

דבר מנהל האגף המקצועי אלי אהרון



הנה חלפה לה שנה אזרחית נוספת, שנה שעם סיומה אנחנו מוצאים את עצמנו מתמודדים כמעט עם אותן הבעיות. 10 שנים נדרשו לנו עד לביטול מס המעסיקים לעובדים זרים, ועל שולחן מקבלי ההחלטות נמצאים כיום נושאים נוספים:

1. מחיר המים - נתקבלה החלטה על הוזלת מחיר המים השפירים העומד כיום על 2.56 ש"ח למ"ק. למקבלי ההחלטות (בעיקר באוצר) היה ברור שהחקלאות אינה מסוגלת לשאת עלות זו, ועל כן נתקבלה החלטה במליאת הכנסת על תיקון לחוק המים שבמסגרתו הוזלו המים השפירים ב-2 שלבים. שלב א': בינואר 2017 יוזל המחיר ויעמוד על 1.98 ש"ח למ"ק, ובשלב ב': בינואר 2018 יוזל שוב ויעמוד על 1.84 למ"ק, וזאת לחקלאים שיש להם חלופות מים נוספות (קולחין).

לחקלאים שאין להם חלופות מים מלבד השפירים, יוזל המחיר ויעמוד על 1.54 ש"ח למ"ק.

תכנית זו מייקרת במקביל, בצורה מדורגת (במשך כ-6 שנים), את מחירי המים בהפקה הפרטית, שעלותם זולה. התאחדות חקלאי ישראל תפעל לפיצוי חקלאים אלו בדרך של סיוע לדגום.

2. עובדים זרים - דרישותינו להוזלה משמעותית של האגרות ולביטול המכסות נמצאות כיום על שולחנה של ועדת הפנים של הכנסת.

3. יבוא תוצרת חקלאית ללא המכסים - קיימת כיום הבנה בין ענף הירקות לבין משרד החקלאות על יבוא מוגבל ללא מכס, וזאת בתיאום עם ארגון מגדלי ירקות ורק כאשר מחירי הירקות יתייקרו מעל סכום מסוים בכל גידול (בעגבניות למשל: מעל 6 ש"ח לק"ג במחיר סיטוני).

4. חוק הסטנדרטים בתוצרת חקלאית - בימים אלו מתקיימים דיונים בנוגע לתקנות לחוק הכולל: כללי אחסון, שאריות חומרי הדברה, סימון איכות, והחשוב מכול, מתן זיהוי לתוצרת שתפריד בין זו הישראלית לבין זו המיובאת.

5. ביטול נקודות זיכוי - עניין ביטול נקודות הזיכוי לעובדים זרים עדיין תלוי ועומד בבג"ץ. להזכירכם, האוצר הציע החזרת נקודת זיכוי אחת ב-2 פעימות, והתאחדות חקלאי ישראל הביעה בבג"ץ את התנגדותה, תוך דרישה להשבת כל נקודות הזיכוי. הדיון בבג"ץ נקבע לתאריך 7.3.17.

באשר לחקלאות האורגנית בענף הלול, קלטנו את ד"ר איציק שטרן כמדריך לענף הלול במקומו של ד"ר נחום קוצר ז"ל. מגדלי העופות האורגניים יכולים לפנות אליו בטל' 054-6615930.

בימים אלו אנו מטפלים בשרד המדיה של הארגון לחקלאות אורגנית, קרי האתר באינטרנט ובפייסבוק, מתוך כוונה להדק את הקשרים בין המגדלים לבין הארגון בתחום המידע הכללי והמקצועי.

הארגון לחקלאות אורגנית, בשיתוף "גלובלי בסט/רוטסטיק", פועל לקידום מיזם של שיווק תוצרת חקלאית אורגנית באמצעות אפליקציה (יישום), בו יהיו שותפים חקלאים ספקי תוצרת מצד אחד וקניינים מצד שני. התוצרת תימכר באמצעות האפליקציה ותסופק פיזית לנקודת מפגש שתיקבע מראש. צוות משותף לארגון ול"גלובלי בסט/רוטסטיק" עמל על הפרטים שיפורסמו לכל חברי הארגון. אני מאחל לכל המגדלים שנה אזרחית מוצלחת.

דבר היו"ר

בני שמולביץ, יו"ר ההנהלה, הארגון לחקלאות ביולוגית-אורגנית



הנה סיימנו שנה אזרחית נוספת, וזה הזמן לחשוב נפש על מה הספקנו, ומה נותר לנו לשנה החדשה. הנושא המרכזי הוא החזרת מגדלים הביתה - בית

החקלאות האורגנית.

הצלחנו לעצור את העזיבה והוחזרו כמה מגדלים שהיו בעבר בארגון וגם שולבו כמה חברים חדשים. הגענו כיום לכ-200 משלמי דמי חברות, ואנחנו באים בדברים עם לא מעט חקלאים נוספים.

הבעיות הגדולות שעומדות לפתחנו הן הפסדים לא קטנים ביצוא ויציאת חקלאים גדולים, בעיקר בדרום, מהתחום האורגני. מחפשים דרך להחזירם הביתה.

לגבי המגדלים הקטנים והבינוניים, אצלם העסקים טובים יותר, וישנה דרישה גוברת בשוק האורגני המקומי. אני תקווה שנצליח לעמוד בדרישות השוק ולשמור על רמת מחירים סבירים לצרכנים.

בנושא נוסף, הצלחנו ליישב את הצוות, כאשר אלי אהרון לקח על עצמו סמכויות נוספות. המדריכים עברו לעבוד במשרה מלאה ומשקיעים ממרצם ומהידע הרב שלהם במגדלים.

סיימנו את 2016 במאזן חיובי, לא מעט בעזרת פרויקט מיקור חוץ של משרד החקלאות (תמיכה בנושא ההדרכה). נקווה שהניצוץ הזה יביא אותנו לקהלים נוספים ולהגדלת התקציב שיעמוד לרשותנו בהמשך הדרך.

