

אלון קמה - מושב אביגדור

יוסי מלול - משק הבקר והחלב

העדר של **אלון קמה** הוא עדר שמנוהל לחופת. שנים רבות מאוד של עבודה עצמית מקצועית, שילוב בין-דורי מוצלח, מסירות אין קץ לפרות ולעדר, שילוב של קריירה ביזמות בחו"ל, עם שמירה קפדנית על קרבה למשפחה ולרפת בארץ. זו רפת שמגיעה לתוצאות מעולות וגם נותנת דוגמה להתגייסות כהירה לענף, בעת הצורך

(אורן), יש מכסה של כ-830,000 ליטר ובמשך עשר השנים האחרונות הוא מייצר באופן מודע כ-30% מעל מכסתו. על אף ששילם קנסות רבים על חריגות מהמכסה: "הקנס שאני משלם על החריג פחות מעניין אותי, חשוב לי המחיר המשוקלל, שעם החריגה שמתרכזת בעיקר בקיץ, אני הולך עם יותר כסף לבנק".

כל אחד התפתח במהלך השנים על פי רצונו ויכולותיו. כיום, לאחר גידול פנימי בתקופת הרפורמה, יש לכולם מכסה מעל ל-600,000 ליטר וכולם משווקים את החלב למחלבת טרה. המחלבה מתחשבת עם האגודה פעם בחודש והיא גם עושה את החשבון האישי של כל יצרן. וכך, בסוף כל חודש, מקבל היצרן את פירוט חשבונו עם הקיזוזים המתבקשים מהפול של כל המושב. זה עובד לשביעות רצון כולם.

לאלון קמה בן למשפחת רפתנים (שרה ויונה שהקימו רפת ראשונה ב-1951 עם פרה ושתי עגלות), שהוא גם אב לרפתן בן ממשיך

במושב אביגדור שבדרום הארץ יש 14 רפתנים ותיקים שמצליחים לקיים ביניהם מערכות של עזרה הדדית וגופים משותפים. יש ועדת רפת, מרכז מזון משותף ואגודה שמרכזת את מכסת החלב במושב. לכל יצרן במושב יש מכסה אישית שאינה שווה.

הפחד הגדול שלי ש"ביום הדין" יגידו לי למכור חצי מהרפת, כי אין מה לעשות עם החלב שלי. זו תהיה בשבילי מכה קשה ולחלוטין לא הוגנת



שרה ממשיכה לטפל ביונקים גם בגיל 80

באופן מקרי לגמרי, ביקשו השנה לייצר חלב והרבה. אלון ניצל את ההזדמנות ועם עודף הפרות והעגלות שהוא מחזיק תמיד בעדר, הוא מצליח לחרוג ב-50% מהמכסה והוא יגיע לייצור של כ-1.2 מיליון ליטר.

אך דא עקא: "אני בונה את עצמי לייצור של מיליון ליטר על פי בקשה-דרישה של מוסדות הענף. כל התשתיות שלי גדלות כדי לייצר את תוספת הייצור והפחד הגדול שלי ש"ביום הדין" יגידו לי למכור חצי מהרפת, כי אין מה לעשות עם החלב שלי. זו תהיה בשבילי מכה קשה



תנאי לשיכון הפרות - מרבץ יבש ונקי



אלון משלב את העבודה ברפת עם פיתוח יזמות ענפה בחו"ל

בלבד, מרבץ יבש מאוד, חליבה היגיניית ומערכת שטיפה בסוף החליבה שמגיעה ל-80 מעלות.

כמעט ולא צריך חומרי ניקוי וחיטוי והטמפרטורה הגבוהה עושה את ההבדל. מעט מאוד דלקות עטין, אין הפרדת חלב וכל היונקים מקבלים אבקת חלב - החלב האיכותי הוא מכל הפרות בעדר.

מוציאים פרות שאינן הרות על פי תנובה וגם מזריעים לבד כהשלמה למזריע של "שיאון"

"מזריעים לבד בחגים, בסופי שבוע וגם בערבים. אורן ואני עברנו קורס הזרעה, יש לנו מכל של זרמה עם כל הפרים בלוח ואנחנו משלימים את המזריע בשעות הערב וכך יש הרבה הזרעות כפולות, אני מדווח על כולן ומשלם כמו כולם.

הרי הכופתית עצמה לא עולה, אלא הטיפוח ועבודת המזריע. אני חושב שכל רפתן צריך ללמוד להזריע לבד ולהשלים את המזריע, שמגיע פעם אחת ביום וכך יגדילו את שיעור ההתעברות ויקטינו את הסלקציה מעקרות. יש שיתוף פעולה מלא של המזריע והוא מרוצה מאוד"

אכן, יש מה ללמוד מרפת משפחת קמה הבטחנו לחזור כדי ללמוד על פיתוח פרויקטים של חלב בארצות רבות בעולם והשוואה של הענף בישראל, עם מה שקיים מחוץ לגבולותינו. ■

ולחלוטין לא הוגנת. לא ייתכן שלא תהיה התייחסות למשקים שעושים מאמצים גדולים לייצר חלב, בעוד שיש יצרנים, שבמשך תקופה ארוכה ובהיקפים משמעותיים, שלא מייצרים את מלוא מכסתם. אני מצפה שיתייחסו להיענות של המשקים לייצר מעבר למכסה "בשנים הקשות", בחלוקת המכסות הבאה, על חשבון אלה שלא מייצרים שיעור משמעותי ממכסתם, כי הם מחזיקים מכסה פוגעים בתכנון בענף, בעת שאינם מייצרים את כולה לאורך זמן. החלב צריך להיגרע מהם ולעבור לאלה שמוכחים יכולת ייצור לאורך זמן."

רפת קמה היא רפת נקייה ומסודרת והעבודה בה מתנהלת בצורה מקצועית לעילא. אלון ואורן בנו מפתחים פרויקטים רבים בחו"ל ועל אף זאת מקפידים, ששניהם יהיו בבית בכל סוף שבוע ואחד מהם לפחות, יהיה נוכח בכל חליבה, יחד עם חצי תאילנדי.

גם סבא יונה ושרה אשתו בת ה-80, ממשיכים לעבוד ברפת ולהחזיק את היונקיה ללא תחלואה וללא תמותה.

חולבים שתי חליבות בלבד ומצליחים להגיע לתוצאות מקצועיות שרפתות שחולבות שלוש חליבות לא מגיעות אליהן: חלב יומי 36 ק"ג, 4.01% שומן ו-3.42% חלבון.

145,000 תאים סומטיים וספירת חיידקים שלא עוברת את ה-2,000: "כאחד שמסתובב הרבה בעולם, החלב הישראלי הוא הטוב



רפת משפחתית יפה עם שילוב דורות מרשים