

דבר מנהל האגף המקצועי אלי אהרון



החגים מאחורינו וכמובן גם בחירות שלב א' לכנסת ישראל, והנה אנחנו לפני בחירות שלב ב'. בעת כתיבת שורות אלה עדיין איננו יודעים מי יהיה שר החקלאות הבא. לשאלה זו יש משקל לא מבוטל בכל הקשור לשאלה: החקלאות האורגנית לאן?

תקופה זו היא בסיסן של חילופי מדריכים בארגון. אנו נפרדים מד"ר שירלי גזית, ובמקומה יצטרף אלינו מדריך ותיק ומוכר, אורי אדלר, שפעל בעבר בשורות הארגון לחקלאות אורגנית, ואנו כמובן מחילים לו הצלחה בתפקידו כמדריך גד"ש וגיונות ירק.

שנה זו הייתה ברוכה בגשמים. בשלב זה חלק גדול של קיצוץ המכסות הוחזר לחקלאים, אך עדיין מחירו של מ"ק מים גבוה יחסית. הגדילו לעשות במועצת רשות המים וקיבלו החלטה להעלות את מחיר השפד"ן (!), שיועלה ל-1.4 ש"ח למ"ק.

אני מבקש להזכיר ולציין כי מועד הגשת חוברות המפקד לעובדים זרים נדחה מתאריך 5.5.19 ל-20.6.19.

כמו-כן, במסגרת מו"מ שביצענו מול עו"ד שקד דדוש ועו"ד חי חיימסון, הם הגישו לנו הצעה לייצוג משפטי בתביעות עובדים זרים. מו"מ זה בוצע על-ידינו כדי למנוע שרלטנות בתחום מול החקלאים.

אני מאחל לכל חקלאינו המשך פיתוח חקלאי והצלחה כלכלית.

דבר היו"ר

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



הסתיימו חגי ניסן-אייר, ועדיין הספקנו לקבל מנת גשם מכובדת לפני פסח, שסגר לנו שנה ברוכה ביותר של גשמים, מה שבא לידי ביטוי במצב המאגרים, בעיקר בצפון.

במהלך החודשים האחרונים קיימה המזכירות סיורים בשטח, והאחרון שבהם בחוות "גבעות עולם" שליד היישוב איתמר. הסיור היה מעניין ביותר! פרטים על כך בהמשך.

חקלאי גד"ש נאלצים להתמודד עם קשיים רבים, גידוליים וכלכליים. בגזר יש קשיי גידול ובעיקר קשיי מסחר, והמחירים ירדו חזק. בתפוחי אדמה, לעומת זאת, המצב טוב יותר והמחירים טובים. בבטטות עונה סבירה לחלוטין. בחיטה לא המתינו עד הסוף לקציר, בעיקר באזור הדרום, וצפוי מחסור בגרעיני חיטה אורגניים. רוב החלקות ירדו לשחת, מחשש לשריפות בדרום.

אנחנו עדיין ממתנים לכניסתו של שר חקלאות חדש, מתוך תקווה שיפתח את לבו ושהחקלאות האורגנית תזכה סוף סוף להכרה ולמעמד להם היא ראויה. נקווה שכל הגורמים הרלוונטיים ישלבו ידיים במאמץ משותף, להפוך את החקלאות האורגנית למעצמה חקלאית, שהמזון שיגדל בשטחיה יהיה אורגני ובריא. חלקו ישמש לשוק המקומי והיתר ליצוא. על-מנת שזה יקרה, יש לחזק את שיתוף-הפעולה בין הרשויות המקומיות, הרשויות האזוריות ומשרדי הממשלה, יחד עם שורה ארוכה של יעדים ויוזמות חדשות.

על הממשלה לעודד הפיכת אדמות חקלאיות לאורגניות ולעודד ביקוש מוגבר למוצרים אורגניים. צריך להתחיל ביישום תוכניות ובשיפור המודעות כבר בגני הילדים, דרך בתי הספר ועוד.

קוראים לזה "שינוי תפיסה", ומכאן... אני יוצא בקריאה חוזרת לכולנו, **בואו נחזור הביתה לארגון**. אני מודע לקשיים, אולם ככל שנהיה גוף גדול, חזק ומוגוש, יש סיכויים שייפתחו בפנינו דלתות אחרות. אנו **"מחוייבים"** להמשיך את חזונו של אבי החקלאות האורגנית, מריו לוי ז"ל, שעברה שנה מאז פטירתו. יהי זכרו ברוך!

ובנימה אופטימית, אני מאחל לנו קיץ שקט והמשך עשייה מבורכת.



תוכן עניינים

- 1 דבר היו"ר
דבר מנהל האגף המקצועי
- 2 משק לדוגמא
- 3 עצות מקצועיות לעונה:
הגנת הצומח בירקות
בבתי צמיחה
בתעשייה
- 4 כנס לזכרו של מריו לוי ז"ל
- 5 מתוך הספר: מסע אל
דרך החקלאות האורגנית
- 6 הקשר הבלתי ניתן לניתוק -
מאמרו של מריו לוי ז"ל
- 7 ביפאח 2019
- 8 ביקור במכון רודל בארה"ב

"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

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



אפשר לראות ממזרח.
בתוך היופי הפראי שמסביב, שרה, בתו של אברי רן, המקים ואיש החזון של החווה, מנהלת את מערך הייצור של מוצרים אורגניים, תוך הקפדה על המהות האורגנית והיצמדות לתקינה האורגנית.
לדברי אברי רן: "תכנית החיסכון הכי טובה שיש היא מזון אורגני. לצרכן האורגני אין צורך בביטוחי בריאות".



משק לדוגמא

חוות "גבעות עולם"

כתבה: טלי ברנר, מרכזת תחום תעשייה

חוות "גבעות עולם" נראית כמו חווה אורגנית אוטופית, פראית. אויר הרים צלול. מדשאות ירוקות ועצי זית. במהלך הסיור בחווה 2 במבי חולפים על פנינו בריצה קלילה.