ליסיום, כמה משימות שאנו לוקחים על עצמנו לקראת 2017:

1. המשך החזרת המגדלים לחברות בארגון;
2. המשך יישום חזון הארגון;
3. חיזוק המותג "טוב השדה";
4. כניסה למערכת החינוך החקלאי האורגני.

אני תקווה שנצליח במעשה ידינו ונביא להעצמת הארגון!

תוכן עניינים

1	דבר היו"ר	4	עצות מקצועיות לעונה
	דבר מנהל האגף המקצועי	6	בתעשייה
2	טקס השקת הספר "מריו לוי מפעל חיים"	6	פעילויות בארגון לחקלאות אורגנית
3	משק לדוגמא	8	עוגיות בננה אורגניות
	טור סיני - חווה אורגנית		

"אורגני שלי" - פרסום הארגון לחקלאות ביולוגית אורגנית

רח' היסמין 1 רמת אפעל 52960 טלפון: 03-7361097/8 פקס: 03-7361103

מערכת: בני שמולביץ, אלי אהרון מזכירת מערכת: יפה אלפי-טל

י"א ל': yafa@organic-israel.org.il אתר הארגון: www.organic-israel.org.il

טקס השקת הספר "מריו לוי מפעל חיים" כתבה: יפה אלפיטל

הספר "מריו לוי מפעל חיים" נכתב על-ידי מריו ומבוסס על קורות חייו. הספר הוצא לאור על-ידי הארגון לחקלאות ביולוגית-אורגנית.



מריו לוי נולד באיטליה בשנת 1924. עלה לארץ ישראל ב-1939, בהיותו בן 15, במסגרת עליית הנוער, ולמד בבית הספר החקלאי מקווה ישראל. אביו נספה בשואה, אך אמו ואחיו ניצלו. ב-1941 הצטרף לוי לקיבוץ הדתי שדה אליהו, במסגרת גרעין של בוגרי מקווה ישראל.

בשנות ה-60 היה לוי אחראי על גן הירק של הקיבוץ. השימוש הגובר בחומרי הדברה, עד ארבעים ריסוסים ליבול, והופעת מזיקים חסינים לחומרי ההדברה עוררו בו אי נחת. בשנת 1969 אפשר לו

מנחם בר-דרומא, האחראי לגידולי שדה במשרד החקלאות, להשתלם בשווייץ אצל ד"ר האנס מילר, הנחשב לגורו של החקלאות האורגנית. בשנות ה-70 החל מריו להפיץ ולהטמיע את החקלאות האורגנית בארץ. ב-1979 פרסם לוי את מאמרו "ייסודות החקלאות הביו-אורגנית בשדה". בעקבותיו, קיבל תפקיד של מדריך לחקלאות אורגנית בשירות ההדרכה של משרד החקלאות. ב-1982 הקים לוי עם חברים נוספים את הארגון לחקלאות ביולוגית-אורגנית בישראל ועמד בראשו שנים רבות.

למרות הביטול והזלזול בהם נתקל בתחילת הדרך, האמין מריו בכל מאודו בחקלאות האורגנית ודחף בכל כוחו לקידומה ולפיתוחה של חקלאות זו בישראל. מריו לוי ראה בחקלאות האורגנית חלופה אמיתית ואפשרית לחקלאות המסורתית ופעל במשך עשרות שנים לקיימה, תוך הקפדה על כל מרכיב וללא ויתור על יבול התוצרת ואיכותה. מריו הגיע לכל מקום, הסביר, לימד ושכנע, והתוצאה לא איחרה לבוא: גזר, צנונית, תפוחי-אדמה ותמרים ישראליים אורגניים יוצאו לאירופה ונמכרו במחירים טובים. למרות ההישגים האלה נהג מריו לומר בכל הזדמנות, כי המלאכה עדיין מרובה וכי "החקלאות האורגנית היא עניין קשה לתפיסה, וכדי שאנשים ישתכנעו, נדרש תהליך שדורש זמן והתמסרות". לאורך השנים ליווה וקידם את החקלאות האורגנית, וכיום בגיל 93 הוא כותב וממשיך להנחיל לנו ממאגר הידע העצום שלו. לולא מריו ספק אם הייתה חקלאות אורגנית, ועל כך מלוא הערכתנו ותודתנו.

בתאריך 20.12.2017 התכנסנו במועדון לחבר בקיבוץ שדה אליהו וחגגנו את השקת האוטוביוגרפיה של מריו לוי, "מריו לוי מפעל חיים". בטקס, אותו הנחה מאיר ליפשיץ, לקחו חלק בני משפחתו של מריו, שותפים לדרך, חברי המועצה והמזכירות של הארגון, מדריכים ואורחים. בהזדמנות זו, אנו מודים לכל מי שלקח חלק בהפקת הספר ובארגון של השקת הספר.

ניתן יהיה לעיין בספר באתר החדש של הארגון, שיעלה בקרוב.

דברי מאיר ליפשיץ כהוקרה למריו (משה) לוי על הוצאת הספר

מריו, מורי והאב הרוחני בחקלאות האורגנית ובשמירה על הסביבה. אנחנו מכירים שנים רבות מהימים הראשונים שלי בשדה אליהו כנער צעיר. אני זוכר אותך מסתובב בשדות, מרים רגב אדמה, בוחן פלפל או גזר או

תפוח אדמה כדי לנסות ולהבין את התהליכים, ולא רק מה שקורה לצמח עכשיו.

לקחת בידך ערמת קומפוסט כדי להריחו, הרגשת אותו והכרזת כי אין דבר יפה מזה. הדבקת את הסובבים בהתלהבות ובאמונה. זו הדרך הנכונה.

הבאת דרך במחשבה ודוגמא אישית של חקלאי בארץ ישראל, תוך כדי דגש על הפרטים וראייה והבנה עמוקה לאדמה והצומח ממנה. לא ויתרת לעצמך ולסובבים אותך בדרישה להבין ולחקור ולבצע עבודות חקלאיות בצורה מושלמת, עד לקבלת תוצרת איכותית ונקייה.

