

סיור מקצועי

בעקבות סיור הרפתנים באירופה

עמוס שפירא, קיבוץ מעברות

פשוטים למראה ועד למלונות משופרות, כמותן ניתן לראות גם בארץ. גידול היונקים ללא מנורת חימום, באקלים האירופי, גם בפרוולנד אשר לחופי הים הצפוני.

ההגמעה בחלב, או בתחליפים (תלוי גם במצב מכסת החלב של המשק) למשך 7-10 שבועות, 4 ליטר ליום. מובן שמוסיפים תערובת סטרטר מתאימה ולעתים בליל מהחולבות כתוספת. החל מגיל צעיר ביותר מורגלות העגלות לצרוך כמויות הולכות וגדלות של מזון סיבי משובח, בעיקר שחת מעשבים דגניים (זון ודומיו) ועד ששחת הופכת למזון הבלעדי של העגלות עד להמלטה. מספר חקלאים טענו, שלעתים הם חייבים להוסיף מעט קש למנת העגלות, משום שהעשב הטרי ו/או השחת או התחמיץ מעשב זה "טובים מדי" לעגלות, ויש להימנע מהשמנה. בתנאים כאלה, כאשר העשב מספק די חלבון – אין מה לדבר על הכללת זבל עופות במנה, כפי שאכן ראינו.

הזנת הפרות הנחלבות מתבססת על כמויות גדולות מאד של מזון סיבי טוב עד מעולה. בעוד שבאיטליה זה בדרך כלל מזון מוגש כל השנה (ירק, תחמיץ-שחמיץ, שחת), הרי שבהולנד, ככל שמזג האוויר מאפשר זאת, עיקר המזון הסיבי הוא ברעיה, 24 שעות ביממה, החל מן האביב המוקדם ועד לתוך הסתיו (אוקטובר) ואילו בחורף, כמובן, כל המזון מוגש ברפת.

עיקרו של המזון הסיבי הוא ממקור דגני-עשבוני (זון בעיקר) משובח, ברעיה, כתחמיץ-שחמיץ או כשחת. באיטליה יש שימוש נרחב בתחמיץ תירס מאושבל, שהולך ותופס מקום חשוב גם ברפת ההולנדית, גם משיקולים של מחזור זרעים. כאשר הדבר מתאפשר – מוסיפים גם מזון סיבי קטנייתי (תלתן, אספסת). ייחודו של המזון העשבוני שראינו – באיכותו הגבוהה. בהחלט, יש לנו

זכיתי להשתתף בסיור הרפתנים לאירופה (איטליה, בוואריה, הולנד) במחצית השנייה של חודש מאי השנה. מדרך הטבע, בסיור מסוג זה, הן המארגנים הן המארחים משתדלים להתמקד במשקים מצטיינים או יחודיים, אם בביצועים, אם בצורת ממשק מיוחדת, אם בקו טיפוח מעניין.

בעוד שבבוואריה העניין המרכזי היה בקר דו-תכליתי, הרי שביקרנו במשקים גדולים ומשפחתיים באיטליה, במשקים משפחתיים בהולנד, בהם תנובת החלב השנתית לפרה היא בין 9,000 ל-10,500 ק"ג חלב, עם תכולות של 3.7%-4.5% שומן, 2.3%-3.6% חלבון, ובסה"כ תכולות מוצקים אלה כ-700 ק"ג לפרה לשנה; וכל זה ב-2 חליבות ליממה.

לא אתאר את הכל, היטיב לעשות זאת עופר קרול ברשימתו ב"משק הבקר ובחלב" מס' 244 מחודש יוני 1993. אנסה להעלות מספר רשמים ומחשבות בעקבות הסיור. אינך יכול שלא להתרשם ולהתפעל מגודלן ויפין של הפרות במשקים, בהם ביקרנו: רגלים בריאות, עטינים יפים, פרות גדולות, גבוהות וארוכות. אך טבעי הוא, כשפונים אל גידול העגלות, מתרשמים ושואלים.

במשקים, בהם ביקרנו: באיטליה, נוהגים להזריע את העגלות בגיל 16-20 חודש, ואילו בהולנד – בגיל 14-16 חודש (תוך התאמה מסוימת לעונת השנה בה מעוניינים לייצר את החלב, משיקולי מחיר עונתי). בשתי הארצות – כאשר העגלות מגיעות למשקל של כ-400-420 ק"ג ראינו אותן, הן נראות גדולות, גבוהות, ארוכות והעיקר – אינן שמנות. בקיצור: יפות! איך עושים זאת?

