

Luomulehti



**Maabrändi-raportti:
luomussa on tulevaisuutta!**

**Luomupäivässä
esitellään luomun uusi ilme**

**Luomutilat pesevät
tavanomaiset kannattavuudessa**

Luomu on laatua ja tuoreus taidetta. Me Satotukussa osaamme molemmat.



Satotukku on Suomen johtava luomuvihannesten ja -hedelmien toimittaja. Laajennamme Suomen kattavinta luomutuotevalikoimaamme jatkuvasti ja teemme tiivistä yhteistyötä suomalaisten luomutuottajien sekä kaupan kanssa.

Natura-tuotemerkillä olemme tehneet luomutuotteiden valinnan helpoksi myös kuluttajille. Parhaimmat, huolellisesti valitut tuotteet luomuhedelmät, -vihannekset, -juurekset ja -yrtit löytyvät ruokakaupoista Natura-merkillä varustettuna.

Kun haluat kehittää suomalaista luomukulttuuria, valitse yhteistyökumppaniksi Satotukku. Me osaamme luomun.



S A T O T U K K U

Satotukku Oy | Tuupakantie 32, 01740 Vantaa | Puh. 09 251 59100
email: satotukku@satotukku.fi | www.satotukku.fi

Luomu saa siivet

O heinen kuva on mielestäni hyvin symbolinen. Se kuvastaa suomalaisuutta, rohkeutta, määrätietoisuutta, eteenpäin pyrkimistä ja puhtautta. Eli kaikkea sitä mitä luomukin on tänä päivänä. Luomujoutsen on pyristellen nousemassa siivilleen eväinään niin Euroopan yhteisön kuin Suomen hallituksen päätöksiä ja lupauksia. Me toivomme sen onnistuvan, mutta on aina niitä, jotka kokevat sen uhkana ja odottavat sen tippumista taivaalta.

Mutta linnusta konkretiaan... Luomulle on nyt tilaus ja sille on tarjottu vihdoinkin mahdollisuus kehittyä. Suomessa tämä kehitysprosessi on kestänyt hyvin pitkään. Luomun kehittämisen taustalla on useita niin Brysselissä kuin Helsingissäkin tehtyjä poliittisia päätöksiä. Päätökset ovat kuitenkin jääneet toistaiseksi juhlapuheisiin ja konkreettinen tahtotila on puuttunut niin poliitikoilta kuin virkamiehiltä ja sitoutuminen kentän toimijoilta. Muissa Euroopan maissa on toimittu kuitenkin toisin. Suomi Brändi -työryhmä antoi Tehtävän Suomelle ja nosti luomun aivan uuteen ulottuvuuteen. Vaikka kyseessä ei olekaan täysin virallinen asiakirja, antaa se selkeän kuvan vastuullisesti tuotetun ruoan merkityksestä Suomen menestymiseen tulevaisuudessa. Yhteiskunta on joka tapauksessa ajamassa meitä kovaa vauhtia luomun suuntaan.

Jotta käytämme meille annetun tilaisuuden hyväksemme, tulee meidän kaikkien luomukentän pelaajien juosta samaan suuntaan, rakentaa yhteisymmärrystä ja yhteistä viestintästrategiaa. Vain me itse luomme tehokkaamman ja suuremman luomuketjun, joka vas-

taa sekä kuluttajien, että ammattikeittiöiden vaatimuksiin. Jos me emme sitä tee, tulemme kaikki häviämään tuontiluomulle. Pelilauta on järjestyksessä ja nyt odotetaan isojen pelaajien siirtoa.

Puhumme myös vastakkainasettelusta. Täytyy myöntää, että vuosikausia esiintynyt vastakkainasettelu on tullut lähinnä "toiselta" puolelta naurun ja kyykytyksen säestyksellä. Nyt kun meillä olisi syytä lähteä itse vastakkainasetteluun, me emme sitä tee, sillä luomuhan on tutkitusti paras mahdollinen tapa tuottaa ruokaa. Voimme siis hyvillä mielin todeta, että luomu on terveellistä, turvallista, eettistä, ekologista ja maukasta.

Siinä, missä Luomuliitto on kehittymässä koko luomukentän yhteiseksi edunvalvojaksi, myös Luomulehti on laajentamassa näkökulmaansa. Tämä muutos näkyy jo tässä numerossa. Luomutuottajia ei missään nimessä unohdeta vaan tavoitteena on saattaa kuluttajat ja tuottajat yhteen, sillä kuluttaja - valitessaan kaupasta kotimaista tai ulkomaista, tavanomaista tai luomua – päättää viimekädessä suomalaisen tuottajan kohtalon.

Hyvä luomun ystävä. Kun olet lukenut tämän lehden anna se ystävällesi ja kutsu hänet Luomuliiton jäseneksi sillä yhdessä me voimme vaikuttaa siihen, että suomalainen luomu lähtee lentoon!

Jaakko Nuutila
Päätoimittaja

EBENA

Suomen suosituin rehuvirna

varma ja satoisa



NATURCOM OY

92400 Ruukki, Puh. (08) 270 7200,
(02) 762 6200

www.naturcom.fi





2011

Vuoden Luomutuote

Haluatko luomu- uutuudellesi lisää näkyvyyttä?

Tule mukaan kilpailemaan tavoitellusta palkinnosta!

Kilpailu nostaa esille Suomen parhaat luomu-uutuudet. Voittajan valitsee viisihenkinen asiantuntijaraati ja voittaja julkaistaan suurelle yleisölle Luomupäivässä 23.3.2011. Kaikki finalistit pääsevät esille Luomupäivän cocktail-tilaisuudessa, joka huipentuu voittajan julistamiseen!

Tuotteen tulee olla valmistettu Suomessa ja pääraaka-aineiden tulee olla alkuperältään suomalaisia. Tuote voi olla suunnattu kuluttajille, ammattikeittiöille tai molemmille. Tuote on tullut markkinoille 1.1.2010 jälkeen. Tuotteen arvioinnin kriteereinä ovat maku, haju ja rakenne. Tuotepakkauksesta arvioidaan houkuttavuus, ulkonäkö, käytettävyys ja kierrätettävyys. Tuotteen kokonaisuudesta arvioidaan sen uutuusarvo, innovatiivisuus ja kaupallinen potentiaali.

Osallistu 23.2.2011 mennessä:
www.luomuliitto.fi/index.php/luomutuotteet
Lisätietoja: luomuliitto@luomuliitto.fi, puh. 0400 534003



Vuoden luomutuote 2010



Vuoden luomutuote 2009



Vuoden luomutuote 2008



Vuoden luomutuote 2007



Vuoden luomutuote 2006

■ SISÄLLYS 1/2011

Sisällys

6	Suomi luomumaaksi
8	Nuutilan Jaska – mikä mies?
12	Luomuhankkeiden haku siirtyi kevääseen
14	Luomua verkkokaupasta!
17	Luomutilat pesevät tavanomaiset kannattavuudessa
19	Mehiläiskuolemat maailman huolenaiheena
20	Vinkkejä seminaarista:
20	Valkuaisrehu ja karjatilan talous
22	Mistä valkuaista luomusonnille?
24	Luomuopiskelija kaivautuu maaperään työharjoittelussa
26	Kotimaiset panimot suunnannäyttäjinä luomuolullaan
30	Luomumallasta Suomesta
31	Pienet purjehtivat markkinoille yhteistyössä
32	Juvan Luomu on vireä edelläkävijä
34	Vuoden luomuviljelijä 2010: Magnus Seleniuksen menetelmät kiinnostavat muitakin viljelijöitä
36	Luomukauran tuotekehitys OSKE-kärkihankkeen teemana
37	Kutsu kanapunkin luontaisten vihollisten etsintään
38	Luomumarjahillot testissä
40	Maanparannusta monin eri keinoin
42	Karjanlannan arvo nousee
46	Kaupoille uusia tuotteita valikoimiin – tavarantoimittajille koulutusta ja välineitä yhteistyöhön
48	Luonnonkosmetiikka on viidakko
50	Laatua läheltä, lisäarvoa luonnosta
52	Kumppanuusmaataloudessa kuluttajat tukevat suoraan luomutuottajia
53	Juustoperinteen herättämisestä palkintoja ja bisnestä
56	Pop-up kyläkauppaan jonotettiin
57	Luomutoreja ilmestyy talvisin sisätiloihin
58	Alueellista aktiivisuutta luomuun
60	Luomuliiton toimintasuunnitelma 2011: Näkyvyyttä
61	Luomuliiton ympäristöstrategia: Luomuala kasvuun
62	Laskentasuositusta kehitetään elintarvikkeiden ympäristövaikutuksille
63	Luomulle kuuluu hyvää

PALSTAT

TUTKITTUA TIETOA.....	17
LUOMUA OPISKELEMASSA...	25
LUOMUT VERTAILUSSA	39
KOKEILUISTA KÄYTÄNNÖKSI	40
ULKOMAILTA.....	53
LUOMUYHDISTYKSISTÄ.....	58
PÅ SVENSKA.....	59

LYHYET

Itävalta: Me olemme luomua	13
Suomen luomuviljelyn grand old man Michael Pax 80 vuotta	13
Työtä muuntogeenisten kasvien viljelyä säätelevän lain takana	37
Eko-ombudsman för SLC	59
Luomukotieläinvalvonnan ylitarkastaja vaihtuu	59



Sivu 8
NUUTILAN JASKA – MIKÄ MIES?



Sivu 24
LUOMUOPIKELIJA KAIVAUTUU
MAAPERÄÄN TYÖHARJOITTELUSSA



Sivu 26
KOTIMAISET PANIMOT
SUUNNANNÄYTTÄJINÄ
LUOMUOLUILLAAN

ELISA NIEMI

SUOMI LUOMUMAAXI



Osmo Rauhala on luomuviljelijä, kauppatieteiden maisteri ja taiteilija. Maabrändi-raportti voi auttaa luomua saamaan siivet.

– Luomu sopii siihen kuvaan, joka maailmalla on Suomesta, toteaa Osmo Rauhala. Maabrändi rakennetaan sen ympärille, missä Suomella on edellytyksiä menestyä.

– Kun ihmisillä on hetki aikaa ja he ovat valmiita perehtymään kunnolla asian sisältöön, luomu on vahvoilla, väittää Osmo Rauhala.

Näin kävi maabrändin työryhmässä. Luomu otettiin olennaiseksi osaksi brändityötä: vuoteen 2030 mennessä suomalaisesta maataloudesta puolet luomua.

– Faktat ovat luomun puolella, mutta arkikeskustelussa niitä hämmennetään väitteillä kuten että luomu ei riitä ruokimaan ihmisiä, luomulle ei ole markkinoita, luomu tulee kalliiksi... Nämä väitteet syntyvät siellä, missä luomua vastustetaan, koska se laajentuessaan muuttaa lannoitteiden ja torjunta-aineiden kysyntää maailmanlaajuisesti, Rauhala toteaa.

Brändi rakennetaan vahvuuksista

– Saimme aluksi selvityksiä siitä, mitä Suomesta tällä hetkellä tiedetään maailmalla. Se oli aika vähän ja yleisin tieto suomesta on, että olemme kaukainen ja kylmä maa. Se ei houkuttele rantaturisteja eikä tue teknologian vientiä, mutta sopii mielikuvaan puhtaasta ruuasta, kertoo Rauhala.

– Suurkaupungin kuluttajalle kaukainen merkitsee puhtautta ja kylmä hygieenisyyttä. Eli lähdimme tutkimaan mitä tuotteitamme tai palveluitamme vallitseva mielikuva tukee, sen sijaan että yritämme sitä muuttaa. Näin luomu tuli pöydälle. Kun sitä tutkittiin lisää, löytyi monta muuta tekijää, joilla luomuviljely Suomessa tukee tavoittelemamme maakuvaa.

Miten maabrändiä lähdetään toteuttamaan?

Kun viimeksi vastaava valtuuskunta antoi raportin 1989, yksi päätavoite oli suomen koulujärjestelmän nostaminen maailman parhaaksi. 2000-luvulla Pisa-mitausten mukaan tavoitteeseen päästiin.

Maan hallitukset ja virkakoneisto sitoutuivat tavoitteeseen.

– Kaupan keskusliiton puheenjohtaja vakuutti kaupan olevan valmis ja motivoitunut luomun huomattavaan lisäämiseen ja samaa toisti elintarviketeollisuuden edustaja, kertoo Rauhala tilaisuudesta, jossa eduskunta vastaanotti tehtävän.

Tehtäviä annettiin kaikille suomalaisille. Raportti on kirjoitettu helposti turtuttavaan muotoon ja on itse asiassa hyvin mielenkiintoista luettavaa kenelle tahansa.

Maatalouden järjestöt ja luomu

– MTK ei ole avoimesti torjunut tavoitetta, mutta hillittävä pihinää sieltä kuuluu. Hoetaan, että luomu on hyvä, mutta sen pitää toimia markkinavetoisesti, kuvaa Rauhala.

– Tehoviljeltyä ruokaa on saatu pakosyöttää tuen voimalla suomalaisille vuosikymmeniä, mutta luomun pitäisi tulla toimeen vain kysynnän mukaan. Ei kuulosta oikeudenmukaiselta, toteaa Rauhala.

– Samaan aikaan kun vaaditaan luomulta markkinavetoisuutta, MTK:ssa korostetaan, ettei saa syntyä vastakkainasettelua viljelytapojen välille. Eli luomun pitäisi haakea olemassaolonsa markkinoilta, ilman että saisi kertoa sen vahvuuksista tehoviljeltyyn nähden.

– Luomuliitto on yksi vastuullinen toimija. Kaikkiin tahoihin pitää vaikuttaa todellisen tiedon pitämiseksi päätöksenteon pohjana, kannustaa Rauhala.

Valtuuskunta ei tee seuranta bränditavoitteiden toteutumisen seuranta – se kuuluu valtiovalle, medialle ja alan toimijoille.

Miten ruokajärjestelmää voidaan muuttaa?

– Missään länsimaassa ei ruoantuotanto perustu vain markkinoihin vaan julkiseen tukeen. Poliitikot päättävät, mikä kokonaisuuden kannalta on paras tapa taata

maan ruokahuolto, edistää elinkeinoa ja minimoida siitä aiheutuvat haitat. Tässä vertailussa luomu on tällä hetkellä paras vaihtoehto, toteaa Rauhala.

– Kaikki valtion päätettävissä olevat tuet pitää kohdistaa luomuviljelylle ja siihen liittyville investoinneille.

Näin saadaan luomuraaka-aineen tuotantoa kasvatettua niin, että elintarviketeollisuus pystyy hyödyntämään kapasiteettiaan ja hoitamaan tasaisesti myös vientimarkkinoita. Tuet ja satojen miljoonien säästöt tuontilannoitteissa ja myrkyissä, joita maatalous nyt käyttää, pitävät raaka-aineen hinnan kohtuullisena ja lostajille, kuvaa Rauhala.

– Esimerkiksi leipätuotteissa raaka-aineen osuus on alle 3 prosenttia lopputuotteen hinnasta. Sen onko vilja 20–50 prosenttia kalliimpaa luomuna, ei pitäisi markkinoita heilauttaa. Korotuspaine on muutaman sentin/leipä. Kysymys on ketjun tahdosta ja halusta, Rauhala muistuttaa.

Juotava Suomi ja luomu

Yksi maabrändin lausahduksia on Drink Finland eli ”juo Suomi”. Se kuvaa tavoitetta, että suurin osa Suomen pinta-vesistä on juomakelpoisia vuoteen 2030 mennessä.

– Sen jälkeen kun teollisuuden ja asutuksen päästöt saatiin kuriin, on maatalous edelleen suurin yksittäinen vesien pilaaja. Suomi on asukasta kohden lasketuna suurin Itämeren fosforin syöttäjä. Omalla kylälläni lähes kaikki kaivot ovat juomakelvottomia ja vesi tulee osuuskunnan putkesta – moni vanhan maapaikan mökikseen ostanut on huomannut saman asian, kertoo Rauhala.

– Torjunta-ainejäämiä löytyy kunnallisistakin vesilaitoksista. Oman kaivonsa likaaminen on omaan jalkaansa ampuamista ja kaikkien edun mukaista on pistää vedet kuntoon ennalta ehkäisemällä, jatkaa Rauhala. Kaivojen pilaantuminen on yksi syy siihen, miksi maataloilla vahdutaan siirtymään luomuun. •

OSMO RAUHALA LÄHETTÄÄ TERVEISENÄ LUOMUTOIMIJOILLE MUISTUTUKSEN, ETTÄ FAKTAT OVAT MEIDÄN PUOLELLAMME.

– Luomua vastaan kampanjoivat joutuvat käyttämään lähes uskonnollista propagandaa, jolle ei pidä kääntää poskea, mutta takaisin ei tarvitse lyödä muulla kuin tiedolla. Luomu ei ole ainakaan minulle ideologia vaan tapa tuottaa tarvittava ruoka turvalisesti ja pienimmin haitoin. Myös luomun pitää kehittyä ottamaan huomioon uudet tekniikat, kuluttajien toiveet ja maailman muutokset.

LUOMUN VAHVUUDET

1) Luomu on paras tapa hoitaa huoltovarmuus. Kriisissä ei tuontilannoitteita ja myrkyjä saada maahan, eli on kuitenkin viljeltävä luomuna. Paras on hankkia valmiudet kriiseistä selviytymiseen.

2) Luomu antaa viljelijälle parhaan tuloksen. MTT seuranta 2006–2008 osoitti luomutilalle jäävän keskimäärin yli 10 000 euroa enemmän katetta kuin tavanomaiselle tilalle vuodessa.

3) Luomu on kansantaloudelle parempi vaihtoehto. Säästämme satoja miljoonia, kun emme osta tuontikemikaaleja. Luomu on vientituote, jolla on kasvavat markkinat maailmalla. Erityisesti jalostettujen tuotteiden vienti kannattaa.

4) Luomu säästää luontoa ja auttaa kansanterveyttä. Samoin kuin tupakan vaaroista tiedettiin jo sata vuotta ennen kuin asia lopulta saatiin todistettua, monet torjunta-aineet ja ruoan kemikaalit ovat terveydelle haitallisia. Niin sanottu kiistaton todentaminen vie aikaa, mutta koska luomussa torjunta-aineita ei käytetä ja lisäaineet on minimoitu, voimme olla turvallisesti mielin niin terveytemme kuin ympäristömmekin suhteen.

5) Luomu on vastuullinen valinta. Se on paras tapa tuottaa ruokaa.





© VISA VILKUNA

Nuutilan Jaska – mikä mies?

– Arvostan suuresti niitä aikanaan varmasti päähän potkittuja luomupioneereja, jotka vuosikymmeniä sitten ymmärsivät, mistä maataloudessa oikeastaan on kyse. He viitoittivat kestävämpää tietä usein pienillä tiloillaan ja yrityksillään. Nyt isotkin tilat ja jalostajat ovat tulossa mukaan, jolloin luomun tarjonta ja kysyntä saadaan pysymään paremmin tasapainossa, arvioi Luomuliiton hallituksen

puheenjohtajaksi seuraavaksi kolmeksi vuodeksi valittu espoolainen Jaakko Nuutila.

Osin EU:n pakottamana luomun eteen on nyt tehtävä rehellisesti työtä, pelkkä juhlapuhe ei enää riitä. Nuutila katsoo tilanteen olevan otollinen nimenomaan Luomuliitolle.

Aktiivisella yhteistyöllä luomutoimijoiden kanssa, tuottajille on mahdollista

saada lupaus luomutuotteiden menekistä sekä kilpailukykyisestä hinnasta. Tällä jatkuvuuden turvaavalla lupauksella tuottajat taatusti sitoutuvat tuottamaan luomua kysynnän edellyttämän määrän.

Luomu hallitusohjelmaan

Luomu tarvitsee kaiken kokoista aktiivisuutta: ruokapiirit, maatilatorit, suoramyyntin, pienet ja isot tilat sekä eri ko-

koiset jalostuslaitokset sekä kaupat. Aktiiviset toimijat muodostavat toisiaan täydentävän verkoston, jonka tarjonnasta kuluttajan on helppo tehdä valintoja.

Luomuliiton tavoitteena on kirkastaa ja nostaa nykyisessä hallitusohjelmassa olevat maininnat varsinaiseksi luomuhjelmaksi. Yhteydenpito poliitikkoihin, virkamiehiin ja nykyisiin ministereihin antaa hyvän pohjan jatkaa vaalien jäl-

keen muodostettavan hallituksen kanssa ensiarvoisen tärkeää työtä. Saman tyyllisellä suhdetoiminnalla ja yhteistyöllä tehtiin esimerkiksi muutama vuosi sitten omaksi hallitusohjelman osaksi muodostunut Suomalaisen Ruokakulttuurin Edistämishankkeen.

– Olen aina ollut sitä mieltä, että kun jotain tehdään, niin sitä tehdään tosissaan. Luomuliiton hallitus tekee strate-

Lampaat tykkäävät vieraista ja Jaakkoa ympäröi pian keskenkasvuisten lampaiden lauma.

giaa, joka sitten jaetaan operatiiviselle tasolle parhaiden ammattilaisten tehtäväksi, linjaa Nuutila.

Ruokapatriotti

Jaakko Nuutila kertoo ammatinvalinnan olleen hänelle selvää jo kolmivuotiaasta alkaen. Tällöin helsinkiläispoika sai pyynnöstään ensimmäisen leikkivatkaimen. Mistään kodin perinteen jatkamisesta ei ole kysymys, sillä Jaakon vanhemmat toimivat aivan eri alalla. Mutta mummo, äidin äiti, oli varmasti yksi merkittävä henkilö uran synnyssä, sillä hänen keittiösään Jaakko todella viihtyi.

Opiskelujen jälkeen Jaakko oli keittiömestarina helsinkiläisissä ravintoloissa aina vuosituhannen vaihteeseen asti. Lehtorin papereiden saamisen jälkeen oli vuorossa seitsemän vuotta työtä helsinkiläisessä ammattikorkeakoulussa. Työn ohessa hän suoritti elintarviketieteiden maisterin opinnot ja aloitti tohtoriopinnot. Luontevana jatkona tähän tuli MTK:n ruokakulttuuriasiamiehen pesti.

Yhä edelleen Jaakolle satelee luento- ja kirkastuspelejä keittiöprosessien hallinnan tiimoilta. Mies kieltäytyy usein moisesta, mutta on sen sijaan valmis luennoimaan vastuullisesta ruuan tuottamisesta ja luomusta. Keittiömestarin toimessa Jaakolle kirkastui lopullisesti se, että hyvät raaka-aineet eivät synny sattumalta. Niiden eteen on tehtävä pelloilla sekä karjasuojissa ammattimaisesti ja määrätietoisesti työtä.

– Olen isänmaallinen mies ja työ MTK:ssa oli minulle varsinaista ruokapatriotismia. Sain tehdä myös tärkeimmäksi kokemaani työtä, eli suomalaisen luomuruuan puolesta ponnisteleminen. Nyt sama työ onneksi jatkuu Luomuliitossa, sanoo Jaakko Nuutila tyytyväisenä.

MTK pestin jälkeen mahdollistunut Pietarin keikka oli oivallinen tilaisuus puhdistaa pöytä. Vuosien saatossa Jaakolle oli siunaantunut lukuisa määrä erilaisten toimikuntien jäsenyyksiä. Sana- ja aikaansaavaa miestä kysyttiin mukaan moniin hankkeisiin, eikä mies osannut tuolloin vielä sanoa EI.

Työtä riittää

Maatalous tuli Jaakko Nuutilalle tutuksi Etelä-Savossa olevan perheen kesäpaikan

kautta. 1970-luvun kesiä vierähti alueen maataloilla pienissä askareissa. Tarkkasilmäisen havainnoitsijan päässä muhi monenlaisia pohdintoja. Myöhemmän elämän aikana tehdyt vierailut suomalaisilla

maataloilla ovat antaneet paljon lisää ajatelmista. Tekemistä tosiaan riittää, kun tavoitteena on saada viisi perusasiaa suomalaisessa maataloudessa entistä paremmalle tolalle. Ekologisuus, eettisyys, tur-

vallisuus, ravitsevuus ja maukkaus ovat Jaakon arvomaailmassa ykkösasioita, joissa riittää parantamista.

– Kannattaa muistaa, että esimerkiksi ruuan ravitsevuus ja turvallisuus ovat kaksi eri asiaa. Turvallisuudessa on kyse esimerkiksi torjunta-aineiden jäämistä ja geenimuuntelun mukanaan tuomista, vielä tuntemattomista vaaratekijöistä, muistuttaa GMO-vastaisista mielipiteistään tunnettu Jaakko.

Samalla mies ihmettelee miksi maassamme edes keskustellaan GMO:sta. Luulisi Suomen olevan tulevaisuudessa sataprosenttisesti GMO-vapaan, sillä hallituksen Huomisen Ruoka-ohjelma ja Ollilan brändityöryhmän julkilausuma ovat niin selkeästi tällä kannalla.

On-off -tyypiksi itseään luonnehtivalla miehellä on jatkuvasti hankkeita vireillä. Tällä hetkellä neljän tärkeimmän ryhmän muodostaa perhe, tohtorin väitöskirjan tekeminen, harrastukset ja Luomuliitto.

