

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة الفلاحة و التنمية الريفية و الصيد البحري
مديرية التكوين، البحث و الإرشاد
المعهد التقني لزراعة أشجار الفواكه و الكروم



دليل تقني لتطعيم الزيتون



المعهد التقني لزراعة أشجار الفواكه و الكروم
تسالة المرجة- بئر توتة ولاية الجزائر
الهاتف: 023 58 38 61 / 023 58 38 60 / 023 58 38 66
الفاكس: 023 58 38 64 / 023 58 38 65

Email: itafv.dg@gmail.com

Site Web: www.itafov.dz

الفهرس

01.....	المقدمة.
02.....	1. أهمية و أهداف التطعيم.
03.....	2. الخطوات التقنية لإنجاز عملية التطعيم.
04.....	3. طرق التطعيم و فترة الإنجاز.
06.....	4. اختيار الطعوم.
06.....	5. العناية قبل التطعيم.
06.....	6. العناية بعد التطعيم.
08.....	7. الأدوات اللازمة للتطعيم.

المقدمة

تطعيم الزبوج من التقنيات القديمة المستعملة
لجعل الزيتون البري أو الزبوج في حالة إنتاج كما و
نوعا ، و بذلك ترفع المساحة الإجمالية لأشجار
الزيتون ، كذلك إنتاج زيت الزيتون و زيتون المائدة،
باختيار الأنواع المناسبة حسب مناطق انتشار الزبوج.
عملية التطعيم تتم عندما تكون الشجرة في حالة
نشاط كامل و تكون درجات الحرارة غير مرتفعة جدا
لتفادي جفاف الطعوم.

1. أهمية و أهداف التطعيم :

إن تطعيم الزبوج هي عملية تقنية تسمح باستعادة القيمة الإنتاجية و النوعية للأشجار الموجودة في حالة برية غير مطعمة (الزبوج).

التطعيم يهدف إلى :

• رفع مساحة أنواع الزيتون ذو الإنتاج الجيد (كما و نوعا) و تقليص مساحة الزبوج البري لتأمين المحيط.

• رفع مردودية الأراضي الوعرة و تحسين مدخول الفلاحين و تثبيتهم في المكان.

للقيام بهذه العملية تنزع كل الأوراق و يحتفظ بعنق الورقة بحوالي 1سم من نقطة الالتحاق. إذا لم تستعمل أقلام التطعيم في حينها، يلزم وضعها في الماء ، ثم توضع في أكياس أو قماش مبلل و في مكان جيد التهوية.

إذا أضطر الحال علينا أن ننقل أقلام التطعيم إلى مكان بعيد، ينصح استعمال ثلاجة (*glaciere*) أو تحفظ في أوراق ملفوفة و في شريط بلاستيكي.

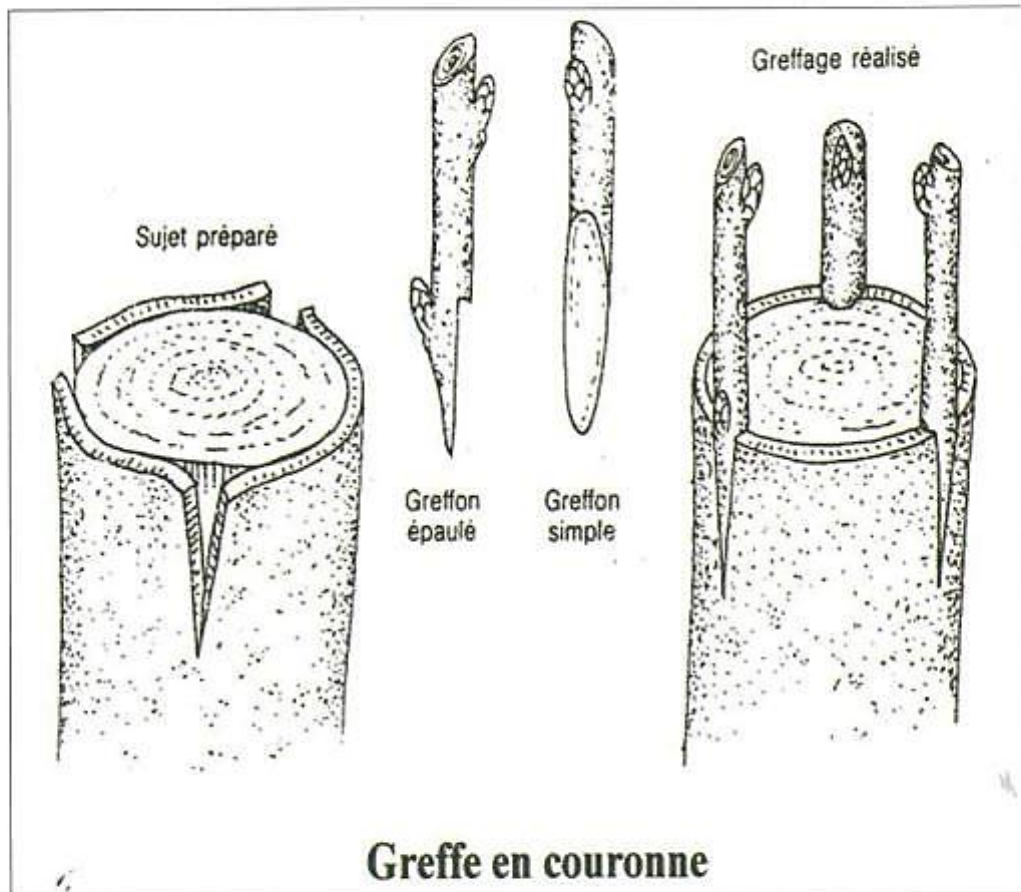
على مستوى الأصول :

الشروع في تنقية و تعرية الأصول المراد تطعيمها بقطعها على الطول الملائم. يمكن أن يكون القطع بطول 80 سم إلى 1م عن مستوى الأرض، حتى نتجنب مرور الحيوانات و كسرها ولا تكون عالية أكثر من ذلك حتى لا تتعرض الطعوم للكسر من شدة الرياح .

