



אורגני

בטאון הארגון לחקלאות ביולוגית אורגנית | יוני 2020

דבר מנהל האגף המקצועי אלי אהרון



מגפת הקורונה, בתקופת הסגרים וגם בימים אלו, הייתה ועודנה תקופה לא קלה לחלק מהחקלאים הישראליים, בעיקר למגדלי הפרחים, התבלינים וגידולי העלים, שלא הצליחו לשווק את תוצרתם ונאלצו להשמידה. אך לעומת זאת, הייתה זו תקופת עדנה לרוב המגדלים האורגניים, ובעיקר לאלו שהיו מאורגנים לשיווק ישיר. בנוסף, יש לציין את העובדה שבתקופה זו גברה הדרישה ליצוא גזר ותפוחי אדמה אורגניים וכן לעלייה בצריכה של ביצי מאכל אורגניות בשוק המקומי.

במהלך התקופה עשינו מאמץ רב לסייע לאלו שהתקשו לשווק את תוצרתם, עקב סגירת השווקים הפתוחים, אולמות האירועים, המסעדות וחלק מהשווקים המוסדיים. זה התבטא בעיקר בפנייה לגורמי הרכש במשרד הביטחון ולרשתות השונות, כדי שיגבירו את רכישת התוצרת. אכן, ניתן לומר שרוב הבקשות נענו, בעיקר זו ממשרד הביטחון, שהגדיל משמעותית את הזמנותיו באמצעות הספק שלו, ביכורי שדה דרום.

חלק מהפעילות שלנו בתקופה זו היה לתעד את הפיכת השטחים והגידולים, שלא נמצא להם קונה, וכל זאת בתקווה שנצליח לשכנע את מקבלי החלטות לפצות את החקלאים על נזקיהם.

כידוע, בשעה טובה ומוצלחת התמנה שר חקלאות חדש, אלון שוסטר, ששימש בעבר, לא מעט שנים ובהצלחה רבה, כראש המועצה האזורית שער הנגב. מינויו של שוסטר היה בקשה משותפת של כל המנהיגות החקלאית בפנייתה לבני גנץ, ואכן, בסופו של דבר מולאה הבקשה. אלון שוסטר הינו אוהד גדול של החקלאים והחקלאות הישראלית, והציפיות שלנו ממנו גבוהות למדי.

כללית, שוסטר מודע לצורך להחזיר לחקלאות את כבודה שנרמס, לחקלאות הקונבנציונלית ובעיקר לחקלאות האורגנית, העומדת בראש החץ של החקלאות הישראלית בשמירה על איכות הסביבה ובשמירה על בריאות הציבור.

אנו, מצידנו, הכנו לשר הנכנס את הנקודות החשובות לדעתנו לטיפול על-פי סדר עדיפות. במסגרת זו צוינו בין השאר הנקודות הבאות: עידוד היצוא, הקשחת תנאי היבוא, ביטול האגרות וההיטלים על העובדים הזרים, הקמת שוק סיטוני ראוי, קידום חוק הסטנדרטים ובמסגרתו סימון ארץ המקור של התוצרת, הפחתת מחירי המים, הרחבת הסיוע במענקי השקעות, עידוד כניסה של חקלאים צעירים לחקלאות ועוד.

אנו מאחלים הצלחה לשר הנכנס, והודענו לו כי נעשה כל מאמץ לסייע לו הצליח בתפקיד.

בעצם ימים אלו אנו פועלים להקמת שולחן גני ירק במסגרת הארגון, וזאת בהתאם לסיכום עם המגדלים, במפגש שהתקיים לפני עידן הקורונה. המטרה היא ששולחן זה יקדם את הנושאים הייחודיים הנוגעים לגן הירק. בארגון לחקלאות אורגנית מצוויינים לקדם את הקמתם של שולחנות נוספים בגידולים השונים, שכמובן יהיו מורכבים ממגדלים בכל קבוצת גידולים.

נמתין להנחיות הממשלה בנוגע להתנהלות בתקופת החזרה של המשק לפעילות, מתוך תקווה שבקרוב מאוד נוכל לחדש את המפגשים המקצועיים ואת קורס יסודות החקלאות האורגנית והקורס המתקדם.

בכל מקרה, המדריכים שלנו לא עצרו לרגע, ובכל התקופה המשיכו לספק את שירותי ההדרכה לכל דורש.

אני מאחל לכל חקלאי ישראל בריאות שלמה ופרנסה בשפע.

דבר היו"ר

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



אנחנו לאחר תקופה די ארוכה ומבלבלת, שבה התמודדנו, החקלאים, עם מגפת הקורונה על כל השפעותיה. לשמחתי, בתחום האורגני התאפיינה תקופה זו בביקושים גבוהים, ורוב החקלאים/המשווקים האורגניים עבדו קשה יותר על-מנת לספק את הדרישות המוגברות. מי ייתן שיהיה זה מנוף להמשך השיווק המוגבר.

לפיכך, אנו חייבים כיום להתמודד מצד אחד עם דרישות השוק, בטיב התוצרת המשווקת ובכמותיות, ומצד שני במחירים לצרכן הסופי. אסור לנו לגדום את ההתפתחות המסחרית תחת נטל מחירים שאינו לעניין.

אני שמח לשתף את כולנו בשמחתי על היכנסו לתפקיד של שר חקלאות חדש, אלון שוסטר, חקלאי ותיק, ונקווה שלאחר תקופה ארוכה ללא אוזן קשבת לצורכי החקלאים בכלל והאורגנים בפרט, תיפתח תקופה חדשה. לך אלון, לא נשאר אלא לאחל הצלחה במעשיך.

בעקבות מגפת הקורונה, קיבלנו פניות מחקלאים חדשים להצטרף לשורות הארגון, ובד בבד גם עלתה הדרישה לפתוח מחזור נוסף השנה של קורס יסודות החקלאות האורגנית. אכן, בארגון שוקדים על פתיחת קורס במהלך החודשים הקרובים, בהתאם להנחיות משרד הבריאות כמובן.

יש להוסיף, שעם ההכרה בחשיבות הארגון, גם מספר ספקי תשומות ויצרנים הצטרפו כחברים.

במהלך חודש ספטמבר מתוכנן יום עיון לתעשיינים בנושא תקנות החוק האורגני.

ראינו צורך וחשיבות לקיים גם פגישות פנים אל פנים עם הצוות המקצועי של הארגון, לתיאום ציפיות, לשמוע מה קורה בשטח אצל החקלאים, לעדכן ולהתעדכן.

חשוב לציין, שלמרות המצב הכלכלי הקשה במשק והקשיים באופן כללי, אנו שבעי רצון מהיענות החברים בתשלומי מסי החבר השנתיים. תודתנו לחברים מקרב לב. רואים בכך אות להערכה ולהכרה בחשיבותו של הארגון לחקלאות אורגנית.