Harrastuksikseen Jaakko tunnustaa metsästyksen ja ratsastuksen. Kumpikin vaatii keskittymistä ja tarkkuutta, mikä nollaa ajatukset arjesta ja työstä tehokkaasti. Lisäksi molemmissa harrastuksissa saa olla luonnossa.

Tohtorin hattua Jaakko suunnittelee sovittavansa päähänsä syksyllä 2012, jolloin väitöskirjan pitäisi olla valmis. Hypoteesina tässä työssä on se, ettei suomalainen elintarvikejärjestelmä ole tunnistanut luomun ylivoimatekijöitä, josta taasen johtuu luomun vaatimaton asema Suomessa. Mies on silmin nähden innostunut väitöskirjan tekemisestä ja erityisen ilahtunut hän on siitä, on saanut työnsä ohjaajiksi Suomen ehdottomasti parhaimmat luomuasiantuntijat.

Kuluttajien rajaton valta

Suomalainen kuluttaja joutuu jatkuvasti ruokaa ostaessaan parin periaatteellisen valinnan eteen. Ensimmäinen hänen on päätettävä ostaako suomalaista vai tuontiruokaa. Seuraava valinta on tehtävä luomun ja tavanomaisen välillä. Kauppiasta ja teollisuutta tuskin kiinnostaa suuresti, ovatko elintarvikkeet läheltä vai kaukaa, luomua vai tavanomaista. Kuluttaja on tässä tilanteessa kuningas tehdessään valintoja. Sitä tuotetaan, jalostetaan ja myydään, jolla on kysyntää.

– Luomuliiton suuri tehtävä tulevina vuosina on saattaa kuluttajat vakuuttuneiksi suomalaisen luomun ehdottomista ylivoimatekijöistä. Tähän on nyt oivallinen tilaisuus ja liitossa on pystyvää väkeä toimimaan yhteisen hyvän eteen. Kaikki luomuviljelijät on kaiken lisäksi

saatava vakuuttuneiksi jäsenyyden tuomista eduista ja kuluttajat saatava puolestaan uskomaan, että yhdessä olemme enemmän, visioi Jaakko Nuutila Luomuliiton tulevia haasteita.

Luomutuotteiden tarjonta lisääntyisi nopeimmin, jos nyt pelkästään peltoja luomulla pitävät viljelijät saataisiin luomuun myös kotieläinten osalta. Tässä työssä virkamiehillämme on syytä ryhdistäytyä ja ymmärtää kokonaisuus. Luomun tuottamisen esteenä olevat kotikutoiset tulkinnat ja pilkun viilaukset on saatava poistetuksi ja keskityttävä olennaiseen. On varottava, ettei ohjeiden ja sääntöjen tulkinnassa ”lapsi mene pesuveden mukana.”

– Ihmisellä pitää aina olla haaveita ja tavoitteita, joiden saavuttamisen eteen ponnistellaan. Minulla on ollut onni myötä, sillä olen saavuttanut valtaosan asettamistani tavoitteista. Yhteistyö on yksi tavoitteiden saavuttamisen perusedellytys. Mutta työ on kuitenkin opettanut, että on osattava välillä myötä henkeä. Omalle elämälle, läheisille ja vapaa-ajalle on annettava aikaa, heittää Jaakko Nuutila lopuksi. •



Laakspohjan kartanon Highlanderit hieman oudoksuvat Nuutilan Jaskan tarjoamaa rehua.

100%:set luomurehut Kinnusen Myllyltä

Uudistetut luomutilan aidot Tähti-ratkaisut

LUOMU-TÄHTI 190

- Luomutäysrehu lypsykarjalle ja lihakarjalle
- Maittavaksi rakeistettu
- Luomuohra ja -kaura energialähteinä
- Luomurypsi ja -härkäpapu valkuaislähteinä
- Sisältää kivennäisiä, hivenaineita ja vitamiinia
- Seleni 100%:sti orgaanista

LUOMU-TÄHTI 260

- Luomualkuaisrehu lypsy- ja lihakarjalle
- Valkuaislähteinä luomurypsipuriste ja kotimainen luomuhärkäpapu
- Maittava, rakeistettu puolitiiviste
- Sisältää myös 2mg/kg orgaanista seleniä

Uudistetut Tähti-luomurehut sisältävät kotimaista härkäpapua, enemmän valkuaista ja vähemmän kalsiumia!



Hyvä kasvaa omasta maasta.



KINNUSEN MYLLY

Janne Mäkinen (08) 5144 718 Risto Kinnunen (08) 5144 719
Markku Ruottinen (08) 5144 721 Kari Kullas (08) 5144 715

www.kinnusenmylly.fi
kinnusenmylly@kinnusenmylly.fi



Rahoitus luomuhankkeisiin halutaan kohdentaa mahdollisimman hyvin, toteaa Minna-Mari Kaila.

ELISA NIEMI

Luomuhankkeiden haku siirtyi kevääseen

– Lähtökohtana on katsoa, miten luomuala organisoituu, jotta pystytään kohdentamaan hankerahat paremmin. Luomuhankkeille tulee oma hakukierros maaliskuussa tai vaalien jälkeen, toteaa Maa- ja metsätalousministeriön valtiosihteeri Minna-Mari Kaila.

– Luomua hehkutetaan monelta taholta, mutta julkinen rahoitus laitetaan jäihin. Näillä varoilla tuotettavaa materiaalia kysytään jatkuvasti eikä meillä ole resursseja tehdä, kertoo Marja Nuora Organic Food Finlandista, jolla on tiedotushanke jatkojalostajille ja markkinoijille.

– Ymmärrän sen hirveän hyvin, että tämä on joillekin hanketoimijoille hankalaa. Toisaalta, jos olisimme jakaneet hankerahat jo nyt, luomualan uusi organisoituminen ei pääsisi vielä tänä keväänä kunnolla käyntiin, vastaa Kaila.

Luomualan organisointi

– Ymmärrän ministeriön ajattelutavan: luomuala on nyt hajallaan ja parempia tuloksia

saadaan, jos tehdään tiiviimpää yhteistyötä, toteaa Luomualan organisointi -työryhmän puheenjohtaja Marja-Riitta Kottila.

Ministeriö pyrkii maksimoimaan hankerahojen vaikuttavuuden. Viime vuonna luomuhankerahojen jako viivästyi Luomutieto-raporttia odottaessa. Ministeriö ei tiedottanut tämän eikä viimevuotisen viivästymisen syytä julkisesti eikä suoraan hanketoimijoille.

Ruokaselonteko ja maabrändi nostavat luomua esille

– Ruokaselonteosta odotetaan tällä hetkellä eduskunnan kantoja ja maabrändityön tuloksien siirtymistä hallitusohjelmaan pohditaan, kuvaa Kaila muiden tällä hetkellä tärkeiden keskustelujen tilannetta.

Luomualan organisoitumisesta tiedotetaan 23.3. Luomupäivässä

– Luomualan organisointi ryhmän työ on loppusuoralla. Ehdotusta hiotaan nyt elinkeinon piirissä ja se esitetään Luomustrategia ryhmälle. Tavoitteena on, että organisoituminen käynnistyy jo tänä keväänä, kertoo ryhmän puheenjohtaja Marja-Riitta Kottila.

Luomustrategia ryhmä nimesi syksyllä Luomualan organisointi ryhmän selvittämään, miten alan yhteistyötä voidaan tiivistää. Organisoitiryhmässä alkutuotantoa edustaa MTK:sta Jukka Markkanen, teollisuutta ETL:stä Heikki Juutinen, kauppaa PTY:stä Ilkka Nieminen, ammattikeittäjiä EkoCentriasta Marja-Riitta Kottila, vientiä Organic Finlandista Erkki Pöytäniemi ja tutkimusta, opetusta ja neuvontaa Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista Jukka Rajala.

Katso aiempi artikkeli luomu.fi: Luomuala selvittää tiiviimmän yhteistyön mahdollisuuksia

Keväällä tulevaan luomuhankkeiden haakuun on Kailan mukaan kohtuullinen summa rahaa käytettävissä. Menekinedistämisrahoja on mahdollista jakaa yli kaksi miljoonaa euroa vielä tänä vuonna.

– Portaat luomuun -ohjelma sai jo rahoitusta osana EkoCentrian muita hankkeita, mutta ei siihen osioon, joka edistäisi luomuketjun rakentamista eli keräisi tietoa valmistajista, harmittelee Kottila.

– Tärkeätä on olla rahoittamatta päällekkäisiä toimintoja. Hyviä hakemuksia tuli kuitenkin nytkin. Syy lykkäämiseen ei ollut huonot tai päällekkäiset hakemukset. Vaikutavuuden maksimoimiseksi rahoitamme mielellämme laajoja hankkeita, sanoo Kaila.

Luomu on kasvava ala

Valtiosihteerin toimenkuvaan kuuluvat myös kansainväliset asiat ja suhteet muihin ministeriöihin.

– Komission työ maatalouspolitiikasta on vielä alkuvaiheessa eikä luomu ole nousut siellä erityisesti esille. Suomessa olemme puhuneet luomun ja pientuottajien puolesta Työ- ja elinkeinoministeriössä, jotta kauppajen sisäänostosääntöjä voitaisiin helpottaa, kertoo Kaila.

– Ympäristöasiat ovat entistä tärkeämpiä. Henkilökohtaisesti uskon, että luomu on Suomessa kasvava ala, toteaa Kaila.

PIRJO SIISKONEN

20 vuotta luomutyötä Ruralia-instituutissa

Erikoissuunnittelija, agronomi Jukka Rajala on työskennellyt Helsingin yliopiston Ruralia-instituutissa luomun edistäjänä kahdenkymmenen vuoden ajan.

Jukka Rajala aloitti Ruralia-instituutissa (silloisessa Maaseudun tutkimus- ja koulutuskeskuksessa) vuonna 1990 luomualan koulutussuunnittelijana. Maamme ensimmäiset yliopistolliset luonnonmukaisen maa- ja elintarviketalouden lyhytkurssit pidettiin Ruralia-instituutissa vuonna 1991.

Rajala kehitti koulutusta edelleen pitkiksi täydennyskoulutusohjelmiksi agronomeille ja agrologeille, ja suunnitteli ja vastasi lisäksi alan työvoimapoliittisesta koulutuksesta 1990-luvulla.

Jukka Rajala vei luomualan yliopistollisen perusopetuksen myös Helsingin yliopiston maatalous-metsätieteelliseen tiedekuntaan ja avoimeen yliopistoon. Vuonna 2001 Ruralia-instituutissa käynnistyi yliopistollisen luomuoetus, Eco Studies.

Vuosina 2001–2010 Eco Studies -ohjelmassa on opiskellut satoja yliopisto-opiskelijoita, ja kysynnän kas-

vun seurauksena tiedekunta on nyt ottanut luomuoetuksen omaan opetusohjelmaansa.

Jukka Rajala on kirjoittanut Suomen ensimmäisen ja toistaiseksi ainoan Luonnonmukaisen maataloustuotannon oppikirjan, Luonnonmukainen maatalous, vuonna 1995. Kirjasta otettiin uudistettu painos vuonna 2004. Kirja on ollut vuodesta 1995 lähtien oppikirjana maatalousoppilaitoksista yliopistoon.

Myös www.luomu.fi -sivuston luominen ja sivuston jatkuva päivittäminen on Jukka Rajalan ansiota. Sivusto käsittää ajantasaisen tiedon luomualan tutkimuksesta, kehityksestä, julkaisuista ja tilanteesta Suomessa ja kaikkialla maailmassa.

Tällä hetkellä Jukka Rajala tuottaa ja kehittää luomualan täydennyskoulutusta ja tiedon levittämisen foorumeita Luomutietoa uudella toimintamallilla -hankkeessa.

Jukka Rajalan yliopistouraa on ohjannut vahva henkilökohtainen sitoutuminen kestäväen kehityksen edistämiseen luonnonmukaisen maataloustuotannon avulla.



LUOMU.FI

Itävalta: Me olemme luomua

– Itävalta on nyt Euroopan ykkönen luomumaa. Itävalta on saavuttanut tavoitteen siirtää 20 prosenttia peltoalasta luomutuotantoon, kertoo maatalous- ja ympäristöministeri Niki Berlakovich.

Luomuelintarvikkeiden myynti on lisääntynyt jopa 40 prosentilla edellisvuodesta. Kyselyn mukaan syynä on lisääntynyt tarjonta ja tuotevalikoima.

– Jotta kasvavaan kysyntään voidaan vastata, tulee luomutuotantoa edelleen laajentaa. Ympäristöohjelmaan on varattu rahaa uusien maatilojen luomuun siirtymiseen, vakuuttaa ministeri.

Itävallassa toteutettiin laaja tiedotuskampanja luomusta. Luomun tiedotuskampanjassa luomua mainostettiin "Wir sind bio"-iskulauseella eli "Me olemme luomua". Mainoksissa oli yleensä ihminen ja luomutuote. Joka kuukausi ihminen vaihtui. Mainoksissa esiintyi kaikenlaisia ihmisiä vauvasta vaariin.

Lue lisää: luomu.fi

LYHYESTI

Suomen luomuviljelyn grand old man Michael Pax 80 vuotta

Michael "Mikko" Pax tuli Saksasta Suomeen vuonna 1954 biodynaamisen maatilan tilanhoitajaksi Paraisille. 1960-luvulta alkaen hän toimi Biodynaamisen yhdistyksen palkattomana viljelykonsulenttina ja viljeli omaa avomaan vihanneviljelytilaansa Kirkkonummella. Tulisieluinen Mikko kiersi ympäri maata pitämässä luentoja kansalaisopistoissa ja vastaavissa paikoissa ja neuvomassa vasta-alkajia.

Mikko oli 1970-luvun alussa ainoa henkilö, jolta saattoi saada käytännön luomuneuvoja Suomessa. 1970-luku oli Suomen luomuviljelyn todellinen pioneeri vuosikymmen. Silloin lähes sata tilaa aloitti luomuviljelyn ja lähes kaikki saivat oppinsa Mikolta. Hänen panoksensa Suomen luomuviljelyn alkuun lähdössä ja sen jälkeenkin aina 2000-luvulle on ollut mittaamattoman arvokas ja korvaamaton.

Seppo Lohtaja



Johanna Fräkin ja Kenneth Oker-Blomin yhteinen sydämenasia edistää puhtaasti tuotettua terveellistä ruokaa toteutuu nyt myös verkkokaupan kautta.

MARJO-KAISU NIINIKOSKI

Luomua verkkokaupasta!

Ruokakassin voi täyttää luomutuotteilla myös verkossa. Loppusyksystä nettikaupan ovet avannut makumaku.fi-palvelu toimittaa pääkaupunkiseudulla luomua suoraan kotiovelle.

Luomu- ja lähiruoan jakelukanavat monipuolistuvat teknologian kehityksen vanavedessä. Internet-aikakauden iloisia uutisia on se, että nyt korkealaatuisia lähi- ja luomuruokaa saa hankittua myös verkkokaupan kautta.

– Toimitamme puhdasta kotimaista lähi- ja luomuruokaa suoraan tuottajilta kuluttajille. Koska emme käytä toimituksessa välitahoja, tuotteet pysyvät laadultaan mahdollisimman tuoreina ja hinnaltaan kilpailukykyisinä, toteaa Makumaku

Ltd Oy:n toimitusjohtaja Johanna Fräki. Idea verkkopalvelusta syntyi Fräkin mukaan hänen omasta turhautumisestaan luomun laatuun ja saatavuuteen pääkaupungissa. – Totesin taannoin asuvani lähellä kan-

takaupunkia, mutta en siitä huolimatta löytänyt mistään laadukasta luomuruokaa. Kauppojen luomuhyllyiltä luomua löytyi tosi huonosti ja sekin oli usein nahistunutta. Lähi-tuottajien luomua ei tuntunut löytävän mistään, Fräki kuva.

Fräki päätti tehdä asialle jotakin. Hän jätti ”vanhan elämänsä” Nokian palveluksessa ja hyppäsi rohkeasti luomun ja lähiruoan palvelukseen. Tuloksena on loppusyksystä pilottikokeiluna avattu makumaku.fi-verkkokauppa.

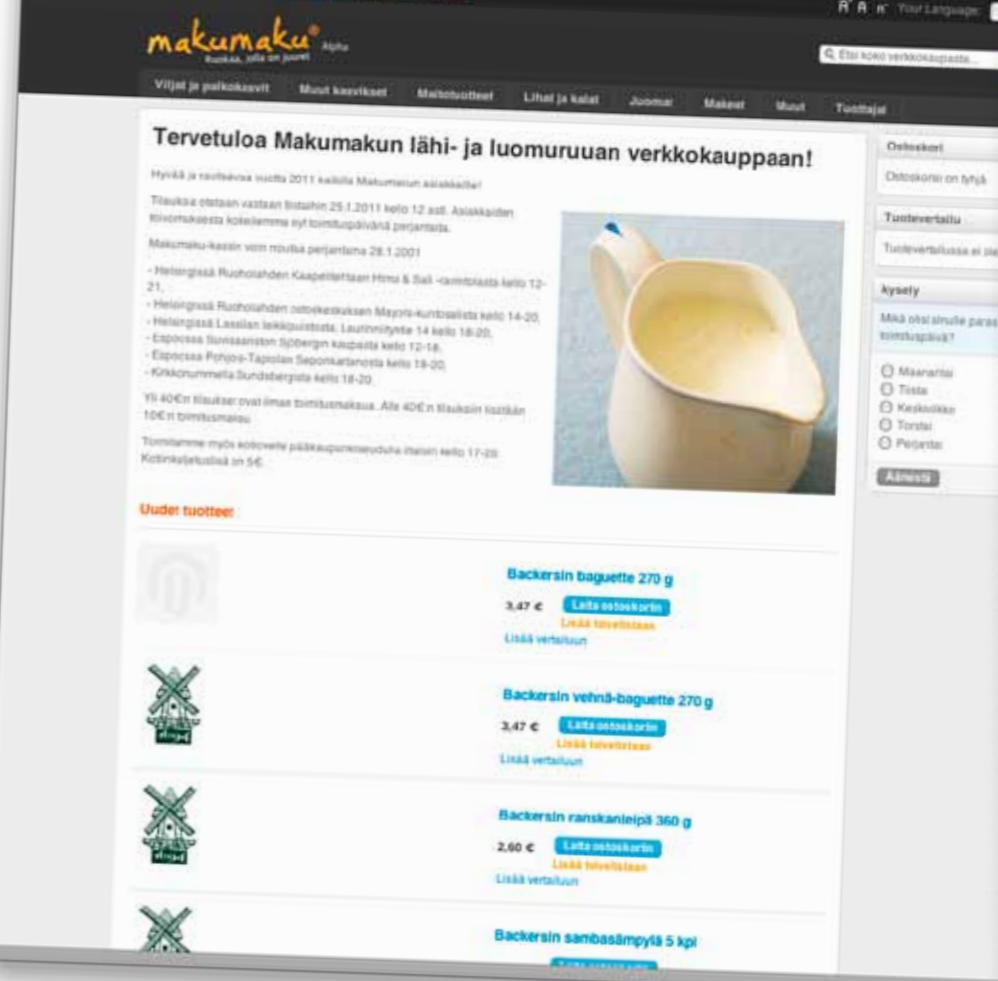
– Lähdimme vuosi sitten liikkeelle asiakaslähtöisellä innovaatiolla eli synnytimme työpajojen kautta uuden palvelukonseptin. Mukana oli myös Luomuliitto sekä tuottajia, joiden näkemykset ja osaaminen olivat meille arvokasta pääomaa.

70 prosenttia luomua

Fräki kertoo pilotin lähteneen mukavasti käyntiin. Markkinoinnissa on ehditty jo kokeilla muutamia yksittäisiä alueita pääkaupunkiseudulla. Mukana ovat olleet Helsingin Kaapelitehtaan alue, Suvisaari sekä asuinalueet Espoossa ja Kirkkonummella.

– Lähdimme liikkeelle tietyistä toimituspisteistä, joista asiakkaat ovat voineet hakea hankkimansa tuotteet. Nyt olemme laajentamassa logistiikkaa siten, että kotiinkuljetus on mahdollista kaikille pääkaupunkiseudulla.

Palveluringissä on tällä hetkellä parisenkymmentä tuottajaa, jotka toimittavat



vat verkkokaupan kautta juureksia, vihanneksia, omenoita, lihatuotteita, viljatuotteita, hunajaa sekä jatkojalostettuna muun muassa säilykkeitä ja mehuja.

Luomua tuotteista on Fräkin mukaan tällä hetkellä 60–70 prosenttia. Jatkossa luomun määrää on tarkoitus nostaa entisestään.

– Luomun lisäksi lähiruoka on hyvin suosittua. Tuore kala, peura ja hirvi tuntuvat olevan kovasti kuluttajien suos-

sioissa. Meille tärkeintä on tarjota ruokaa, jolla on juuret.

Luomuun herätään

Fräkin luotsaaman makumaku.fi-palvelun yhteistyökumppanina toimiva ekokokki Kenneth Oker-Blom korostaa myös ruoan alkuperän tuntemista. Kirjassaan *Syö terveellisesti. Ajattele ekologisesti.* (Reidev Oy Ab 2009) Oker-Blom väittää, että me emme ole pelkästään sitä, mitä me syömme. Ym-

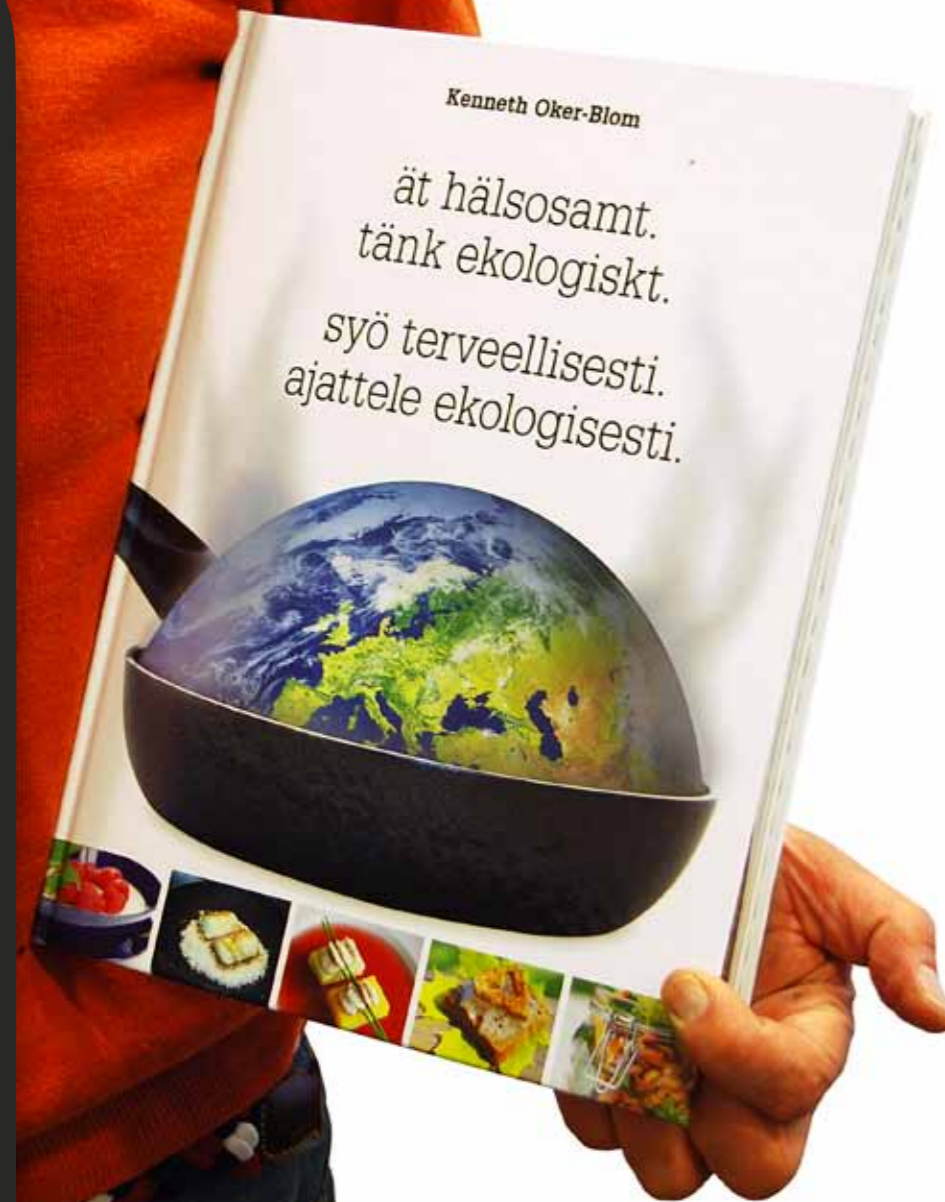
Luomuviljelyyn sertifioidut viljan ja nurmikasvien siemenet

Kysy tarjous!

JUNTTILAN TILA

Sastamala • Puh. 0400 777 192 • (03) 513 0259

www.peltosiemen.fi



Ekokokki Kenneth Oker-Blomin ruokamissio on tiivistetty kiinnostavasti kirjoitettuun ja kauniisti kuvitettuun reseptikirjaan.

Surffaten luomuostoksille!

Nettimyynnistä on tulossa luomuviljelijöille pikkuhiljaa kasvava bisnes. Luomu tuntuu käyvän yhä vilkkaammin kaupaksi verkossa. Netin kautta tuotteitaan myy jo useampi kotimainen luomutila ja yritys.