החווה הוקמה על-ידי אברי רן לפני 22 שנה על גבעה 778, בגובה 800-866 מטר מעל היישוב איתמר.

המבנה המרכזי בחווה הוא ה"מתומן" - מבנה עץ גדול ומרשים בסגנון כפרי, המשמש כמטבח וכחדר אוכל. נכנסו למבנה הגדול, והוצפנו בריחות תבשיל מעוררי תיאבון, לקראת הגעתם של כל עובדי החווה לארוחת הצהריים, כ-70 סועדים.

בשטחי החווה בולטים מבני העץ הגדולים והמפוארים - לולים אורגניים, לולי חופש, המספקים למטילות תנאי מחיה אופטימליים. בחווה מגדלים כ-70,000 מטילות, שאת מזון מכינים במכון התערובת בחווה. רוב רכיבי התערובות הם גידולים אורגניים של החווה עם תוספות נדרשות. לצד הלולים בית אריזה מודרני לביצים, עם ציוד משוכלל וטמפרטורה מבוקרת.

במקום גם דיר עיזים, 300 עיזים שיוצאות למרעה, ומחלבה המייצרת מגוון מוצרים אורגניים.

בחווה 450 דונם פלחה, תלתן ושיבולת שועל, המשמשים חלק מרכיבי תערובת המזון למטילות, וכן כרמים שאינם אורגניים - עדיין.

מדרום למבנה המרכזי נמצאת מערה ובה שלושה חדרים. לאחד החדרים תקרת זכוכית המאפשרת לקרני השמש לחדור פנימה. הירידה אל המערה מוארת בחשמל. המערה שימשה בזמן העתיק לאחסון יין ותוצרת אחרת, הנשמרת בטמפרטורה קבועה כל השנה. המערה נחשפה מתחת לשרידי



2 גתות, שהתגלו במרכז חוות "גבעות עולם". הגתות מתוארכות לימי בית ראשון, ואפשר לראות בבירור את אזורי דריכת הענבים ואיסוף התיירוש. יש פוטנציאל רב במערה, שחלקה טבעי וחלקה חפור, הן תיירותית והן לשימושי החווה.

מזרחית לחווה נמצא מצפה שלושת הימים, ממנו ניתן לצפות בים התיכון, בים המלח ובכנרת. את הסרטבה

עצות מקצועיות לעונה המלצות הגנת הצומח לעונה בירקות אורגניים בבתי צמיחה איציק כהן, מדריך לירקות אורגניים בבתי צמיחה

הנחיות כלליות

- חודש ניסן הגיע והמזיקים בפתח.
- בעונה זו שינויי הטמפרטורות הם קיצוניים במיוחד, 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 לערוך בדיקת קרקע לבדיקת חוסרים נוספים בהזנה, ועל-פי בדיקות הקרקע לדשן או לשלב תוספים נוספים (מומלץ להתייעץ עם מדריך).

קימחוניות

- בעונה זו הגגיעות גבוהה ביחס לעונות קודמות, ולכן בימים חמים אלו מומלץ להשתמש בחומרי גופרית למיניהם, בעיקר בימים חמים כשהשמש חזקה.
- אסור לשלב שמנים וגופרית יחד.

עגבניות

- כימשון... כימשון - במיוחד בתקופה זו, כאשר הטמפרטורות בין 22-6 מ"צ, הלילות קרים והימים בעלי חום מתון, עם לחות יחסית מרובה, המעודדת את התפשטות הכימשון.
- תנאים יבשים עם טמפרטורה גבוהה יעצרו את התפשטות הכימשון.
- 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 נחשת למיניהם ובחומרי גופרית באיבוק.

מזיקים

תריפים למיניהם

- תריפס קליפורני עלול לגרום נזק רב לפרי (פלפל, מלפפון, קישוא ועגבנייה). גורם לוורוס בעיקר בעגבנייה ובפלפל (TSWV).
- חשוב להשתמש בתכשיר טרייסר אולטרה בשילוב שמן, וכמו-כן להשתמש באויב טבעי, פשפש אוריס וסבירסקי.

כנימות עלה

- הנזק מתבטא בדיכוי הצימוח בהפרשת טל דבש הגורמת לפייחת וכן במציצות עלים. כנימות עלה עלולות להעביר וירוסים (וירוס המוזאיקה במלפפון ווירוס 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.

זחלים של עש הלילה

- פרודניה, הלוטס, לפיגמה, פלוסיה וכו'.
- פיקוח מזיקים וניטור צמחים חשוב מאוד, כדי שניתן יהיה להדביר ביעילות טרם חדירת המזיקים לפרי.
- רשת 50 מש ללא חורים תמנע את כניסת הפרפרים ואת היווצרות הנזק מהזחלים.
- מומלץ להוריד את המזיק בצורה ידנית (זחל מעל גודל של 1 ס"מ) לתוך שקית ניילון סגורה ולהרחיקה מהמבנה.
- הדברה: שימוש בתכשיר T.B בצילוס (חיידק), ברוביט, ביוטי פלוס וכו'.
- ריסוס אך ורק בשעות הערב.

בתעשייה

אספה: טלי ברנר

שיווק אורגני

- תערוכת NATURAL AND ORGANIC PRODUCTS EUROPE** התקיימה זו הפעם ה-20. לתערוכה הגיעו מעל 10,000 מבקרים מ-91 מדינות. צרכנים מוכנים לשלם כיום יותר עבור מוצרים המבטיחים שמירה על הסביבה.
- בתערוכה היו כ-700 מציגים, והוצגו הרבה מוצרי CBD - מוצרי קנאביס, כולל שמן קנאביס, מוצרי קוסמטיקה, מזון ומשקאות.