אתה מדגיש, שחקלאות נכונה זה לגדל את הגידול הנכון במקום הנכון ובזמן הנכון ולבצע את העבודות החקלאיות בזמן. בזה אין ויתור ו"אוי ואבוי" למי שלא עושה או לא מקפיד על הנקודות הללו.

באמצע הדרך הבנת שהדרך שבה רוב חקלאי ארץ ישראל והעולם פועלים מביאה לאובדן לטווח ארוך. בראייה עמוקה ופורצת דרך, הובלת בארץ ובמידה מסוימת גם בעולם שינוי בתפיסה של החקלאות המודרנית.

קראו לך בשנים הראשונות ה"חולם", כמו יוסף הצדיק, שחלם, הביא לרוגז אחיו ומשפחתו, אבל בסוף התווה להם דרך להמשך קיומם. היית מוכן לשאת במשא, באמונה עמוקה ועיקשת, ולאט לאט שכנעת באמונתך הרבה חקלאים ללכת אחרך.

עוד היום, אני פוגש חקלאים ששואלים לשלומך מכל קצוות הארץ. זוכרים את ביקורך, התלהבותך והדרכתך בדרך החקלאות האורגנית.

אתה הראית דרך שבה החקלאות המודרנית יכולה לפרוח במאה העשרים ואחת. כן, החקלאות האורגנית יכולה לתת פתרון להזין את אוכלוסיית העולם. במקום שאתה, מריו, התחלת את המסע לפני כ-30 שנה, בריצה בין משרדים ובין חקלאים בכל הארץ, הובלת מסע ארצי ועולמי שאנו, חבריך ותלמידך, ממשיכים כיום.

הראייה ההוליסטית וארוכת הטווח, שקוראת להבנת תהליכים בקרקע ובצמח, בניית אדמה פורייה ויציבה, שתוכל לאורך זמן לתת את יבולה. במקביל, האחריות שלנו לבני האדם היא שיוכלו לאכול מזון בריא, מזון שיבנה את האדם ויעזור להתמודד עם שינויים תכופים באורח החיים שלנו. וכל זה בראייה שהאחריות שלנו לסביבה, "לעובדה ולשומרה", אם לא אתה תשמור, מי ישמור עליה.

במילים של הרב סולוויצ'יק, איש האמונה: "כאשר ה' ברא את העולם הוא השאיר מקום לאדם להשתתף ביצירתו. בורא העולם השאיר עולם לא מושלם, כדי לאפשר ל'בשר ודם' לתקן את הדרוש תיקון ולעשות אותו שלם".

כיום יש בידיהם של תלמידך ספר, שיאפשר מרחוק לעיין, ללמוד ולהמשיך את עבודתך החשובה, ובמילים שלך, "אנו רק בתחילת הדרך". נברך אותך שבעזרת ה' תהיה לך בריאות טובה וכוח להדריך ולהמשיך ולכתוב עוד שנים רבות.

דבריו של מריו לוי

חברים שלום. תודה, תודה, תודה לכולם. תודה לכל מי שקרוב אלי ושהיה קרוב אלי כל השנים, בהן חשבנו ועבדנו ביחד גם בתנאים לא הכי טובים.

לראות ולשקול את כלל התנאים והגורמים ולא להסתפק בפריט אחד או שניים, כפי שנעשה בדרך כלל בחקלאות הקונבנציונאלית. החשוב הוא לנסות תמיד להתקדם מבחינה מקצועית וטכנית לפי הכללים של החקלאות האורגנית. כל זה נעשה ברוח טובה, ביחסים טובים עם כולם, אם רק אפשר, עם שמירת רוח היהדות, עם שמירת מצוותיה, ובעיקר אהבת איש לרעהו.

משק לדוגמא טור סיני - חווה אורגנית

ערך, שכתב והוסיף: יזהר טוגנדהפט

הטקסט כאן מבוסס על אתר חוות טור סיני: www.tursinai-organy.co.il



כשציונות לא הייתה מילה גסה ובניית הארץ הייתה חזון והכרח, הקימו סימה וזאב טור סיני בעמק הארזים, אשר במבואותיה המערביים של ירושלים, את "מטעי עמק הארזים", מטעי פרי, שהשתרעו על מאות דונמים והיוו חיוץ בין ישראל לבין ממלכת ירדן.

השנה הייתה 1952. לזאב טור סיני הייתה תשוקה להבאת זנים חדשים של פירות לארץ, ובעיקר עצים נשירים המתאימים לאזור הרי ירושלים. מטעי עמק הארזים כללו 1,200 דונם עצי פרי נשירים, כמו דובדבנים, אפרסקים, נקטרינות, תפוחים, אגסים, שזיפים ועוד. בשיא פריחתו של העמק, מצאו בו את פרנסתם למעלה מ-200 משפחות של עובדים, ותיקים לצד עולים חדשים שזה מקרוב באו, מכורדיסטן ומצפון אפריקה, והקימו אז את מעוז ציון (קסטל) ומאוחר יותר את מבשרת ירושלים. באותם ימים היה בארץ מחסור גדול במים, והעדיפות לשימוש הייתה כמובן לתושבי ירושלים ולא לחקלאות, דבר שחייב את המשפחה למצוא פתרונות חליפיים באמצעות טיהור של מי שפכים מהשכונות הצפוניות של ירושלים, מים שזרמו עד אז לנחל קדרון שבממלכת ירדן. לשם כך הקימה המשפחה, בשיתוף עם עיריית ירושלים וחברת מקורות, את מפעל המים "מפכים", אשר טיהר חלק ממי השפכים של העיר ירושלים והפך את עמק הארזים של אותם ימים לגן פורח. בתחילת שנות ה-80, מטעמי בריאות של חלק מבני המשפחה השותפים,



הוצאת ספר זה מסמלת את שיתוף-הפעולה האמיתי בין כל חברי הארגון, אשר פעילים באופן מעשי בפיתוח החקלאות האורגנית בארץ וגם מחוץ לגבולותיה. זאת צריכה להיות הקדמה לקידום רציני עוד יותר בשלבים הבאים.