Luomulehti listasi suosituimmat linkit. Tervetuloa luomuostoksille verkkoon!

www.ekolo.net
www.ekosoppi.com
www.hyvinvoinnin.fi
www.iloinenmaapallo.fi
www.labbynkauppa.net
www.lassilantila.fi
luomuidylli.fi
www.luomulaatikko.com

www.luomukauppa.fi
www.makumaku.fi
www.minatur.fi
www.oma.mycashflow.fi
www.svarfvars.fi
www.tuoretori.fi
www.ullanuniikki.fi

Katso päivittyvä lista: www.luomuliitto.fi/index.php/osta-luomua

päristömme on sitä, mitä me syömmme.

– Tarvitsemme ajattelutavan muutoksen. Meillä ruoka ei ole kulttuuria, joten sitä ei osata arvostaa samalla tavalla kuin esimerkiksi Italiassa tai Ranskassa. Samanaikaisesti meillä on kuitenkin mahdollisuudet tuottaa puhtaasti viljeltyä luomua, Oker-Blom korostaa.

Jorma Ollilan vetämän maabrändityöryhmän valtuuskunta esitti hiljattain, että luomuruoan osuus suomalaisesta maataloudesta olisi vähintään puolet vuoteen 2030 mennessä.

Ollilan visioissa Suomi profiloituisi maailman ongelmien ratkaisijaksi, jonka erikoisaloja ovat toimivuus, luonto ja koulutus. Ryhmä muun muassa haluaa Suomen vesistöt juomakelpoisiksi parinkymmenen vuoden sisällä. Oker-Blom pitää ajatuksia tavoittelemisen arvoisina ja jopa täysin realistisina.

– Ollila tekee hyvää työtä avatessaan meidän silmiämme tosiasioiden edessä. Itse arvioin, että luomu lyö Suomessa lopullisesti itsensä läpi jo ennen vuotta 2030.

Verkosto laajenee

Fräki uskoo myös luomun kasvun kiihtyvän Suomessa. Hän uskoi siihen jo 15 vuotta sitten.

– Muistan jo tuolloin keskustelleeni siitä, että Suomi pitäisi muuttaa kokonaan luomutuotantoon. Suomelle olisi ehdoton kilpailuetu käyttää fantastista ympäristöämme hyväksi kestäväällä tavalla ja tuottaa puhdasta luomuruokaa jopa vientiin.

– Kun luomu lähti meillä liikkeelle 15 vuotta sitten, olin toiveikas, että Suomesta olisi tullut jo silloin luomun johtava maa. Putosimme kuitenkin jälkijunaan Euroopan luomukartalta. Hienoa, että nyt asiaa ollaan korjaamassa oikeaan suuntaan, Fräki iloitsee.

Suunnitelmissa on laajentaa makumaku-verkosta pääkaupunkiseudulta muualle Suomeen. Ensimmäisenä tulevat suuret kaupungit, joissa on tarkoitus aloittaa luomun myynti verkon kautta suoraan tuottajilta kuluttajan kotiovelle.

– Olemme halukkaita aloittamaan yhteistyön meille vielä tuntemattomien tuottajien kanssa. Meihin voi olla yhteydessä myös sosiaalisen median kautta. Facebook-sivustollamme on jo nyt useampi sata fania.

Entinen Nokian työntekijä uskoo edelleen connecting people -bisnekseen. Verkkopalvelun kautta hyödyn saavat sekä tuottajat että kuluttajat.

– Tehtäväni on edelleen yhdistää ihmisiä modernia teknologiaa hyväksikäyttäen, Fräki tiivistää. •



© Reijo Käki

JUKKA TAURIAINEN, MTT

Luomutilat pesevät tavanomaiset kannattavuudessa

Luomutilat kannattavat tavanomaisia paremmin. Vuonna 2009 luomutilat saavuttivat 63 prosenttia tavoitteena olleesta oman työn palkasta ja oman pääoman korkotuotosta, kun tavanomaisilla tiloilla jouduttiin tyytymään 36 prosenttiin tavoitteesta.

Luomutilat ovat tavanomaisia suurempia, ja niiden hehtaaria kohti laskettu kokonaistuotto oli 10 prosenttia alhaisempi. 16 prosenttia alhaisemmat hehtaarikustannukset siivittivät luomutilat tavanomaisia parempan kannattavuuteen.

Vuonna 2009 luomutilojen määrä kää-

ntyi monen vuoden jälkeen kasvuun. Tuolloin Suomessa luomutiloja oli noin 3520, joista luomukotieläintiloja oli noin 550. MTT:n kannattavuuskirjanpidon tulokset kuvaavat noin 39 000 suurimman maatilan tuloksia. Nämä tilat tuottavat Suomen maataloustuotannosta yli 90 prosenttia. Luomutiloista tähän tilaryhmään kuuluu hieman yli 60 prosenttia.

Luomutilat suurempia kuin tavanomaiset

Kannattavuuskirjanpitoaineisto mahdollistaa luonnonmukaisen tuotannon tuotanto-

suunnittaisen tarkastelun lypsykarjataloudesta, muusta nautakarjataloudesta, viljanviljelystä sekä muusta kasvinviljelystä. Myös sekamuotoista kasvinviljelyä ja/tai kotieläintaloutta harjoittavien tilojen tulokset on saatavissa. Kannattavuuskirjanpidossa luomutilaksi luokitellaan luomutukea saavat tilat. Näin ollen kotieläintaloutta harjoittavilla luomutiloilla vain peltoviljely on välttämättä luonnonmukaista; kotieläintalous voi olla tavanomaisesti hoidettua. Sikatiloja on kannattavuuskirjanpidossa luotettavien tulosten julkaisemiseen liian vähän.

Luomutilojen keskimääräinen peltoala oli vuonna 2009 kolmanneksen suurempi kuin tavanomaisilla tiloilla. Luomutiloilla peltoa oli 69 hehtaaria, ja tavanomaisilla tiloilla 52 hehtaaria. Suurimpia luomutiloista ovat viljatilat, joiden keskimääräinen peltoala oli 162 hehtaaria. Luomuvalvonnan tilastoon luetaan myös pienimmät tilat. Kaikkien luomutilojen keskikoko oli sen mukaan 41 hehtaaria. Luomutilojen peltopinta-ala on kasvanut vuosivälillä 2000–2009 keskimäärin 5 prosentin vuosivauhdilla. Tavanomaisten tilojen kasvuvauhti on ollut 3 prosenttia vuodessa.

Luomumaitotilojen eläinryhmittäisyys on

5,5 ey:ä suurempi kuin tavanomaisten tilojen. Muuta nautakarjataloutta harjoittavat luomutilat ovat sen sijaan eläinmäärältään yli kaksikymmentä eläinryhmittäisyys pienempiä kuin tavanomaiset tilat. Eläintihedeltään molemmat luomunautakarjaryhmät ovat tavanomaisia tiloja laajaperäisempiä.

Luomutiloilla pienemmät hehtaari tuotot alemmilla kustannuksilla

Luomutilojen myyntituottojen ja tukien summana laskettava kokonaistuotto oli vuonna 2009 noin 125 400 euroa tilaa kohti. Tukien

osuus siitä oli 54 prosenttia. Tavanomaisilla tiloilla tukia oli tuotoista 37 prosenttia. Tuotantosuunnista vain luomumaitotiloilla myyntituottojen osuus kokonaistuotosta oli suurempi kuin tukien osuus. Suhteellisesti suurin tukien osuus on muilla kasvinviljelytiloilla, 64 prosenttia. Hehtaaria kohti kokonaistuottoa kertyi luomutiloilla 1830 euroa ja tavanomaisilla tiloilla 2470 euroa.

Luomutuotantoa harjoittavien yritysten kustannukset (muut paitsi yrittäjäperheen palkkavaatimus ja oman pääoman korkovaatimus) tilaa kohti laskettuna ovat kasvaneet tuotantopanosten hintakehityksen ja tilakoon kasvun myötä. Vuonna 2009 luomutilojen kustannukset olivat 97 200 euroa tilaa kohti ja tavanomaisten tilojen kustannukset 112 200 euroa. Luomutilojen hehtaarikustannus oli 1420 euroa ja tavanomaisten tilojen 2150 euroa.

Luomutiloilla jää enemmän käteen

Maatalouden yrittäjätulo lasketaan vähentämällä kokonaistuotosta kustannukset. Se kertoo yrittäjäperheen omalle työlle ja yritykseen sijoitetulle omalle pääomalle saadun korvauksen. Yrittäjätulo ei kuvaa varsinaisesti kannattavuutta, sillä oman työn ja pääoman käytöstä aiheutuneet kustannukset ovat vähentämättä tuloksesta.

Luomutilojen ja tavanomaisten tilojen yrittäjätulojen kehitys oli vuosina 2000–2005 hyvin samansuuntainen. Vuonna 2006 luomutilojen yrittäjätulo kasvoi liikevaihdon kasvun myötä 67 prosenttia edellisvuodesta. Tavanomaisten tilojen yrittäjätulo harppasi tuottajahintapiikin seurauksena ylöspäin vasta seuraavana vuonna. Vuonna 2008 kustannusten nousu heikensi erityisesti tavanomaisen tuotannon kannattavuutta. Vuonna 2009 luomutilojen yrittäjätulo oli 28 200 euroa yritystä kohti. Tavanomaisilla tiloilla se oli 16 500 euroa. Vuoden 2010 ennustetut tulosten mukaan luomutilojen yrittäjätulo pienenee kustannusten kasvun vuoksi 5 prosenttia.

Vuonna 2009 yrittäjätulo oli korkein lypsykarjataloudessa, 41 600 euroa, ja muiden kasvinviljelytilojen alhaisin, 3600 euroa tilaa kohti. Luomumaitotilojen yrittäjätulo on tilaa kohti laskettuna suurempi kuin tavanomaisessa tuotannossa.

Luomutilojen yrittäjäperheiden tekemä työtuntimäärä on suuremmasta tilakoosta huolimatta noin 100 tuntia pienempi kuin tavanomaista tuotantoa harjoittavilla tiloilla. Tämä johtuu osittain siitä, että aineiston luomutiloista suurempi osa harjoittaa kasvinviljelyä kuin tavanomaisista tiloista. Vuonna 2009 yrittäjäperheet tekivät luomutiloilla 2280 työtuntia.

Oman työn palkkavaatimus on laskettu 13,5 euron tuntihinnalla. Vuonna 2009 yrittä-

jäperheen oman työn palkkavaatimuskustannus oli luomutiloilla 30 700 euroa. Tavanomaisessa tuotannossa palkkavaatimus oli 4 prosenttia suurempi, 32 100 euroa yritystä kohti.

Yritykseen sijoitetun oman pääoman määrässä luomutilojen ja tavanomaisten tilojen välillä ei ole suurta eroa. Vuonna 2009 molempien tuotantotapojen keskimääräinen oma pääoma oli 270 000–280 000 euroa. Näin ollen 5 prosentin korolla laskettava oman pääoman korkovaatimuskustannus on molemmissa lähes samansuuruinen.

Kannattavuus pienemmillä kustannuksilla

Luomutiloilla hehtaaria kohti saatava kokonaistuotto on viime vuosina ollut noin neljänneksen tavanomaisia tiloja pienempi. Hehtaaria kohti lasketut tuotantokustannukset ovat olleet suhteellisesti vähintään yhtä paljon alhaisemmat. Kun vuonna 2009 luomutilojen 1830 euron hehtaari tuotoista vähennettiin 2070 euron tuotantokustannukset, syntyy tappiota 240 euroa hehtaaria kohti, mikä oli kuitenkin 58 prosenttia vähemmän kuin tavanomaisessa tuotannossa.

Kannattavuuskerroin osoittaa, montako prosenttia yrittäjäperheen oman työn palkkavaatimuksesta ja maatalouteen sijoitetun oman pääoman korkotuotto tavoitteesta yrittäjätulo kattaa. Vuonna 2009 luomutilojen kannattavuuskerroin oli 0,63 ja tavanomaisten tilojen kannattavuuskerroin oli 0,64 ja muilla nautakarjatililla 0,57. Luomuviljelijöiden kannattavuuskerroin oli huomattavasti korkeampi kuin tavanomaisten viljelijöiden. Luomutilojen kannattavuuskerroin osoittaa, että yritykset saavuttivat 63 prosenttia palkka- ja korkovaatimustavoitteistaan eli yrittäjäperhe sai työtunnilleen 8,5 euron palkan ja omalle pääomalle 3,2 prosentin koron.

Luomutilat vakavaraisia

Luomutilojen ja tavanomaisten tilojen velkaisuudessa ei ole juurikaan eroa. Yrityksen vakavaraisuutta mitataan omavaraisuusasteella, joka lasketaan suhteuttamalla vuoden lopun oma pääoma koko pääomaan. Yritys on sitä vakavaraisempi ja sen rahoitusriski sitä pienempi, mitä korkeampi omavaraisuusaste on. Luomutilojen pääomista vuonna 2009 oli omaa pääomaa 72 prosenttia ja tavanomaisten tilojen pääomista 73 prosenttia. Kasvinviljelijöiden omavaraisuusaste oli molemmissa tuotantotavoissa korkeampi kuin kotieläintaloudessa.

Kirjoittaja on taloustutkija Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskuksessa.



MARKKU RÄMÖ

Mehiläiskuolemat maailman huolenaiheena

Jos mehiläiset katoaisivat maapallolta, ihmisilajille jäisi elinaikaa vain neljä vuotta, varoitti Albert Einstein aikanaan. Ihminen on tarhannut mehiläisiä jo vuosituhansia. Viime vuosikymmeninä mehiläiskadot näyttävät tulleen toistuviksi ilmiöiksi Amerikassa ja Euroopassa. Vuonna 2006 mehiläiset katosivat pesistään tietymättömiin Amerikan laajuisesti. Mehiläishoitajille tappiot nousivat 15 miljardiin dollariin. (Meksikonlahden öljynporauslautan tuhon rahallinen arvo jäi 3 miljardiin.)

Lukuisissa tutkimuksissa jäljet ovat johtaneet Bayer-yhtiön nikotinoideihin - nikotiinipohjaisiin torjunta-aineisiin. Mehiläisten pääasiallinen arvo piilee niiden ristipölytyksessä, jotka takaavat luonnon viljeltyjen kukkakasvien monimuotoisuuden.

Niissä maissa, jotka ovat kieltäneet nikotiinidit, mehiläiset ovat palanneet takaisin.

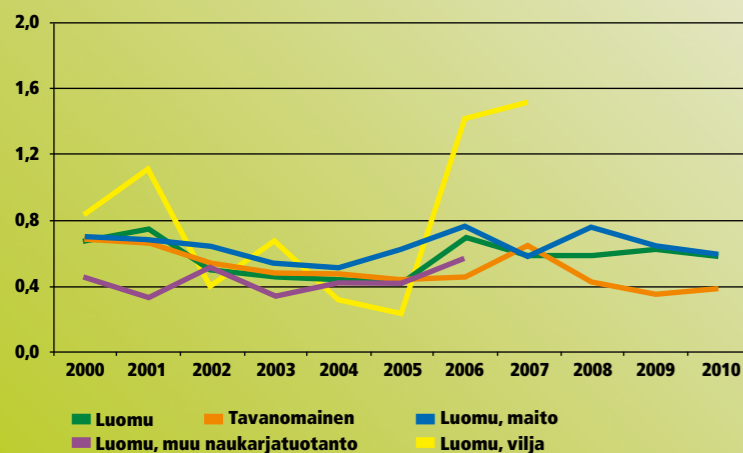
Euroopan Parlamentti kunnostautui päätöslauselmallaan tukea eurooppalaista mehiläistarhausta. Tästä EU:n maataloustuottajien ja osuustoimintajärjestöt Copa ja Cogeca ilmaisivat tyytyväisyytensä suurin kiitoksin.

Tiedemaailmassa riidellään mehiläiskatojen syistä, erityisesti gm-kasvien ja torjunta-aineiden osalta. Myös monokulttuuriviljely, vähäinen siitepölymäärä, ympäristön haitta-aineet ja esimerkiksi voimalinjoista tuleva sähkömagneettinen säteily häiritsevät mehiläisiä. Suomessa on noin 30 luomuhunajan tuottajaa, jotka voivat toimia vain tietyillä hyväksytyillä alueilla.

Avaaz-järjestö on lähellä tavoitettaan saada miljoona nimeä vaarallisten kemikaalien kieltämiseksi EU:ssa ja Yhdysvalloissa.

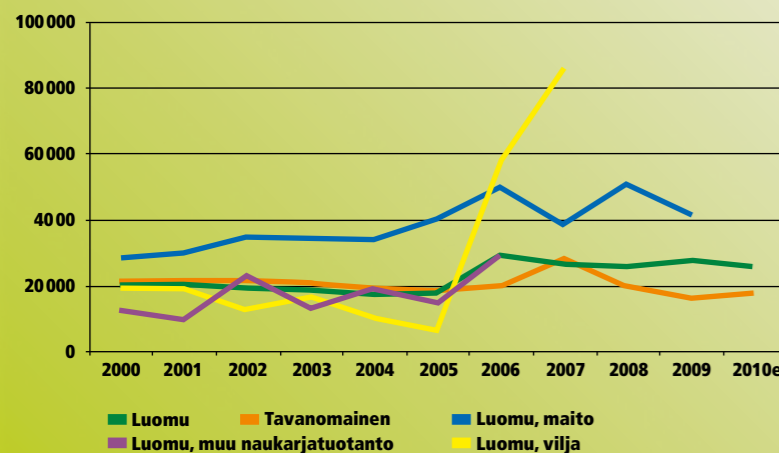
https://secure.avaaz.org/en/save_the_bees/?v

Luomutilojen ja tavanomaisten tilojen kannattavuuskertoimen kehitys



Vuonna 2010 luomutilojen kannattavuuskertoimen ennustetaan olevan 0,59 ja tavanomaisten tilojen kannattavuuskertoimen 0,38. Viljelijöiden ja muiden nautakarjatilojen kuvaajat ovat katkonaiset, sillä tiloja ei eräänä vuosina ole riittävästi tulosten julkistamiseen.

Luomutilojen ja tavanomaisten tilojen yrittäjätulon kehitys 2000–2010e (e = ennuste)



Vuonna 2010 luomutilojen yrittäjätulon ennustetaan alenevan 26 800 euroon ja tavanomaisten tilojen yrittäjätulon nousevan 18 000 euroon. Viljelijöiden ja muiden nautakarjatilojen kuvaajat ovat katkonaiset, sillä tiloja ei eräänä vuosina ole riittävästi tulosten julkistamiseen.

VINKKEJÄ SEMINAARISTA:

Valkuaisrehu ja karjatilan talous

Valkuaisrehuketju-hanke järjesti yhdessä Luomuliiton kanssa valkuaisrehuseminaarin marraskuussa Kouvolassa. Seminaarissa saatiin kattava katsaus luomuvalkuaisrehukasvien käytöstä lypsylehmien ruokinnassa sekä kasvien kasvatuksesta ja näihin liittyvästä taloudesta. Tilaisuuteen osallistui parikymmentä asiasta kiinnostunutta viljelijää.

Luomukotieläinneuvoja Pirkko Tuominen, ProAgria Pohjois-Savosta ja kertoi seminaarissa valkuaisruokinnasta ja lisävalkuaisen vaikutuksesta taloudelliseen tulokseen. Viesti on pääpiirteissään: Säilörehu on märehitjän halvin valkuaisrehu. Sen laatu on ratkaisevan tärkeää ruokinnan onnistumiselle. Mikäli peruserhut ovat laadukkaita, ei lehmällä ole välttämätöntä tarvetta lisävalkuaiselle.

Laadukkaan säilörehun tuottaminen ei aina onnistu, joten valkuaislisä on tuolloin tarpeen.

Valkuaisrehuilla saadaan lisättyä maidon tuotosta. Lisälitrat voivat lisätä myös kannat-

tavuutta. Valkuaisrehut ovat yleensä rehuannoksen kalleimpia osasia, joten tilakohtaisesti kannattaa selvittää lisävalkuaisruokinnalla saatu taloudellinen tulos.

Rypsipuristeista seoksiin

Valkuaisrehuista etenkin rypsipuristeella on maitotiloilla kysyntää.

– Lehmien ruokinnassa voisi siirtyä rypsipuristeista seoksiin, joissa on rypsipuristeeseen lisäksi hernetta ja härkäpapua, ehdottaa luomuneuvoja Reijo Käki ProAgria Kymenlaaksosta.

Pirkko Tuominen kertoo, että rypsiä käytetään paljon sen tärkeiden aminohappojen takia, sekä valkuaislisän myötä kasvaneeseen säilörehun syöntiin.

– Herneen ja härkäpavun sisältämän valkuaisen hyöty saadaan parhaiten irti, kun säilörehun D-arvo on hyvä ja valkuaisrasva enintään kohtuullinen. Herne ja härkäpapu lisäävät lehmien syöntihalukkuutta sekä tuotosta

vilja-säilörehuruokinnalla, toteaa Tuominen.

Monipuolisuudella paras turva

Hankkeessa teetetyt kyselyt mukaan etenkin härkäpavun viljely kiinnostaa luomuviljelijöitä. Viime vuonna sekä härkäpavun että rypsin vilja-alat lähes kaksinkertaistuivat ja herneenkin vilja-ala lisääntyi noin kolmanneksella.

– Tulevan vuoden tuloksellisuutta on vaikea ennustaa, mutta monipuolinen viljelykierto, jossa on joka vuosi erilaisia kasveja on hyvä tapa varautua tulevaan. Monipuolinen kasvivalikoima antaa parhaan suojan myös sääolosuhteille, neuvoo Reijo Käki.

– Onnistuessaan syysrypsi on taloudellisesti paras kasvi, mutta herne ja härkäpapu tuovat yhden myyntikasvin lisä. C- alueella palkoseosvilja antaa hyvän katteen, antaa Käki vielä vinkin.

Valkuiskasvit hyvä valinta

Kasvinviljelytiloilla valkuaisrehukasvit antoivat

viljaan verrattuna odotettua paremman tuloksen 2010, kun viljoista etenkin kaura kärsi kuivuudesta ja kevään alhaisesta sopimushinnasta. Korkeammasta kilohinnasta johtuen valkuaisrehukasvit eivät ole niin herkkiä sadon määrän muutoksille. Jatkossa etenkin valkuaisrehukasvien viljely pitäisi edelleen lisätä ja öljykasvien pinta-ala pitää vähintään nykyisellään, jotta tulevana vuonna saavutettaisiin hyvä valkuaisomavaraisuustaso.

Tilojen välinen kauppa on ollut viime syyskautena aiempia vuosia vilkkaampaa ja valkuaisrehuketju-hankkeen tekemän kyselyn perusteella suurin osa palkoviljoista on jo myyty kotieläintiloille syksyllä. Valkuaisrehu-

kyselyjä tehdään tiloille jatkossakin ja kauppaa helpotetaan kokoamalla rehujen osto- ja myyntitietoja.

Tilojen välisen kaupan lisäksi hankkeessa ovat mukana valkuaisrehujen valmistajia, jotka jo harkitsevat uusia rehuseoksia, jos tulevana kasvukautena saadaan riittävät määrät valkuaiskasveja.

Luomuvalkuaisrehujen markkinoita kehittää valtakunnallinen hanke, jota rahoittaa maa- ja metsätalousministeriö. •

Kirjoittajista Sonja Sihvola on toimittaja ja Marja Suutarla hankevetäjä.

KATE A ETELÄ-SUOMESSA

Luomuviljely – kesä 2010-keskisato perustuu kyselytutkimukseen syyskuu 2010 yli 10 ha tilat

Kasvi	Sato kg/ha	Sato e/kg	Sato e/kg	Tuet e/kg	Muut kust. e/kg	Kate A e/kg
Vehnä	2145	0,22	472	671	194	949
Härkäpapu	1195	0,31	370	765	199	936
Herne	1512	0,28	423	765	315	973
Rypsi	497	0,60	298	713	204	807
Kaura	1683	0,12	202	671	151	722



Luomutuottajat saivat hyödyllistä tietoa valkuaiskasveista ja taloudellisesta tuottavuudesta.



Viikissä tutkitaan mahdollisuuksia saada uusia palkokasveja viljelyyn.



Elisa Niemi kiitti Luomuliiton puolesta uutta tietoa levittäneestä seminaarista.



Leena Nakko kertoi korkeatuottoisen karjan ruokinnasta tilaesimerkin.



Jukka Lassila kertoi kokemuksiaan muun muassa lupiin, härkäpavun ja öljyhampun viljelystä.



Frederick Stoddard kertoi Viikin palkokasvikokeiden tuloksista.



ARTO HUUSKONEN

Mistä valkuaista luomusonnille?

Luomutuotantoon soveltuvien valkuaishujen niukkuutta pidetään yhtenä esteenä luomunaudanlihantuotannon lisääntymiselle. Tutkimustulokset ja märehitjän ravitsemusfysiologia eivät kuitenkaan tue tätä väitettä.

Pötsissä tuotettu mikrobivalkuainen on lihanaudan ylivoimaisesti tärkein valkuaisen lähde. Hyvinä kakkosena tulee perusrehuista (säilörehu ja vilja) saatava valkuainen. Varsinaisten valkuaishärehujen, kuten rypsin, merkitys on useimmiten marginaalinen.