- אחת החברות, THE LITTLE GREEN MILK, והיא מייצרת גבינות צ'דר, הוקמה ב-2008 וברי ואחרות. החברה מטפלת בהיבטי איכות הסביבה; מי גבינה, שהם השפכים העיקריים ממחלבה, מקבלים אצלה את מירב תשומת הלב למציאת יישומים, כמו גם בכל הקשור לאחריות בהיבטים הסוציאליים.
- תערוכת EXPO WEST 2019** מתקיימת במערב ארה"ב, באנהיים, בחודש מרץ מדי שנה. לתערוכה מגיעים יותר מ-86,000 מבקרים מ-136 מדינות, ומוציגים בה מוצרים טבעיים ואורגניים.

- ב-4.3.2019 התקיים יום פתוח למפגש עם יצרנים אורגניים.
- 5 מוצרים אורגניים הם מצטייני השנה בתערוכה:



- חטיפי פירות וירקות מפוסטרים בשיטת ה-HPP, נשמרים בקירור, לשמירה על הערכים התזונתיים הכי קרוב לחומרי הגלם מהם יוצרו. טעמם מצוין, וחיי המדף שלהם 90 יום.
- מטבלי שקדים במספר טעמים. מטבל אורגני מבוסס רק על חומרי גלם צמחיים. מוצג באוהל החדשנות.
- משקה חלב ג'ינג'ר-כורכום, שהוצג באוהל החדשנות.
- רוטב לפסטה מעגבניות טריות - ללא תוספת סוכר. טעמו מצוין, והוא יכול לשמש כמרק.
- ממרח גבינה צמחית.

מוצרים חדשים על המדף בארה"ב: צ'אי ומשקה קוקוס.



כנס לזכרו של מריו לוי ז"ל: "קיימות כדרך חיים מחזון למציאות"

כתבה: יפה אלפי-טל

הכנס לזכרו של מריו ז"ל התקיים ביום שישי, 24.5.19, בחוות מקורה ובחנות בוסתן תם.

היה זה יום שרבי, שריפות השתוללו ברחבי הארץ, שטחים ובתים רבים עלו באש... אך ה"רוח" שמעתעת ומשנה את כיוונה, באזורים בהם התפרצה, לא הצליחה לשבור את רוח הנפש שנותרה איתנה. כ-200 איש הגיעו לכנס מכל חלקי הארץ, מהצפון ועד לדרום הרחוק, בני משפחתו של מריו לוי ז"ל, חקלאים, מכרים, נציגי הארגון לחקלאות אורגנית, מדריכים וחברי הנהלת הארגון לחקלאות אורגנית.

מריו לוי ז"ל אמר ש"החקלאות האורגנית היא פועל יוצא של מבט עמוק ומרחיק לכת לכל החיים שלנו וליחסנו עם הטבע. אין להפריד את החקלאות האורגנית מכלל התפיסה האקולוגית הכללית".

בוסתן תם

בוסתן תם הינו מרכז לימודי חוויתי להקניית ידע וערכים, לשימור הסביבה ולדו-קיום בין האדם לטבע. המקום הקסום הוקם כדי להמשיך את דרכו של סרן תם פרקש, טייס חיל האוויר אשר נהרג במלחמת לבנון השנייה. הבוסתן נמצא בפתחה של חוות מקורה, העוסקת בחקלאות אורגנית זה למעלה מעשרים שנה. חוות מקורה שוכנת בדרום-מערב הכרמל, באזור "הכרמל הנמוך". החווה ממוקמת בתוך לוע הר געש תת ימי קדום, ודרכה זורם נחל מהר"ל.

רעיון הבוסתן, כמקום צומח ומתרחב, מסמל את המשכיות לתם ולחיללים אחרים שנפלו על משמרתם בהגנה על מדינת ישראל וציוו לנו את המשכיות החיים.

הבוסתן הוקם בשנת 2011 בשיתוף-פעולה בין חוות מקורה לבין משפחתו של תם, מתוך שאיפה להעלות את המודעות לחשיבות החקלאות בחיינו, לשמירה על הסביבה, וכדי לאפשר לכל מבקר לקבל השראה כדי לעשות שינוי בסביבתו הקרובה, לטובת חיים מקיימים יותר. הבוסתן נעזר במתנדבים מכל הגילאים, להדרכות ולפעילות חקלאית, כחלק מתפיסה חברתית הרואה בהתנדבות ערך משמעותי וקיום הלכה למעשה של עקרון האחריית החברתית לטובת חברה טובה יותר.

הבוסתן רשום כעמותה ללא מטרות רווח, ובכל שנה מגיעים אליו אלפי מבקרים. משאבי הבוסתן מופנים לטובת קיום פעילויות במקום, עבור כל סוגי האוכלוסיות ובפרט עבור אוכלוסיות מוחלשות.

שביל הבוסתן פתוח לקהל הרחב בכל עת, ללא עלות. ניתן לעבור בשבילים ובין תחנות הבוסתן ולקרוא בשלטים אודות המסרים שהמקום מבקש להעביר.

סקירה של הכנס ודובריו

הכנס לזכרו של מריו עסק בחקלאות האורגנית ובקידום חיים בריאים, לנו, לילדינו ולדורות הבאים. בעידן בו אנו חיים, יש עניין רב וחשיבות רבה בהעצמת החקלאות האורגנית והמערכות התומכות בה. הכנס ביקש להציג את תחומי החקלאות האורגנית בישראל ובעולם כיום ואת הקשר שלה לקיימות ולאקולוגיה.

פתחה את הכנס ענת פרקש, אמו של תם פרקש ז"ל, שבדבריה שמה דגש על החינוך לקיימות.

אייבי לוי, בנו של מריו, נשא דברים בשם המשפחה.

הזמרת שולי נתן, חברת המשפחה, הנעימה בשירה עם גיטרה. לאחר מכן, עלו בזה אחר זה דוברים מרתקים מתחומים מגוונים.