בספר זה רציני להציג כמה דברים שבעצם אינם כל-כך ידועים, אך בעלי חשיבות בעולמנו. איך נער (כלומניק) על סף התפרקותו הרוחנית ואולי גם גופנית, מצליח בכוחות עצמיים ובלחץ המציאות בה היה, לחזור למקורות. איך ארץ ישראל הצילה, פיתחה, לימדה אותו להשתרש באדמת ישראל. איך הוא מצא (לא לבד) את הדרך בה החקלאי והמדען המודרני חייבים להתקדם לטובת האנושות.

אם עד היום רוב העוסקים בזה חשבו שההצלה תבוא על-ידי שימוש או אי שימוש בחומר זה או אחר, מתברר שהעניין הוא טעות גמורה. לתוצאה הטובה והרצויה ביותר אנו מגיעים על-ידי ראייה ועשייה כוללות וארוכות טווח.

זה כמה שנים שאנו, בשדה אליהו בעיקר, בשטח מספיק גדול, בגידולי שדה ובגן הירק, הפסקנו להשתמש בכל החומרים הכימיים, גם המותרים. לזה הגענו תוך כדי שיטה חקלאית מסודרת ומתמידה, בשכלולים ובהתנהגויות מסוימות.

תוך כדי התעניינות ראיתי את הנעשה בשדות החקלאות האורגנית בארץ והתברר לי שיש לא מעט משקים כאלו שהפסיקו לתת את כל התוספות המלאכותיות, חוץ מקומפוסט, והגיעו לתוצאות טובות בלי כוונה תחילה. הגענו לתוצאות רצויות ביותר בגידולי שדה ובירקות. הדבר מצביע על אפשרויות נוספות אם נלך בדרך של התמדה וקידום מקצועי וטכני מתמיד.

מהעובדות בשדה למדנו שעיקר דאגתנו חייב להיות דווקא בהתייחסות לחיים שמתרחשים בקרקע ואיך לטפח אותם, ואם נעשה זאת בצורה נכונה, בכלל פעולותינו החקלאיות, אז נשיג וכבר השגנו דברים מאוד חשובים לחקלאי: אי התקפת מחלות קרקע, אי התקפת מחלות עלים, אי התקפת מזיקים, התפתחות טובה של הצמח, עמידות טובה יותר למזג-אוויר קשה ועוד. כך, אנו החקלאים, לומדים שעלינו



עצות מקצועיות לעונה

ירקות אורגניים בבתי צמיחה: הנחיות כלליות והגנת הצומח איציק כהן, מדרך לירקות אורגניים בבתי צמיחה

הנחיות כלליות

"חודש לבט פאיץ ופאיץ קים בסתיו".

- בעונה זו שינויי הטמפרטורות הם קיצוניים במיוחד, לילות קרים וימים חמים, ולכן חשוב להקפיד על הנחיות הגידול.
- מומלץ וחשוב לשמור על סניטציה וניקיון בבתי הצמיחה, על פיקוח מזיקים ועל הזנה מיטבית.
- חשוב לתקן את רשתות 50 מש שנקרעו ברוחות בחורף, כדי למנוע חדירה של חרקים ומזיקים למיניהם.

פלפל

- הפלפל צורך בתקופה זו ברזל, ולכן עם התחדשות הצמחים מומלץ לתת כ-1 ק"ג בורשל דרך מערכת ההשקיה.
- חשוב לעשות בדיקת קרקע לבדיקת חוסרים בהזנה, ועל-פי תוצאות הבדיקות לדשן או לתת תוספים נוספים (מומלץ להתייעץ עם מדרך).

קימחונית

- בעונה זו הנגיעות גבוהה יחסית לעונות קודמות, ולכן בימים חמים אלו מומלץ להשתמש בחומרי גופרית למיניהם, בעיקר בימים חמים בהם השמש מצויה.
- **אסור לשלב שמנים וגופרית יחד.**

עגבניות

- כימסון... כימסון... כימסון - בתקופה זו, כאשר הטמפרטורות נעות בין 22-6 מ"צ, הלילות קרים ובימים שורר חום מתון עם לחות יחסית מרובה, אלה תנאים המעודדים את התפשטות הכימסון.
- תנאים יבשים עם טמפרטורות גבוהות יעצרו את התפשטות הכימסון.
- לכן מומלץ לאוורר את בתי הצמיחה ככל האפשר, לסלק חלקי צמחים נגועים במהלך הגידול ובסופו לתוך שקיות אטומות, להימנע מהרטבת הצמחים ולהשתמש בחיפוי קרקע.

- **מומלץ להשתמש בחומרי נחושת למיניהם ובחומרי גופרית באיבוק.**

מזיקים

תרופים למיניהם

- תריפס קליפורני עלול לגרום נזק רב בפרי (פלפל, מלפפון, קישוא ועגבנייה) והוא גורם לוורוס בעיקר בעגבנייה ובפלפל (TSWV).
- חשוב להשתמש בתכשיר טרייסר אולטרה בשילוב שמן וכן להשתמש באויבים הטבעיים פשפש אוריוס וסבירסקי.

כנימות עלה

- הנזק מתבטא בדיכוי הצימוח, בהפרשת טל דבש הגורמת פייחת וכן במציצת עלים. כנימות עלה עלולות להעביר וירוסים (וירוס המוזאיקה במלפפון ווירוס Tm2 בפלפל).
- רשת 50 מש אטומה תמנע את חדירת כנימות העלה לבתי הצמיחה. הדברה ביולוגית - הצרעה אפידיוס.
- ריסוס ב"תותח" טימור C ונימקס 45 בשילוב שמנים.



נאלצה המשפחה להחזיר את מרבית האדמה למדינה, מלבד כ-30 דונם המהווים את החווה הקיימת כיום.

עודד טור סיני, בנם של המקימים וממשיך דרכם, שינה את אופיה של החווה, עבר לגידולים אורגניים ללא ריסוסים וחומרי הדברה ויצר מקום המאפשר ניתוק משגרת חיי היום יום ויצירת קשר הדוק בין אדם, קרקע וצומח.