Erillisen valkuaishärehun tarvetta kasvavilla naudoilla on tutkittu useissa kokeissa. Tästä huolimatta valkuaishärehun merkityksestä on ole-

massa erilaisia käsityksiä. Tämä johtuu siitä, että perusrehujen laatu voi vaihdella hyvin paljon tilakohtaisesti. Ruokinnassa käytettävän säilörehun laatu on avainasemassa.

Rypsilisällä ei vaikutusta tuloksiin

Rypsilisäys ei ole MTT:n viimeaikaisissa ruokintakokeissa vaikuttanut kasvavien sonnien tuotantotuloksiin, kun perusrehuina on käytetty

hyvälaatuista säilörehua ja viljaa. Vanhemmissa tutkimuksissa on saatu hieman toisistaan poikkeavia tuloksia valkuaishärehujen vaikutuksista. Tämä johtuu siitä, että perusruokinnasta peräisin olevien ravintoaineiden määrät ovat vaihdelleet huomattavasti.

Rypsilisä voi parantaa nautojen kasvua, jos ruokinnassa käytettävä säilörehu on huonolaatuista (D-arvo alle 650 g/kg kuiva-ainetta, valkuaishärehun laatu on huono). Sen sijaan jos karkearehuna on hyvälaatuinen nurmisäilörehu, ei rypsin käytölle kasvavilla naudoilla näyttäisi olevan perusteita.

Jos karkearehuna käytetään nurmisäilörehun sijaan puhtaasta viljakasvustosta tehtyä kokoviljasäilörehua tai kuivaa heinää, rypsilis-

Viimeaikaiset sonnien kasvatusko-
keet ovat osoittaneet, että sonnit
käyttävät kasvuunsa noin 10 %
enemmän energiaa kuin vanhoissa
ruokintasuosituksissa oletettiin.
Tämän vuoksi kasvavien sonnien
energiaruokintasuositusta lisät-
tiin uudistuksen yhteydessä 10 %.

sällä voidaan saavuttaa jonkin verran paran-
nusta kasvutuloksiin.

Pötsivalkuaisella pötkii pitkälle

Märehitjien rehujen valkuaishärehu ilmaistaan kahdella tunnusluvulla, jotka ovat OIV (ohutsuo-
lesta imeytyvä valkuainen) ja PVT (pötsin
valkuaishärehu). OIV mittaa ohutsuo-
lesta imeytyvää valkuaista (aminohappoja), joka on pe-
räisin rehuvalkuaishärehun hajomatto-
masta osasta (ohitusvalkuaishärehu) ja mikrobi-
valkuaishärehu. Mikrobivalkuainen on tuotettu
pötsissä rehusta saadulla energialla. Rehuille
määritettävä PVT-arvo kuvaa rehun hajoa-
van valkuaishärehun riittävyyttä pötsin mikrobien
työntarpeeseen.

OIV-suositukset esitetään vuonna 2010 to-
teutetun ruokintasuositusten päivityksen jäl-
keen ainoastaan alle 200 kg painaville nuorille
naudoille. Yli 200 kg painavien sonnien ja hie-
hojen valkuaishärehun saanti on riittävä, kun rehu-
annoksen pötsin valkuaishärehu eli PVT on yli
-10 g/kg kuiva-ainetta.

Jos eläin syö 5 kg kuiva-ainetta päivässä,
ruokinnan PVT- arvo voi siis olla -50 g/pv. Pö-
tsissä muodostuva mikrobivalkuainen ja perus-
rehujen (säilörehu, vilja) ohitusvalkuainen riit-
tävät tällöin tyydyttämään yli 200 kg paina-
vien eläinten aminohappojen tarpeen.

Käytännössä edellä sanottu tarkoittaa sitä,
että yli 200 kg painavan kasvavan naudan
mahdollinen lisävalkuaishärehun tarve on määri-
llistä (tyydyttämisen tarvetta) eikä laadul-
lista (aminohappojen tarve). Jos PVT:n mini-
miarvo ei ruokinnassa toteudu, valkuaishärehu
kannattaa toteuttaa mahdollisimman edulli-
sella tavalla. Luomutuotannossa hyvä mahdol-
linen vaihtoehto on säilörehun raakavalkuaishä-
rehun nostaminen. Kallisarvoinen luomuru-
pysi kannattaa mieluummin säästää lyp-
sylehmien ruokintaan, jossa sillä on saatavissa
todellista lisäarvoa.

Palkokasvit ovat hyvä valkuaishärehu

Yleisimmin kasvavien nautojen osalta ollaan
tilanteessa, että varsinaista valkuaishärehu ei tar-
vita. Esimerkiksi hyvälaatuista nurmisäilörehua
ja viljaa sisältävällä ruokinnalla pötsimikrobien
työntarve täyttyy perusrehujen kautta. Luomutu-
otannossa yleisesti käytettävät nurmi-
palkokasvit sisältävät heinäkasveja enemmän



raakavalkuaista, joten ainakin teoriassa luomunau-
danlihanautantossa pitäisi olla tavan-
omaista tuotantoa vähemmän tarvetta varsinaisten
valkuaishärehujen käytölle.

Kokoviljasäilörehu on eräs potentiaalinen vaihtoehto
lihanautatilan viljelykierrossa. Puh-
taasta viljakasvustosta korjattu säilörehu sisäl-
tää yleensä niukasti raakavalkuaista. Usein täl-
laisen säilörehun raakavalkuaishärehun sisältö on
jopa alle 10 prosenttia. Tilanteeseen voidaan

vaikuttaa käyttämällä vilja-palkokasviseoksia.
Esimerkiksi herne, virmat ja härkäpapu sovel-
tavat viljojen seoskasviksi ja nostavat samalla
säilörehun valkuaishärehun sisältöä, jolloin ruoki-
nassa on mahdollista välttää lisävalkuaishärehun
tarpeelta.

Kirjoittaja toimii tutkijana MTT:n Kotieläintuotannon
tutkimusyksikössä ja InnoNauta -hankkeissa. •

Kasvavien lihanautojen ruokintasuositukset uudistuivat

MTT:n ylläpitämä kotieläinten "Rehutaulukot ja ruokintasuositukset – palvelu" päivi-
tettiin kesällä 2010. Muutokset astuivat voimaan 1.9.2010. Uudistuksista on löydet-
tävässä laaja tietopaketti MTT:n verkkopalvelussa osoitteessa: <https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/Rehutaulukot>

Rehuyksiköistä megajouleihin

Nautojen energiaruokintasuositukset ja rehujen energia-arvot on meillä aikaisemmin
ilmoitettu rehuyksiköinä. Uudistuksen myötä rehuenergian yksikkö tulee jatkossa ole-
maan megajoule (MJ). Kyseessä on vain yksikön muutos eli rehuenergian määrittä-
minen ja rehujen väliset suhteet energia-arvoissa pysyvät ennallaan. Yksi vanha rehuyk-
sikkö vastaa 11,7 megajoulea eli rehun uusi energia-arvo on käytännössä vanha Ry-
arvo kerrottuna luvulla 11,7. Uudistuksen myötä rehujen energia-arvot ovat SI-järjes-
telmän mukaisia ja kansainvälisesti vertailukelpoisia.

Myös säilörehun sulavuutta kuvaavan D-arvon osalta siirrytään käyttämään SI-järjes-
telmän mukaisia lukuarvoja. Tämä tarkoittaa sitä, että prosenttilukujen käytöstä luovutaan
ja D-arvo ilmaistaan jatkossa yksikkönä g/kg kuiva-ainetta. Esimerkiksi D-arvot 65 ja
70 % esiintyvät siis rehuanalyysissä jatkossa muodossa 650 ja 700 g/kg ka.



Mäntsälän Saaren kartanon puutarhatalouden opiskelijoiden näytekasvimaalla kasvatetaan yleisimmät puutarhan viljelykasvit, joista luomuopiskelija Larissa Heinämäki tutkii kurpitsan kukintoja.

SUVI LEHTONEN

Luomuopiskelija kaivautuu maaperään työharjoittelussa

Neljä kuukautta puutarhatalouden perustutkintoa opiskelleet Keudan Mäntsälän luomupuutarhuri-aikuisopiskelijat miettivät luonnonmukaisuutta niin kukkasidontatöissä kuin kasvihuonetyöskentelyssäkin. Monimuotoisessa aikuisopiskelijaryhmässä on sekä viljelijöitä että kaupunkilaisnuoria ja ammatin vaihtajia monelta eri alalta. Moni on ensimmäisen työssäoppimisjakson aikana kitkenyt ensimmäisen kerran rikkakasveja ja ajanut traktoria.

Viiiden viikon työharjoittelu syksyllä luomu- tai biodynaamisella tilalla toimi hyvänä ”esikasvina” tulevia teoriaopintoja varten. Työharjoittelussa tunnistettiin rikkakasveja, tehtiin lapiodiagnooseja, tutustuttiin viljelykierto- ja luomusuunnitelmiin ja markkinointiin. Ja tehtiin tilan päivittäisiä töitä. Opiskelijat sekoittivat preparaatteja tai keräsivät

yrtejä niitä varten, toiset nostivat perunaa, levittivät lantaa ja kauppakunnostiivat syksyn satoa.

– Maahan ja kasvualustaan pitää kaivautua. Perehtyä sen rakenteeseen, pieneliöstöön ja viljelykiertoon, jotka ovat kaiken perusta, muistuttaa ryhmänohjaaja Päivi Pettinen luomupilaitaan säännöllisesti. Koulutuksen alussa perh-

dyttiinkin heti sekä teoriassa että käytännössä työharjoittelupaikoilla maanäytteiden ottoon ja ravinteiden merkitykseen kasvien kasvulle.

Biodynaaminen opetustila

Nyt opiskelijat odottavat innolla pääsevänsä tekemään viljelysuunnitelmaa ja kasvattamaan taimia biodynaamiselle Heinolan tilalle Nummisiin opetuskäyttöön saadulle puutarhalohkolle. Tilalla ei vielä ole Demeter-merkkiä, mutta sitä on pyritty kymmenen vuoden ajan viljelemään biodynaamisesti. Opiskelijat jakautuvat melkein puoliksi luomusuuntautuneisiin ja biodynaamisiin, mutta kaikkia kiinnostavat molemmat



Puutarhurin ammattitaitovaatimuksiin kuuluu ottaa työssään huomioon toiminnan turvallisuus sekä käyttää työtehtäväänsä kuuluvia suojaimia. Luomuopiskelija Anna-Maria Matikka harjoittelee siemaleikkurin käyttöä Kaukon luomutilalla mansikkakasvustojen välissä.

tuotantotavat.

Heinolan tilan suunnittelussa ja käytännön töissä haluavat kaikki olla mukana. Lähiopetusjaksoilla molemmat tuotantotavat otetaan huomioon opetuksessa. Syventäviä opintoja molemmille tuotantotavoille pyritään järjest-

mään myös etäjaksoilla ja verkko-oppimisympäristön avulla.

Kaikille on kuitenkin selvää, että tuotantotavasta riippumatta koulutuksen tavoitteena on puutarhatalouden vahva ammattitaito. Sitä voi täydentää yhdistämällä tutkintoonsa osia esimerkiksi ko-

tieläintaloudesta. Luonnonvara-alan perus- ja ammattitutkintojen uudistus mahdollistaa valinnaisten kokonaisuuksien entistä suuremman määrän. Myös opintomatka lokakuussa Ruotsin biodynaamiseen Järnaan antoi kasvualustan monille uusille ideoille.

Osa opiskelijoista työskentelee koko ajan joko omilla tiloillaan ja kukkakau-poissa sekä biodynaamisilla tiloilla Majvikissa ja Rihussa.

Tulevaisuuden luomutuotteen myynti ja markkinointi ovat herättäneet paljon ajatuksia ja kysymyksiä.

– Yhteisön tukema maanviljely eli CSA (Community Supported Agriculture), joka on luomuviljelijöiden ja kuluttajien välinen yhteistyösopimus, tulee varmasti olemaan Suomessakin tulevaisuuden juttu, pohtii opiskelija Rebecca Koskenniemi.

– Minkä tahansa ison ketjun elintarvikemarketin tarjontaan ja toimintatapaan tutustumalla huomaa, että kuluttajan etu ei ainakaan ole toiminnan päälimmäisenä tavoitteena. Toisaalta vähäisenkin oma maataloustuotanto paljastaa nopeasti, että massiivinen tuki- ja valvontakoneisto on virkavaltaisen raskas ja jäykkä, eivätkä jatkojalostus ja kauppa juurikaan tue pienimuotoista toimintaa. Ehkä luontevin tapa edetä hajautetun puutarhaviljelyn ja jalostuksen alalla on osuuskunta-aatteen uudelleen elvyttäminen, miettii luomuopiskelija tulevaisuutta. •

Kirjoittaja opiskelee Keski-Uudenmaan KEUDAn Saaren yksikössä Mäntsälässä luomupuutarhurilinjalta.

Ykköslajikkeet myös luomuna

**Grinstad ja Tenho timoteit • Inkeri nurminata
Bjursele puna-apila • Kaikki luomuseokset
Aino kevätvehnä • Peppi Kaura
Einari, Jyvä, Artturi ja Pilvi ohrat**

www.peltosiemen.fi



Kivijärven pakkaamo
Evijärvi • Puh. 0400 663 442
www.kivijarvenpakkaamo.net

Kysy tarjous!

Kotimaiset panimot suunnannäyttäjinä luomuoluillaan

Luonnonmukaisuus, ympäristöystävällisyys, aitous ja paikallisuus ovat nousseet megatrendeiksi. Kuluttajien kiinnostus luomuun on saanut neljä suomalaispanimoa satsaamaan kotimaisiin luomuraaka-aineisiin ja keittämään poikkeuksellisen puhtaita oluita.



– Lisäaineettomuus ja luonnollisuus ovat näkyneet muissa panimojuomissa jo pitkään, mutta oluessa edetään nyt pidemmälle, puhtaaseen luomutuotteeseen. Luomu sopii olueen, joka on lähtökohdaisesti luonnollinen tuote, sanoo Hartwallin markkinointi- ja viestintäjohtaja Tuomas Kahri.

– Luomuoluen kehittäminen on osa meille tärkeää olutkulttuurin kehittämistyötä. Tämä on hyvä mahdollisuus herätellä keskustelua luomusta, toteaa Kahri.

Kuluttajien kasvava kiinnostus luomuluoihin ja muihin kestävästi kehitetyistä tuotteista ilahduttaa Alkon tuoteryhmäpäällikköä Mika Kauppista. Alko vastaa kysyntään: viisi prosenttia Alkossa myytävistä oluista on kotimaista tai kansainvälistä luomuolutta.

– Tuomme asiakkaillemme ensi vuonna lisää luomuoluita ja -siidereitä, kertoo Kauppinen.

Kauppinen kehottaa vastuullisesti ajattelevaa ja ekologisen vaihtoehtoa etsivää huomioimaan myös kotimaiset oluet yleensä.

– Ne ovat lähituotteita: ne tehdään kotimaisista raaka-aineista, kotimaisella työllä ja kuljetetaan mahdollisimman lyhyen matkaa. Ainoastaan humalaa ei saa Suomesta, mutta sen osuus on promilleja raaka-aineista. Oluella on todettu olevan kaikista elintarvikkeista pienin hiilijalanjälki, Kauppinen muistuttaa.

Samaa asiaa korostavat myös luomuluiden tekijät. Jo aiemmin Panimoteollisuus, Valtion teknillinen tutkimuslaitos ja Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus ovat yhdessä arvioineet, että kotimaisesta olutitrasta aiheutuu noin 540 gramman kasvihuonekaasupäästöt. Normaalin olutpullon päästöt vastaavat yhtä autolla ajettua kilometriä.

Mitä pienet edellä...

Pienpanimot ovat kotimaisen luomuoluen edelläkävijöitä. Vasta parivuotias Vakka-Suomen Panimo toi helmikuussa 2010 markkinoille pils-tyyppisen luomuoluen. Panimomestari Jani Vilpas valmistaa LuomuPilsin kotimaisesta luomuhramaltaasta ja saksalaisesta luomuhumalasta.

Reilusti humaloitu vaalea täysmallasolut istuu panimon toiminta-ajatukseen, johon kuuluu tuottaa oluita puhtaasti, lähellä ja parhaista raaka-aineista. Valvotussa luomutuotannossa valmistettu olut on luonteva jatko tavanomaisesti tuotetuille lähioluille.

Luomurepertuaarin laajentaminen ei kuitenkaan ole Uudessakaupungissa ajan-

kohtaista, koska esimerkiksi erikoisempien tummien maltojen saaminen luomulaatuisena ja riittävän suurina määrinä on hankalaa.

– LuomuPils on pysynyt jatkuvassa tuotannossa, kun saimme sen Alkon kautta myyntiin, panimomestari Vilpas kertoo.

Vakka-Suomen Panimon luomuluolle teki toukokuussa seuraava Teerenpelin luomulager. Molemmat oluet ovat hieman keskiolutta vahvempia, joten ne ovat maistelijoiden saatavilla ravintoloissa ja Alkossa.

Teerenpelin paikallisesta luomuhirasta valmistettu vaalea lagerolut edustaa päijäthämäläistä lähiolutta. Teerenpeli-yhtiöiden toimitusjohtaja Anssi Pyysing kommentoi tuoreeltaan, että luomuolut on luontainen valinta tuoteperheeseen, jossa korostuvat lähituotanto ja ympäristöystävälliset valmistusmenetelmät. Oluen valmistuksessa korostuu ekologisen jalanjäljen pitäminen mahdollisimman pienenä ja maussa luonnonmukainen aitous.

Nokian Panimon luomuolut ehti tarjolle vuodenvaihteessa

Tammikuussa päivittäistavarakauppoihin tulee kaksi luomuolutta. Nokian Panimon Keisari Luomu on kotimaisesta luomuhirasta valmistettu pils-tyyppinen pohjahiivalla käytetty, pastöroimaton ja suodattamaton luomuolut. Nokialainen luomuolut on humaloitu saksalaisilla Perle ja Hallertauer Tradition -luomuhumalilla.

– Suomalainen olut on tutkitusti ekologinen elintarvike. Luomuolueemme on käsityönä pantu lähiolut, jonka hiilijalanjäljen olemme halunneet pitää mahdollisimman pienenä. Raaka-aine tulee läheltä ja olut kulutetaan lähellä. Myös lämpökäsittelyn ja suodatuksen jääminen pois pienentää luomuoluen hiilijalanjälkeä, kertoo Nokian Panimon panimomestari Riitta Sulkama.

Nokian Panimo korostaa, että maanlaajuisesti saatavilla olevan luomuoluen hinnassa ei ole luomulisää, vaan hinta asettuu panimon muiden oluiden kanssa samaan kategoriaan. Toimitusjohtaja Matti Heikkilä ennakoii luomuoluen löytävän paikkansa luonnonmukaista tuotantoa ja puhtaita olutmakuja arvostavien kuluttajien arki- ja juhlapöydistä.

– Ensimmäinen luomuolueemme ei tarjoa eksotiikkaa vaan on vaihtoehto lager-oluen juojalle; siinä voi aistia kotimaisen luomuviljan aidon perusmaun. Mikäli se saa hyvän vastaanoton, voimme valmistaa myös muita oluttyyppejä luomu-



Malmgårdissa on haaveena saada kaikki oluen raaka-aineet tiluksilta. Panimo syntyi vuonna 2009.

© Anton Sucksdorff

raaka-aineista, Sulkama mainitsee.

Panimomestari kertoo, että Nokiaalla valmistettavien mehupohjaisten virvoitusjuomien suhteen muutos tapahtuu nopeasti:

– Muutamme marja- ja omenalimonadimme luomutuotteiksi alkuvuodesta.

Hartwallin ja Teerenpelin hedelmällinen yhteistyö

Myös Hartwallin marraskuussa lanseeraama luomuolut ehtii ruokakaappoihin tammikuussa. Miten iso panimo onnistui erikoistuotteen kanssa?

– Luomuoluen kehittämisessä meille oli järkevää tehdä yhteistyötä pienpanimon kanssa. Omissa tuotantotiloissamme, normaalilla keittokapasiteetillamme emme pystyisi tekemään tällaista pientä erää. Myös kotimaisen luomuraaka-aineen saatavuus tulisi vastaan, Kahri valottaa.

Markkinointi- ja jakeluyhteistyönä alkanut Hartwallin ja Teerenpelin yhteistyö tuotti konkreettista hedelmää, kun Hartwallin Tornion panimosta Lahteen siirtynyt panimomestari Mika Mäkelä sai vapauden kehittää panimon lippulaivabrändin Lapin Kullan alle luomuoluen.

Kehitystyö tapahtui

Teerenpelin Lahden panimolla, missä Mäkelä työskenteli pienpanimon väen kanssa vuoden verran. Hän kokeili erilaisia hiivoja ja humalalaatuja luodakseen brändin luonnolliseen mielikuvaan sopivan, helposti lähestyttävän luomuoluen.

– Luomuhumalaa Suomesta ei saa, joten hankimme luomuviljellyt humalat Keski-Euroopasta. Kokeilun kautta päädyin Perle ja Halletau Spät -lajikkeiden yhdistelmään, josta ei synny yliökateraa makua vaan humalan aromi on lähinnä tuoksussa, Mäkelä kuvailee.

Tuiskuksi ristitty luomuoluet sisältää yllätyksen:

– Humala-aromeita tukemaan

käytin luomukasvatettua siankärsämöä, jolla on samankaltainen yrttinen tuoksu, aromit ja katkerot kuin humalalla. Yrtti laajentaa suutuntumaa. Siankärsämöä on käytetty Suomessa oluen mausteena jo ennen humalan yleistymistä, Mäkelä kertoo.

Lopputuloksen kannalta tärkeää oli myös sopivan pintahiivan löytäminen. Luomuolut on Hartwallin ensimmäinen pintahiivalla käytetty olut miesmuistiin, ja käyminen on tuonut siihen hedelmäisiä estereitä. Jotta hiiva pääsisi oikeuksiinsa, olutta ei ole suodatettu.

Tuiskussa käytetyt humalalajikkeet ovat miltei samat kuin Keisari Luomussa, joten oluen ystävät pääsevät arvioimaan pohja- ja pintahiivakäymisen eroja verrattessaan uutuusoluita keskenään.

Täysin kotimainen luomuolut Malmgårdin haaveissa

Malmgårdin Panimo syntyi vuonna 2009, kun Savonlinnassa vuodesta 2002 toimineen Panimoravintola Huvilan panimotoiminta siirtyi Pernajaan. Kreivi Johan

Creutz houkutteli panimomestari Tuomas Markkulan Malmgårdin kartanon viljelaarien äärelle speltin avulla.

Malmgårdin kartano tarjoaa luomuviljan lisäksi oluenpanoon tilat ja oman lähteensä vettä. Tulevaisuudessa ohra-, speltti- ja muinaisvehnäpeltojen kupeessa hulmuu myös humala, mikäli tekijöiden pitkän tähtäimen suunnitelma ottaa tuulta.

Markkula jakaa tilan isännän haaveen siitä, että kaikki raaka-aineet ainakin yhteen tuotteeseen saataisiin tiluksilta.

– Haluamme oman luomumaltaan ja luomuhumalan. Haasteena on löytää sopivan kokoinen kumppani luomuviljan mallastajaksi, Markkula toteaa.

Nykyisin tilan oma luomuvilja, speltti ja muinaisvehnä, lisätään oluen mausteeksi sellaisenaan. Rouhittua spelttiä käytetään ensimmäiseen Malmgårdissa syntyneeseen olueen, Dinkeliin, johon se tuo kuivan, pähkinäisen makuuvahteen. Muinaisvehnellä pehmennetään ja pyöristetään viime keväänä lanseerattua Blond Alea, joka on kahdeksanprosenttisen Belgian miedompi pikkusisko. •



© Hartwallin kuva-arkisto

Lisää tuottoa luomuviljelyyn

KULTAKASVU

Dynaaminen tuote viljan peittaukseen

Kultakasvu on suomalainen innovaatio, jota kehitetään ja tutkitaan koko ajan. Se on ollut käytössä jo 7 vuotta ja se on toiminut erinomaisesti. Siitä johtuen jo melkein joka sadas viljahehtaari Suomessa kylvetään Kultakasvusiemenillä.

Miksi kiinnostus kasvaa?

Käytännössä on todettu,
että itäminen on ollut terhakkaa,
että vilja on kestänyt hyvin kuivuutta,
että käsittely on estänyt homeiden tuloa,
että sadot ovat nousseet, usein jyväluvun kasvun seurauksena,
että perättäiskäyttö on vielä parantanut tehoa

Eli summa summarum

Sitä vaan kannattaa käyttää!

Myynti: Tmi Tilapeittaaja Reijo Hartikka, www.tilapeittaaja.fi
ja Yrittäjien Maatalous Oy, www.yrma.net, muut myyjät ja
tuotetiedot valmistajan Elom Oy:n sivuilla www.elom.fi.
Viljelijöiden kokemuksia www.parempisato.fi.

Edullisin ennakkohinta on voimassa nyt!
Tilaa heti 0400-325863, 0500-325863 sillä
Sitä vaan kannattaa käyttää!



© Anton Sucksdorff

JUKKA KIVELÄ

Luomumallasta Suomesta

Ainoa kotimainen luomuolutmaltaan valmistaja on Polttimo Oy:n ja Lantmännenin yhdessä omistama Viking Malt Oy Lahdessa. Sillä on mallastamot myös Ruotsissa ja Liettuassa.