- גיא רילוב הציג את עקרונות החקלאות האורגנית - החזון והמציאות.
- ד"ר יזהר טוגנדהפט דיבר על חקלאות וחקיקה אורגנית בישראל הלכה למעשה.
- ד"ר ראול רודריגז הרצה על הקשר בין תזונה לבין בריאות.
- ד"ר קרנטי לוטן עסק בהיבטים גלובליים של מדיניות בתחום הרגולציה האורגנית.
- ד"ר שמעון שטיינברג דיבר על מקומה של ההדברה הביוולוגית בישראל נכון לשנת 2019.
- אביב לביא מגל"צ עסק בנושא תקשורת - דימוי מול מציאות בתחום האורגני.
- אורי אדלר הרצה על חקלאות אורגנית בתנאי מדבר.
- אבי גולדשטיין עסק בחקלאות וקהילה ובקידום חיים בריאים ללא ריסוסים.
- עמיעד לפידות דיבר על חיים מקיימים באמת - אין זו אגדה!
- שי רילוב מ"רובין פוד" הרצה על הצלת העולם באמצעות הצלת המזון.
- אושיק אפרתי מ"הום ביו גז" הציג סטרט-אפ שמנסה להציל את העולם.

השקת ספרו של מריו לוי ז"ל

בכנס הושק ספרו של מריו לוי ז"ל, "מסע אל דרך החקלאות האורגנית". מריו כתב ספר זה על מנת שיציג את ניסיונו המקצועי בחקלאות - מהחקלאות הקונבנציונלית ועד המעבר לחקלאות אורגנית, על רקע תחנות חייו.



בקשתו של מריו הייתה שהספר יהווה מעין סיכום מקצועי של ניסיונו רב השנים ולא ספר מדעי תיאורטי. את רובו הגדול של החומר לספר כתב מריו בעצמו, ושבוועות ספורים לפני פטירתו עבר ואישר את הכתוב. ערכו את הספר: אורי אדלר ודור אורן.

ניתן לרכוש את הספר בארגון לחקלאות אורגנית.

תודות

לגיא רילוב ולצוות החווה - יישר כוח על האירוח והכנס המרשים והמכובד; לדוד אורן, חקלאי אורגני משדה אילן, ולאורי אדלר, מדריך לחקלאות אורגנית, על סיועם בפרויקט הספר, בליקוט החומר ועריכתו; לגופים הבאים, אשר לקחו חלק ברכישה מוקדמת של הספרים, ובסיועם יצא הספר לאור: רשת - בתי הטבע "ניצת הדובדבן"; קיבוץ שדה אליהו וחברת "ביו בי"; חברת "ירוק 2000"; "הארגון לחקלאות אורגנית".



מתוך ספרו של מריו לוי ז"ל, מסע אל דרך החקלאות האורגנית - אחרית דבר

אחרית דבר

החקלאות האורגנית נמצאת רק בתחילת דרכה. מטרתה: אספקת מזון איכותי ובכמות הדרושה לכלל האוכלוסייה. החקלאות האורגנית חייבת לפעול בראייה כוללת של כל מרכיביה, שיחד יוצרים מערכת מושלמת שמרכיביה הם חלק משלם אחד. לא ניתן להפריד בין ממשק הדברה לבין בחירת מחזור הגידולים לבין טיפוח פוריות הקרקע, כולם כולם הם מרכיבים ממערכת אחת שלמה. מכיוון שהמערכת מורכבת, ורק חלק קטן ממרכיביה נהירים לנו כיום, יש לנהוג בה בענווה ולהתערב בה רק כשדרוש, כדי לתת יתרון לגידול, אך תוך שמירה מקיפה על שאר מרכיבי המערכת החקלאית וכל מה שסביבה.

כל גישתנו לחקלאות חייבת להיות רגישה ובעלת הבנה על מנת שנוכל להשיג פרי ומזון בריא - לא רק לטובת החקלאי, אלא לטובת כל אדם שמשתמש בו.

כדי להשיג מטרות אלו שצוינו עד עכשיו, עלינו לגייס ידע, מדע, מיכון, טכנולוגיה ועוד. כל זה חייב להיות הבסיס של אהבת האדם, הטבע וכלל הבריאה.

במילים אלה סיכם מריו את כוונתו בהוצאת הספר.

בשבת, טז' באדר תשע"ח (3.3.2018) למינינו) נפטר מריו לוי בשיבה טובה. כחצי שנה קודם ביקש מריו מהתחומים מטה להוציא ספר מקצועי לחקלאות אורגנית, ספר המשך לחוברת הראשונה שעסקה בעיקר בתחנות חייו ובדרכו לחקלאות האורגנית.

מילותיו היו שהוא מעוניין להוציא ספר שיציג את ניסיונו המקצועי בחקלאות אורגנית לטובת חקלאים חדשים שמתלבטים, ולטובת חקלאים קיימים. בקשתו הייתה שספר זה יהיה מעין סיכום מקצועי של ניסיונו רב השנים, ולא ספר מדעי תאורטי.

את רובו הגדול של החומר לספר זה כתב מריו, ואנו ערכנו אותו לפרומט הדפסה, בדרך כלל בשפתו המקורית. עם סיום העריכה הראשונה של הספר מריו עבר עליו, העיר הערות, וביקש להוסיף מספר קטן של נושאים. כוחו כבר לא היה עימו לכתוב את החלקים החסרים, ולכן לקחנו חומרים נוספים ממנו, וכן הוספנו מספר קטן של נושאים מתוך חוברת "החקלאות האורגנית" של הארגון לחקלאות אורגנית, חומר שגם הוא נכתב בחלקו על-ידי מריו.

עם סיום העריכה הסופית העברנו את הספר לעיונו של מריו, שבועות ספורים לפני לכתו מאיתנו. מריו הביע את שביעות רצונו וביקש שנמנהר להוציא אותו לאור, אך לצערנו לא הספקנו לעשות זאת.

כפי שביקש מריו בכותבו ספר זה, אנו מקווים שיהיה זה לעזר לחקלאים אשר כבר כיום מיישמים חקלאות אורגנית, כמו גם עידוד לחקלאים שאינם אורגניים לבוא ולהצטרף לחזון.

אורי אדלר

מנכ"ל לחקלאות אורגנית

דוד אורן

חקלאי אורגני

הקשר הבלתי ניתן לניתוק בין התפיסה האקולוגית-אורגנית ובין היהדות השורשית משה מריו לוי ז"ל

בורא עולם!