לאחר תקופת הסגרים, עושים כל מאמץ לחזור לשטח, לשמוע ולהשמיע. אני תקווה שנצליח לחבר ולהגדיל את העשייה.

כל טוב לכולנו ובשורות טובות!

תוכן עניינים

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | דבר היו"ר דבר מנהל האגף המקצועי | 4 | עטלפים אוכלי חרקים במטעי הערבה הדרומית |
| 2 | עצות מקצועיות לעונה: הכנת קרקע והגנת הצומח בירקות בבתי צמיחה, שתילות לקראת הקיץ | 5 | שיחה בזום עם המדען הראשי בחב' גן שמואל מזון בע"מ |
| 3 | קוקצידיזים | 6 | גן הירק האורגני - חקלאות בקהילה למען הקהילה |
| | | 7 | הפרויקט האורגני בסרי לנקה |

"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

אי"ל: yafa@organic-israel.org.il אתר הארגון: www.organic-israel.org.il

הכנת קרקע בירקות אורגניים בבתי צמיחה: לקראת עונת 2020/21 איציק כהן, מדריך גידולים אורגניים בבתי צמיחה

סינטיציה

חשוב ביותר ליצור סביבת גידול בריאה, על-ידי מניעת מעבר של מזיקים ופגעים שונים מעונה לעונה. לכן, מומלץ וחשוב מאוד להקפיד ולנקות את בתי הצמיחה ואת השטח מסביבם משאריות גידול ועשבייה, כדי למנוע אילוח של הגידול בפגעים שונים. הירקות האורגניים בבתי צמיחה רגישים מאוד למגוון מחלות ווירוסים, שמועברים על-ידי חרקים כמו כנימות עלה, כנימת עש הטבק, טריפסים למיניהם וכו'. לכן מומלץ לאטום את היקף בתי הצמיחה, כולל האזור שמתחת למרזבים, ברשתות 50 מ"מ וכן ליצור "כניסה כפולה" בפתח המבנים, כדי למנוע חדירת מזיקים למבנה.

הכנת הקרקע/פוריות/זיבול

פוריות הקרקע מהווה בסיס לחקלאות אורגנית מוצלחת, והמרכיב העיקרי בטיפול פוריות הקרקע הוא יישום קומפוסט איכותי וחיטוי סולרי. הקומפוסט חייב להיות מאושר לשימוש בחקלאות אורגנית על-ידי גופי הפיקוח השונים. רשימת ספקי הקומפוסט האורגני שמאושרים נמצאים בשירותים להגנת הצומח במשרד החקלאות.

עיבוד קרקע

רצוי להשתמש במשתת לפתיחת הקרקע לאחר הוצאת הגזם מהגידול הקודם (עומק כ-40 ס"מ), ללא הפיכת הקרקע.

זיבול

- מומלץ לפזר בקרקע חולית חדשה כ-10 קוב קומפוסט לדונם. בקרקעות ותיקות ניתן לרדת ל-7 קוב לדונם.
- עם קבלת הקומפוסט, מומלץ לשלוח דגימה למעבדת שירות שדה, כדי לאפיין את איכות הקומפוסט.
- למניעת התבססות והתפשטות של נמטודות חופשיות ועפצים, מומלץ ליישם גם זבל עוף המאושר לשימוש על-ידי חברות הפיקוח.
- יש לפזר את הזבל באופן אחיד על פני כל הערוגה ולהצניע בתיחוח.
- חשוב להרטיב את הקרקע לאחר פיזור הזבלים ולהמתין להנבטת הזרעים (חיטוי סולרי אינו קוטל זרעים); רק לאחר מכן יש לבצע תיחוח שטחי לעומק של כ-25 ס"מ.
- באדמות כבדות/חצי כבדות מומלץ על הקמת ערוגות מוגבהות.
- יש לפרוס טפטוף על שורות השתילה, להשקות דרך הטפטפות כ-20 קוב, להמטיר כ-40 קוב ולבצע חיטוי סולרי.

חיטוי סולרי

חיטוי סולרי מבוצע על-ידי כיסוי קרקע ביריעות פוליאיתילן שקוף במהלך הקיץ (יוני-יולי). מומלץ לבצע חיטוי במשך לפחות 25 יום. חיטוי סולרי משמיד מחלות ופגעים כמו קשיונה, פיתום, נמטודות חופשיות ועשבים חד-שנתיים.

במהלך החיטוי, יש להשקות דרך הטפטפות אחת לשבוע, כ-5 קוב לדונם.

חיטוי סולרי יהיה יעיל יותר ככל שקרינת השמש תחדור יותר למבנה, ולכן מומלץ לבצע את החיטוי בבתי צמיחה לפני פריסת הניילון על המבנה.

גם בבתי רשת, חיטוי סולרי יהיה יעיל יותר ככל שהרשת תהיה נקייה יותר.

המלצות הגנת הצומח בפלפל/עגבנייה/ מלפפון וירקות אורגניים בבתי צמיחה איציק כהן, מדריך גידולים אורגניים בבתי צמיחה

הנחיות כלליות

1. חשוב להקפיד שרשת 50 מ"מ תהיה בכל מבנה החממות אטומה לחלוטין, כדי למנוע חדירה של מזיקים.
2. יש לקרוא את התווית על אריזת התכשיר לפני הטיפול ולפעול בהתאם. חשוב לשים לב ל"תפוגת" חומרי ההדברה.
3. חקלאים, המשתמשים בדבורים להאבקה (דבורי דבש) ומשתמשים בנוסף באויבים טבעיים, חייבים לפעול לפי הוראות ספקי הדבורים או האויבים הטבעיים.
4. בפלפל, אין לרסס צמחים הנמצאים בעקה או בצימאון לאחר הורדת רשת הצל.

מחלות

קימחוניות, קימחון

המחלה נגרמת על-ידי פטרייה המתפתחת בתוך רקמת העלים וגורמת לנזק גדול. התפטיר והנבגים מקנים לו גוון לבן אופייני, בדומה לקמח.

הקימחוניות קשה להדברה כאשר היא מתבססת בצמחים, ולכן חשוב והכרחי לטפל כמניעה לפני הופעת הכתם הראשון של המחלה על העלים.

חשוב מאוד להקפיד על תדירות הטיפול, אחת לעשרה ימים.

הדברה בריסוס: תכשירי הגופרית הם היעילים ביותר במניעה ובהדברה, ובפלפל ידבירו גם את אקרית העיוותים.

בחורף מומלץ לעבור לשימוש בשמנים, כדוגמת שמן EOS או נימגארד. אין לרסס תכשירי EOS 30 יום לפני ואחרי ריסוס בתכשיר המכיל גופרית.

כשותית

תכשירי הנחושת הם היעילים ביותר במניעה ובהדברה של כשותית. הנזק נגרם בעיקר למלפפון, וחשוב להקפיד על ריסוס או איבוק בחומרי נחושת.