Tällä hetkellä Lahdessa valmistetaan luomulaatuisena tavallista pilsnermallasta, josta oluen valmistajat voivat tehdä omanlaisensa vaalean oluen. Jos vuonna 2011 on mahdollista hankkia enemmän luomumallasohraa, voisi

Viking Malt Oy Lahdessa kokeilla myös jonkun erikoismaltaan valmistamista luomulaatuisena.

Luomumaltaan valmistuksessa ei ole mitään erityistä luomuvälvönnän tai mallastuksen suhteen. Maltaan valmis-

tus tehdään panosprosessina, niin että noin 40–50 tonnia ohraa kostutetaan ja idätetään, jonka jälkeen mallastettu ohraerä kuivataan ja pakataan. Jokaiselle valmistuserälle annetaan oma numero, jossa näkyy käytetyn raaka-aineen toimituserä ja toimittaja/viljelijä. Mallasäkkeihin laitettavan eränumeron avulla voidaan aina selvittää maltaan raaka-aine aina viljelijään asti. Raaka-aineen alkuperän jäljitettävyyttä antaa mahdollisuuden valmistaa tietyn tilan ohraa omalla nimellä markkinoitavaa luomuolutta.

Tänä vuonna aletaan tehdä viljelysopimuksia

Viking Malt on ostanut tarvitsemansa luomumallasohran Päijät-Hämeen alueelta viljelijöiden tarjonnan mukaan. Koska luomumaltaan kysyntä on kuitenkin viime aikoina lisääntynyt uusien luomuluon valmistajien myötä, Viking Malt aloittaa vuoden 2011 aikana mallasohran viljelysopimusten tekemisen.

Jos viljelijä pystyy toimittamaan yhden mallastuserän eli 50 tonnia mallasohraa vuodessa, voi viljeltäväksi valita minkä tahansa yleisimmistä mallasohralajikkeista. Viking Maltin ruotsalainen mallastamo ostaa Lantmännenin kotisivujen mukaan luomumaltaaksi vain Tipple -lajiketta, jota yhtiön Suomen maajohtaja Timo Huttunen suosittellee suomalaisillekin viljelijöille. Muita sopivia lajikkeita mallastukseen voisivat olla Barke, Scarlett ja Saana.

Mallasohran luomuviljely ei tähän mennessä ole kiinnostanut viljelijöitä kovin paljon, kun luomumallasohran kysyntä ei ole ollut tasaista, ja toisaalta mallasohran viljely luomumenetelmin vaatii viljelijän panostusta ja ammattitaitoa. Mallasohrasta saadaan hyvälaatuisia, kun viljakasvusto on tasainen ja rikkaruohoja on vähän. Ohraa pitäisi tuottaa runsas sato, jonka jyvät ovat suuria ja tasalaatuisia. Sadon valkuaispitoisuus ei saa olla liian korkea, mielellään alle 12%.

Suuri sato ja alhainen valkuaispitoisuus saavutetaan parhaiten kohtuullisella lannoituksella ja melko tiheällä kasvustolla. Mallasohran viljelyssä on myös kiinnitettävä erityistä huomiota viljan hygieenisen laadun ylläpitämiseen, sillä varsinkin punahomeet pilaavat jo pieninä määrinä maltaan laadun. Luomuviljelyn itsessään ei kuitenkaan ole todettu olevan riski viljan hygieenisen laadun kannalta, vaan luomusadon on todettu olevan vähintäänkin yhtä hyvää kuin tavanomaisesti viljellyn sadon. •

SEPPÖ RANTANEN

Pienet purjehtivat markkinoille yhteistyössä

Tanskan eteläinen kolkka, syrjäseutuinen Lolland-Falsterin saaret, on telakkateollisuuden lähdeksi keksinyt etsiä uusia tulonlähteitä maataloudesta: raaka-aineita jalostetaan omaleimaisiksi ja korkealaatuisiksi elintarvikkeiksi.

Pienten saarten tuottajat ovat lähteneet yhdessä markkinoimaan tuotteitaan Ø-specialiteter -tunnuksella. Mukana on nelisenkymmentä tuottajaa, joista osa luomussa.

Tuotteiden raaka-aineet ovat alkuperältään paikallisia ja ne on valmistettu saarten työvoimalla. Myös tuoteideoiden pitää perustua paikallisuuteen, joka näkyy myös tuotemerkissä.

Hanketta vetävän luomuomenanviljelijä Kai Winterin mukaan yritykset ovat niin pieniä, että yksin niillä ei olisi mitään mahdollisuuksia saada tuotteitaan kauppojen valikoimaan.

Toinen paikallinen 40 tuottajan verkosto Kultivatorsyd välittää pääasiassa vihanneksia ja hedelmiä, mutta mukana on myös panimo, leipomoita ja lihantuottajia. Verkostolla on yhteinen tukku ja logistiikkajärjestelmä. Sen palveluksessa on yksi työntekijä, joka työllistää itseään myös jäsenyrityksissä ruuhka-apulaisena.

Pienuudella myydään myös pääkaupungissa

Eräs paikallisruoan puolustaja on ravintoloitsija, pohjoismaisen ruokakulttuu-

rin uudistaja ja professori Klaus Meyer, joka kävi esittelemässä ajatuksiaan Suomessa viime kevään Luomupäivässä (ks. Luomulehti 3/2010 s. 16). Kööpenhaminan eliittikaupunginosassa olevan Meyerin kahvilan työntekijöillä on päällään t-paidat, joissa mainostetaan paikallisuutta, perinteisiä lajikkeita ja pikkusaarten tuotteita: "Lilleø", "Ølands hvede".

Taustalla voi syrjäseutujen elintarviketuotannon puolustamisen ohella olla kaupallinenkin etu – tanskalaisille kun pieni on kaunistaa melkein kaikessa. Vaikka Tanskassa ihaillaankin suuria maatiloja, niin ruokapöydässä arvostellaan tehokasta elintarviketeollisuutta, joka on hävittänyt paikallisen ruokakulttuurin.

Lama-aikana tanskalaiset säästävät mieluummin jostain muusta kuin pitkistä aterioista. Tärkeitä asioita ovat alkuperä ja ympäristönäkökohdat, joista syntyy hyvä tarina. •

Lisää tietoa: www.oespecialiteter.dk, www.kultivatorsyd.dk, www.meyersdeli.dk



Thea Rahbek-Clemmensen mainostaa paidassaan vanhaa vehnää, joka on poistunut teollisesta tuotannosta. Meyerin leipomo käyttää sitä, koska se sitoo hyvin vettä – sen jauhoista valmistetut leivät säilyvät kosteina pitkään.

Garford

• RIVIVÄLIHARAT LUOMUVILJELYYN •

UUSINTA TEKNIKKAA MEKAANISEEN RIKKAKASVINTORJUNTAAN

Englantilaisen Garford Farm Machinery valmistamat riviväliharat soveltuvat lähes kaikille viljelykasveille, mm:

- Viljat
- Vihannekset
- Öljykasvit
- Juurekset

Haran ohjauksessa käytetään viimeisintä kameratekniikkaa joka varmistaa erittäin tarkan haraustuloksen ja eliminoi kuljettajan tekemät ajovirheet jopa harattaessa 15 km/h nopeudella. Kamera seuraa useampaa kasvuriviä samanaikaisesti ja on toimintavarma, vaikka kasvustossa olisi aukkoja tai rikkakasvien osuus olisi suuri.

Maahantuonti ja myynti:
S.G.Nieminen Oy, puh. 030 650 50,
Myynti: Jussi Peltonen puh. 040 582 9955
www.sgniemenen.fi





BRITA SUOKAS

Juvan Luomu on vireä edelläkävijä

Luomuliitto palkitsi Juvan Luomun Vuoden Luomuyritykseksi 2010. Yritys kehittää yhä uusia tuotteita ja löytää uusia yhteistyökumppaneita. Parhaillaan on valmisteilla omalla Juvan Luomu -brändillä myytävää 4–5 tuotteen sarja.



Juvan Luomu Oy:n päätuote ovat erilaiset jogurtit. Aivan uutena tuotevalikoimaan on tulossa tuorejuustopohjainen levite. Luomukevymaidon ja luomukerman valmistus alkoivat syksyllä 1993. Muut tuotteet ovat vähälaktoosinen teollisuuskermä ja maidon toimitus juuston valmistajille.

Yhtiö tekee yhteistyötä monien pienien elintarvikealan toimijoiden kanssa niin kotikunnassa kuin laajemminkin Suomessa.

Elintarvikevalvontaviraston luomuvälisäntövalvontaan 15 yritystä, jotka valmistivat luomumaitotuotteita. Juvan Luomu Oy on toiminut Etelä-Savossa on toiminut 20 vuotta. Osakeyhtiön perustivat maidontuottajat. Tämänhetkisistä meijerin osakkaista 10 on juvalaisia ja kaksi naapurikunnasta Sulkavalta.

Lähimaitoa meijeriin, markkinointi koko maahan

Toimitusjohtaja Kari Partanen kertoo, että meijerillä valmistettiin toiminnan alusta, vuodesta 1993 vuoteen 2009 saakka, tuotteita Valion tuotemerkin alle ja tuotteiden markkinoinnista vastasi Valio.

Nyt Juvan Luomu Oy valmistaa tuotteita usealle ostajalle. Hatsolassa valmistetaan Rainbow – ja Pirkka-sarjan private label – jogurtteja. Viime syksynä tuli markkinoille Heinin Tukun aimo -brändin alla 2 kg:n jogurttisanko suurkeittiöiden käyttöön. Nyt olemme valmistamassa omaa Juvan Luomu -brändillä myytävää 4–5 tuotteen sarjaa.

Tänä talvena meijerille on asennettu uusia pakkauskoneita ja linjoja. Tuotteiden pakkaaminen onnistuu nyt pikku-pikareista, 5 kilon salkojen kautta satojen litrojen kontteihin saakka. Pikareihin aletaan pakata oman brändin jogurtteja ja metallisissa konteissa kuljetetaan kermää Krunexin ruokatehtaalle Juvan kirkonkylälle.

Maidonkuljetusmatkat meijerille ovat lyhyet. Kaikki maitotilat sijaitsevat alle 35 kilometrin matkan päässä meijeristä. Maidontuottajat ovat Maitomaa Osuuskunnan jäseniä, joten maidon keräily ja raakamaidon laadunvalvonta tapahtuvat sitä kautta. Juvalaiset ja sulkavalaiset luomulehmät lypsävät vuodessa 2,5 miljoonaa litraa maitoa.

Maidosta kaksi kolmasosaa jalostetaan tuotteiksi Hatsolan meijerillä. Kolmasosa on myyty suoraan tai kermaksi jalostettuna eteenpäin. Meijerillä on omia työntekijöitä 10 henkilöä. Vuoden 2010 alusta yhtiöllä on ollut oma myyntipääl-

likkö, Mervi Wahlroos. Wahlroosilla on pitkäaikainen tuntemus suurkeittiöalasta ja HoReCa-tukkutoiminnasta.

Erikoistuminen hapatteilla valmistettuihin tuotteisiin

Jussi Heinonen, juustomestari, kuopiolaisesta Innolact Group Oy:stä on myös pitkän linjan luomujatkojalostaja. Hän toimi Runnin opetusjuustolan juustomestarina jo 1990-luvun puolivälissä. Nyt hän on Juvalla tuorejuusto-tuotteen tuotekehittäjänä.

Täällä osataan 100-prosenttisesti luomujogurttien valmistusprosessi, sen huomaat kaikkien tuotteiden laadussa toteaa Heinonen. Monien meijeriteollisuuden yleisesti käyttämien lisäaineiden, kuten homeenestoaineiden ja keinotekoisien aromiaineiden sekä tuotteen rakennetta parantavien lisäaineiden käyttö on luomussa kiellettyä. Kuluttajalle tulee tarjota kuitenkin rakenteeltaan ja ulkonäöltään tavanomaisen tuotteen kanssa samanlaatuinen tuote, ja sen aikaansaaminen luomun keinoin on taitoa ja tavalistakin tarkempaa työtä vaativa juttu, sanoo Heinonen.

Raaka-aineen tuoreudesta ja hyvästä laadusta lähdetään ja meijerillä toimitaan mahdollisimman puhtaasti niin, ettei esimerkiksi homeitiö-saastuntaa tule ilman kautta. Maitohappobakteerien toimintaan perustuva hapate on niin ikään välttämätöntä, että sekin suojaa tuotetta.

Tuoteuutuuksia 2011 Juvan Luomu Oy:n toimistossa Jussi Heinonen ja Kari Partanen kertovat tänä alkuvuonna markkinoille tulevista tuotteista. Tuorejuusto-pohjainen levite on maultaan täyteläinen, happamuus ei ole vahva, vaan mieto. Rasvaa levitteessä on 20%. Levite on maustamaton, se sopii suoraan leivän päälle ja vaikkapa juustokakkujen raaka-aineeksi. Lisäaineita on nolla.

Rasvattomien tuotteiden ystäville tulee kauppoihin uusi maku, mustikka-

vadelma eli kuningatar-hillolla maustettu jogurtti. Hillon on valmistettu Suomessa, mutta marjaraaka-aineen kotimaisuus vaihtelee saatavuuden mukaan, kertoo Partanen. Jogurttiin käytettävän hillon teko on oma erikoisalansa ja siksi kaikki hillot ostetaan meijerille valmiina sen alan osajilta.

Rasvattoman luomujogurtin valmistuksessa vaikeinta on saada aikaan miellyttävä rakenne. Rasvattomankin jogurtin pitää pysyä lusikassa, se ei saa valua maitona pois. Sakeutukseen käytetään lisäaineiden sijasta kuiva-ainepitoisuuden nostoa luomumaitojauheella. Lisäaineita siis jälleen nolla.

Maustamaton jogurtti on myyvin luomujogurttiartikkeli, kertoo toimitusjohtaja Partanen. Nyt siihen sarjaan on tulossa uutuuksia, täysmaitojogurtti. Tilalta lähteneestä maidosta ei poisteta rasvaa, vaan tuotteen rasvapitoisuus vaihtelee 3,8–4,1 prosentin luonnollisen vaihtelun välillä. Tämä jogurtti on siis tuhti ja maukas. Sopii syötäväksi sellaisenaan tai ruoanvalmistusjogurtiksi.

Energian säästöä ja vihreää sähköä

Täysmaitojogurtin valmistusprosessi on tässä meijerissä lyhyin mahdollinen. Se vähentää ympäristökuormitusta niin hiilijalanjäljen kuin puhtaana vedenkin osalta. Kaikki prosessointi lisää energian ja veden kulutusta, summaa Jussi Heinonen.

2010 vaihdettiin sähkötoimitus vihreään sähköön. Sähkömme tuotetaan Keski-Suomessa ja Etelä-Savossa vesivoimalaitoksissa sekä puunjalostusteollisuuden hakevoimalaitoksessa, kertoo Partanen. Meijerillä on myös oma puupelletillä toimiva lämpölaite. Raakavesi saadaan kunnan vesilaitokselta ja jätevedet käsitellään keskitetysti kunnan jätevedenpuhdistamolla.

Kirjoittaja on luomuun erikoistunut agrologi Juvalta.





Elisa Niemi ja Antti Kaasalainen ojentavat palkinnon Seleniukselle.



Lautasäkeen muokkauksen tulosta on parannettu lisäosilla.



Etuäes ja väliäes käytössä kylvön yhteydessä.



Vuoden Luomuviljelijä Magnus Selenius on innovatiivinen uusien menetelmien kehittäjä.

Luomuliitto valitsi Magnus Seleniuksen Vuoden Luomuviljelijäksi hänen innovatiivisuutensa ansiosta. Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin kursseilla muutkin viljelijät kiinnostuivat hänen menetelmistään ja nyt niistä voi kuunnella ja katsella avoimesta verkko-opetusmateriaalista.

Kurssikaveri ehdotti Magnus Seleniusta Vuoden Luomuviljelijäksi ja Luomuliiton hallitus lähti ehdotuksen taakse. Luomuviljelijän työ vaatii edelläkävijöitä ja parhaillaan viljelijä pystyy itse muokkamaan myös koneita, jotta viljely sujuisi yhä paremmin.

– Kylvökoneen ja etuäkeen rakentaminen sen eteen on ollut yksi kehittelyn kohteista. Myös tavallista joustopiikkiästä, sekä kultivaattoria on parannettu, jotta se soveltuu paremmin tehokkaaseen kestorikkakasvien torjuntaan, kertoo espoolainen Selenius.

Yhteistyötä hevostilojen kanssa

Nybyn tilalla tuotetaan kevätvehnää, öljypellavaa, syys- ja kevätrypsiä. Kaksi-vuotisista alsikeapila- ja sinimailaspitoi-

sista nurmista sekä suojakaistoilta tehdään hevosheinää lähiseudun hevosten tarpeisiin. Selenius saa hevostiloilta lantaa ja kompostoi lannan rakentamallaan kompostointikentällä.

Viljelykierto on 6-vuotinen: Kevätvehnä, kaksi nurmi vuotta, syysrypsi ja pellava. Kesäkuun loppuun mennessä kesantoon kylvetään viherlannoitusseos. Peltoa tilalla on 106 ha, josta vuokrapeltoa on 32 ha. Tila on ollut luomuviljelyssä vuodesta 1992.

Luomu parantanut maanrakennetta

Tilan maalajit ovat pääasiassa hietasavia. Valtaosa pelloista on varsin tasaisia. Savimaiden kuivatukseen ja salaojen toimivuuteen on tarpeen kiinnittää suurta huomiota. Selenius on tehnyt muun

muassa täydennyssalaojituksia sekä muo-
toillut pelloja siten, että lammikot ovat hävinneet pelloilta.

– Maan rakenteeseen pitää satsata, jotta pellon vesitalous toimii ja ravinteet eivät valu vesistöihin. Omalla tilallamme maan rakenne on parantunut huomasti luomumenetelmien käytön ja kehittämisen myötä, toteaa Selenius.

Ilmastonmuutoksen takia sateisia syy-
syjä on yhä enemmän. Selenius rakentaa parhaillaan laskeutusallasta, jonka avulla voidaan edelleen vähentää ravinteiden päätymistä vesistöihin. Myös aurinkokeräin kylmäilmakuivurissa kuuluu tilan ympäristöratkaisuihin. Sillä pystyy myös varautumaan tulevaisuudessa yhä kallistuvaan öljyyn. •



Etuäes muokkaa ja tasoittaa maan pintaa.



Väliäes muokkaa maata ennen kylvökoneita.

RUUKKI
more with metals

**Nyt pelto puhuu:
Olisipa kalkkipäivä
neljä kertaa vuodessa.**

Kalkitse säännöllisesti Ruukin maanparannusaineilla, niin tehostat lannoitusta ja saat pellon kaikki ravinteet käyttöön. Maanparannusaineiden kalsium-arvo on jopa korkeampi kuin perinteisellä kalkilla ja tehdashintakin on edullisempi. Ruukin maanparannusaineet löydät lähimmältä maatalouskauppialtasi sekä alan erikoisliikkeistä.

Lisätietoja www.ruukki.com/maatalous

VUODEN LUOMUVILJELIJÄ 2010: Magnus Seleniuksen menetelmät kiinnostavat muitakin viljelijöitä



Elintarvikekehityksen osaamisklusteri tuottaa kasvua, kansainvälistymistä ja uutta liiketoimintaa koko elintarvikealalle. Elintarvikekehityksen klusteri kuuluu valtakunnalliseen Osaamiskeskusohjelmaan (OSKE), jota hallinnoi työ- ja elinkeinoministeriö. OSKEssa luodaan uudenlaisia verkostoja, toimintamalleja ja käytäntöjä osaamisen hyödyntämiseksi yritysten liiketoiminnassa ja uusien innovaatioiden synnyttämiseksi. www.elintarvikekehitys.fi

ERKKI VASARA ERKKI PÖYTÄNIEMI

Luomukauran tuotekehitys OSKE-kärkihankkeen teemana

Luomukauran prosessikäyttämiseen ja tuotekehitykseen rakennetaan parhailaan kehittämishanketta, johon yritykset voivat liittyä. Elintarvikekehityksen osaamisklusterin valmisteleman hankkeen tarkoituksena on kehittää kotimaista luomukauratuotteiden ketjua sekä tähdätä myös kansainvälisille markkinoille.

Elintarvikekehityksen osaamisklusterissa (OSKE) aloitettiin viime vuonna luomuelintarviketuotannon kehittämiseen liittyvän hankkeen valmistelu yhdessä luomuruokaa jalostavien yritysten, tutkimuslaitosten ja muiden kehittäjien kanssa. Valmistelun kärki on ollut luomun kansainvälistymisessä.

Hankkeessa toteutettiin viime vuoden aikana OSKE-rahalla esiselvityksiä. Organic Food Finlandilta tilattu selvitys painottui kotimaisen luomun kansainväliseen kilpailukykyyn ja Finpron selvitys benchmarkkasi Iso-Britannian luomumarkkinoita. Lisäksi osaamisklusteriin kuuluva Foodwest Oy toteutti kuluttajatutkimuksen. Selvitysten tuloksia esiteltiin luomuruokaa valmistaville yrityksille kesän ja syksyn aikana.

OSKE-kärkihankkeiden suunnittelussa edetään aina yritysten tarpeiden mukaan. Esiselvitysten tulosten perusteella luomuyritykset voivat hankevalmistelulta selkeää rajaamista suomalaisen luomun vahvuuksiin. Kansainvälistymisen perustaksi kotimaisen luomuketjun kehittäminen kokonaisuutena, alkutuotannosta kuluttajalle asti, nähtiin tärkeänä.

Prosessikehitystä ja uusia vientimarkkinoita

Suomalaisen luomuketjun vahvuus löytyy viljaketjusta, erityisesti kaurasta. Suomi on merkittävä luomukauran tuottaja. Kauran terveysvaikutukset ovatkin hyvin tutkittuja. Näitä hyviä ominaisuuksia on muun muassa kauran

betaglukaanikuidun vaikutus veren kolesteroliin, soveltuvuus useimpien keliakikoiden ruokavalioon ja hyvä rasvahappokoostumus.

Luomukauratuotteiden haaste on kauran prosessikäyttämisen ja heikoissa leipoutumisominaisuuksissa. Kehittämishankkeessa pyritään ratkaisemaan näitä tuotekehitykseen liittyviä prosessitekniisiä asioita.

Yritykset hyötyvät hankkeesta myös, kun avataan uusia markkinoita. Iso-Britannian lisäksi Pohjoismaat ja Saksa nähdään erityisen kiinnostavina alueina luomukauratuotteiden viennille.

Luomu on myös yhtenä teemana Tekesin ohjelmassa Sapuska – Kansainvälistä liiketoimintaa elintarvikkeista.

Kirjoittaja vastaa Elintarvikekehityksen osaamisklusterin luomuhankkeen valmistelusta. Hankkeeseen otetaan vielä uusiakin osallistujia. erkki.vasara@agropolis.fi, puh. 010 249 1826

Kutsu kanapunkin luontaisten vihollisten etsintään

Biologisella torjunnalla tarkoitetaan tuholaisien torjumista niitä saaliinaan pitävien eliöiden tai niitä isäntinään pitävien eliöiden ja mikrobien (sienet, bakteerit) avulla. Kasvihuone- ja avomaaviljelyssä tuholaiset ovat yleensä niveljalkaisia ja niiden torjuntaan käytetään näitä eläimiä saalistavia niveljalkaisia petoja. Tällaisia torjuntaeliöitä on käytössä Suomessakin käytössä jo kymmeniä ja niiden markkinat ovat maailmanlaajuiset.

Eläinten loisten torjunnassa ei ole vielä päästy näin pitkälle. Torjuntakeinot ovat lääkinnällisiä ja kemiallisia, ja ongelmaksi muodostuvat aikaa myöten näitä torjunta-aineita kestävä loiskannat. Loiset purevat ja imevät verta, ja voivat levittää myös erilaisia tauteja. Loiset voivat pahimmillaan aiheuttaa isäntäeläimen kuoleman.

Karjaa ja ihmisiä kiusaavia kärpäsiä on torjuttu petokärpäsen avulla. Petokärpäsen munii kärpäsen koteloon ja kasvaessaan petokärpäsen toukat käyttävät ravinnokseen kotelon sisällä kehittyvää kärpästä, joka kuolee.

Kanapunkille etsitään nyt uusia tehokkaita torjuntakeinoja. Kanapunkin torjunnassa parhaaseen tulokseen päästään todennäköisesti integroidulla torjunnalla eli yhdistämällä eri torjuntamenetelmiä tilanteen mukaan. Integroidun torjunnan olennainen osa on punkkien esiintymisen tarkkailu. Torjuntamenetelminä tulevat kysymykseen ennaltaehkäisevät toimenpiteet, tilojen ja rakenteiden puhdistus, lämpökäsittely, kemialliset menetelmät, biorationaaliset (kasvipäriset valmistet) ja biologiset menetelmät. Joitakin hyviä ehdokkaita kanapunkin biologisiksi torjuntaeliöiksi on jo löydetty, mutta lisää tietoa ja uusia kandidaatteja tarvitaan.