תן לי בבקשה כוח לשכנע את הקוראים מאמרי זה, בדיעותי שאביע, לטובת האדם ולמען הרמת קרן היהדות המסורתית.

הייתי מאוד רוצה שדיעות אלו יועברו על-ידי גורמים אחרים, ואז יכולתי אני לשבת בקרן זוית ורק לשמוע מרחוק ולהסכים.

כיוון שבמשך הזמן לא קם איש, לא רב, לא ארגון, לא חברה, שמעידים לומר את הדברים, אני מרגיש שהדברים האלו חייבים להאמר, ולו לא הייתי אומר אותם, הייתי מרגיש כאדם ללא מצפון, כבוגד.

מה הסיבה לכך שאני מציג תמונה כה חמורה וחדה - אשתדל להסביר בהמשך.

קידום המדע והטכנולוגיה גרם לאנושות לשיכון הצלחה ואקסטנזה, שהאדם כל יכול ויודע הכל. כל זאת מבלי לבחון את הדברים לעומקם לטווח ארוך, ולא רק לטווח מיידי. נשכחו היסודות שעליהם העולם נברא ומושתת, שובשה ההבנה מהו הטבע. אם האנושות שוכחת, היהדות המסורתית אסור לה לשכוח: "בשעה שברא הקדוש ברוך הוא את האדם הראשון, נטלו והחזיר על כל אילני גן עדן ואמר לו: ראה מעשי כמה נאים ומשובחים הם! כל מה שבראתי בשבילך בראתי. תן דעתך שלא תקלקל ותחריב את עולמי, שאם קלקלת אין מי שיתקן אחריו" (מדרש קהלת פרק ט"ו).

אנו, המאמינים, חייבים לדעת שהקדוש ברוך הוא ברא עולם נפלא, טבע נפלא, שהאדם לא גילה אפילו חלק קטן מחוקיו וממפלותיו. עלינו להאמין שעל האדם לשמור את בריאת הבורא, וכל דבר שיכול לגרום נזק לטבע - עלינו להימנע ממנו. על זה ה' ציווה לנו: "ויקח ה' אלוהים את האדם וינחהו בגן עדן לעבדה ולשמרה" (בראשית ב' ט"ו). כן לעבדה, כן לטפל בה, אך לשמור על היצירה. עלינו לשמור על האיזון בטבע, וכל דבר שיכול להפריע, עלינו להימנע ממנו. תוך כדי טיפולה ועיבודה, יש גם לשמור על האדמה, והכוונה להשתמש רק באמצעים שלא יזיקו ליקום. "את חוקתי תשמרו: חוקים שחקקתי לך כבר... קיימו את חוקי עולמי, שקדמו לחוקים הנתונים לכם בזה" (סנהדרין עמוד ס"ע דף א).

אלו החוקים של המינים שבעולם האורגני, המעידים על מי שחוקק את חוקי העולם: חוקים אלו והגשמתם בחקלאות היו מסורים לשמירה מיוחדת של נציגות הכלל הישראלי (הרב הירש).

כשישב עם ישראל בארצו הוא שמר על כך. עדויות רבות יש לנו, דרך המשנה, התלמוד, המדרשים ועוד (דוגמאות לרוב). מסורת ישראל רואה בשמירת בריאות האדם יסוד הדוחה אפילו מצוות חשובות אחרות. אם חיי אדם בסכנה, מותר לחלל שבת על-מנת להצילו ומבטלים גם מצוות אחרות. שני פסוקים מלמדים אותנו את זאת: "ושמרתם את חוקתי ואת משפטי אשר יעשה אדם וחי בהם אני יה", "ונשמרתם מאד לנפשותיכם..." וכו'. ופירוש: לנפשותיכם, לשמירת הנפש תשמרו גם הגוף, קיום פיזי של האדם הוא לא רק המלצה, אלא גם צו, מיסודות היהדות.

לצערנו, רוב רובו של הציבור חי בחוסר ידיעה והבנה של הנקודות האלה, ותפקידנו להביא אותו לידי הכרה והבנה. הנה עול נוסף, שהיהדות חייבת לקחת על עצמה מתוך רגש אחריות על עם ישראל ועל האנושות. הגישה שלנו חייבת להיות הוליסטית. יש לראות את כל פעולותינו ומחשבותינו בכפיפה אחת ולראות את תוצאות פעולותינו לטווח ארוך. עולמנו הוא עולם אחד. לפעמים אנו מפרידים את עולם הטבע כדי לחקור, כדי לנסות להסביר סדרי חיים, תופעות, אך ניתוח והבנה אמיתית אל להם להפריד.

מערכות העצבים. סופרת וחוקרת מארצות הברית, רחל קרסון, כתבה ספר בשנות ה-60 לאחר ה"הצלחה" של המהפכה הירוקה. היא מאירה לנו במבטה את כל החסרונות שיש בשימוש בחומרי הדברה, וכך מסכמת רחל קרסון:

- הפרעות בהספקת החמצן לתא (הפרעות אנזימטיות);
 - חומרי הדברה נשמרים בחלקי הריבוי של התא;
 - יכולים לגרום נזקים לכבד;
 - יכולים לגרום לתגובות אלרגיות;
 - יכולים לגרום לנזקים במערכת העצבים;
 - רוב חומרי הדברה הם קרצינוגנים (יכולים לגרום לסרטן).
- לסיכום, התנגדותנו לשימוש בחומרי הדברה כימיים-סינתטיים נובעת מכך:

- סכנה לבריאות האדם ולבהמה;
 - הפרעות איזון בטבע (למשל השמדת אויבים טבעיים);
 - הפרעות איזון בקרקע;
 - סכנת לחלוח של חומר הדברה למי תהום.
- כנגד טענות אלו, האחראים לרישוי חומרי הדברה אומרים: אם משתמשים בחומרי הדברה לפי ההוראות, הסכנות אינן קיימות. ועל כך יש לומר: אפילו כמויות זעירות מצטברות ברקמות השונות בגוף האדם. בנוסף, קשה לחקלאי לשמור על הכללים של מינון, של זמנים שיש לחכות בין טיפול הדברה ואסוף. עצם הייצור, האחסנה, השימוש בחומרי הדברה מסוכן ומפיל חללים רבים. לכל אלו יש להוסיף את הבעיות הנגרמות לנו על-ידי הארביציידים (קוטלי עשבים):

- רוב קוטלי העשבים רעילים לקרקע ובעלי שארתיות.
 - רוב קוטלי העשבים רעילים לבני אדם (רובם קרצינוגנים).
 - רוב קוטלי העשבים מפירים את האיזון בקרקע ובצמח.
 - קוטלי עשבים גורמים בדרך כלל להתחזקות עשבי בר קשי הדברה.
 - שימוש רב בקוטלי עשבים גורם לחלחול למי תהום.
- כל אלו, ועוד, הם חסרונות של החקלאות הקונבנציונלית. באה החקלאות האורגנית, שהיום בהתהוותה, ומציעה תפנית חדה מהדרך המקובלת. יש צורך לא רק בשינוי טכניקות, אלא גם בשינוי יסודי של כיווני מחשבה, של שינוי ערכים, של מבט רחב יותר על הסביבה, על הטבע, על ערך קדושת חיי אדם. החקלאות האורגנית בעולם, ובמיוחד בארץ, הוכיחה שזאת שיטה חקלאית בת קיימא, שיכולה להצליח להזין את האוכלוסייה. דיעותיו של ה"נשר הגדול", בענייני בריאות ורפואה מונעת, מאוד מקובלים עלינו. יש אמנם לקחת בחשבון שמתקופתו ועד היום נוספו סכנות בריאות חמורות ביותר גם בטיפול בבני אדם ובבעלי חיים, נכנסו חומרים ותרופות שבאמצעותם אבד האיזון הפנימי, התנגדות והחזק הטבעי של בעלי-החיים והאדם. לכן, יש לבדוק את המצב למציאות של היום. למשל, אכילת הרבה ירקות ופירות "כימיים" תשיג היום בדיוק תוצאה הפוכה. התפיסה של החקלאות האורגנית מגבילה לתפיסה ולהבנה היהודית השורשית לחיים, לסביבה, לבריאות האדם. ההוכחות על הפגמים שיש בחקלאות הקונבנציונלית הם כיום כה ברורים, שכל אדם בעל מצפון, כל אדם שקדושת החיים יקרה לו, צריך להתקומם נגדם. בראש ובראשונה חייבים מורי ההוראה שלנו לתפוס יוזמה ולהתחיל לדרוש לשנות את המצב.

במאמרי זה לא עמדתי על כל הצדדים של שמירת בריאות האדם, שהם רבים, המשפיעים על כל התנהגותנו בחיי יום יום, והם ראויים לתשומת לב מיוחדת מצד הנהגתנו המוסרית.

מעל דפים אלו, אני קורא במפורש את הרבנות להירתם למשימה קדושה זאת, שלפי עניות דעתי לא יורדת בחשיבותה מהרבה מצוות מעשיות שאנו מקיימים יום יום.

אין אנו מדברים על אסתטיקה או על יופי, אלא על קיום האנושות. אילו הם הגורמים, שבאמצעותם אנו מגיעים לשבירה חמורה של האיזון בטבע?

כאמור, עלינו להשקיף על כלל עולם הטבע במבט הוליסטי, ולא לתת דגש רק לחלק מהגורמים השליליים. נכון, בעולמנו הולכת ומשתרשת התפיסה האקולוגית, אשר רואה את בעיות קיומנו בעולם ולאורך זמן. גם גיוון המחשבה הזה לא רואה בדרך כלל את הנזקים העצומים שהחקלאות הקונבנציונלית גורמת לאדם. אנו, הנציגים של החקלאות האורגנית, רואים את עצמנו קשורים לתפיסה האקולוגית, כשהדגש על קיום גם של חקלאות אקולוגית (אורגנית).

במאמר זה אתייחס לדיעותיה ולהשקפותיה של החקלאות האורגנית. החקלאות המודרנית התחילה לפני כ-150 שנה להשתמש בחומרים כימיים-סינתטיים. במבט ראשוני ההצלחה היתה רבה. לאור זה, העולם החקלאי התחיל להשתמש בחומרים סינתטיים בכמויות הולכות וגדלות. מי הם החומרים הללו? דשנים כימיים, חומרי הדברה, קוטלי עשבים, מווסתי צמיחה (הורמונים), חומרים אנטיביוטיים ועוד.

במקביל, החקלאות ה"מודרנית" התחילה לראות את הקרקע כבית קיבול לדשנים כימיים בלבד, ובדרך כלל שכחו שהקרקע מלאת חיים, שהיא גוף חי. כל אלו הובילו את החקלאות לפסים שהם רחוקים מהמציאות בטבע, השיבושים הלכו והתרחבו, והופרו האיזונים בכל מערכות הטבע. ניקח לדוגמה את הגורמים השליליים העיקריים ונסביר מדוע החקלאות האורגנית מתנגדת להם.

דשנים כימיים סינתטיים

במבט ראשון הדשן הכימי מצמיח ביתר שאת את הצמח, ועל כן בדרך כלל הוא יכול להניב יבולים יותר גבוהים. אם כן, מה החסרונות?