הכל מתחיל מהימים הראשונים. בדרך כלל מחזיקים את העגלות עד לגמילה במלונות פרטיות, מסוגים שונים: החל במתקני-עץ

לא רק לבעלי החיים מקדישים תשומת לב מרובה, גם נושא אחסנת ושמירת המזונות מקילקול – מטופח ומסודר, וגם המראה הכללי של חצר המשק בכלל זה.

הרשימה אותי הקירבה הבלתי-אמצעית של מגורי המשפחה אל הרפת שלה עד כדי כך, שבחלק מן המקומות וגם בבניה חדשה, מגורי המשפחה ומבני הרפת הם שני חלקים של מבנה אחד, כאשר בתוך – אזור מחסנים וכלי עבודה. סיירנו באביב, כאשר הכל ירוק. עד כמה שניתן היה להתרשם מחלון האוטובוס, תוך כדי חציית אירופה מרומא ועד לצפון הולנד, כמעט ולא נראו חלקות בור. כל פיסת קרקע, שניתן לאסוף ממנה יכול מספוא כלשהו, כירק או כשחת, היתה מעובדת, כולל פסים לאורך הכבישים ובפאתי שדות. ראיתי חקלאות שאיננה רק פרנסה, אלא גם אורח חיים.

סיבה טובה "לקנא" בהם, על שעומד לרשותם עשב כזה, ובכמויות.

לפי שעה, ברוב אזורי הארץ אין לנו עשב דומה, שניתן יהיה להחמיצו ולעשותו למזון הסיבי העיקרי לפרותינו. האם אין לחקלאי ישראלי על אירגוניהם השונים (מחקר, הדרכה, חקלאים בשדה) האפשרות לטפח מינים וזנים מתאימים של עשבים דגניים למספוא, שיעמדו בקריטריונים של איכות ונעילות גבוהות וברמת יכול סבירה ליחידת שטח ו/או למטר מעוקב מיהשקיה?

אייאפשר היה שלא לשים לב ליחסם של בעלי העדרים אל הבקר שבבעלותם. הקפדה על בריאות וחזק הרגלים, טיפוח עטינים יפים והעיקר – תנאים המאפשרים לקיים את "חוק שעות העבודה והמנוחה" כלשונו, תוך כדי הבטחת מינימום הפרעה לפרות עקב עבודות שונות במבנים.

כן, אפשר וכדאי אחרת!

תגובה למאמרו של יוש מקב' אפיקים "האם אפשר גם אחרת – האם כדאי גם אחרת?" יואל לשם, מינהל המחקר החקלאי, בית דגן

הרכב המנה		
המזון	חומר טרי ק"ג	חומר יבש %
תחמיץ זון	22	50
תחמיץ תירס	6	32
תח' אשבולי תירס	10-8	
כוספה סויה	1	
כוספה לפתית	1	
פתיתי תפא"ד	4	
מזון מרוכז	2	
מינרלים	0.17	

הזון מהווה כ-50% של המנה הנ"ל, וסה"כ המזון הגס במנה, המיוצר במשק, מגיע ליותר מ-80%. שילוב של כמות כה גבוהה של מזון גס במנה תוך כדי השגת תנובות גבוהות כפי שצויין לעיל מתאפשרת הודות לאיכותו הגבוהה של הזון.

קבוצות של רפתנים היוצאות לסיוורים מקצועיים באירופה, חוזרות משם בהרגשה שאפשר לייצר חלב וחלב טוב גם כאשר מאביסים את הפרות במספוא גס. יוש מקב' אפיקים העלה על הכתב את רשמיו ובעקבותם מספר שאלות לחשיבה ולדיון פתוח (משק הבקר והחלב 36-244:33).

על מנת לקבל מושג על רמת התחלובה ועל הרכב המנה שהרשימו את הישראלים המסיירים באירופה, אביא כדוגמה רשמי סיוור, באחד המשקים, של קבוצת רפתנים אנגלים שסיירה בהולנד ופירסמה את רשמיה בעלון של אירגון מגדלי תירס באנגליה בשנת 1990.

מספר החולבות במשק	75
ייצור חלב	7900 ק"ג/פרה
השומן, %	4.4
חלבון, %	3.4