Niveljalkaisten maailmassa on lukuisia

petohyönteisiä ja -punkkeja, ja tutkijoiden tavoitteena on löytää kanapunkille erittäin ahne peto, joka olisi haitaton ihmisille ja siipikarjalle. On mahdollista, että tällaisia petoniveljalkaisia löytyy luomukanaloiden luonnonmukaisissa olosuhteissa. Tutkimus tähtää kanojen ja kanaloissa työskentelevien ihmisten hyvinvoinnin lisäämiseen vähentämällä punkkiongelmia mahdollisimman haitattomien menetelmin.

Kanaroduissa vallitsee muihin kotieläinrotuihin verrattuna erittäin laaja monimuotoisuus. On mahdollista, että jotkin kanarodut ovat toisia vastustuskykyisempiä kanapunkille. Kanat ovat selviytyneet pitkän historiansa aikana monenlaisissa olosuhteissa, joten niille on voinut kehittyä luontaista vastustuskykyä eri terveysuhkia kohtaan. Jos luomukanaloissa on punkin lisääntymiselle edulliset olosuhteet, mutta punkkien määrä jää silti vähäiseksi, voi luontaisten vihollisten lisäksi olla kysymys paremmasta immuniteetista kanapunkille.

Etsimme nyt yhteistyökumppaneiksemme luomukanojen kasvattajia, jotka olisivat valmiita havainnoimaan kanapunkkeja omasta kanalastaan ja päästämään tutkijat kanapunkin luontaisia vihollisia etsimään. Punkkien havainnointiin käytetyt punkki-ansat voi lähettää maksutta tarkastettavaksi. Kanapunkki hallintaan -hankkeen toteuttajia ovat MTT:n Kasvintuotannon tutkimus, Kotieläintuotannon tutkimus ja Biotekniikka- ja elintarviketutkimus sekä Siipikarjaliitto, yhteistyökumppanina myös Evira ja alan yrityksiä. Hanke jatkuu vuoden 2013 maaliskuuhun.

Lisätietoja: tuomo.tuovinen@mtt.fi, puh. 03 4188 2579

Työtä muunto-geenisten kasvien viljelyä säätelevän lain takana

Vuonna 2008 Maa- ja metsätalous ministeriön luonnos rinnakkaiselolaista oli hyvin huolestuttava luomuviljelijän kannalta. Luomuliitto ja GMO-vapaa Suomi -kampanja luonnostelivat rinnakkaislakiesityksen siitä, kuinka geenimuunneltujen kasvien viljelyä tulisi rajoittaa Suomessa. Tämä luonnos oli vankka selkänö ja silloin, kun muun muassa Erkki Pulliainen (vihr.) neuvotteli hallituksen esityksestä. Vuonna 2009 hallituksen esitys olikin huomattavasti ministeriön luonnosta parempi.

Eduskunnassa on käyty lakikeskustelun edessä aktiivisesti: on järjestetty kaksi eduskuntaryhmien tapaamista, mielenosoitus, seminaari, tavattu eduskunnan luomuryhmä sekä eduskuntaryhmiä yksitellen. Sekä maa- ja metsätalousvaliokunta että ympäristövaliokunta myös kutsui kuultavaksi niin Luomuliiton kuin GMO-vapaa Suomi -kampanjankin edustajat.

GMO-vapaa Suomi -kampanja on ollut käynnissä vuodesta 2005 lähes täysin vapaaehtoisvoimin. Luomuliiton lisäksi siinä on mukana kuusi järjestöä, muun muassa Biodynaaminen yhdistys ja Maan ystävät.

Tammikuussa 2011 eduskunnan ympäristövaliokunta antoi lausunnon, että lakiin tulee sisällyttää ankaran vastuun periaate. Tämä tarkoittaa sitä, että gm-kasvien viljelyä harjoittavan toimijan täytyy maksaa kustannukset, jotka mahdollisesta muuntogeenien sekoittumisesta muiden tuottajien kasvustoihin tulevat. Gm-kasvien viljelijälle on siis siirtymässä se taloudellinen riski, joka pitkään aiottiin jättää valtion korvattavaksi.

– Tämä on hieno askel. Totta kai mieluummin, olisi haluttu selkeä linjaus, että Suomi halutaan pitää GMO-vapaana. Mutta tämä on monien mielestä yhtä kuin faktinen kielto, summaa lausuntoa Anne Kalmari (kesk.), joka on vaikuttanut lakikeskustelussa aktiivisesti. Hän on eduskunnan maa- ja metsätalousvaliokunnan jäsen ja ympäristövaliokunnan varajäsen.

– Olisi hyvä saada tämä laki nyt läpi, vaikka seuraava eduskunta mahdollisesti ottaa joka tapauksessa asian uudelleen käsittelyyn, pohjaa Erkki Pulliainen.

Kansanedustajiin on ottanut yhteyttä moni gm-kriittisesti ajatteleva viljelijä ja kuluttaja. •

Elisa Niemi



© Timo V. Jalainen/AV-Lappi

Lettujen kanssa maisteltaviksi pääsivät perinteiset marjahillot. Napapiiri Organics-merkiltä löytyy testattujen lisäksi puolukka- ja tyrnimarjahilloa, Vitabiolta appelsiini-, aprikoosi-, kirsikka-, mustaviinimarja- ja mustikkahilloa.

NINA WILLMAN

Hilla ja mansikka maistuvat

Luomumarjahillot testissä

Perinteinen mansikka ja soiden herkku hilla nousivat suosikeiksi, kun luomumarjahilloja maisteltiin lettukesteillä. Kolmihenkenen raatiin kuului ahkera hilontekijä, kova marjastaja ja marjojen suurkuluttaja, joten maut joutuivat tiukkaan testiin. Voittajiksi valikoituivat tasapistein Napapiiri Organics Luomu Lakkahillo ja Rainbow Luomu Mansikkahillo. Testiin valittiin kuusi luomuhilloa kolmelta merkiltä. Hilloista pisteytettiin ulkonäkö, koostumus ja maku, ja jokainen raatilainen antoi pisteitä yhdestä kolmeen. Sanalliset arviot ja mieltymykset vaihtelivat välillä suuresti, kun yksi nautti

hillon kirpeydestä tai tuhdistä koostumuksesta, kun taas toista miellytti löysärakenteinen hillo ja makeus. Kaikki testaajat arvostivat kuitenkin hilloissa aitoa marjojen makua.

Vaihtelua väreissä ja koostumuksissa

Rainbow-hillot olivat testin sokeripitoisimmat, kokonaissokeripitoisuus on sekä mansikka- että vadelmahillossa 45 grammaa sokeria 100 grammassa hilloa. Mansikkahillo maistui perinteisenä lettuhillona, ja sitä raati piti niin herkullisena, että se ylsi jaetulle voittosijalle. Vadelmahillo taas ei saanut yhtä paljon kiitosta,

vaan kaksi testaajaa piti sitä melko mauttomana. Vaikka vadelmahillo yhden testaajan suosikkeihin kuuluikin, se jäi testissä yhteispisteillään toiseksi viimeiselle sijalle.

Napapiirin mustikkahillossa sokeria on 30 grammaa sadassa grammassa hilloa, ja lakkahillossa 43 grammaa. Mustikkahillon ulkonäkö oli lupaava, mutta raatilaisia häiritsi hillon pistävä sivumaku, joka peitti mustikan maun. Lakkahillo – joskin pohjoisimmat testaajat olivat tarkoilla kyseessä on hillahillo – sen sijaan oli toinen raadin suosikeista. Se sai kiitosta sekä ulkonäöstä että aidosta, herkullisesta mausta. Pieni miinus tuli ainoastaan hillosta löytyneestä kaarnikanvarvun palasesta. Marjan roskat eivät raatilaisten mielestä ole mitenkään tavattomia, mutta myytävästä tuotteesta ei

Rainbow LUOMU MANSIKKA Valmistuttaja: Inex Partners Oy, valmistusmaa Tanska	Rainbow LUOMU VADELMA Valmistuttaja: Inex Partners Oy, valmistusmaa Tanska	Napapiiri Organics LUOMU LAKKAHILLO Valmistuttaja: Napapiiri Organics, Espoo Valmistaja: Ediple Oy, Äänekoski
Ainesosat: Luomumansikka (40%), luomusokeri, vesi, hyytelöimisaineet (E 440, E 415), happamuudensäätöaine (E 330, E 333)	Ainesosat: Luomuvadelma (50%), luomusokeri, vesi, hyytelöimisaineet (E 440, E 415), happamuudensäätöaine (E 330, E 333)	Ainesosat: Luomulakka, luomusokeri, vesi, hyytelöimisaine (hedelmäpektiini), happamuudensäätöaine (sitruunahappo)
Ulkonäkö: houkutteleva, 7 pistettä	Ulkonäkö: harmahtava, 6 pistettä	Ulkonäkö: hyvä väri, miinusta löytyneestä kaarnikanoksasta, 7 pistettä
Koostumus: hieman vetelä, 7 pistettä	Koostumus: liian paksua/sopivan tuhtia, 5 pistettä	Koostumus: paksu, 6 pistettä
Maku: kirpeä, sopivan makea, 8 pistettä	Maku: mauton, mukavan kirpeä, 4 pistettä	Maku: Ei liian makea, oikea hillan maku, herkullinen, 9 pistettä
Yhteensä pisteitä 22 (suosikki)	Yhteensä pisteitä 15	Yhteensä pisteitä 22 (suosikki)

Napapiiri Organics LUOMU MUSTIKKAHILLO Valmistuttaja: Napapiiri Organics, Espoo Valmistaja: Ediple Oy, Äänekoski	Vitabio LUOMU VADELMAHILLO Valmistaja: Vitagermine, Ranska	Vitabio LUOMU LETTUHILLO Valmistaja: Vitagermine, Ranska
Ainesosat: Luomumustikka, luomusokeri, vesi, hyytelöimisaine (hedelmäpektiini), happamuudensäätöaine (sitruunahappo)	Ainesosat: Vadelma (48 %), hedelmäviiviste, (rusina, sitruuna), hedelmäpektiini, kalsium, sitraatti	Ainesosat: Mansikka 20%, mustikka 18%, mustaherukka 16 %, hedelmäviiviste, (rusina, sitruuna), hedelmäpektiini, kalsium, sitraatti
Ulkonäkö: oikean marjahillon näköistä, 7,5 pistettä	Ulkonäkö: samea, 3,5 pistettä	Ulkonäkö: aidon marjaisa, 6,5 pistettä
Koostumus: vetinen, 5,5 pistettä	Koostumus: löysähkö, 5 pistettä	Koostumus: hyvä, 6 pistettä
Maku: pistävä sivumaku, 3 pistettä	Maku: imelä, 3 pistettä	Maku: sopiva sekoitus marjoista, 6,5 pistettä
Yhteensä pisteitä 16	Yhteensä pisteitä: 11,5	Yhteensä pisteitä 19

olettaisi niitä löytyvän.

Vitabion hillot ovat sokerittomia. Vadelmahillo ei vakuuttanut testaajia, raati piti hilloa löysänä, imelänä ja melko mauttomana, ja hillo jäikin testin hän-

nänhuipuksi. Vitabion lettuhillo herätti nimensä mukaisesti odotuksia lettujen kanssa hilloja testaavalle raadille. Hillo oli yhden testaajan suosikki ja muidenkin mielestä kaikin puolin onnistunut hillo.

Kokonaispisteissä se selvisikin kolmanneksi, erityisesti hyvää väriä ja marjaisaa makua kiiteltiin. Siinä oli hyvä marjojen luontaisen kirpeyden ja makeuden tasapaino, ja vieläpä ilman sokeria. •

Sertifioidut viljan ja nurmikasvien
LUOMUSIEMENET.
Toimitukset koko maahan!

Kysy tarjous!

Tapio Kainulainen
Koukomäen Pakkaamo
VIEREMÄ • Puh. 0400 346 035

www.peltosiemen.fi

Kokeiluista käytännöksi -sarjassa kaksi viljelijää kertovat vuoden ajan viljelymenetelmäkokeiluistaan. Kommentoi tai kysy lisää viljelijöiltä: luomulehti@luomuliitto.fi.



Kompostin käytöllä voidaan lisätä maan humuspitoisuutta.

JUUSO JOONA JA TUOMAS MATTILA

Maanparannusta monin eri keinoin

Tyynelä ja Kilpiä sijaitsevat molemmat Salpausselällä. Pellot viettävät moneen suuntaan ja maalajit vaihtuvat kuin leikaten. Tämä tuo omia haasteitaan maan rakenteesta huolehtimiseen.

Etelä-Suomen viljatiloilte tyypillisesti karjaa ei ole ollut vuosikymmeniin, eikä myöskään nurmiviljelyä. Lähtökohdiana maan rakenteen korjaamisessa on tiivistämisen välttäminen, vesitaloudesta huolehtiminen ja riittävä määrä orgaanista ainetta. Tiloilla on lähdetty purkamaan tätä vyyhteä eri päistä: Tyynelässä erikoistutaan eloperäisen aineen lisäämiseen, Kilpiässä vesitaloutta kohennetaan biologis-mekaanisesti.

Perustana tiivistämisen välttäminen
Luomuviljelyssä pellolle ei pitäisi olla

kiire, mutta vaihtelevassa maisemassa ei ole varaa jäädä odottamaan painanteiden kuivumista harjujen paahtuessa. Tiivistymisriski on siis ilmeinen. Kilpiässä luomuun siirtymisen ensimmäinen ostos oli uusi rengasvarustus. Paripyörät edessä ja takana mahdollistavat alhaiset pintapaineet, mikä pienentää pintamaan tiivistymisriskiä. Raskaammilla koneilla tiivistävä vaikutus ulottuu muokkaukserroksen pohjaan.

Nyrkkisääntönä pellolle menossa on *molemmilla tiloilla* pidetty saven pyörittelytestiä: jos maasta saa muovailtua muok-

kaussyvyydestä nauhan, pellolle ei ole asiaa. Pohjamaa kuivuu kuitenkin pintaa hitaammin ja kun pinta on murenevaa, jankon pinta on vielä muovailtavaa ja herkästi tiivistyvää.

Peltoliikenne pyritään keskittämään monimuotoisuuskaistoille ja -päisteille, jotka monipuolisen kasvilajiston ansiosta sietävät ajoa *muuta peltoa paremmin*.

Tiivistynyt pohjamaa hidastaa juurien kasvua ja rajoittaa veden sekä ravinteiden ottoa. Maan rakenteen korjaaminen on siis eräänlaista lannoitusta. Vaihtoehtoina tiivistymisen estämiseksi on joko pienentää koneiden kokoa tai huolehtia myös jankon kuivatuksesta, parhaassa tapauksessa on tehtävä molemmat. Alle kahden tonnin painoiset pientraktorit riittäsivät hyvin kylvötoihin ja rikkaakestyksiin, mutta ovat käyttöönsä nähden kalliita.

Kilpiässä sopuhintainen kevyt traktori on etsinnässä, mutta nykyisellä kalustolla on panostettava pellon kuivatukseen, jotta maa kantaa koneet tiivistymättä.

Eloperäisessä aineksessa on eroja

Tyynelässä on viime vuosina käytetty runsaasti yhdyskuntajätekompostia maanparannusaineena. Luomuun siirryttäessä kyseisen kompostin käyttö kuitenkin estyy – vaikka tarve kasvinviljelytiloilla olisi suuri, luomuhyväksyttyä jätekompostia ei toistaiseksi ole saatavilla. Luomukelpoisen biojätekompostin kehitys on onneksi työn alla.

Kypsät kompostit ovat maanparannuksen kannalta erinomaisia johtuen niiden sisältämästä humuksesta, joka koostuu hajotusta kestävästä hapellisesta hajoamisesta syntyneistä pitkäketjuisista hiiliyhdisteistä. Humus tallettaa maahan hiiltä kymmeniksi vuosiksi ja muun muassa parantaa maan ravinteiden- ja vedenpidätyskykyä sekä mururakennetta ja lisää pieneliötoimintaa. Eloperäisen aineksen humusta lisäävä vaikutus riippuu sen sisältämistä hitaasti hajoavista hiiliyhdisteistä, kuten ligniinistä, joka on humuksen pääainesosa. Esimerkiksi viherlannoitusnurmimassan humuslisäyskyky on vain noin neljäsosa verrattuna kypsään kompostiin.

Humusta voidaan saada maahan myös pintakompostoimalla eloperäistä ainesta pellolla. Tällöin tulee kuitenkin huolehtia materiaalin oikeasta hiili-tyyppi -suhteesta. Tulevalla kasvukaudella Tyynelässä onkin tarkoitus kokeilla hienojakoisen puukuidun lisäämistä peltoon viherlannoitusnurmen ensimmäisenä vuonna. Tavoitteena olisi että viherlannoituskasvuston sitoma tyyppi riittäisi kompostoitamaan puukuidun humukseksi.

Biohiiltä eli pyrolyysin läpikäynnyttä biomassaa tutkitaan maailmalla runsaasti keinona lisätä satoja ja lisätä maatalousmaan hiilinielua. Hiillon jälkeen orgaaninen aines on hyvin hitaasti hajoavassa muodossa, joten se voisi toimia eräänlaisena pitkävaikutteisena kompostina. Luomuviljelyssä biohiilen kyky kaapata liukoisia ravinteita olisi hyödyksi etenkin viherlannoituksen yhteydessä.

Kilpiässä testattiin vuonna 2009 biohiilen käyttöä osana luomuviljelykiertoa. Ajatuksena oli kopata viherlannoitusnurmen vapautuva tyyppi turvaan huuhtoutumiselta ja haihtumiselta – paremmin kevätehnan käyttöön. Koe poiki tieteellisen tutkimuksen, mutta ei merkittävää sadonlisäystä – johtuen ehkä muutoin erinomaisista kasvuoloista. Hyötyjä nä-

ky lähinnä lisääntyneenä maan huokoisuutena ja vedenpidätyskykenä. Jatkossa tutkitaan biohiilen tuottamista kotovaraisesti oljesta sekä biohiilen käyttöä jo viherlannoituksen perustamisvaiheessa.

Mekaanisella maanparannuksella tuloksia nopeasti

Viljelyn kannalta pelto pitäisi saada kuivumaan syvältä riittävästi, muttei liikaa pinnalta. Syvä kuohkeutus ja pinnan kattaminen onnistuvat parhaiten jankkurilla, joka tekee peltoon syviä pystysuoria viiltoja ja repii pohjamaahan onteloita. Maa ei käänny, joten kasvipeite jää pinnalle suojaamaan maata eroosiolta ja auringon paahteelta. Väline on tehokas, mutta vaatii taitoa ja varovaisuutta käyttäjältään, sillä rinnepeltoilla jokainen jankkurin viilto toimi salaojana. Suunnittelematon ajolinja johtaa veden kertymiseen notkoihin.

Kilpiässä maan muokkausta on suunniteltu viime aikoina maan muotoja kunnioittaen, australialaisen *Keyline*-muokkausmenetelmän mukaisesti. *Keyline*-järjestelmässä muokkauksen avulla tehdään vesivakoa rinteiden painanteista harjuille päin. Täten tasataan vesiloja ja varastoidaan vettä pellon kuivimmille osille. Menetelmä täydentää osaltaan salaojitusta. Parhaiten syvä muokkaus sujuu viljelykierron viherlannoituskasvuston alkuvaiheessa. Tällöin maa on kuivaa ja pelolle jää aikaa toipua toimenpiteestä nurmipeitteen alla parhaimmillaan kahden kasvukauden yli ennen seuraavia muokkauksia. Jankon rikkominen tehostaa myös viherlannoituskasvien juurten tunkeutumista syvälle maahan.

Kevytmuokkauksella ja kerääjäkasveilla eloperäistä ainesta pintaan

Tyynelässä maan rakennetta on parannettu eloperäisen lannoituksen lisäksi muokkauksen vähentämisellä, syväjuurisilla kasveilla sekä alus- ja kerääjäkasveilla. Säännöllisestä kynnöstä Tyynelässä on luovuttu 2000-luvun alussa, minkä jälkeen perusmuokkaus on hoidettu lautamuokkaimella tai kultivaattorilla. Kevytmuokkauksen ansiosta eloperäistä ainesta on kertynyt maan pintakerrokseen, useimpien satokasvien juuristovyöhykkeelle. Samalla maan siemenitoisten rikkakasvien siemenpankkia on köyhdytetty – juuririkkakasvit saavat kyytiä läpileikkaavalla siipiteräkultivaattorilla.

Kevennetty muokkaus edistää myös pieneliötoimintaa sekä sienijuuria. Alus- ja kerääjäkasveilla pyritään lisäämään maan

peitteisyyttä, etenkin kasvukauden ulkopuolella, ja samalla lisäämään eloperäisen aineksen määrää. Alus- ja kerääjäkasvien juuristovaikutus on myös merkittävä maan rakenteen parantaja. •



Leikkuupuumuri on tiloilla usein raskain kone ja sen akselipaino voi nousta usein yli kriittisen 6 t rajan. Pintamaan tiivistymistä voidaan välttää suurilla renkailla, pohjamaata voidaan suojella käyttämällä mahdollisimman keveätä kalustoa.



Viherlannoituksen jankkurointia. Maaprofiili on kuohkeutettu 25 cm syvyyteen, mutta pinnasta sitä ei huomaa.



Kerääjäkasvien avulla voidaan tuottaa melkoisia määriä biomassaa kasvukauden ulkopuolella. Öljyretikka lisäksi puhkoo jankkoon reikiä.

Vertaile, kysele, katsele, laske ja mieti

Karjanlannan arvo nousee

Karjasuojan takana olevaa lantapatteria ja lietesäiliötä on alettu katsella aivan eri näkövinkkelistä, kenties euron kuvat silmissä vilahdellen. Huolellisesti varastoituna ja asianmukaisesti levitetynä lannan arvo on yllättävän korkea. Moni keinolannoitteisiin aiemmin turvautunut viljelijä on ”löytänyt” tarvittavat ravinteet omalta tilalta.

Lannankäsittelylaitteiston kehitys on ollut ripeää ja markkinoilla on kattava valikoima varastointiin, siirtoon ja levittämiseen tarkoitettuja hyviä laitteita. Yksi asia on kuitenkin syytä pitää kirkaana mielessä, eli oma tila ja sen erityispiirteet. Mitään patenttiratkaisua lannan käsittelyyn ja levitykseen ei ole tarjolla, vaan kaikessa on lähdeittävä liikelle oman tilan tarpeista ja vallitsevista olosuhteista. Oman kaluston ja urakoitsijan käy-

tön välistä valintaa kannattaa myös laskeskella ennakkoluulottomasti.

Ravinteet kasveille eikä karkuun

Karjanlannan hyödyntämisessä on muutamia hankaluuksia, joiden ratkaisemisesta riippuu paljonko kasvit loppujen lopuksi lannan ravinteista saavat käyttöönsä. Suurin ongelma on ravinteiden karkaaminen. Etenkin typpi on notkea ravinne häipymään omille teilleen taitamattoman lannan käsittelyn ja levityksen aikana.

Keväällä levitetyn ja saman tien mullatun lannan liukoinen typpi on kasveille täyttä ta-

vara. Syyslevityksen yhteydessä lannan typen vaikutusta ei voida niin tarkasti ennustaa. Lietelannan ongelmana on se, että sen sisältämä typpi on enimmäkseen ammoniumina. Tämä johtaa siihen, että lämpimällä säällä pintaan levitettäessä tuestä karkaa ilmaan jopa 90 prosenttia, jos lietettä ei mullata nopeasti levityksen jälkeen.

Toinen hankaluus on levitystasaisuus. Mitä tasaisemmin lanta peltoon saadaan, sen tasaisempia kasvustoja on lupa odottaa. Lakoutumisriski pienenee ja sadon laatu paranee, kun

lohko on reunasta toiseen tasaisesti lannoitettu. Lannan ravinneanalyysin tekeminen on välttämätöntä rutiinia, jotta itse tietää minkä tasoista voimapaukkua vainoilleen todellisudessa levittää. Lannan ravinteiden lisäksi on syytä tietää myös pellostakin ainakin pH ja pääravinteet, jotta lantaa osattaisiin levittää suotuisa määrä. Tuoreen lietalannan pH, johon on sekoitettu hieman turvetta, on matalampi kuin osittain palaneen olkikuivikkeella varastoidun kuivalannan.

Kolmas ja aivan viime vuosina voimakkaammin keskusteluun noussut seikka on pel-

lon tiivistyminen. Raskaalla levityskalustolla ajettaessa pelto tiivistyy voimakkaasti ja syvältä, varsinkin jos samalla vaunulla sekä levitetään että noudetaan uusi satsi lietealtaasta. Pellolle tullaan usein vain muutamasta kohdasta, jolloin ajokertoja tulee yhteen kohtaan liian paljon.

Lietelannalla laajempi levitysmahdollisuus

Suuri ongelma syntyy siitä, ettei lietalantaa uskalleta tai pystytäkään käyttämään kasvavan kasvuston lannoitukseen. Letkulevittimillä osa pintalevityksen ongelmista on saatu ratkaistua ja liete menee hallitummin lähemmäksi maan pintaa. Viljan oraalle letkulevittimellä levitettyä lietettä on saatu hyviä tuloksia. Tämä levitystapa vaatii notkeamman, kenties vedellä laimennetun lietteen ja mielellään sateen heti levityksen perään, jotta ravinteet imeytyisivät kasvuston käyttöön. Lietteen jatkaminen vedellä parantaa kasvustoon tulevan typen määrää melko nopeasti, sillä 1+1 sekoitusuhdetta käyttämällä typen hyötysuhdetta on voitu lähes kaksinkertaistaa.