1. צמח שניזון מדשן כימי, כשבדקים אותו תחת מיקרוסקופ רואים שרקמת הצמח פחות סימטרית לעומת אותו צמח שגדל בצורה טבעית. בדרך כלל גם הגוון פחות חזק בטיפול כימי. דברים אלו מצביעים על שיבוש באיזון הפנימי של הצמח. אנו יודעים שמוצר שגדל בצורה טבעית יכול להיות כסם תרופה לבני אדם. דשן כימי, אף אם ניתן כמורכב, הוא מכיל רק חלק מיסודות ההזנה שהצמח צורך, ולכן המאזנים בקרקע ובתוך הצמח מופרים.
2. פירות וירקות, גרעינים שגדלו באופן טבעי, חיי המדף שלהם, ללא התערבות, הם יותר ארוכים מאשר מוצרים "כימיים".
3. דשנים חנקניים, שניתנים לקרקע, מחלחלים בחלקם לעומק הקרקע וגורמים להעשרת ניטריטים במי שתייה. הניטריטים (חנקות) נחשבים לגורם שלילי מאוד ביחס לבריאות האדם.
4. הדשן יכול לגרום לצמיחה חזקה ומוגזמת של עלוות הצמחים. על-ידי כך הם מאבדים את כושר התנגדות הטבעית שלהם, ומשום כך להיתקף באופן קשה יותר על-ידי גורמי מחלות ומזיקים.
5. ייצור הדשן החנקני, שהוא העיקרי, דורש אנרגיה רבה.
6. כל אלו ועוד הם חסרונות של השימוש בדשנים הכימיים. מכאן ניתן לראות את הפרדוקס. הדשן הכימי מראה בתחילה יתרונות רבים, אך לטווח הארוך אלה חסרונות.

חומרי הדברה סינתטיים ורעילים

השימוש בהם מסוכן מאוד בעיקר מהצד הבריאותי. חומרי הדברה, אפילו בכמויות זעירות ביותר, מצטברים בגוף האדם. רוב חומרי ההדברה הם קרצינוגנים. הוכח שהם יכולים לשנות את הרכב הדם ולגרום למחסור באנזימים מסוימים, כמו למשל Cholinesteraz, שהם אחראים לפעולות הסדירות של גוף האדם ובעיקר לפעולות העיכול. לפעמים נפגעות גם



ביופאח 2019: רשמים מהתערוכה האורגנית נירנברג, גרמניה כתבה וצילמה: טלי ברנר

השנה בתערוכה 3,427 מציגים, ב-9 אולמות, בשפע צבעים, ריחות ובהרבה חברות ושמוחה: 650 יצרני מזון טרי, 123 יצרני קמחים לסוגיהם, 720 יצרני לחמים (גרמניה היא יצרנית הלחם הטובה בעולם), 700 יצרני מיצים ומשקאות, 800 יצרני שוקולד וקקאו, 630 יצרני בשר, 250 יצרנים ומגדלי דגים.

99 מדינות מציגות בתערוכה, חלקן בביטנים לאומיים, כמו הביתן התאילנדי, שריחות המטעמים האורגניים המתבשלים בו, בליווי הסברים, מושכים קהל רב, כמו לביבות סגולות של אורז וקרם קוקוס, בטעם גן עדן טרופי. ביתנים לאומיים מרשימים מציגות גם טורקיה, קנדה, ארה"ב, קטלוגיה, צרפת, אוסטרליה ועוד.

השנה מופיעה בתערוכה "מעצמה" שנכנסה לתחום האורגני בשנים האחרונות וכובשת שטחי מדף הולכים וגדלים, עם מגוון משקאות שהולך ומתרחב. בביתן הגדול והמרשים אין שום אזכור לשמה המפורש, אלא רק באותיות הקטנות שעל תווית הבקבוקים. קוקה קולה "מתחבאת" תחת השם VIO.

את ישראל, שבשנים קודמות בלטה בייצוג מרשים של מספר חברות, מייצגת השנה רק חברת תמרים, MEDJHUL PLUS.

חומרי גלם ישראליים "מתחבאים" במספר רב של משקאות. במקביל לתערוכה נערך כנס, ובו עשרות הרצאות בתחומי האורגני השונים, כמו: סטטיסטיקות על התפתחות השוק, שמגיע השנה ל-100 מיליארד דולר וממשיך להתפתח בקצב של מעל 10% לשנה, טיפול בזיופים במזון אורגני, קידום תהליכי בקרה ופיקוח, העמקת האידיאולוגיה. קידום האידיאולוגיה האורגנית ממשיך להיות מרכז בארגון האורגני הבינלאומי IFOAM, שמרכזו בגרמניה ושנחננו, הארגון לחקלאות אורגנית, חברים בו.



אורגני זה לא רק תוויות וסמלים. אורגני זה איכות ואמונה בצדקת הדרך, תוך שימוש מושכל וזהיר במשאבי הטבע. "ביופאח" היא התערוכה האורגנית העולמית השנתית, מסורת שהחלה ב-1990 בגרמניה. תערוכה זו היא המקום בו אנשים מכל העולם מביאים לידי ביטוי את מחויבותם למזון אורגני. זהו אירוע של מפגשים חוזרים, היכרויות והחלפת דעות. זוהי הזדמנות לזכות בהשראה מכל המומחים בתחומם: יצרנים, משווקים, קניינים, נציגי ממשלות וגופי פיקוח

והסמכה. תערוכה שמחה של אנשים מחייכים, הבאים לקדם את הסחר האורגני בעולם.

ביופאח נפתחה השנה ביום רביעי, 13.2.19, עם ביקור מכובד ומתוקשר של שרת החקלאות הגרמנית, לבושה בכחול עז ומוקפת בשומרי ראש. גרמניה היא אחת המדינות המובילות בצריכה אורגנית. 5% מסחר המזון בה הוא אורגני, בהיקף של 10 מיליארדי יורו. המובילה בעולם היא דנמרק, עם 13% אורגני מכלל סחר המזון במדינה, ואחריה שווייץ עם 9%. התערוכה מהווה הזדמנות לפגוש מוצרים טריים מעניינים, כמו: קוויאר הדרי (CITRUS CAVIAR) ואצבעות בודהה, שמגיעים ממרוקו ומהמזרח הרחוק בהתאמה. רואים יותר תוצרת טרייה לעומת שנים קודמות.