מזיקים

זחלים של עש לילה

הזחלים הם לפיגמה, פרודניה, הליוטיס, פלוסיה. ניתן להדבירם בעילות טרם חדירתם לפרי. עם מציאת פירות פלפל

נגועים, מומלץ להורידם מהשיח לתוך שקית ניילון סגורה ולהרחיקה מהמבנה.
רשת 50 מש סגורה ללא חורים תמנע את כניסת הפרפרים ואת היווצרות הנזק מהזחלים.
הדברה: בתכשיר B.T בציליום (חיידק), פרוביטופלורבק, ביוטי פלוס וכו'.

תריפסים למיניהם

תריפס קליפורני עלול לגרום נזק רב לפרי (פלפל, מלפפון, קישוא ועגבנייה) ולהעביר וירוס בפלפל ובעגבנייה (TSWV).
הדברה ביולוגית: הטורף היעיל הוא פשפש אוריום וסבירסקי.
הדברה: שימוש בתכשיר טרייסר אולטרה בשילוב שמן.

כנימות עלה

הנזק מתבטא במציצת עלים, בדיכוי הצימוח, בהפרשת טל דבש, הגורת פייחת. כנימות עלה עלולות להעביר וירוסים (וירוס המוזאיקה במלפפון ווירוס בפלפל).
רשת 50 מש תמנע את חדירתן של הכנימות לחממה.
הדברה ביולוגית: הצרעה אפידיוס.
הדברה: ריסוס ב"תותח", טימור C ונימקס 45.

אקרית אדומה

האקריות ניזונות מגירוד ומציצה של תוכן התאים בצמח. הן טוות קורים שמשמשים להן כהגנה מפני תנאי האקלים.
אמצעי התפשטות המזיק מצמח לצמח: רוחות ובני אדם.
הדברה ביולוגית: אקרית הפרסימיליס.
הדברה: שימוש בשמנים למיניהם - נימגארד, EOS, טימור C, וחשוב מאוד לרסס בקילוח.

כנימת עש הטבק

הפלפל פחות סובל מהמזיק ואינו משמש כפונדקאי המועדף עליו. הכנימה מעדיפה חצילים ועגבניות, בהם היא גורמת לוורוס צהבון האמיר ולעצירת הגידול.
רשת 50 מש אטומה ללא חורים תמנע חדירה של הכנימה לחממה.
הדברה ביולוגית: אקרית הסבירסקי.
הדברה: זוהר LQ 215, נימקס ותותח, בשילוב שמנים למיניהם.

יש חשיבות גדולה בחקלאות האורגנית לזהות את המזיק בזמן על-ידי פקח מזיקים (גם עובד תאילנדי) ולהגיב במהירות לפני התפתחות המזיקים.

שתילות לקראת הקיץ

אורי אדלה, מדריך גד"ש וגינות ירק

מועדי השתילה בארץ תלויים במועד - סתיו, חורף, אביב או קיץ - ובאזור הגידול.

באזורים החמים, מהערבה דרך בקעת הירדן ועמק בית שאן, למעשה נגמרו השתילות, כשעונת השתילה הבאה היא לקראת הסתיו בחודש אוגוסט. שתילות כעת (מאי-יוני) תבאנה את הגידולים לשיא עונת הקיץ, שבה חם מדי, וגם גידולי הקיץ יסבלו מהחום.

באזורי החוף והנגב המערבי ניתן לשתול גידולי קיץ אופייניים, אף שפעמים רבות כבר שכחנו מהם גידולי חורף ומהם גידולי קיץ. עדיין בעונה זו ניתן לשתול באזורים אלה גידולים ממשפחת הסולניים - עגבניות, פלפל, חצילים, וגידולים ממשפחת הדלועיים - מלפפון, דלעת, מלון ואבטיח.
אבל שוב, הגידולים צריכים להיות מותאמים לעונה ולאזור.

קוקצידיוזיס ד"ר יצחק שטרן



אמריה נקטריקס - E. Necatrix

הזיהום הוא במעי הדק. אנו רואים נקודות לבנות ואדומות קטנות לאורך כל המעי. במצב מתקדם המעי נפוח מאוד. העופות מאבדים נוזלים ומתייבשים.

המחלה יכולה להיות ממושכת, עם תמותה שאינה גבוהה במיוחד, אך ישנה ירידה באכילה ובהטלה.

דיאגנוזה של מחלת הקוקצידיוזיס

הדיאגנוזה נעשית על-ידי הרופא הווטרינר. הסימנים הקליניים של המחלה ונתיחת עופות מתים בדרך כלל נותנים אבחנה מהירה, אך ישנם מקרים בהם דרושה בדיקה מיקרוסקופית, לאבחון הטפילים במעי.

מניעה וטיפול

בזמן גידול הפרגיות יש שלוש דרכים מקובלות למנוע את המחלה:
1. הוספת תרופות הנקראות קוקצידיוסטטים לתערובת. תרופות אלו מונעות את התפתחות הטפיל ואת התפרצות המחלה, אך עם הפסקת הטיפול, הטפיל שנמצא ברפד ידביק את העופות והמחלה תתפרץ.

מחלת הקוקצידיוזיס נגרמת על-ידי טפיל מעיים (פרוטוזואה). המחלה פוגעת בעופות בכל הגילאים, מבית האימון ועד להטלה. תהליך ההידבקות והמחלה הוא מהיר ונע בין 4-7 ימים. אנו מכירים 8 סוגי קוקצידיוזיס בעופות, אך רק 2 סוגים מהווים בעיה בעופות להטלה.

קוקצידיה נמצאת כמעט בכל לול ובכל שלב של הגידול, אבל מחלה קלינית מופיעה רק לאחר אכילת כמות גדולה של הטפיל מהסביבה והתפתחותו במעי העוף. הטפיל נמצא לרוב ברפד, אך גם במים מזוהמים, באבק מלולים אחרים או בציווד שמועבר מלול ללול.

סימני המחלה

אצל כמות גדולה של עופות, שנראים חולים, מופיע שלשול (לעיתים קרובות דמי), ובשלב הבא ישנה תמותה, שמתחילה במספר עופות קטן ומתגברת במהירות, אם לא ניתן טיפול מהיר. בהמשך ישנה ירידה חדה בהטלה.



סוגי הקוקצידיוזיס במטילות

אמריה טנלה - E. Tenella

הזיהום הוא במעי העיוור. בעופות מתים מוצאים מעי עיוור מלא בדם, ובלשלת רואים שלשול דמי חריף.

אך ברוב המקרים הלהקה נדבקת באופן טבעי, הרי אחרי שהיא מחלימה ישנה התחסנות והיא לא תידבק שנית. אולם, מצב זה אינו רצוי, מפני שהנזק עד להחלמה רב.