Maassamme on vielä paljon karjasuojia, joissa käytetään niin sanottua virtsasäiliömenetelmää. Siinä virtsa erotetaan sonnasta karjasuojassa ja johdetaan sitä varten rakennettuun säiliöön. Virtsasäiliötä olisi hyvä olla kaksi, jotta virtsan sisältämät kasveille haital-

iset aineet ehtivät seisotuksen aikana hävitä. Menetelmän etuina on, että käytettävissä on sekä hyvää maanparannusainetta, kuivalantaa että nopeavaikutteista typpilannoitetta eli virtsaa. Virtsan levitykseen letkulevitin on erinomainen ratkaisu. Kun virtsa valutetaan suoraan kasvin juureen, imeytyminen on nopeaa ja typpihävikki olematonta.

Letkulevitin on samoista syistä erinomainen myös mahdollisten lantavesien sekä perunateollisuuden sivutuotteina muodostuvien nesteiden levittämiseen. Olisi harmi, jos käytännön viljelytoimissa toimivaksi havaitulle letkulevitykselle asetettaisiin turhia sanktioita.

Multaimet ovat ravinnetappioiden minimoinnissa mainio ratkaisu kasvukauden alkamiseen lietteen levitykseen. Nämä laitteet pumpaavat lietteen maahan viillettyyn vakoon suoraan kasvin juuriston saataville.

Markkinoilla on myös eräänlaisia multaimen ja pintalevittimen väliltä olevia järjestelmiä, joissa hieman kylvökoneen laahavanasta muistuttava yksikkö viistää maan pintaan matalan vaon, johon liete pumpataan. Tällä systeemillä liete saadaan sijoittumaan aivan maan pintaan ja hieman maan sisäänkin, josta se imeytyy helpommin juuriston käyttöön. Näin liete ei sotke kasvustoa eikä pääse heikentämään seuraavan nurmisadon laatua.

Apilanurmien lannoittamista multaimella on osin aiheestakin kavahdettu. Hyvässä kasvussa olevaan nuoreen apilikkoon ei kannata multaimen kanssa mennä. Käytäntö on osoittanut, että ikääntynyt apila hyötyy maahan mul-



Kuivalannan levityksessäkin nopea muokkaaminen maahan on tärkeää ravinnetappioiden minimoinnissa.



Lietelannan multaamisella saadaan ravinteet kasville, valumia kuriin ja ympäristöön tulevat hajuhaitat hallintaan.



Pintapainetta ja nurmen talleantumista voidaan vähentää paripyörillä, leveillä renkailla ja lietekärryn rapuohjauksella.

latusta lietteestä. Levitysajankohta on apilanur mille erittäin ratkaiseva, eli levitys on hoidettava silloin, kun pelto taatusti kantaa levityskaluston.

Kuivalannan rajoitetumpi käyttö

Kuivalanta on oivallista ja hidasliukoista lannoitetta, jolla on lietelantaa huomattavasti paremmat maanparannusominaisuudet. Nurmien perustamisvaiheessa levitetty kuivalanta vaikuttaa pitkään ja rauhallisesti kasvien kasvuun. Kuivalannan typpihävik-

kiä voidaan vähentää ratkaisevasti kuivikkeiden käyttöä lisäämällä, jolloin typpi sitoutuu kuivikemassaan.

Kuivikkeiden käytössä on mietittävä seoksen hiili/typpi -suhdetta. Sopiva suhde kuivalannassa typpihäviöiden minimoimiseksi on noin 30:1. Oljen hiili/typpi suhde lähentelee sataa ja vastaavasti lehmän tuoreen sonnan hiili/typpisuhde on noin 15:1 eli sopiva määrä olkia per lehmä ja päivä on noin viisi kiloa. Tällöin typpihävikki pysyy melko pienenä. Mutta tällainen lanta saattaa levitettäessä asettaa keskimääräistä kovempia vaatimuksia koneelle.

Turpeen käyttö kuivikkeena laskee seoksen pH:ta ja estää ammoniakkin haihtumista. Tuotostasolla ja ruokinnan teholla on luonnollisesti vaikutusta lannan typpipitoisuuteen.

Markkinoilla olevien kuivalannan levitysvaunujen välillä on eroja sekä levitystehossa että levityksen tasaisuudessa. Mitä suurempaa työlevyettä levittimelle luvataan, sen herkemmin työlevyveys vaihtelee lannan koostumuksen muuttuessa. On helppo ymmärtää, että pelkästään olkisilppua ja turvetta sisältävä tasaisen kostea lanta leviää tasaisemmin, kuin vaihtelevia kuivikkeita sisältävä ja kosteudeltaankin vaihteleva lanta.

Kiinteän lannan levitysvaunuissa lanta

Pystyvä seppä rakentaa lietevaununsa taakse multaavan äkeen, jolloin selvittää yhdellä ajokerralla.



usein silputaan ennen kuin se menee varsinaiselle levityslaitteelle. Tähän silppuamisominaisuuteen kannattaa kiinnittää huomiota ja valita käyttöön levitin, joka selviää parhaiten oman tilan kuivikkeita sisältävästä lannasta.

Kuivalannan levittimissä kannattaa tutkia myös yksipuolisen levityksen mahdollisuutta, sillä ojien ja teiden reunojaan meillä riittää. Ja kuitenkin pelto tulisi saada lannoitettua melko lailla reunoja myöten.

Käyttäjäkokeuksia ja vertailuja vaikkapa Koneviestistä lukemalla pääsee hyvin jyvälle eri vaunujen ominaisuuksista ja erityispiirteistä. Kannattaa myös käydä katsomassa levitysnäytöksiä ja kysellä käyttäjien kokemuksia suoraan koneilla työtä tehneiltä. Näin haakukoiden ja vertaillen oman päätöksen tekeminen osuu varmimmin nappiin.

Tiivistyminen hallintaan

Maan tiivistymisen ehkäisy ei ole noussut meillä niin kuumaksi puheenaiheeksi kuin eteläisemmässä Euroopassa. Meillä roudan maata kuohkeuttava vaikutus on jonkin verran korjailut tiivistymisen aiheuttamia haittoja. Mutta kun talvet näyttävät tulevan entistä leudommiksi ja routaakaan ei kunnolla esiinny, kannattaa tiivistymisasiä miettiä.

Mitä pienemmällä pintapaineella pellolla pääsee etenemään, sen parempi. Leveät ja etenkin isokehäiset renkaat pienentävät yllättävän nopeasti maahan kohdistuvaa painetta. Levitystankin akseleiden lisääminen luonnollisesti vähentää yhden renkaan aiheuttamaa painetta, mutta kertausvaikutukselta ei voida välttyä. Tiivistymiseltä ei voida kokonaan välttyä, kun kahden traktorin pyörän jälkeen samoja raiteita tallaa vielä kolmekin levityskärryn pyörää.

Joissakin suuremmissa ja itsekulkevissa lietteen levittimissä etu ja takapyörät saadaan rauhoitettavaksi kulkemaan eri jälkeä. Näin maahan kohdistuu vain yhden pyörän painallus, mikä tiivistymisen ehkäisyn lisäksi on kasvuun levitettäessä melkoinen etu.

Pintapaineen ja akselipainojen tiivistävä ero on myös pidettävä muistissa. Pelkkä renkaan leventäminen tai kehän kasvattaminen ei auta, jos yhdistelmän akselimassat ovat liian suuria.

Yksi tapa vähentää peltoon kohdistuvaa painetta on peltolevityskaluston pitäminen hieman pienempänä. Isommalla tankilla ajetaan siirtoajo lietealtaalta pellon päässä olevaan helposti siirreltävään väliavarastoon. Säilön täyttö onnistuu tien puolelta ja tästä vaikkapa vanhasta merikontista tehdystä säilöstä levittäjä voi imaista pienemmän peltolevitystankin helposti täyteen.

Tämä järjestelmä vaatii enemmän kalustoa ja työvoimaa, mutta yhteistyöllä tässäkin asiassa on saatu hyviä tuloksia.

Kaupoille uusia tuotteita valikoimiin – tavarantoimittajille koulutusta ja välineitä yhteistyöhön

– Pk-yrityksiltä halutaan uusia tuotteita kauppojen valikoimiin. Hankkeen avulla kerromme, miten pk-yritykset voisivat lähestyä kauppia niin, että yhteistyö lähtisi käyntiin vaivattomasti, summaa Ilkka Nieminen PTY:stä Elintarvikealan mikroyritysten valmentaminen päivittäistavarakaupan yhteistyökumppaneina -hanketta.

Päivittäistavarakauppa ry vastaa hankkeen toteuttamisesta, jonka on suunnitellut yhteistyössä jäsenyrityksiensä, Elintarviketeollisuusliiton, MTK:n ja Ruoka-Suomi-teemaryhmän kanssa. Tänä vuonna lokakuuhun mennessä järjestetään 16 seminaaria ja kysynnän mukaan noin 25 työpajaa, joihin kutsutaan yrittäjiä. Toiminnan ydin on ”tuotekortti”, johon pk-yrittäjät kirkastavat idean tuotteensa markkinoinnista.

PTY julkaisi vuonna 2007 oppaan tavarantoimittajille: Pienet ja keskiuuret tavarantoi-

mittajat kaupan yhteistyökumppaneina. Uuden valtakunnallisen hankkeen tavoitteena on myös jalkauttaa edellisen hankkeen tulokset.

Tuotekortista pysyvä toimintamalli

Tuotekortti auttaa tavarantoimittajaa suunnittelemaan tuotteeseen ja sen logistiikkaan liittyvät asiat huolellisesti ennen tuotteen tarjoamista kaupalle. Tuotekorttiin täytetään samat tiedot kuin joita kauppa käyttää arvioissaan tuotteen mahdollisuuksia päästä valikoimaan. Kauppa siis paljastaa avoimemmin

oman prosessinsa.

– Tuotekorttien avulla kaupan hankintatoimen on helpompi löytää rajallisessa uusien tuotteiden etsintään käytettävissä olevassa ajassa ne tuotteet, joissa on aidosti potentiaalia, kuvaa Nieminen.

Kaupat haluavat kuluttajaa kiinnostavia tuotteita, joilla on kohtuullinen hinta ja ne täydentävät valikoimaa tuomalla siihen jotakin uutta. Toimitusvarmuus ja tuoteturvallisuus ovat myös aina tärkeitä. Tuotekortti on jatkossakin avoimesti kaikille käytössä ja siitä toivotaan vakiintuvan käytetty väline.

Luomuyrittäjälle valmiuksia saada tuotteita valikoimiin

– Esimerkiksi luomutuotteilla on enemmän kysyntää kuin tarjontaa. Tällaiset tuotteet ovat toki erityisen haluttuja valikoimaan, toteaa Nieminen.

Luomuyrityksistä on pieniä selkeästi suu-



Ilkka Nieminen toteaa, että PTY:n hankkeen avulla esimerkiksi uudet luomutuotteet voivat päästä kaupan hyllylle.



rempi osa kuin tavanomaisista. Vaikka hankkeen nimessä mainitaan mikroyritykset, ei osallistujia rajata määritelmän mukaiseen alle kymmenen hengen yrityksiin. Hanke kehittää yritysten osaamista tärkeimmissä kilpailukykytekijöissä: kontaktien luominen kaupan päättäjiin, liikesuhteen solmiminen, markkinointi, tuotemerkinnät ja paukkaukseen sekä logistiikkaan liittyvät tiedot.

Mukaan koulutukseen

ECR Finland on kaupan ja teollisuuden yhteistyötä edistävä yhdistys, joka kouluttaa hankkeessa Ruoka-Suomi-teemaryhmän koulutuskumppanit käyttämään tuotekorttia. Tieto leviää paikallistasolle koulutuskumppanien jakaessa tietoa eteenpäin alueellisissa työpajoissa. Seminaareissa on yrittäjien lisäksi mukana myös kaupan alueellisia vaikuttajia.

Hanke toteuttaa Manner-Suomen maaseudun kehittämishjelmaa ja saa tukea maatalousrahostosta.

Alueellisiin seminaareihin ja työpajoihin voi ilmoittautua suoraan Ruoka-Suomi-teemaryhmän aluejäsenille; yhteystiedot www.ruokasuomi.fi – alueyksiköt.

Pienet ja keskiuuret tavarantoimittajat kaupan yhteistyökumppaneina -oppaaseen voi tutustua www.ruokasuomi.fi – oppaat ja ohjeet.

Luonnonkosmetiikka on viidakko

Luonnonkosmetiikan suosion uskotaan kasvavan hurjasti, jopa kymmenen prosenttiin lähivuosina.

Myös suuret kosmetikkajäätit ovat alkaneet suosia luonnon raaka-aineita. Mediassa luonnonkosmetiikka on ollut paljon esillä, ja naistenlehdet rummuttavat sen puolesta.

Luonnollisuus kiinnostaa ostajia mutta tarkkana kannattaa olla. Trendillä ratsastetaan paljon, mutta mainoslauseiden takana on usein pelkkä kupla.

Laki ei tunne luonnonkosmetiikkaa

Toisin kuin luomuelintarvikkeilla, luonnonkosmetiikalla ei ole yhtenäistä standardisointia, eikä sitä säädellä lailla. Myös termit luomu- ja luonnonkosmetiikka aiheuttavat hämmennystä. Luonnonkosmetiikka on tavallaan ylävalikko jonka alle luomukosmetiikka kuuluu.

Toki normaalin kosmetiikan mainostaminen luonnon raaka-aineilla, vaikka tuotteessa olisi prosentin verran jotakin ”mullistavaa ihmeainetta”, voi olla kulluttajaa harhaanjohtavaa, mutta kiellettyä se ei ole. Näitä pseudoluomutuotteita on markkinoilla paljon. Kasvipöytäisten raaka-aineiden käyttö ei tee tuotteesta luonnonkosmetiikkaa.

”Kasvipohjainen” tai ”natural” eivät tarkoita mitään. Kosmetiikasta löytyy sarjoja jotka sisältävät luonnon raaka-aineita, mutta niissä voi olla hälyttävä määrä luonnonkosmetiikassa kiellettyjä aineita. Myös merkintätapa eroaa. Normikosmetiikassa vesi luetaan raaka-aineeksi, mikä selittää luonnon raaka-aineiden suuren prosenttimäärän. Luonnonkosmetiikassa vettä ei lasketa luonnonaineeksi.

Sertifikaattien sopassa

Maailmanlaajuisista luomukosmetiikkasertifikaattia ei ole, vaan kuluttajan täytyy luovia sekavien merkintöjen seassa. Sertifikaatin saaminen edellyttää, että raaka-aineiden ja tuotannon täytyy noudattaa jonkun riippumattoman sertifiointiorganisaation kriteereitä. Tällöin puhu-

taan sertifioidusta luonnonkosmetiikasta.

Kriteerit vaihtelevat maittain, ja synteettisten raaka-aineiden sallimisissa on eroja. Natriumlauryylisulfaatti, joka saa shampoon vaahtoamaan on sallittu Ranskan Ecocertissä, mutta Saksan sertifikaatti, BDIH ei sitä hyväksy.

Britannian Soil Associationin sertifikaatti on maailman tiukin. Jos tuote halajaa luomuleimaa, sen raaka-aineista täytyy 70% olla luomua, ja se pitää ilmoittaa tuotteessa. Kriteeri on niin tiukka, että vain muutama shampoomerkki on saanut sertifikaatin. Sataprosenttista, kaupallista luomukauneustuotetta on hyvin vaikea valmistaa.

Markkinoilla on myös suuri määrä oivallisia luonnonkosmetiikkamerkkejä, jotka ovat ilman sertifikaattia. Useilla pienyrityksillä ei ole varaa leiman käyttöoikeuden hankkimiseen, vaikka muuten täyttäisivätkin ehdot.

Tärkeä sisällysluettelo

Jos haluaa perehtyä kasvorasvapurkin saloihin, täytyy alkaa tavaamaan INCI-luetteloa. Nimihirviö International Nomenclature of Cosmetic Ingredients on Euroopan Unionin kehittämä järjestelmä kosmetiikan ainesosaluettelon selkeyttämiseksi ja yhtenäistämiseksi.

INCI-luettelon ensimmäisenä on tuotteen suurimman raaka-aineen nimi. Mutta jos ainesosaa on vähemmän kuin yksi prosentti, sitä ei tarvitse enää merkitä määräjärjestyksessä. Vaikka jotakin suurenmoista eliksiiriä olisi tuotteessa vain promille, se voi silti sijaita listan keskiosassa, jos tuotteessa on kymmeniä muitakin raaka-aineita alle prosentin.

Loputtomien ainesosaluetteloiden tutkiminen voi olla työlästä, mutta jos silmille hyppäävät esimerkiksi silikoniyhdisteet, synteettiset antioksidantit PHT ja BHA, parabeenit, mineraaliöljyt, formaldehydi tai natriumlauryylisulfaatti, kannattaa etsiä hellävaraisempaa vaihtoehtoa.

Päivittäistavarakosmetiikka voi aiheuttaa ihoärsytystä. Myös osuutta syöpään

tutkitaan. Monet tutkimukset ovat vielä kesken, joten takuuvarmaa tietoa syövän ja kemikaalien yhteydestä ei ole.

Luonnonkosmetiikassa merkittävä osa raaka-aineista ovat kasvisöljyjä- ja rasvoja.

Luonnosta löytyy paljon hyvää tekevää aineita, kuten oliiviöljy, voipuu (shea butter), eteriset öljyt, yrttiuutteet sekä hunaja. Myös vitamiineja jotka toimivat ihon ikääntymistä ehkäisevästi eli antioksidantteja käytetään. Näitä ovat esimerkiksi A-vitamiini eli retinoli, C-vitamiini, vihreä teeuute ja Q10 eli ubikinoni.

Normikosmetiikan maailmassa raaka-aineiden kerrotaan poistavan ikääntymisen merkkejä lähes taianomaisesti, mutta luonnonkosmetiikassa koko lähestymistapa on erilainen. Turhia lupauksia ei anneta.

Luonnonkauniit trendit

Soil Associationin Clio Turton muistelee luomukauneuden alkuaikojia:

– Ensimmäiset luomukosmetiikkaryitykset olivat herbalistien ja aromaterapeuttien alkuunpanemia, koska myydyt tuotteet heijastivat heidän omaa tietotaitoaan.

Käytettiin paljon oliiviöljyä, calendulaöljyä sekä rosmariinia ja muita ”keittiömausteita.”

Ensimmäiset suurimmat kaupalliset luomukauneusyritykset Britanniassa olivat Neals Yard ja Essential Care.

– Hintahaarukka luomukosmetiikassakin on suuri. Edullisissa merkeissä käytetään halvempia öljyjä, kuten glyseriiniä. Kalliimmista vaihtoehdoista raaka-aineet ovat kylmäpuristettuja öljyjä kuten avokadoa, mantelia ja oliivia, Turton kertoo.

Helsinkiläisen kauneushoitolan Eko Egon Elina Taavitsainen kertoo luomutrendeistä:

– Kosmetiikassa, kuten kaikessa muusakin muodit vaihtuvat ja uusia ”taika-aineita” nousee pinnalle. 1970-luvulla se oli jojoba, 80-luvulla kollageeni, 90-luvulla helokkiöljy. Sitten tuli aromaterapian

buumi jolloin markkinoitiin härskisti kaikkea synteettisesti hajustettua. Eteerisistä öljyistä tea tree oli suosituin.

– Tänä päivänä hitti-tuotteet ovat arganaöljy sekä shea butter. Myös kotimainen turve ja erilaiset marjajauheet ovat pinnalla.

Taavitsainen ei trendeistä paljon perusta vaan peräänkuuluttaa luonnon ja luonnonvoimien kunnioittamista, eettistä kuluttamista sekä yksilöllisten tarpeiden huomioonottamista. Näitä perusarvoja eivät muotioikut heilauta. •

Kirjoittaja on Britanniassa asuva freelance toimittaja ja valokuvaaja.

Luomu saattaa löytyä ensin naamalle ja sitten vasta suuhun. Näyttelijä Miia Nuutila kertoo, että hän käytti luomukosmetiikkaa ennen kuin alkoi ostaa luomuruokaa.

– Marja Entrichin biologinen ihonhoitosarja sopii minun iholleni ja olen käyttänyt sitä kauan. Luomuruokaa aloin ostaa enemmän lasten syntymän jälkeen, kertoo Nuutila.



Minimessuilla sai tietoa päivän teemaan liittyvistä yhdistyksistä ja organisaatioista. Arktiset Aromit ry:n Simo Moisio tekee tunnetuksi kotimaisten marjojen terveellisyyttä.

ANNE HYTÖNEN

Laatua läheltä, lisäarvoa luonnosta

– Terveellisyys, työllistyvyys ja puhtaus ovat tärkeimpiä syitä valita luomu, lähiruoka ja luonnontuotteet, painottaa projektipäällikkö Birgitta Partanen Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista. Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin -valmennusohjelman loppuseminaarissa pohdittiin lähiruoan, luonnon ja luonnontuotteiden mahdollisuuksia elinkeinona ja hyvinvoinnin lähteenä.

Birgitta Partanen vastasi kolmevuotisen Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin -valmennusohjelman luonnontuotealan osiosta. Loppuseminaari pidettiin joulukuussa Mikkelissä. Valmennusohjelman kohderyhminä olivat alkutuottajat, pk-elintarvikeyritykset ja luonnontuotealan yrittäjät. Mukana olleille yrityk-

sille järjestettiin työpajoja, teemapäiviä, yrityskohtaista neuvontaa ja ohjattua oppimista yritystoiminnan kehittämiseksi. Samalla osallistujien kesken rakennettiin pienyrittäjille tärkeitä kumppanuuksia ja verkostoja.

Valmennusohjelman tuloksiin oltiin kauttaaltaan tyytyväisiä. Alkutuottajaosion voi-

manponnistusten myötä Suomeen saatiin valtakunnan ensimmäiset Global G.A.P. -sertifikaatit. Pk-elintarvikeyritysten valmennuksessa puolestaan perehdyttiin kaupan ja ammatti-keittäiden tarpeisiin ja toimintatapoihin, jotta paikallisia tuotteita saatiin entistä enemmän kaupan hyllyille.

Luonto maaseudun mahdollisuutena

Partanen vetämässä luontoyrittäjien valmennuksessa kartutettiin tietämystä luonnontuotealan monipuolisista mahdollisuuksista. Kurseilla tutustuttiin muun muassa matsu-



Seminaarin päätteeksi järjestetyillä minimessuilla oli mahdollisuus tehdä ekologisia lahjaostoksia, tavata alueen lähituottajia ja luonnontuotealan yrittäjiä. Brita Suokas tutustuu minimessuilla Vavesaaren tilan luomumysliin, jota esittelee Taina Laitinen.

takeen, villivihanneksiin, luonnonmarjojen viljelyyn, yrtteihin ja luonnonmateriaalien käyttöön viherrakentamisessa.

Yrittävilykoulutuksen tuloksena useat viljelijät aloittivat yrttiviljelyn tarkoituksenaan laajentaa toimintaa kokemuksen karttuessa.

– Uusia tuotteita ja yrttien käyttösovellyksiä syntyi, tosin osa ideoista jäi vielä muhimaan. Idearikkaiden osallistujien verkosto kuitenkin laajeni, ja yhteistyö jatkuu, iloitsee Partanen.

Mielenkiintoinen yksityiskohta on, että Tukholmaan suuntautuneen opintoretken myötä eteläsuomalaisia järvikalajalosteita saatiin Viking Linen valikoimiin.

– Villivihannekset nousivat kurssiemme kautta ruokalistoilta myös Etelä-Savon ravintoloissa. Uusia toimitussuhteita ja yhteistyötä syntyi yli aluerajojen. Valmennusohjelman kantavia ajatuksia onkin ollut lähituotannon ja luonnon hyödyntäminen elinkeinotoiminnassa kertoo Partanen.

Kotimaasta terveellistä

– Esimerkiksi koriste- ja käsityömateriaaleina suosittelun käyttämään kotimaisia luonnosta saatavia raaka-aineita ulkomailta tuotavien materiaalien sijaan.

Partanen muistuttaa, että kotimaisen suosimisella on myös työllistävää vaikutus.

– Suomalaisen Työn Liitto selvitti, että jos jokainen suomalainen käyttäisi kuukaudessa noin 20 euroa nykyistä enemmän suomalai-

siin tuotteisiin ja palveluihin, Suomeen syntyisi noin 20 000 uutta työpaikkaa.

– Lapissa ja Kainuussa luomu on merkittävässä roolissa myös luonnontuotealalla, kertoi Luontoyrittäjyysseurayhtymän sihteeri Juha Rutanen Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista. Rutanen mukaan iso osa keruutuotteita on näillä alueilla jo luomua, ja luomukeuruutuotetoimintaa viedään koko ajan eteenpäin, kertoi Rutanen.

Arktiset Aromit ry:n Simo Moisio muistutti, että kotimaiset marjamme päihittävät ravitsemuksellisella laadulla tuontimarjat, kuten niin sanottuna superfoodina pide-

tyt goji-marjat.

– Turha vaatimattomuus pois ja hyöty irti maakunnan omista antimista, kannusti Moisio.