כיום יש בחווה כ-200 מינים וסוגים של פירות, המבשלים בהדרגה לאורך חודשי הקיץ, החל מנקטרינות בחודש מאי, דרך אפרסקים, ענבים, תפוחים ואגסים בחודשים יוני-אוגוסט וכן אפרסמונים, ענבים, אגוזים וסברס באוקטובר-נובמבר.

בחווה מגדלים גם צמחי תבלין ומרפא וכן ירקות קיץ וחורף כגידולי ביניים.

הרעיון להקים חווה אורגנית מקורו באמונה, שצוברת בשנים האחרונות תאוצה ומודעות בארץ ובעולם, אשר לפיה, חקלאות אורגנית וצריכת מוצרים אורגניים הן הדבר הנכון והבריא לאדם ולסובב אותו. אנו מאמינים שהמקום הטבעי והנכון להיות בו, ראוי שיאפשר הנאה ובריאות לגוף ולנפש, שיהיה קרוב לעיר, אבל לא ממש בתוכה.

עודד הקים בחווה מלון בוטיק ומרכז לאירועים וסדנאות, ובכך היה מחלוצי התיירות הכפרית בארץ. בהתאם למסורת המשפחתית, נבנה המלון בבנייה ירוקה, על-פי התקנה הישראלית, ובכך היה למלון האקולוגי הראשון מסוגו בארץ.

עודד רואה חשיבות גדולה בחיבור הקהילה לאדמה ולטבע, ולכן מזמין ילדים ומבוגרים בעלי צרכים מיוחדים לנטיעות ולטיפול מתמשך בעצים ובפינות ששתלו.

בחרתי בעודד טור סיני לפינת "משק לדוגמא" בגלל הצלחתו לקיים משק חקלאי במשך שנים כה רבות, ובזכות יכולתו להתחדש, להיות רלבנטי וגם לתרום למערכת החקלאית, הטבעית והאנושית שסביבו.

זחלים של עש הלילה

פרודניה, הליוטיס, לפיגמה, פלוסיה וכו'. פיקוח מזיקים וניטור צמחים חשובים מאוד, כדי שניתן יהיה להדביר בעילות טרם חדרת המזיקים לפרי.

- רשת 50 מ"ש ללא חורים תמנע את כניסת הפרפרים ואת היווצרות הנזק מהזחלים.
- מומלץ להוריד את המזיק באופן ידני (זחל מעל גודל של 1 ס"מ) לתוך שקית נילון סגורה ולהרחיקה מהמבנה.
- הדברה: שימוש בתכשירי T.B בצילוס (חיידק) ברוביט, ביוטי פלוס וכו'. ריסוס אך ורק בשעות הערב.

פירות אורגניים: המלצות לקראת האביב ד"ר יזהר טונגהפט, מדייקר מטעים והזנה

האביב כבר כאן. החורף החולף היה יוצא דופן בהבדלים הקיצוניים במהלכו. נובמבר היה חם מהמוצא ודל בגשמים. בחלקו השני של החודש היה פרק ארוך וחריג של רוחות מהגזרה המזרחית עם יובש רב, שכלל ערכי לחות יחסית של פחות מ-10% במשך כמה ימים רצופים. חודש דצמבר היה הקר ביותר מאז 1994 ונמוך ב-2-3 מעלות מהמוצא. גם כמות המשקעים הביסה את התחזית העונתית. חודש דצמבר היה גשום מהמוצא והגשום ביותר מאז 1992². גם ינואר היה חודש קר במיוחד.

מנות קור: מנות הקור שצברו הנשירים עד כה משמעותיות. דבר זה ישפיע לטובה על אחידות ההתעוררות. מניסיון העבר אנו יודעים שקור כזה יכול להתבטא גם בהתעוררות אחידה של מזיקים שונים, שחרפו בקרקע או בקליפת העץ. עם זאת, הקור החריג יכול לפגוע בסובטרופיים, ויש לשים לב לפגיעות קור ולגזום בהתאם.

הזנה: יש להעריך את צורכי ההזנה לפי בדיקות עלים ורמת היבול שנקטף. האביב המוקדם הוא הזמן הטוב ביותר לפזר חומר אורגני. זיכרו - קומפוסט טוב ובשל הוא הבסיס לקרקע פורייה ולעץ בריא. יש גידולים (תמרים, זיתים), שיכולים לקבל כמעט את כל צורכי ההזנה שלהם מהספקה שנתית קבועה של קומפוסט באיכות גבוהה. בגידולים, בהם נדרשת תוספת חנקנית, אפשר לתת תוספים מורשים. אפשר להוסיף לקומפוסט זבל עוף מעובד, כדי להשלים לרמת חנקן נדרשת, אך לשים לב שלא לגרום לעודפים. זבל עוף בנפרד או מעורבב עם הקומפוסט, אפשר לקבל אצל כל יצרני הקומפוסט המורשים. ישנם דשנים נוספים שיכולים להיות תוספת הזנתית, וזה המקום לצייןם.

חברת ירוק 2000 משווקת ניפרט⁵. הדשן מגיע בפורמולציות הבאות:

- נוזלית 6.5% חנקן, אריזות של 1,000 ליטר או 212 או 100 ליטר;
- אבקה מסיסה 14.5% חנקן, אריזה של 20 ק"ג;
- אבקה מסיסה 8.5% חנקן בתוספת מיקרו-אלמנטים, אריזה של 15 ק"ג.

כ"ל (לשעבר דשנים וחומרים כימיים) משווקת טבעון⁴:

- דשן המכיל 6.5% חנקן, באריזות של 1000 ליטר או בצובר. לדשן זה אפשר להוסיף אשלגן כלורי, בפורמולציה הנקראת טבעון פלוס.
- חוסרי אשלגן (במידה שהקומפוסט אינו ממלא את דרישות הגידול) אפשר להשלים בפזר של אשלגן כלורי מוצק או בהדשיית דשן "טוב 0-0-15" - אשלגן כלורי נוזלי.

חברת רמנוע תעשיות אורגניות (לשעבר שחמ גבעת עדה) ⁵ משווקת:

- גואנו (14% חנקן) - אבקה ליישום קרקעי או להמסה.
- אורגניקום (כ-4% חנקן) - זבל עוף מטופל, בתפזורת או בכופתיות.
- קומפוסט מכופתית.