3. תרכיבי חיסון לקוקצידיוזיס.
חיסוני קוקצידיוזיס הם חיסונים חיים. סוגים שונים של קוקצידיוזיס נמצאים בתרכיב בכמות נמוכה, והם ניתנים בגיל 1 יום במדגרה או במשק הפרגיות.
יש לקחת בחשבון שחיסון זה אינו נותן תמיד הגנה של 100%, מפני שהוא מושפע מגורמים רבים, הן בלול הפרגיות והן בלול ההטלה. העופות המגיעים מלול הפרגיות חשופים לקוקצידיוזיס שנמצא ברפד ובסביבה. אם הלהקה חוסנה בחיסון קוקצידיוזיס, סכנת ההדבקה נמוכה יותר.

2. התחסנות טבעית: אם הלהקה נדבקת באופן טבעי, הרי אחרי שהיא מחלימה ישנה התחסנות והיא לא תידבק שנית. אולם, מצב זה אינו רצוי, מפני שהנזק עד להחלמה רב.

3. תרכיבי חיסון לקוקצידיוזיס.
חיסוני קוקצידיוזיס הם חיסונים חיים. סוגים שונים של קוקצידיוזיס נמצאים בתרכיב בכמות נמוכה, והם ניתנים בגיל 1 יום במדגרה או במשק הפרגיות.
יש לקחת בחשבון שחיסון זה אינו נותן תמיד הגנה של 100%, מפני שהוא מושפע מגורמים רבים, הן בלול הפרגיות והן בלול ההטלה. העופות המגיעים מלול הפרגיות חשופים לקוקצידיוזיס שנמצא ברפד ובסביבה. אם הלהקה חוסנה בחיסון קוקצידיוזיס, סכנת ההדבקה נמוכה יותר.

עטלפי אוכלי חרקים במטעי הערבה הדרומית

ד"ר ג'סיקה שקרמן, אגרו-אקולוגית, מו"פ חקלאי ערבה דרומית, מו"פ מדבר וים המלח
פרופ' כרמי קורין, חוקר עטלפים ומערכות אקולוגיות, המחלקה לאקולוגיה מדברית, אוניברסיטת בן גוריון בנגב

תנשמות. בכתבה זו יוצג פן נוסף של הדברה ביולוגית. עטלפים אוכלי חרקים ידועים ביכולתם לספק שירותי מערכת באמצעות הדברת מזיקים בגידולים שונים, כגון תירס, כותנה, קקאו ומטעים נוספים בישראל ובעולם. עטלפי חרקים טורפים בכל לילה כמות עצומה של חרקים, כ-4 גרמים של חרקים מדי לילה. כמות מזון זו יכולה להגיע ל-60% ממשקל גופו של העטלף. פעילות זו עשויה לדכא את אוכלוסיות המזיקים בשדה. לכן, לתרומה של עטלפי חרקים, כמדביר ביולוגי, יש ערך כלכלי רב שהוכח במחקרים שונים.

מחקר, המתקיים בימים אלה בחבל אילות, מנסה להעריך את התרומה של חרקים אוכלי חרקים כמדביר ביולוגי במטעי תמרים בערבה, וכיצד ניתן להגביר שירות זה עבור החקלאים. המחקר מתנהל במטעי התמרים האורגניים של נאות סמדר וסמר ובמטעים הקונבנציונליים של אליפז וקטורה. עד כה תועדו בערבה 16 מינים של עטלפי חרקים. התזונה של עטלפים אלה מבוססת על פרוקי רגליים בלבד, ומכאן פוטנציאל התרומה הרב שלהם כמדבירים ביולוגיים.

בשלב הראשון של המחקר, הוצבו בחלקות המחקר גלאי עטלפים (גלאים המקליטים את הקולות העל-שמיעתיים של העטלף), שתיעדו 11 מיני עטלפים המשחרים לטרף במטעי התמרים. חלקם הראה פעילות גבוהה מאוד, המצביעה על פוטנציאל לשמש כמדבירים טובים של מזיקי התמר. בשלב הבא נעשה ניתוח של הגללים של עטלפים אלה באמצעות שיטות גנטיות, אשר מצביע על מיני החרקים מהם הם ניזונים. נמצא כי מזונם במטעי התמרים כולל את עש התמר הקטן, עש התמר הגדול, קרנפית התמר, חיפושיות תסיסה וחרקים אחרים. כמו-כן נמצא, שכמה מיני עטלפים ניזונים משניים ועד חמישה

במחקר אגרו-אקולוגי נלמדים הקשרים בין השטח החקלאי ובין המרחב הטבעי הסובב אותו. במסגרת זו נבחנות התועלות שהחקלאי יכול להפיק מהטבע שסביבו, המכונות "שירותי המערכת האקולוגית". בכתבה זו יוצג פן נוסף של הדברה ביולוגית, באמצעות עטלפים אוכלי חרקים.

חרקים המזיקים לגידולים חקלאיים יכולים לגרום לאובדני יבול ולנזק כלכלי משמעותי. במטעי התמרים יש כמה חרקים הגורמים לנזק בפרי, והמשמעותיים שבהם: עש התמר הגדול, עש התמר הקטן וחיפושיות תסיסה. חרקים אחרים גורמים נזק לעץ עצמו, והחשובים שבהם: חזקונית הדקל האדומה וקרנפית התמר. תכשירים קוטלי חרקים אסורים בשימוש כמה שבועות לפני הגיד, ובתקופה זו הפרי חשוף לפגיעה, באין לחקלאי אמצעים יעילים להגנתו. במטעי התמר האורגניים מגוון התכשירים המותרים לשימוש מצומצם ביותר, ולכן עיקר המאמץ בהגנת הצומח מכוון להפחתת אוכלוסיות המזיקים, בעיקר בתחילת עונת הגידול.

במחקר אגרו-אקולוגי נלמדים הקשרים בין השטח החקלאי ובין המרחב הטבעי הסובב אותו. במסגרת זו נבחנות התועלות שהחקלאי יכול להפיק מהטבע שסביבו. תועלות אלה מכונות "שירותי המערכת האקולוגית". אחת מתועלות אלה היא הדברה ביולוגית של מזיקים באמצעות אויבים טבעיים המצויים בסביבה. הדברה ביולוגית באמצעות פרוקי רגליים - חרקים ועכבישאים - מוכרת היטב. צרעות וזבובים טפילים, פשפשים, מושיות ואקריות טורפות זמינים לחקלאי כמוצר מסחרי המפוזר בשדה, והם גם מתקיימים באופן טבעי בשדה החקלאי ובסביבתו. רבים מכירים גם הדברת מכרסמים באמצעות





ומבוצע מעקב אחר האכלוס שלהם בתוך המטע.