מראה כללי של הניסוי ההשוואתי בין ממשק אורגני לקונבנציונלי



השפעת ממשק הגידול על מירקם הקרקע: רגיל מימין לעומת אורגני משמאל

הממצאים העיקריים של הניסוי, שנחשב לאחד הניסויים ארוכי הטווח שנעשו בכלל: יבולים אורגניים משתווים ליבולים של חקלאות רגילה. יש יתרון אורגני בולט בשנות בצורת, בהן היבול האורגני עולה משמעותית על היבול הרגיל.

ממשק אורגני בונה פוריות קרקע יציבה. ממשק אורגני רווחי יותר מממשק רגיל.

לאחר 30 שנות השוואה של חלקות אורגניות בצמוד לחלקות קונבנציונליות, מכון רודל מסיק ומסכם שהממשקים האורגניים משפרים את איכות המזון, את בריאות הקרקע והמים ומשפרים את האזור הכפרי בכללותו. חקלאות אורגנית יוצרת יותר מקומות עבודה, מגדילה את הכנסות המגדלים ומחדשת את בטיחותה של הקהילה החקלאית ואת המערכות של ייצור המזון באמריקה.

לאור הצלחת ניסוי רב-שנתי זה, החל בשנה שעברה גם ניסוי רב-שנתי בגידול ירקות אורגניים בהשוואה לירקות בממשק קונבנציונלי.

ניסויים נוספים שמתקיימים במקום:

- ניסוי חיפוי קרקע - חיפויים אורגניים לעומת חיפוי פלסטיק;
- ייצור קומפוסט מהרכבים שונים;
- לימוד השפעת ממשק אורגני על איכות מי התהום;
- מגוון ניסויי זנים וממשק במטעים;
- גידול בעלי-חיים אורגניים;
- הדגמת נוי אורגני;
- קידום גינות קהילתיות אורגניות.

היום הפתוח עצמו היה חגיגה לקהילה ולמי שהגיע להשתתף, גם בסוירים, גם בהצגת המכון וגם באוכל האורגני שנמכר בדוכני קהילת האיימיש.

מי שמעוניין להרחיב מוזמן להיכנס לאתר מכון רודל:

<https://rodaleinstitute.org>

הגיע הזמן אולי לחשוב על קידום מרכז מחקר ותצוגה אורגני לאומי בישראל ואולי להפוך את גן הירק של מריו בשדה אליו למכון מריו לקידום החקלאות האורגנית בישראל, תוך ניסיון לנסות ולהשיג תקציבי מחקר וגורמים מממנים לקידום הנושא. כדאי לנסות!



תצוגת כלים חקלאיים לעירוב קומפוסט, להכנת קרקע ולהתמודדות עם עשבים

אורי אדלר החל ב-1.6.19 את עבודתו כמדריך ג'ד"ש וגינות ירק. פרטים ליצירת קשר עימו: נייד - 054-3011830, uri@gmail.com

ביקור במכון רודל - ערש החקלאות האורגנית האמריקאית

ביקר, התרשם וכתב: אורי אדלר



בקיץ 2019, במסגרת טיול בארה"ב, זכיתי להזדמנות לבקר במכון רודל, הנחשב לערש החקלאות האורגנית האמריקאית.

למכון רודל נחשפתי לפני כ-15 שנה, כשקיבלתי מדובי וולפסון, איש מחלקת הפרחים של שירות ההדרכה, חוברת סיכום על 15 שנים ראשונות של ניסוי השוואת ממשקי גידול, שכיום כבר עבר את שנתו השלושים, עם תוצאות מרשימות, ניסוי שאתאר בהמשך כתבה זו. ניסוי זה עורר את סקרנותי.

בקיץ 2018, במסגרת ביקור במזרח ארצות הברית, החלטתי לכלול בתכנית ביקור במכון רודל.

כאשר הגעתי למקום, הסתבר לי שביום שישי באותו שבוע מתקיים היום הפתוח השנתי של המכון. לאור מידע זה המשכתי לביקור משפחתי בניו-יורק מתוך רצון להשתתף ביום הפתוח.

אבל לפני כן, מספר מילים על מכון רודל.



מכון רודל נמצא באתר הלידה של החקלאות האורגנית האמריקאית. בשנות ה-30 של המאה הקודמת, העביר מייסד מכון רודל, J.I. Rodale, את עסקי הייצור שלו ל-Emmaus בפנסילבניה, שם רכש חווה בשטח כ-250 דונם מחוץ לעיר, ובה החל לנסות ולהדגים שיטה חקלאית חדשה - חקלאות אורגנית.

המוטו של הארגון מבוסס על מה שכתב רודל על לוח עם גיר: אדמה בריאה = מזון בריא = אנשים בריאים. מאז הקמתו, החל מכון רודל לפעול במטרה להוכיח מדעית את ישימות הגישה האורגנית וכן כדי למצוא פתרונות מדעיים לחקלאות

האורגנית ולחינוך אורגני. המכון עוסק כיום במחקר בחקלאות אורגנית על כל מרכיביה, בהדרכה ובלמוד הנושא.

אחת לשנה, כחלק מהקשר עם הציבור, מקיים מכון רודל יום פתוח, שכולל סיורים בניסויים השונים שמתקיימים בחווה. ההסעות במקום הן בטרקטורים ובעגלות, ובאתרים הניסוי השונים נקודות מפגש להסבר. מתקיים טקס פתיחה והרצאות מבוא קצרות, וכמובן במקום דוכני אוכל, שמכנים ומגשים אנשי קהילת האיימיש (Amish), שחיים באזור, וכן מחולק חומר כתוב על פעילות המכון.

אחד ממחקרי הדגל הוא הניסוי ההשוואתי הרב-שנתי, שעבר כבר את שנתו ה-30, שבמסגרתו משווים ממשקי גידול אורגני לגידול קונבנציונלי של גידולי שדה - תירס וסויה. בניסוי הוכח כי במהלך 5 שנים השתווה היבול האורגני בגידולי שדה (גד"ש) בממשק קומפוסט או בממשק זבל ירוק-סויה לזה שבגד"ש הקונבנציונלי, כאשר בשנות בצורת התקבל יתרון בולט לממשק האורגני.