השקיה: השקיית המטע חייבת לאפשר הרטבה טובה של החומר האורגני במשך כל העונה.

השקיה במתזים - אפשר לפזר על פני השטח באזור ההרטבה. השקיה בטפטוף - חובה להצניע את החומר האורגני לאורך פס ההשקיה.

באופי ההשקיה ובגודל המנות צריך לקחת בחשבון את סוג הקרקע ועומקה, כדי למנוע הדחת חנקות למי תהום. יש להתאים את אופן הפזר של החומר האורגני לשיטת ההשקיה. קומפוסט לא מורטב מתייבש ואינו מועיל לגידול.

הדברת זבובי פירות: מספר מיזמים פעילים בארץ להדברה אזורית, בחסות ובמימון חלקי של משרד החקלאות, באמצעות השירותים להגנת הצומח. בסך-הכול מטופלים במסגרת אזורית כמעט 100 אלף דונם של מטעים וכרמים. למי שלא מכיר, כדאי שיברר אם מתקיים באזורו מיזם כזה ואם יש אפשרות להצטרף. הסניטציה של פרי לאחר הקטיף המסחרי חשובה ביותר להורדת דור ההמשך של זבובי פירות ומזיקי פרי בכלל. צריך להקפיד על כך במטעי נשירים, פרדסים ותמרים.

הדרכה 2017: הקשר עם מערך ההדרכה והמחקר הולך ומעמיק. יש עניין בשיטות גידול אורגניות מצד מגדלים ומדריכים, המחפשים שיטות רכות יותר או אחרות להתמודדות עם בעיות שונות. הדבר מחזק את ההבנה שהחקלאות האורגנית מייצגת סוג של סמן לחקלאות בריאה ומאוזנת. אנחנו עובדים עם יצרניות החברות בארגון, כדי להרחיב את סל המוצרים ואת הרישוי לגידולים נוספים. במסגרת זו יועמדו השנה ניסויים בבנות, בנשירים, בתמרים ובזית.

תכנית ההדרכה לשנת העבודה 2017 כוללת קורס חדש לבוגרי קורס היסודות ולחקלאים ותיקים. מיטב החוקרים יציגו סוגיות להן יש נגיעה לעשייה החקלאית. זו הזדמנות להעשיר את הידע ואולי גם לשבור כמה הנחות. בנוסף, יתקיימו מפגשי "שולחנות מגדלים", כדי ללבן בעיות ספציפיות לגידול מסוים. בסוף ינואר יתקיים מפגש למגדלי התפוח בצפון, בפברואר למגדלי התמרים בבקעת הירדן ולמגדלי הדובדבן. מפגשי שולחן נוספים מתוכננים באביב למגדלי הפפאיה והבנות.

ועוד מילה של אופטימיות. ככל שעובר הזמן פונים אלינו עוד ועוד חקלאים להצטרף לארגון. חלקם חוזרים וחלקם מגדלים אורגניים ששמעו והשתכנעו שכדאי לקחת חלק בתהליך. נכון שבגידולים אחדים יש מגמה של צמצום ומעבר לגידול קונבנציונלי, אך באחרים יש מגמת התרחבות וגיוון.

¹ <http://ims.gov.il/NR/rdonlyres/BA1A379E-E7E2-41F5-B00A-2322B4DCCEC4/0/nov16.pdf>

² <http://ims.gov.il/NR/rdonlyres/9F117DA2-A58D-4D62-B316-D055F3ACE811/0/dec16a.pdf>

³ <http://www.green-ltd.com/hebrew/דשנים-אורגניים/>

⁴ <http://www.iclhaifa.com/fertilizers/catalogue/item/13-organic-liquid-fertilizers/54-product-54.html>

⁵ <http://www.ramnoa.co.il/copy-of-2>

בתעשייה אספה: טלי ברנר

תעשייה אורגנית וענייני רגולציה

קביעת סף שאריות מותר במוצר האורגני

זה שנים שקיים עימות בתחום זה של סף שאריות מותר בין העוסקים בתחום.

הדרישה למוצרים אורגניים גוברת, ואירופה מנסה להדביק את הפער בדרישה לאורגני, מבלי לפגוע בסטנדרטים הגבוהים הנדרשים לייצור.

מוצר אורגני מקבל מחיר פרימיום של 15%-30%, תלוי במוצר.

גודל השוק האורגני באוסטריה ובדנמרק הוא 7% ו-10% בהתאמה, ובגרמניה וצרפת - 4%. בספרד ובפורטוגל, וגם בישראל - 1%.

שוק הביצים האורגניות מאוד מפותח, גם בישראל. באוסטריה ובשווייץ ביצים אורגניות מהוות 22% מהסחר בביצים. הדרישה קיימת, הבעיה היא בהספקה.

האיחוד האירופי עובד על רביזיה לתקנים האורגניים כבר מ-2013. החידוש בתקנים הוא **קביעת מקסימום שאריות מותרות במוצר** ושעדיין אפשר יהיה למכור אותו כאורגני, זאת, למשל, כדי למנוע מצב בו חקלאי סבל מרחף שזיהם את החלקה שלו, ללא ידיעתו. אנשי האידיאולוגיה וארגון IFOAM מתנגדים.

Food Navigator.com - 2.12.2016, **ניאם מיכאיל**

רגולציה למוצרים בהסבה

הדרישה למוצרים אורגניים גדלה. אפשרות נוספת להגדלת ההספקה היא שיווק מוצרים בהסבה. תקופת הסבה של 3 שנים היא תקופה ארוכה, בה המגדל אינו יכול לקבל את מחיר הפרימיום של אורגני, ניהול הגידול הוא אורגני, והיבולים ב-3 שנים אלו פוחתים. בתקופה זו החקלאי נמצא בפיקוח רצוף, כמו במוצרים אורגניים, ועליו לדווח כמו בגידול האורגני.