הבנת הפוטנציאל והחשיבות של עטלפים אוכלי חרקים, כמדבירים ביולוגיים במטעי תמרים, תיתן כלי נוסף לכימות התועלת של

עטלפים לפעילות החקלאית. בדרך זו אפשר יהיה לתמוך ולהעשיר אוכלוסיות טבעיות של עטלפים חשובים אלה. המחקר ממומן באמצעות משרד החקלאות ופיתוח הכפר, קרן יק"א ונקודת ח"ן.

עריכה והבאה לדפוס: ד"ר יזהר טוגנדהפט, הארגון לחקלאות אורגנית

מיני חרקים מזיקים שונים. כל מזיקי התמר נמצאו בגללי העטלפים. ממצא זה מלמד שלכל מזיק יש לפחות מין אחד של אויב טבעי במטעי התמרים.

בשלב הנוכחי של המחקר, נבחנות פעולות במטרה ללמוד כיצד ניתן להפוך את מטע התמרים לסביבה תומכת בפעילות של עטלפי חרקים. עטלפים זקוקים למקום לינה, למים ולשתייה ולמזון. במטע תמרים יש שפע מזיקים וחרקים נוספים המשמשים מזון לעטלפים, אך המים אינם זמינים במדבר ובמטע. כיון שעטלפים שותים תוך כדי תעופה בלבד, הוקמו בריכות קטנות סביב המטעים. בשלב זה מנוטרת פעילות העטלפים סביב אתרי שתייה אלה, במטרה לכמת את תרומת הבריכות להגברת פעילות העטלפים ולעידוד פעילות השיחור לטרף. עטלפים ישנים במהלך היום. במדבר הם מוצאים אתרי לינה במערות ובנקיקים בהרים. בחלקות המחקר הותקנו לאחרונה "בתי" עטלפים,

מגפה נגיפית מגבירה מודעות לצריכת מוצרי מזון בריאים ובעיקר לאלו שמחזקים את המערכת החיסונית

טלי ברנר*

יש לה הסכם בילטרלי לייצא לאירופה. יש לנו גם אישור NOP לייצוא לארה"ב. בנוסף, לגן שמואל מזון יש אישור דמטר, אישור בינלאומי לעיבוד ושיווק מוצרים מתוצרת חקלאית ביו-דינמית".

בגן שמואל מזון מייצרים מיצים וחומרי גלם אחרים מהפרי. הרוב מיועד לייצוא, בעיקר לאירופה. יש גם מכירה של מיצים אורגניים בארץ. "אנחנו מייצרים כבר כמה שנים מיצים אורגניים עבור מותג פרטי של רשתות בארץ, והשנה השקנו מיץ תפוזים ומיץ אשכוליות אדום



יוטמין C ידוע כמחזק את המערכת החיסונית. יצאתי, וירטואלית, לפגוש את יובל קציר, המדען הראשי של חברת גן שמואל מזון בע"מ, המייצרת ומוכרת מיצים ומשקאות הדרים עשירים בוויטמין C. בתפקידו כמדען ראשי, יובל קציר עוסק בטכנולוגיה, בפיתוח ובתקינה וכן אחראי טכנולוגית על התחום האורגני בחברה.

סקירה קצרה על פעילות החברה

גן שמואל מזון בע"מ הוקמה בקיבוץ גן שמואל

ב-1942, בזמן מלחמת העולם השנייה. באותה תקופה, בה נמלי הארץ (בעיקר נמל יפו) היו סגורים ואי אפשר היה לייצא את פרי ההדר, החליטו חברי הקיבוץ להשתמש בפרי ההדר לייצור מיץ וריבות לצבא הבריטי שישב באזורנו. כל העובדים היו חברי הקיבוץ. מאז החברה מאוד צמחה והתמזגה עם גניר, שהייתה בבעלות הקיבוצים גת ובית ניר. החברה כיום, בבעלות שלושת הקיבוצים, היא חברה ציבורית הנסחרת בבורסה, פועלת בשני אתרי ייצור ומשווקת בארץ תחת המותג "פרימור", המותג הגדול בארץ למיצים סחוטים, ובעיקר מיץ תפוזים ומיץ רימונים 100% סחוטים. החברה מעבדת תוצרת חקלאית ומשווקת את תוצרתה לצרכנים בארץ ולתעשיית המיצים והמשקאות בארץ ובעולם. בין המוצרים המעובדים: פרי הדר, עגבניות, רימונים, אבטיחים, תות שדה, ואפילו בצל, סלק ופלפל אדום.

פעילות המפעל בתקופת משבר הקורונה

יובל קציר סוקר את פעילות המפעל בתקופה זו: "לפי הגדרות הרשויות הוגדר המפעל כמפעל חיוני, על כן יכולנו להמשיך לעבוד באופן חלקי לפי הנחיות משרד הבריאות. בדומה לבתי חולים ולמערכות אחרות, שמופעלות במשמרות, הנהגנו 'משמרות ברזל', כדי לצמצם

מפגשים בין עובדים וכך לצמצם את האפשרות להדבקה; והיה אם התגלה חולה, התנהלות זו הבטיחה שהיקף ההדבקה יהיה מינימלי. חילקנו את עובדי המפעל למשמרות קבועות של צוותים, שעובדים יחד כקבוצה קבועה, מבלי לפגוש את עובדי המשמרות



הפעילות בתחום האורגני

יובל קציר נשאל על הפעילות בתחום האורגני, והשיב כי בתחום זה הייתה חברת גן שמואל המפעל התעשייתי הראשון שעסק בתחום, החל משנות השבעים של המאה הקודמת (כיום פעילים בארץ כ-90 מפעלים המעבדים תוצרת אורגנית - ט.ב.). רוב פרי ההדר האורגני מגיע מהפרדסים שבבעלות הקיבוץ. לדבריו, עיבוד פרי אורגני משמעותי לפעילות החברה, והתחום האורגני בעלייה אצלם ובעולם. "בתחום האורגני גן שמואל מזון מעבדת תפוזים, אשכוליות לבנות ואדומות ופומלית. לחברה יש אישור אורגני מטעם משרד החקלאות,

בצריכת מיצים ומשקאות, האם מגפת הקורונה, שהביאה לעלייה במודעות לצורך לחזק את המערכת החיסונית, או החשש ממגפת ההשמנה ומפני צריכה גבוהה של סוכר. לדבריו, "באופן כללי צריכת מיצים נמצאת בירידה בגלל המודעות לתכולת הסוכר. מגפת ההשמנה העולמית גרמה לכך שמשד הבריאות מחייב לסמן במדבקה אדומה מוצרים שתכולת הסוכר בהם עולה על 5 גר' ב-100 מ"ל. מיצי הדורים עשירים באופן טבעי בוויטמין C ובעוד הרבה חומרים טבעיים בעלי ערך תזונתי חשוב, ועל כן תורמים לבריאות, הן בתקופת מגפת הקורונה והן לשמירה על הבריאות בכלל. בתחום המשקאות, המדבקות האדומות גורמות לצרכן בעיקר בלבול: מיץ הדורים סחוט - ללא תווית אדומה (מיוצר מרכיב אחד), משקה דיאט - ללא תווית אדומה, כי יש בו מעט סוכר, ומיץ שעשוי מרכז הדורים או מנקטר ומכיל הרבה ויטמין C, אבל גם סוכר, מחייב תווית אדומה. המיצים האורגניים שלנו לא מסומנים בתווית אדומה". הוא מציין ואומר כי "נראה שבימי משבר הקורונה, ויטמין C נתפס חשוב יותר מהדאגה לסוכר".

