ـ ٩٠٪ من عنب الخليل ـ بيت لحم بصورة طازجة ، في حين يستهلك حوالي ٤٠٠٠ طن لاغراض انتاج النبيذ وحوالي ٢٥٠٠ طن في تصنيع المنتجات التقليدية مثل الزبيب والملبن والدبس .

٤ر٢ الصناعات التقليدية

تتعرض صناعات العنب التقليدية للانقراض بسبب سوء النوعية وقلة الطلب عليها في الاسواق . ومع ذلك فان هذه المنتجات تستهلك حوالي ٥٪ من الانتاج الكلي . والمشكلة الكبرى التي تواجه هذه الصناعة هي ان وسائل الانتاج المستخدمة فيها هي بدائية جدا ، مما يؤدي بالتالي الى تردي نوعية المنتوج وارتفاع تكاليف الانتاج . والواقع انه ليس من السهل اجراء تحديث جذري في وسائل الانتاج في الظروف الراهنة ، ولكن يعتقد الباحث ان هنالك مجالا واسعا لادخال تحسينات جوهرية في وسائل الانتاج المتبعة بهدف تطوير النوعية وطرق التعبئة . وبذلك يمكن تطوير اسواق اوسع لهذه المنتجات سواء في الضفة الغربية او الشرقية بدلا من اقتصارها على الخليل وقراها .