על-כן תתפרסם בקרוב תכנית-על של ה-USDA, שתאפשר סחר במוצרים בהסבה. גופי הבקרה האורגניים יפקחו על תכנית זו, והמוצרים יוכלו לקבל מחיר גבוה יותר מקונבנציונאלי אך פחות מאורגני. ביתיים אין תוויות מיוחדות למוצרים בהסבה.

המהלך מקודם על-ידי ה-OTA - ארגון הסחר האורגני האמריקאי.

Food Navigator-USA.com - 11.1.2017, **אליזבת קרופורד**

זרקור אורגני

קזחסטן הופכת מעצמה של יצוא בשר אורגני

בשנת 2016 ייצאה קזחסטן 360,000 טונות בשר אורגני, בשר בקר וכבש, בעיקר לסין. התפתחות זו התאפשרה בעקבות אימוץ התקנים האורגניים על-ידי ממשלת קזחסטן בינואר 2016 ובזכות שטחי המרעה הענקיים והתשתיות המתאימות במדינה. קזחסטן נמצאת במקום השלישי באסיה בייצור אורגני, כך על-פי דברי שר החקלאות הקזחי, בכנס בנובמבר 2016. קידום המוצרים האורגניים יהיה יעד היצוא האסטרטגי במדינה.

Foodnavigator-asia.com - 20.12.2016, **ולדיסלאב וורוטניקוב**

גם דנמרק משייבה את הרעב הסיני לבשר בכלל ולבשר אורגני בפרט

בשנת 2013 לא היה יצוא בשר אורגני מדנמרק לסין ולהונג-קונג. החל משנת 2014 כמויות הבשר גדלות באופן משמעותי. יצוא הבשר האורגני לסין קשה, כי היצוא האורגני מחייב אישור של גופי האישור הממשלתיים



של סין, שמגיעים למפעלים בדנמרק כדי לאשר אותם.

סין היא כיום ארץ היעד הרביעית בהיקפי היצוא האורגני. ארה"ב היא הראשונה, ואחריה גרמניה, צרפת וסין.

פומה רודריגו, 19.12.2016 - Foodnavigator-asia.com

התערוכה האורגנית 2017 - BIOFACH בפתח: 15-18.2.2017 בנירנברג, גרמניה

<https://www.biofach.de/en/food>



5 סיבות למה כדאי לבקר בתערוכה:

1. לפגוש אנשים מעניינים ולגלות שווקים חדשים;
 2. להכיר תחומים חדשים ומגמות שוק. בכנס ביופאח, המתנהל במקביל לתערוכה;
 3. לגלות את עצמך עם כל 5 החושים;
 4. לגלות את הצפון בעתיד בתחום;
 5. למצוא את תפקידך ומקומך בתחום.
- 2796 מציגים ב-9 אולמות התערוכה.
8423 מוצרים מכל העולם. מעל 700 מוצרים כשרים, 444 מוצרי צריכה. הזדמנות של פעם בשנה לפגוש את כל העוסקים בתחום האורגני: יצרנים, משווקים, נציגי ממשלה, רגולטורים, גופי הסמכה.

פעילויות בארגון לחקלאות אורגנית יפה אלפיטל

יום החקלאות וההתיישבות בכנסת - 1.11.2016

ביום החקלאות וההתיישבות בכנסת ייצגו את הארגון לחקלאות ביולוגית-אורגנית בישראל, בוועדות ובדיונים השונים, אלי אהרון, בני שמולביץ וד"ר שירלי גזית.



השנה הוחלט שכל חבר כנסת יקרא מכתב שכתבו נציגי הארגונים.

להלן מכתבה של ד"ר שירלי גזית, הארגון לחקלאות ביולוגית-אורגנית בישראל,



יום מטעים אורגניים בערבה - 22.11.16

במו"פ תחנת יאיר (חצבה) נערך יום מטעים אורגניים. על ארגון יום זה היו אחראים מדריכי הארגון, שירלי ויזהר. יזהר הרצה בנושא פיתוח גידולי מטע לערבה תיכונה. שירלי הרצתה בנושא הגנת הצומח בתמר. סגרה את יום העיון הרצאתו של אפי טריפלר, מו"פ ערבה תיכונה, שהרצה בנושא חנקן ואשלגן בגידול תמר אורגני.

ועידת ישראל לחקלאות ה-7 נערכה בירושלים, 21-22.12.2017

בוועידה זו, ביוזמתה ובארגונה של "משוב", השתתפו מטעם הארגון נציגי ההנהלה והמדריכים. בטקס חלוקת אותות 100 המשקים המצליחים בישראל, זכו גם המשקים האורגניים הבאים:

אברי רן, חוות גבעות עולם - אברי רן הקים את החווה בשנת 1997 על גבעות טרשים חשופות, בנחלת יוסף המקראית, ומכאן שמה: "מבורכת ה' ארצו, ממגד ארץ ושמיים וממגד גבעות עולם" - דברים ל"ג, ו"ג-ד". מאז ועד היום הפכה גבעות עולם לפנינת חמד מוריקה, בה עושים חקלאות אורגנית כהלכתה בענפי החווה השונים. בחווה לולי מטילות אורגניים, דיר עיזים אורגני, גד"ש אורגני, מחלבה, מכון תערובת ועוד. חלק גדול מהתפיסה הוא ערכי חינוכי לאהבת הארץ, האדם ובעלי-חיים ומתבטא בין היתר בשילוב נוער בסיכון בעבודת החווה ובשיקומו. החווה מייצרת ומשווקת מגוון רחב של מוצרים - ביצים אורגניות טריות ובריאות, מוצרי חלב עיזים אורגניים ויינות.