יובל מסכם כי הוא שמח על החזרה לשגרה היחסית ומוסיף כי "ההתקדמות בתקשורת הדיגיטלית תמשך, אך לא תהווה תחליף למפגש האישי. טוב לחזור לפעילות שגרתית של המפעל, שגם כרגיל אין בה רגע של שגרה".

* טלי ברנר היא מהנדסת מזון מעל 35 שנה. מרכזת את תחום התעשייה האורגנית בארגון לחקלאות אורגנית בישראל וחברה בוועדות רגולציה במזון בארץ ובעולם.

האחרות. גם הטכנולוגים עבדו בשיטת 'משמרות הברזל'. אנחנו עובדים בשני אתרי ייצור, ובתקופה זו לא היו מעברים של עובדים ומנהלים בין האתרים. העובדים המבוגרים וכל מי שהוגדר כנמצא בקבוצת סיכון הונחו לא להגיע למפעל. שמרנו עליהם. יש חובה של עטיית מסכות. בכניסה למפעל כל עובד חותם על הצהרת בריאות, מודדים חום, והכניסה למפעל היא רק לעובדים. אין כניסה של אנשים מבחוץ, כגון סוכני מכירות ומבקרים. חלק מהעובדים, שעבודתם אינם פיזית בשטח, עובדים מהבית. סגרנו את חדר האוכל. הגדלנו את המערך של שיחות ועידה בטלפון, וכל הישיבות נעשו ב-webex (כמו zoom). עובדים, שבעבר התקשו להתגבר על מחסומים טכנולוגיים, מצאו עצמם מסתגלים ומתמודדים עם החדשנות בקלות".

בנוסף מציין יובל, כי סגירת השמיים והשבתת חברות התעופה בתקופה זו פגעו מאוד בשני תחומים: אנשי מכירות וטכנולוגים של החברה לא יכולים להגיע ללקוחות בחו"ל, ובכיוון ההפוך, לא מגיעים אורחים ובפרט טכנאי שירות מחו"ל.

שאלתי את יובל, האם כמפעל המעבד תוצרת חקלאית היו שיבושים בהגעת חומר הגלם החקלאי לצורך עיבוד, והוא השיב כי "לעיתים נוצר מחסור בידיים עובדות עקב הנחיות הקשורות למשבר הקורונה. נערים בקיבוץ, שלא למדו בתקופה זו, התגייסו לעזרה בעבודות חקלאיות, בהן היו חסרות ידיים עובדות".

מה מוביל בצריכת מיצים - חיזוק המערכת החיסונית או רתיעה מתכולת הסוכר?

שאלתי את יובל קציר, מה נחשב לדעתו חשוב יותר כיום בעיני הצרכן

גן הירק האורגני - חקלאות בקהילה למען הקהילה

אורי אדלר

מספק את התוצרת ללקוח הסופי ביום הקטיף או לכל המאוחר למחרת.

מרכיב רביעי היא שיטת הגידול. התוצרת האורגנית, שמבוססת על מגוון, במקרים רבים אינה דורשת הדברה כלל, כיוון שבמשק נוצר איזון ביולוגי או לחילופין, רק במידת הצורך, משתמשים בחומרים המאושרים לשימוש בחקלאות אורגנית, חומרים שרובם אינם רעילים ואין להם שאריות בתוצרת.

מרכיב חמישי וחשוב לא פחות הוא הקשר ישיר בין החקלאי לבין הצרכן הסופי. הצרכן יודע בדיוק מי גידל את המוצר שהגיע לצלחתו והוא סומך על החקלאי ועל איכות התוצרת שמסופקת לו ובריאותה. מצב זה יוצר ברוב המקרים נאמנות בין צרכנים לבין המגדל.

השיווק הישיר אכן הרחיב פלטפורמה שהייתה קיימת במינונים יותר נמוכים, אך לא פחות מכך, בעידן הקורונה שיווק חקלאים אורגניים במקביל גם מחנות הפועלת בלב המשק או דרך רשתות השיווק האורגני, וגם במקרה זה, רוב התוצרת מזוהה וניתן לדעת בדרך פשוטה מי גידל את התוצרת ואיפה.

יש לציין כי עם התמשכות סגרי הקורונה, הצטרפו גם משקים שאינם אורגניים לשיווק הישיר של התוצרת. המשווקים ציינו כי התוצרת טרייה ובריאה, ולא נתקלת בתוצרת רגילה שהוכרזה כאורגנית, אף כי הציבור הרחב אינו מבחין תמיד מה אורגני ומה ההבדל בין אורגני מפקח לבין בריא וטרי, מושגים שאין להם ערך רגולטורי.

דווקא בימי הקורונה הייתה לחקלאות האורגנית עדנה. בעוד שלחלק ניכר מהמשקים הייתה בתקופה זו בעיית שיווק של התוצרת, עקב סגירת השווקים הפתוחים, בתי המלון, אולמות האירועים והמסעדות, הוכפל השיווק של התוצרת האורגנית ואף יותר. אז מה למעשה כאן קרה?

נתחיל מזה שחלק גדול מהמשקים האורגניים עוסקים כבר שנים רבות בשיווק סלי תוצרת הישר לבית הלקוח; כלומר, המערכת הלוגיסטית של שיווק ישיר הייתה קיימת ופעילה בימי הסגר של הקורונה ונדרש רק להרחיב אותה.

מרכיב שני בשינוי זה הוא המגוון. חקלאים רגילים נוהגים לייצר בכל משק מגוון קטן של גידולים וכל גידול בהיקף גדול, משמע, מי שמגדל חסה מגדל אולי רק עוד מספר מצומצם של גידולי עלים, קוטף ומשווק כמויות גדולות של מוצרים בודדים בזמן נתון. לעומתם, בגן הירק האורגני הבודד, מעצם טבעו, מייצרים מגוון גדול של גידולים בו זמנית ולאורך כל השנה, עם שינויים מתבקשים מעונות של גידולי חורף וגידולי קיץ. חקלאי בגן הירק האורגני מגדל בו-זמנית כ-40 גידולים וזנים ואף יותר. אחד המאפיינים הוא גם מגוון של ירקות מזנים וממינים מיוחדים, שאינם זמינים בחקלאות הרגילה והגדולה.