2. الخطوات التقنية لإنجاز عملية التطعيم:

- بعد اختيار الأصول الصالحة للتطعيم تحذف جميع الأصول الباقية.
- من الأفضل أن يكون القص على نحو متر واحد (1م) من مستوى الأرض
- تواصل العملية بإجراء شق بواسطة مقراض التطعيم على القشرة بطول 4 إلى 5سم ثم ترفع القشرة من جهة واحدة لاستعمال الطعم.

- يجب أن تكون الطعوم متكونة من ثلاثة عيون متباعدة ثم تقلم الطعوم على شكل حد مائل (**Biseau**) مقابل جهة العين السفلى للتطعيم على طول 3 إلى 5سم.
- يقص الطعم على مستوى العين الثالثة ثم يرشق ما بين القشرة و الحطب (حتى نهاية الحد المائل).



- يمكن تطعيم الزبوج سواء على طعم واحد أو أربع طعوم و ذلك حسب قطر الزبوج و تكون متباعدة بحوالي 4 إلى 5 سم عن بعضها البعض.
- بعد نهاية عملية التطعيم ، نقوم مباشرة بالربط المحكم بخيط الرافية لضمان إلتحام الطعم مع الأصل لتجنب جيوب الهواء ، ثم يطلي الطعم و الأصل بمادة المستيك.



3. طرق التطعيم و فترة الإنجاز:

* التطعيم بالعين *GREFFAGE EN ECUSSON* :

قليل الاستعمال في الزبوج المسن وهو كثير الاستعمال في المشاتل، الفترات المناسبة لهذا النوع من التطعيم :

1. في الربيع : مارس ، أفريل، ماي (بالعين اليقظة).

2. في الخريف : سبتمبر ، أكتوبر (بالعين النائمة).



* التطعيم بالشق *GREFFAGE EN FENTE* :

الأكثر استعمالا و يسمح بتطعيم الزوج القوي ذو القطر الذي يتراوح ما بين 10 و 15 سم.
الفترة المناسبة : في الربيع من شهر أفريل إلى شهر ماي و هي فترة الإزهار الكامل.



* التطعيم باللوحة *GREFFAGE EN PLACAGE* :

قليل الانتشار و ينصح باستعماله لإعادة تغيير الصنف.

الفترة المناسبة : في الربيع من شهر أفريل إلى شهر ماي و هي فترة الإزهار الكامل.

4. اختيار الطعوم :

- التأكد من أصل الطعم و نوعية الأشجار التي يؤخذ منها الطعم.
- قبل أخذ الطعم يجب التأكد من وجود العصارة في الشجرة (لا تعاني من نقص في الماء).
- أن تكون الطعوم جيدة و خالية من الأمراض.
- أخذ الطعوم من كل أطراف الشجرة.
- تجنب أخذ الطعوم من الأغصان الغير البالغة (غير ناضجة أو طرية) أو في حالة ظهور الجفاف عليها.
- تجنب الأغصان الغليظة (**Gourmands**) التي قدرتها الإنتاجية مشكوك فيها.
- اختيار الأغصان التي عمرها سنة إلى سنتين على الأكثر ذات القطر من 10-15مم (قطر قلم الرصاص).
- تجنب أخذ الطعوم في أوقات الحرارة الشديدة أو الرياح الساخنة حتى نتمكن من المحافظة على حيوية الطعم.

5. العناية قبل التطعيم :

قبل القيام بعملية التطعيم ، من الضروري الأخذ بعين الاعتبار الاحتياطات التالية على مستوى الطعوم و الوصول :

على مستوى الطعوم :

مراقبة حيوية الطعوم بشق الأغصان طوليا للتأكد من حيويتها أما إذا كان الامر غير ذلك ، يمكن سقي الشجرة لعدة أيام ثم إعادة المراقبة مرة ثانية. بعد عملية جني الطعوم يجب حذف الجزء العلوي و السفلي للطعم أين توجد العيون الغير الصالحة.

6. العناية بعد التطعيم :

يلي :

1. طلي الأصل بالجير لحمايته من اشعة الشمس.
2. حذف النموات التي تظهر من الأصل لمنعها من منافسة نمو الطعم.
3. حماية الأصول المطعمة ضد الحيوانات.
4. استعمال التقليم الخضري طوال السنة.
5. القيام بالتقليم الدائم حتى تعطي للشجرة شكل مثوازن (Goblet).

7. الأدوات اللازمة للتطعيم:

يجب أن تتوفر لدى المطعم كل الأدوات اللازمة للتطعيم و يجب تطهيرها قبل و بعد الاستعمال لتفادي نقل بعض الأمراض.

1. منشار (يدوي أو ميكانيكي).

2. مقص التقليم.

3. موس التطعيم.

4. أدوات الربط، الرافية أو شريط بلاستيكي أسود.

5. الجير، المستيك.

6. ماء جافيل حر (تطهير الأدوات).



وثيقة إرشادية مطبوعة 3000 نسخة

موزعة مجاناً م.ت.ب.إ 2016