ארז סרליון, קיבוץ הרדוף - קיבוץ הרדוף הוקם בשנת 1982 באזור נחל ציפורי בגליל התחתון, בתחום המועצה האזורית עמק יזרעאל, על-ידי קבוצת צעירים ומשפחות אשר ביקשו לייסד קהילה קיבוצית ברוח חדשה מתוך קשר לאנתרופוסופיה - מדע הרוח מייסודו של ד"ר רודולף שטיינר. החקלאות האורגנית היא אחת היוזמות המרכזיות בהרדוף זה שנים רבות. בנוסף לרפת האורגנית, הוקמה גינת ירק, "גן הבית", המהווה גן ירק טיפולי-שיקומי המספק תוצרת אורגנית שנמכרת מקומית. את ניהול "גן הבית" מרכז שנים רבות ארז סרליון, שמקדם את היותו מקום מרחב מרפא שיאפשר לאדם התחזקות, התחנכות וחיבור מחדש לעצמו

לנאום של חבר הכנסת:

"החקלאות האורגנית היא חלק חשוב מאוד בתפיסה האקולוגית של עולמנו, היא פועל יוצא של מבט עמוק ומרחיק לכת על חיינו ויחסנו עם הטבע. חקלאות



אורגנית צריכה להיות חלק בלתי נפרד מהטבע שלא פוגעים בו - אין להפריד את החקלאות האורגנית מהתפיסה האקולוגית הכללית". **מתוך דבריו של מריו לוי, מייסד הארגון לחקלאות ביולוגית-אורגנית בישראל.** מספר החקלאים האורגניים בישראל יציב בעשורים האחרונים ועומד על כ-400 חקלאים אורגניים. סך-כל השטח המעובד אורגנית בישראל עומד על כ-3% מסך-כל השטח המעובד בכלל, אך התוצרת האורגנית מהווה כ-10% מכלל התוצרת החקלאית המיוצאת. בשלושת העשורים האחרונים חל באירופה גידול עקבי בייצור ובצריכה של תוצרת אורגנית. בנוסף לכך, גדל בעשור האחרון מספר החקלאים האורגניים ב-181%!! והוא עומד על כ-350,000 חקלאים אורגניים. באיחוד האירופי סך-כל השטח המעובד אורגנית הוא כ-6% מכלל השטח המעובד בכלל. בדנמרק מקדמים תכנית להפיכת המדינה ל-100% אורגנית, עם הקצאה ממשלתית של כ-60 מיליון דולר למטרה זו. **אבל...** כדי להשיג את המטרה: "על הסקטור הציבורי להוביל את הדרך...", אומר מר דן יורגנסיון, שר החקלאות והמזון בדנמרק.

בעולם המתקדם במהירות לאופק ירוק, בו חקלאות המצדיקה קיומה חייבת להתהדר בשם משפחה טוב: 'מקיימת/בת קיימא', **חקלאות אורגנית היא החקלאות המקיימת המקורית והיא הדרך האלטרנטיבית לגידול מזון איכותי, תוך שימת דגש על אתיקה ואחריות.** החקלאות האורגנית ראתה כבר לפני עשרות שנים את המגמה העכשווית, ומשום כך הרי היא בחזקת: "איזהו חכם - הרואה את הנולד". חקלאות אורגנית יכולה להאכיל את העולם!!! עם התחשבות בסביבה והקטנת הסיכונים לבריאות האדם.

הצטרפו ועזרו לנו לעשות את העולם שלנו ירוק ויפה יותר...

קורס יסודות החקלאות האורגנית - ינואר 2017

בימים אלה הסתיים קורס נוסף של יסודות החקלאות האורגנית. במסגרת הקורס התקיימה גם השתלמות בנושא החוק האורגני ותקנותיו. השתתפו מעל 40 עוסקים ומגדלים אורגניים.



ולסביבה. ב"גן הבית" מתבצעים סיורי לימוד חווייתיים למשפחות, קבוצות ובתי ספר, במטרה "לזרוע" בלב האדם זיקה לתחומים האורגני, האקולוגי, והשיקומי הקיימים בהרדוף.

משק חביביאן, מושב הודיה - בועז חביביאן וצוות משק חביביאן הם דוגמא של חקלאות אורגנית למופת. הגידול האיכותי במשקם יחד עם שילוב של פריצת דרך בשיווק החדשני (שיווק ישיר), המותאם למאה העשרים ואחת, וכן הפרגון לאבות הראשונים של החקלאות האורגנית בארץ מעניקים לבועז תואר של חקלאי מצטיין.

חזון המשק האורגני הוא ליצור חקלאות בשיתוף הקהילה, שמשמעה הרבה חינוך והסברה על חקלאות אורגנית, על עונתיות, על בעלי-החיים השותפים בשדה וכו'. דרך שאלות ותשובות, משתדלים להעביר במשק את התפיסה שלהם שאינם "בעלי הבית" של האדמה הזאת, אלא דווקא עובדיה, המשתדלים לא לקלקל. כמו-כן, שלא הכול נועד רק לבני האדם, שיש מקום לשים לב ולתת את הדעת גם לבעלי החיים, לחרקים, למיקרובים הקטנטנים, לרגבי האדמה, משום שכולנו כל כך תלויים בהתנהגותם ובפעילותם כדי שנוכל להמשיך להתקיים על פני האדמה הזאת.

מפגש קלאב גד"ש אורגני

מפגש מגדלי הגד"ש נערך בתאריך 21.12.2016 במשרדי הגד"ש בעין חרוד מאוחד.

יזמה את המפגש מדריכת הגד"ש וגני הירק, ד"ר שירלי גזית. במפגש הציג האגרונום ניצן שצקין את ניסוי פוליסולפאט בגד"ש. שירלי הציגה גידולים חדשים בגד"ש. המפגש הסתיים בעדכוני מגדלים.



עוגיות בננה אורגניות

המצרכים:

- 3 בננות אורגניות בשלות מעוכות
- 1/2 כוס תמרים (מג'הול) חתוכים
- 2 כוסות קוואקר עדין (שיבולת שועל) "הרדוף"
- 1/2 כוס אגוזי מלך שבורים
- 1/2 כוס טחינה גולמית משומשום מלא "הרדוף"
- קינמון (לא חובה)

אופן ההכנה:

- 1. בקערה מערבבים היטב את כל המרכיבים.
- 2. יוצרים מהבצק כדורים קטנים ושוטחים אותם לעוגיות.
- 3. מניחים אותם בתבנית אפייה.
- 4. אופים במשך 20 דקות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות.



אביאלות!