מרכיב שלישי וחשוב הוא הטריות. מגדל רגיל קוטף את תוצרתו בכמות גדולה ומספק אותה לטיפול הסיטוני או לרשת השיווק, כשהלקוח הסופי מקבל את התוצרת לידיו, במקרה הטוב, לאחר שלושה ימים ובמקרים רבים אף לאחר שבוע ויותר מהקטיף. גן הירק, לעומת זאת,

חשוב רק שנדע, כולנו, לשמור על אמינות והוגנות בשיווק, כדי שלקוחות שהתחברו לתוצרת האורגנית בימים אלו ימשיכו לרכוש מוצרים אורגניים מקומיים ממשקים מקומיים ויעדיפו אותה על פני ירקות אחרים, בוודאי על פני אלה המיובאים, שבעליל גם אינם טריים וגם אין לנו מושג מה הם מכילים.

כאן המקום להזכיר כי תוצרת אורגנית מפוקחת גדלה על-פי דרישות החוק האורגני והתקנות הנגזרות ממנו ומפוקחת על-ידי חברות פיקוח מוסמכות.

אשר למשקים האורגניים, בימים אלה יש עלייה בביקושים, כאשר ציבור רחב נחשף ליתרונות הנגזרים מהאיכות האורגנית.

מגפת הקורונה מקדמת את הפרויקט האורגני בסרי לנקה

טלי ברנר

מחולקת ל-25 מחוזות, וחמישה מהם, האזורים העירוניים הצפופים, נפגעו מהמגפה, בעוד האזורים החקלאיים נפגעו פחות, הם ניזונו מהתוצרת המקומית והמשיכו לקבל הספקת מזון כמעט כרגיל. לדבריו, "באזורים העירוניים והצפופים, התלויים בהספקה מהפריפריה החקלאית, יש מעט עיכובים בהספקה, אבל ישנם גם פתרונות יצירתיים". ואז סיפר על רעיון הסופרמרקט הנייד: Cargills 2 Home delivery service. הרשת Food City הגיעה עם משאיות הסופרמרקט לתוך שכונות המגורים בזמן העוצר, ובמשאית אפשר היה לרכוש את כל מצרכי היסוד.

הסופרמרקט הנייד בשכונות המגורים צפופות האוכלוסין בסרי לנקה



מר אבגונוורדנה המשיך ואמר כי "אנחנו ממשיכים להיות מחויבים הן לספקים שלנו והן ללקוחות. כל זה תוך שמירה על כללי שמירת המרחק הנדרשים. אנחנו רוכשים מהחקלאים את כל התוצרת, שלעיתים לא יכלו למכור בגלל המגפה. עודפי הפירות מועברים למפעלי העיבוד שלנו CARGILLS KIST".

דלעת לבנה



סרי לנקה ידועה בעושר הדגה, בשיטות דיג מיוחדות, בשוק דגים מפותח. שאלתי איך התנהג השוק הזה בזמן הקורונה. לדבריו "במשך החודש האחרון אפילו הדייגים לא הורשו לצאת לחופים. מסוף אפריל הם חזרו לדוג, אך מכירת הדגים מתבצעת בינתיים רק באזור בו התבצע הדיג".

שיטות דיג מיוחדות



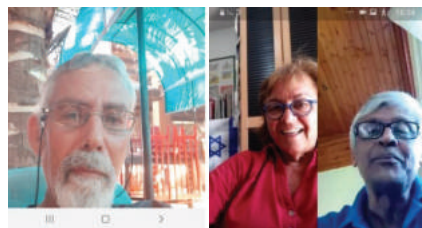
מזון אורגני בימי הקורונה

לשאלה, לאיזה יחס זכה המזון האורגני בתקופה זו של מגפת הקורונה, השיב מר אבגונוורדנה כי "רופאים הם שהתחילו לקדם את המזון האורגני אותו מגדלים ללא דשנים כימיים וללא חומרי הדברה, כמזון בריא יותר. לחברת קרגילס, כחברה מסחרית שמקדמת את הנושא, תמיכת הרופאים מאוד עוזרת. אנחנו קונים את הירקות מהחקלאי ומוכרים אותו במחירים קבועים, כדי לשמור על המשכיות. עם כניסת הסחר בירקות אורגניים, המטרה שלנו היא לשמור על פער של 30% מעל הירקות הקונבנציונאליים, להבטיח אספקה קבועה

מאז סוף פברואר נמצא חיים קציר, חקלאי ויזם ישראלי, בסרי לנקה. כמדי חודשיים-שלושה, נסע ללוות את פרויקט האגנס הביו-דינמי והירקות האורגניים שהוא מקדם במדינה הטרופית הרחוקה. סגירת שדות התעופה והפסקת התנועה של מטוסי הנוסעים בעולם השאירו אותו שם, עם האנשים שאיתם הוא כל-כך אוהב לעבוד וללמד חקלאות בכלל וביו-דינמית בפרט. העבודה היומיומית בשדה מקילה במעט על הגעגועים למשפחה בישראל.

לגדל תוצרת חקלאית טובה, מיטיבה ובריאה זו מיומנות חשובה, אבל חשובה לא פחות היא המיומנות לשווק ולמכור אותה באופן רציף, לאפשר המשכיות. כדי להבין איך זה עובד בסרי לנקה, הפגיש אותי חיים קציר, דיגיטלי כמובן, עם מר אסוקה אבגונוורדנה, יועץ בחברת קרגילס ציילון, CARGILLS (CEYLON) PLC, המקדם את תחום הקיימות, ראש פרויקט BEE SAFE - לקמעונאות מודרנית, אורגנית ובריאה.

שיחת דיגיטלית לסרי לנקה בעידן הקורונה



ביקשתי לדבר על זמני קורונה בסרי לנקה, להכיר חלק מפעילות החברה ובהזדמנות זו להציף אל פיסת עולם אקזוטי.

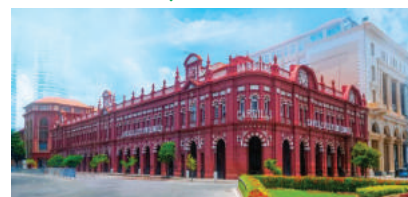
אודות חברת קרגילס (ציילון)

חברת קרגילס (ציילון) נוסדה ב-1844 בקולומבו, סרי לנקה, שאז נקראה ציילון. החברה החליפה בעלים מספר פעמים, וכיום היא עוסקת במספר תחומים: בנקאות, מכירה קמעונית, ובבעלותה מספר רשתות שיווק (Food City), מפעלי ייצור (Cargills Kist) ומסעדות ברחבי סרי לנקה. החברה נסחרת בבורסה ומעסיקה 1,860 עובדים. החל מ-1999 קרגילס רוכשת את הפירות והירקות ישירות מהחקלאים, הן למכירה ישירה, הן למסעדות ולמפעלים, וגם על כך בהמשך בשיחתנו.

החיים בסרי לנקה בעידן הקורונה

בעת שיחתנו הייתה סרי לנקה כבר מעל חודש בהסגר. מר אבגונוורדנה סיפר כי אנשים לא עובדים. מערכת החינוך מושבתת. ההספקה לחנויות לא רצופה. הרשתות נפגעו קשות. המסעדות והקניונים סגורים. "הממשלה נותנת סובסידיות וגם דמי אבטלה.

מטה החברה בקולומבו



בשבוע שעבר היו צריכות להתקיים בחירות, שנדחו לסוף יוני". שאלתי לגבי הספקת המזון בתקופת זו, והוא סיפר כי המדינה

קידום החקלאים נעשה על-ידי תוכניות הדרכה וליווי אישי, תוכניות מחקר והשקעה בהשקיה מתוכננת וממוחשבת, שיטות עיבוד מתקדמות, ומתוכננים גם רחפנים. מר אבגונוורדנה מציין כי "זמני המונסון, שמספקים מים בשפע, גורמים לחקלאי לוותר על ויסות המים ולהיחשף לזמני יובש. מצבי היובש גורמים לאי סדירות בהספקה. קרגילס משקיעה בטיפול בהשקיה, בפיתוח שיטות עבודה ובמעבר לחקלאות מודרנית. מהלכים אלו מגדילים את היבולים עד פי שלושה, מוזילים את עלות העיבוד וגם מבטיחים הספקה רצופה ובטוחה של פירות וירקות לשווקים".

עתיד החקלאות בסרי לנקה

לדברי מר אבגונוורדנה, הצעירים בכפרים לא אוהבים לעבוד בחקלאות בגלל העבודה הפיזית הקשה. "אם נוכל לאפשר לצעירים עבודה בחקלאות חכמה, ממוחשבת ומתוכננת, נבנה את ערוצי השיווק שיבטיחו המשכיות, ונוכל להביא לעתיד בו הצעירים יישארו בכפרים. אנחנו מעודדים גם עבודת נשים, מחוץ לעבודות הבית והטיפול בילדים".

קרגילס, בעזרת יועצים כמו חיים קציר, נותנת את הטכנולוגיה ואת הידע. "אנחנו מזהים שהחקלאים מוכנים ללמוד. כאשר רואים שהירקות מותקפים על-ידי מזיק, הרי אם בעבר הייתה השאלה איך להתמודד עם המזיק או באיזה חומר הדברה להשתמש, הרי כיום השאלה הנכונה היא איך למנוע את המזיק, איך ליישם תוכנית גידולים מתוכננת. בנוסף, יצרנו גם לוגו חדש, BEE SAFE, כדי לבדל את התוצרת המפוקחת שלנו מתוצרת אחרת, ממש תו תקן שלנו".

לא נותר אלא לאחל להם בריאות והצלחה.

בדיקות איכות במעבדה לתוצרת חקלאית



וכך להגדיל את קהל הצרכנים הקבועים".

החקלאות בסרי לנקה

25% מהאוכלוסייה בסרי לנקה עוסקים בחקלאות. החקלאות מסורתית, בעיקר בתחומים:

גידולי אורז, מטעי תה, ירקות ופירות. לחקלאי בסרילנקה יש 3 בעיות: זמינות מים, חלקות עיבוד קטנות, חומרי ההדברה.

מים: בסרי לנקה שתי עונות מונסון. בזמני מונסון כמויות המים הן גדולות. כמות המים הממוצעת באי היא 2,000 מ"מ בשנה (בישראל 600 מ"מ - ט.ב.). בסרי לנקה יש 7,000 מאגרי מים פעילים, שאוספים את מי המונסון ומעבירים לחלקות. עדיין הם לא מצליחים לווסת מספיק טוב את כמויות המים, ויש תקופות יובש.

חלקות עיבוד קטנות: החקלאות המסורתית מושתתת על חלקות קטנות לכל משפחה.

שימוש בחומרי הדברה: הממשלה תומכת בשימוש מסיבי בכימיקלים. לפני 35 שנה העבירה הממשלה חוק המקדם שימוש בכימיקלים להגברת היבולים. התנהלות זו גרמה עם השנים להיחלשות המערכות החיסוניות של הגידולים, מה שחייב תוספת גדלה והולכת של דשנים כימיים וחומרי הדברה.

הסבה לחקלאות אורגנית

חברת קרגילס מיישמת אסטרטגיה לתמיכה וקידום תוכנית להסבת שטחים חקלאיים לחקלאות אורגנית. בתוכנית משתתפים 200 חקלאים ו-4 חוקרים. "חלק חשוב בתוכנית שלנו הוא הכוח של קרגילס לשווק את הפירות הירקות בערוצי המכירות שלנו, כאשר את עודפי הפירות והירקות ניתן להעביר לעיבוד במפעלי החברה".

השתלמות לתעשיינים: הוראת שעה בנושא התקנות האורגניות

תקיים ביום ראשון, 6.9.2020, ב"משקי הדרום",

באולם הישיבות, קומת קרקע.

חברי הארגון, המעוניינים להשתתף, מתבקשים לפנות ליפה במשרדי הארגון לחקלאות אורגנית.

סדר היום:

| | | |
|-------------|----------------|--|
| 12:45-12:00 | מירית עמרני | חקלאות אורגנית - סקירה ומגמות |
| 13:45-13:00 | סדנא: טלי ברנר | תוספת שלישית, רביעית וחמישית לתקן הצמחי. תשיעית, עשירית ואחת עשרה לתקן בעלי חיים - שינויים מתוכננים הזדמנות להשפיע |
| 14:20-14:00 | בני/טלי/ אלי | מה תעשיין מקבל מהארגון לחקלאות אורגנית |
| 14:20-14:45 | טלי ברנר | תקן אורגני חדש באירופה - 2018/848 ייכנס לתוקף 01012021 לעומת 834/2007 - מה נשתנה |
| 15:15-14:45 | הפסקת קפה | |
| 16:00-15:15 | פרטים בהמשך | הרצאה בנושא - שיווק או פיקוח |

לשר החקלאות ח"כ אלון שוסטר

ברכות לכניסתך לתפקיד שר החקלאות ולמנכ"ל הנכנס, נחום איצקוביץ,

הנהלת הארגון לחקלאות אורגנית והחקלאים האורגניים מאחלים לכם הצלחה ובטוחים שתצעידו את החקלאות האורגנית קדימה. הצלחתכם הצלחתנו.

הארגון לחקלאות ביולוגית אורגנית בישראל

אלי אהרון מנהל האגף המקצועי
בני שמולביץ יו"ר הנהלה