Luomu, lähiruoka, luonto ja sen monimuotoisuuden hyödyntäminen nähtiin monissa seminaariesityksissä maaseudun mahdollisuutena. Terveystta, hyvinvointia ja vapaa-aikaa arvostetaan entistä enemmän, joten niihin ollaan valmiita myös investoimaan. •

Kirjoittaja on Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin tiedottaja.

TIEDOLLA JA TAIDOLLA TAVOITTEISIIN -VALMENNUSOHJELMAN LOPPUSEMINAARIN JÄRJESTÄJÄT

Tiedolla ja taidolla tavoitteisiin -valmennusohjelma Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, 2008-2010
Valmennusohjelman osiot: alkutuottajat (Anne Piirainen), pk-elintarvikeyritykset (Hanna-Maija Väisänen), luontoyrittäjät (Birgitta Partanen)
rahoittaja Etelä-Savon ELY-keskus EU:n Euroopan sosiaalirahastosta
Luonnontuotteiden talteenoton ja käytön edistämishanke Arktiset Aromit ry, 2007-2010
rahoittaja Maa- ja metsätalousministeriö
Luonnontuotealan teemaryhmä
valtakunnallinen alan toimijoiden verkosto
Maaseutupolitiikan yhteistyöryhmä
Suomen luontoyrittäjyysverkosto ry



Kumppanuusmaataloudessa hyödynnetään talkoita. Ruoat jaetaan usein niin sanoituissa kasvislaatikoissa, jotka sisältävät kauden tuotteita.



SALLA KUULUVAINEN

Kumppanuusmaataloudessa kuluttajat tukevat suoraan luomutuottajia

Community Supported Agriculture eli CSA on pienimuotoisen maatalouden toimintamuoto, jonka voi vapaasti suomen- taata kumppanuusmaataloudeksi. Idea on yksinkertainen: kuluttajat tukevat suoraan pientilallisten toimintaa, ja saavat satokaudella tuoretta luomuruokaa viikoittain. Kuluttajat jakavat tilallisen riskit ja osallistuvat usein muutenkin paljon enemmän tuotantoprosessiin kuin normaalissa tuotanto- ja markkinointisysteemissä.

Miten kumppanuusmaatalous toimii?

Kumppanuusmaatalous toimii siten, että joukko lähiruusta ja luomusta kiinnostuneita kuluttajia solmii kumppanuussopimuksen pientilallisen kanssa. Kuluttajat allekirjoittavat viljelijän kanssa maksusitoumuksen, ja sen vastineeksi he saavat koko satokauden ajan tuoreita sesongin vihanneksia. Toimitus tapahtuu yleensä niin sanotussa vihanne- laatikossa, mitkä ovat Suomessakin käytössä joissakin yritysissä. Laatikot noudetaan tilalta tai viljelijä toimittaa ne johonkin sovit- tuun noutopisteeseen esimerkiksi läheisessä kaupungissa. Usein jäsenillä on myös mah-

dollisuus tukea tilan toimintaa talkoillen ja osallistuen esimerkiksi sadonkorjuujuhliin tai tilavierailuihin.

Tuottaja tietää siis jo satokauden alussa, kuinka paljon tuotantoon on mahdollista investoida, ja että koko sato tulee myydyksi ilman erityistä markkinointia. Kumppanuus- maataloudessa tilakoot ovat yleensä pieniä, ja tiloilla tuotetaan monipuolisesti erilaisia kasviksia, hedelmiä ja mahdollisesti myös maito- tuotteita, munia ja lihaa.

Ranskan verkostot

Jocelyn Parot, ranskalaisen Urgenci-järjes- tön pääsihteeri työskentelee kumppanuus- maataloustoiminnassa Ranskassa, jossa sitä kutsutaan nimellä AMAP. Ranskan AMAP-järjestelmän tuotteet ovat aina myös luomutuotantoa.

Ranskassa liikettä tukevat myös paikallis- yhdistykset, jotka toimivat hiukan samaan ta- paan kuin ruokapiirit Suomessa, eli auttavat viljelijää noutopisteiden järjestelyssä ja logisti- kassa. Tällaisia yhdistyksiä on Ranskassa 1500, ja tuottajia AMAP-järjestelmän piirissä on pa- risen tuhatta.

Round Earth CSA -kokemuksia

Mari Korhonen työskenteli vapaaehtoisena Round Earth CSA-tilalla Coloradossa USA:ssa. Kyseisen tilan osuus maksoi 500 dollaria per sa- tokausi, joka on 30 viikon pituinen. Round Earth on pieni tila, joka tuottaa monipuolisesti erilai- sia kasviksia, hedelmiä ja marjoja, ja sen CSA- systeemissä on mukana viitisenkymmentä jäsentä.

– CSA:n jäsenet osallistuivat varsin aktiivi- sesti tilan talkootöihin: kevään kylvökaudella tilalla oli päivittäin usein kymmenenkin ih- mistä auttamassa kylvö- ja istutustöissä, Kor- honen kertoo.

Vastineeksi työstään CSA:n jäsenet saivat vihanneksia kahdeksalla dollarilla jokaista te- kemäänsä työtuntia kohden. Töihin osallistui- tiin yleensä kerran kuussa puoli päivää kerral- laan, joten työvelvoite ei näin päässyt muodos- tumaan raskaaksi kenellekään.

– Töitä tehtiin yhdessä, iloisesti, ja tavat- tiin samalla tuttuja, Korhonen kertoo. Kyseisen CSA:n jäsenet olivat enimmäkseen paikallisia ih- misiä, ja läheisten pikkukaupunkien asukkaita.

Kuluttajat ja tuottajat yhteistoimiin

Mikä sitten on kumppanuusmaataloudessa erityisen positiivista? Kuluttajille kumppanuus- maatalous tarjoaa elämyksiä ja suhteen ruu- antuotantoprosessiin: Ihmiset oppivat tunte- maan henkilökohtaisesti viljelijänsä, ja pääse- vät näkemään satokauden kokonaisuudessaan. Usein kumppanuusmaatalouden tuotteet ovat myös suhteessa edullisempia kuin kaupasta saa- tava luomu, kun kaupan väliporaat eivät nosta hintaa. Jocelyn Parot mainitsee myös, että mo- net viljelijät ovat kokeneet ammattinsa muut- tuneen aivan uudenaikaiseksi kumppanuusmaa- talouden myötä: lisääntynyt vuorovaikutus ja yhteisöllisyys asiakaskunnan kanssa on koettu positiivisena.

Voisiko kumppanuusmaatalous sitten toi- mia Suomessa? Kanadan Quebecissä kumppa- nuusmaatalous toimii pohjoisissa ilmasto-olo- suhteissa ja lyhyehkön satokauden puitteissa. Vihanneslaatikoita toimitetaan siellä niin pit- kään kuin satoa on saatavilla. Ruokapiirit ovat Suomessakin tunnettuja, ja jotkut viljelijät myös toimittamat kumppanuusmaataloudeksikin käytettyjä vihanneksia. toistoa..

Kuluttajien puolelta tällaisiin toimintamu- toihin olisi varmasti kiinnostusta, sillä lähiruoka kiinnostaa, ja kuluttajat ovat hyvin kiinnostu- neita ruokansa alkuperästä ja myös osallistu- maan sen tuotantoprosessiin. Oman puutar- han pito on yhä suosittua, mutta usein ra- joittavana tekijänä on vaatimus sitoutua hoi- toon koko kesäksi. Jos työn voi käydä tekemässä maatilalla muutamana päivänä kesässä hyvässä porukassa, konseptihan voi olla vihertäville peukaloille oikein osuva. •



Tanskan suurimman luomutilan, Knuthenlundin omistaja Susan ihmettelee, miksi turisti ihailee matkoillaan italialaisia viinejä ja ranskalaisia juustoja, mutta kotiin tultuaan ostaa marketista halvinta mahdollista.

SEPPÖ RANTANEN

Juustoperinteen herättämisestä palkintoja ja bisnestä

Susanne Hovmand-Simonsen halua tuottaa sellaisia elintarvikkeita, joita hän itse haluaisi ostaa. Hän palasi maailmalta ja alkoi luoda työtä ja uutta elämää Tanskan maaseudulle.

Palatessaan bisnesvuosien jälkeen maail- malta kotiin Knuthenlundin kartanon ty- tär valitsi isoisänsä isän, J. P. H. Hansenin tien. Hansen oli niin taitava juustontekijä, että sai palkinnon vuonna 1903 ja kymmentä vuotta myöhemmin hän oli tienannut sen verran, että pystyi ostamaan 1729 perustetun Knuthen- lundin kartanon Lollandin saarelta Tanskan eteläosista.

Tavanomainen vaihtoehto tuhannen hehtaarin kartanon perineelle Hovmand-Simon- senille olisi ollut laajaperäinen sokerijuurik- kaan viljely 740 peltotehtaalla. Se olisi työ- listänyt muuttaman hengen kesällä. Mutta hän valitsi toisin. Hän halusi tuoda elämän takai- sin maatilalle.

Kartanon historiasta löytyi malli moder- nille innovatiiviselle yhteisölle.

Kartanolla on elämää

Knuthenlund on toiminut vuodesta 2007 luomutilana, joka tuottaa juustoja omien lampai- den ja vuohtien maidosta. Myös liha jaloste- taan ja taljoille ja sarville etsitään koko ajan uutta käyttöä. Kaikkiaan yrityksessä on 22

työntekijää, neljä meijerissä, kolme pellolla, kymmenen hoitamassa lampaita ja vuohtia, yksi huolehtimassa ankoista, hanhista ja por- saista, kaksi myy maatilakaupassa, yksi kirjan- pitäjänä ja yksi työnjohtajana.

Tilalla on 350 lammasta ja 150 vuohtia.

Myymäla on auki kesäaikana seitsemän päivää viikossa ja lopun vuotta torstaista sunnuntai- hin. Tammikuun puoti on suljettu. Kolmen aika- kaan iltapäivällä asiakkaat voivat myymälän sisällä seurata lasi-ikkunan takaa lampaiden ja vuohtien lypsämistä.

Tavoitteena olla maailman paras

Hovmand-Simonsenilla, Knuthenlundin karta- non nykyisellä toimitusjohtajalla on talousalan koulutusta ja kokemusta Kööpenhaminan lii- kemaailmasta. Hän ottaakin Tanskan suurim- man luomutilan toiminnassa bisnesnäkökoh- dat vahvasti huomioon.

Ennen toiminnan aloittamista hän mat- kustui maailmalla omaksumassa tuoteideoita ja toimintatapoja. Markkinatutkimukset osoi- tivat, että allergioiden takia lampaan- ja vuo- henmaidolle on kasvava kysyntä.

Ideat olivat sen verran hyviä, että pankki- kaan ei nimitellut lainoja myöntäessään.

– Tavoitteemme on kilpailla Euroopan parhaiden juustoloiden kanssa ja tehdä maailman parasta juustoa. Tanskalainen ruokakult- tuuri on hävinnyt 40 vuoden aikana kun maa- taloutta on teollistettu. On kummallista, että tanskalaiset Italiassa käydessään ostavat hie- noja juustoja, mutta täällä kotona syövät ta- vanomaisia, ihmettelee Hovmand-Simonsen.

Paikallista makua yrteistä

Knuthenlundin vuohtenmaitojuusto voitti kansainvälisen juustokilpailun 2010. Juustoi- hin, jugurttiin ja lihaan saadaan makua viljele- mällä normaalien nurmikasvien seassa yrtejä ja muita oheiskasveja: persiljaa, kirveliä, sitruu- namelissaa, sikuria. Puna-apila ei käy vuohtille, joten sen tilalla on sinimailanen ja valkoapila.

Tilan pelloilta ja metsistä on jo kartoitettu kaikki rehuksi kelpaavat kasvit. Tulevaisuu- dessa selvitetään vielä, mitkä niistä voisivat kasvaa nurmessa ja antaa juustolle ja lihalle paikallista makua – vähän samaan tapaan kuin viineissäkin maistuu paikallinen rypälelaji ja maaperä.

Tulevaisuudessa myös juustojen ja makka- roiden mausteena käytetään viljeltyä yrtejä, esi- merkiksi villimeiramia ja karhunlaukkaa.

Lisää tietoa: www.knuthenlund.dk

Kirjoittaja on vapaa toimittaja.

KARJATILALLE

Kärki Vitalix Nuolukivet

Tilaa nyt nuolukivet
ennakkohintaan!
Kärki Vitalix Magnesium
Kärki Vitalix Kalsium
Kärki Vitalix Umpi
Kärki Vitalix Lammas



KärkiAgri P. 064 298 900
www.karkiagri.fi

LUOMUTUOTTEITA

Juvan Luomun tuotteet tulossa!

Keväällä kaupoissa jotain ihan uutta.

juvanluomu.fi



Juvan Luomu
Tekee luonnostaan hyvää.

Seuraava Luomulehti ilmestyy 11.3.

KONEITA

Einböck
KVICK-FINN

Vuosien kokemusten ja satojen käyttäjien perusteella olemme kehittäneet parhaat koneet mekaaniseen rikkaruohojen torjuntaan. Soita tai tule käymään niin esittelemme teille keinot.

Tilaa koneesi ajoissa keväälle!

Oy Ekokotjänst Ab
Linnagård
www.ekokotjanst.fi
Boris 0500-567 611

KONEITA

Kastelu- ja sadetuslaitteet. Perunan, vihannesten ja marjojen viljelykoneet. Jyrsimet moneen eri muokkaustarpeeseen.

AVAGRO
Meiltä luotettavat laitteet sinulle suomalainen luomuviljelijä.

Naan sadettimet
Massano jyrsimet ym.
Agricola Italiana

AVAGRO | Samppanummentie 6 | Laitila
Kauppakaari 8 | Kokkola | 02 858 3600 | www.avagro.fi

LUOMUTUOTTEITA

Lassilan tilan tuotteet nyt
Osk. Oman Maan kautta

OSUUSKAUPPA

Oma Maa
Oikeudenmukaista tuotantoa
paikallisesti
www.omamaa.fi

LUOMUTUOTTEITA

TOPIN MAATILAMYYMÄLÄ

10 VUOTTA LUOMUN, LÄHIRUUAN JA
KESTÄVÄN KEHITYKSEN PUOLESTA!

SUOMEN MONIPUOLISIN TILAMYYMÄLÄ.

Tule ja tutustu, ylläty ja ihastu!



Kaartotie 8, 73460 Muuruvesi, puh. 0400 780575
www.topinmaatilamyymala.fi

KOTIMASEEN JALOSTUKSEEN

Birkkalan tila
www.birkkala.com

Birkkalan tila
Pirkko ja Jaakko Larmo
Korvisillantie 2
25410 Suomensjärvi
Puhelimet: (02) 7385 416
0500 131 416
email: jaakko.larmo@pp.inet.fi
www.birkkala.com

- Ostamme hyvälaatuista kuorimatonta luomuspelttiä jatkojalostukseen
- Myyimme luomuksi sertifioitua speltin siementä
- Teemme speltinviljelysopimuksia

KOTIMASEEN JALOSTUKSEEN

OSTAMME LUOMUVILJAA JA TEEMME LUOMUVILJELYSOPIMUKSIA

kaurasta, rukiista, vehnästä ja ohrasta

Helsingin Mylly Oy, vaihde 01080 2829

- Puurtajankatu 34, 04440 Järvenpää
Janne Sorrola puh. (09) 271 69 240, 050 589 176
 - LUOMUKAURAN vastaanotto ja ennakkonäytteet:
Liisanlehto, PL 17, 65101 Vaasa
Maria Erkkilä, puh. (06) 3560 625, 050 589 7161
- SOPIMUSASIOISSA ole hyvä ja ota yhteyttä:**
Heikki Saarinen, puh. (09) 271 69 238, 050 596 1779
heikki.saarinen@helsinginmylly.fi

www.helsinginmylly.fi

LUOMUTUOTTEITA

SAMSARAN
Luomunetti ja Leipomo

Tutustu Luomunetin yli 700 tuotteen valikoimaan ja leipomon jälleenmyyntiin nettisivuillamme!

www.samsara.fi puhelin (09) 855 6010

LUOMUVILJELYYN

Lisää tuottoa luomuviljelyyn
KULTAKASVU
Dynaaminen tuote viljan peittaukseen

Melkein joka sadas viljahehtaari Suomessa kylvetään jo Kultakasvulla käsitellyillä siemenillä. Liity tyytyväisten käyttäjien joukkoon ja tilaa NYT! Kysy edullisemmat ennakkohinnat.

Myynti: Tmi Tilapeittaaja Reijo Hartikka, www.tilapeittaaja.fi,
Yrittäjien Maatalous Oy, www.yrma.net, muut myyjät sekä tuotetiedot valmistajan Elom Oy sivuilla www.elom.fi.

Uutta: Viljelijöiden kokemuksia www.parempisato.fi

Info: 0400-325 863 (0500-325 863)

SIEMENIÄ

Laatusiemenet luomuun!

- viljat, timoteit, raiheinät
- nadat, apilat, virnat
- nurmiseokset, ympit

Toimitukset koko maahan.
Rahoitusjärjestelyt.

Suomen Luomusiemen Oy
0400-273 873 f. 017-758 416
luomusiemen@luomusiemen.fi

SUOMEN LUOMUSIEMEN OY

SIEMENIÄ

apilat - virnat - mailaset - keltamaite -
vuohenherne - herne - härkäpapu

Ilmasta tyypeä

Tyyppiymppi,
tyypibakteerit palkokasvien kasvua varmistamaan.

www.elomestari.fi
p. 040 581 8477



LUOMUTUOTTEITA

Ostamme hyvälaatuista luomuspelttiä.

Etsimme jälleenmyyjiä!

Mooseksen Vilja, FI-B
Heikki Vainio
Mooseksentie 111
47650 Kimola
040-8288825



SIEMENIÄ



Luomutoreja ilmestyy talvisin sisätiloihin

– Suomen luomutorin tavoitteena on tuoda luomu lähelle ihmisiä, kertoo Teija Piirto.

Yritys hioo konseptiaan nyt ensimmäisen toimintavuotensa aikana. Keväällä lähdetään tekemään torikiertuetta.

– Siihen mennessä on tarkoitus saada valmiiksi tunnistettava, herkullinen ilme torille omine teltoineen ja laatikoineen, kuvaa Piirto.

Pop-up on terminä vilahdellut Suomen luomutorin viestinnässä kertomassa siitä, että torit ilmestyvät vain ajoittain.

Yrityksen ideana on auttaa tuottajia tuotteiden myyntiin saamisessa ja torin järjestäjät jopa voivat tarvittaessa itse hoitaa tuotteiden myyntiä. •



Toritun- nelman tuominen kaupunkiin aukioille on yksi Suomen luomutori tavoitteista. Talvella toreja järjestetään kuit-



tenkin sisätilaan. Lassilassa, Helsingin Pohjois-Haagassa järjestetään nyt toista kertaa tori päiväkodin tiloissa.

– Syyskuussa järjestetty tori oli menestys, joten tänne päätettiin tulla uudestaan, kertoo Piirto. Taustalta kuuluu tunnelmallisesti rekiajelun kellon kilkkaus.

– Tällaisenkin tapahtuman järjestämiseen on kuitenkin tarvittu yli kymmenen lupia ja ilmoituksia, harmittelee toinen Suomen luomutorin yrittäjä Heli Savimäki. Vielä ei ole yrittäjillä tietoa tuoko elintarvikelain uudistus jotakin olennaista helpotusta. Lupaprosessi on sama oli kyseessä yritys tai yhdistys. •

Pop-up kyläkauppaan jonotettiin

– Halusimme kokeilla tällaista tapahtumaa. Saimme puffijutut Helsingin Sanomien NYT-liitteeseen, Radio Helsinkiin ja Ylen aikaiseen. Se sai arvuuttelemaan, että väkeä voisi tulla paljon. Lisäksi välitimme viestiä tietyksi Facebookissa ja tolppamainoksilla tavoittaaksemme lähialueen asukkaat, kertoo ruokapiirin yhteyshenkilö Olli Repo.

Herttoniemen ruokapiirin sähköpostilistalla on 150 ihmistä ja noin 15 perhettä tilaa kerralla. Tilauksia on kerran viikossa.

– Tilaamme kasvislaatikoita Hyvän elämän ruokakaupasta, jossa valikoima on hyvä. Oma perheemme ostaa suurimman osan vihanneksista ja hedelmistä sieltä. Lisäksi tilaamme joillakin kerroilla mehuja ja hilloja Hommanäsistä, kukonpoikia WanhawPK:sta, lihaa Benjamin maatilatorilta ja Bovikin tilalta, poroa Inarista, marjoja Paavo Karviselta ja leipää Tuomon Luomusta Kuusankoskelta, kuvaa Repo. •



Jonotus alkoi jo ennen viittä, jolloin tapahtuma oli ilmoitettu alkavaksi. Hiihtomajan oven yläpuolelle on laitettu nuolella varustettu "kiertosuunta"-kyltti ja pakkaselta tuoksuvat asiakkaat kiertävät sopuisasti reilu kymmenen myyntipöytää haitarin soidessa ja tulen leimutessa takassa.

– Ihmiset on kyllästyneet marketteihin. He haluavat ostaa ruokaa jostain muualta ja kunnon valikoimia, innostuu ruokapiiriläinen ja nyt talkoolainen Eeva Kuuluvainen.

– Jos näitä olisi säännöllisesti, järjestelyt olisivat helpompia, arvioi Kuuluvainen.

– Tuottajien takia tätä järjestetään. Jos he sanovat, että tämä on onnistunut tapahtuma, silloin se on, alleviivaa Olli Repo. •



– Just ehtii täyttää pöytää sitä mukaa, kun toinen myy tavaraa, toteaa Jukka

Lassila tuusulalaisesta Osuuskunta Oma maasta ja laittaa lisää härkäpapupusseja pöydälle.

Luomuhunajaa on tuotu myyntiin Pohjois-Karjalasta asti, mutta ekologisesti bussikuljetuksella, kertoo käsintehty mainos.

Tuotteita on myynnissä myös Anjan luontoherkusta. Puoti on Herttoniemessä ja sieltä käsin tehdään nykyään ruokapiirin jako, kun koti alkoi olla liian ahdas tuotemäärän tullessa.

Luomuliittolainen toimittaja kysyy, saako puodin yhteystiedot laittaa Luomuliiton internet-sivujen luomukauppa listaukseen ja saa vastaukseksi "totta kai", hymyn ja lakupussin käteen.

Seuraava Herttoniemen pop-up Kyläkauppa aukeaa 19.4. •



Osuuskunta Oma-maa oli mukana sekä Luomutorin tapahtumassa että Pop-up kyläkaupassa.

– Siellä oli vielä kovempi vauhti myymisessä, toteaa Daniel Fernandez. – Ihmiset eivät osta ruokaa joulun alla, väittää halikkolainen Jukka Koli.

– Kaikki raha menee lahjoihin. No, myyntiä saa silti ihan hyvin. Täällä myyntiin kuitenkin enemmän kuin Töölön talonpojantorilla, hymyilee Koli.

Torikävijä saa joulupurolautasellisen ilmaiseksi, koska alueen yrittäjät ovat toivottaneet tapahtuman tervetulleeksi maksalla tarjoilun. •





ELISA NIEMI PEKKA TERHEMAA

Alueellista aktiivisuutta luomuun

Kymenlaakson luomuyhdistys Kuhilas ry sai uudeksi puheenjohtajaksi Kristiina Terhemaan. Suunnitteilla on saada lisää kuluttajajäseniä mukaan toimintaan sekä hanke, jonka avulla tuottajat saisivat tuotteitaan laajemmin myyntiin alueen kauppoihin.

Pitkään Kuhilaan puheenjohtajana toiminut Hannele Sippu ehdotti uudeksi puheenjohtajaksi Terhemaata, joka on ollut aktiivinen muun muassa Luomuviikon järjestämisessä.

– Kristiina pystyy varmasti antamaan uutta puhtia yhdistyksen toimintaan ja

tuomaan siihen vahvemmin yrittäjä- ja kuluttajanäkökulmaa, totesi Sippu Kuhilaan syyskokouksessa.

Terhema toteaa, että Kuhilas on kuitenkin viljelijöiden yhdistys ja heidän taakiaan työtä tehdään. Hän soitti viime vuonna kaikki lähes sata jäsentä läpi ja

kysyi, mitä tuotteita he tuottavat ja lähetevätkö he mukaan Elimäen Lähiruoka messuille (Luomulehti 5/2010).

– Se oli antoisa kierros. On tärkeää, että jäseniin saa yhteyden. Tulevaisuudessa keskustelua varmasti voi siirtää nettiin, mutta nykyisillä viljelijöillä ei vielä

kaikilla ole pääsyä sinne.

Luomutilan emäntä ja ekokauppias

Kristiina Terhema tuli luomutilan emännäksi vuonna 2004.

– Silloin kaikki epäilykset luomua kohtaan hävisivät, kun näin, mitä se oikeasti on, toteaa Terhema.

Terhema toimi 20 vuotta matkatoimiston päällikkönä. Työn ohella tehdyt tradenomiopinnot kannustivat yrittäjyyteen ja oman yrityksen perustaminen kiinnosti Terhemaata. Hän kävi myös pari luomukurssia Ruralia-instituutissa.

– Marketeista ei saanut luomua ja Kouvolassa ei ollut ekokauppaa. Niin se oli sitten luonteva juttu perustaa sellainen, kertoo Terhema vuonna 2006 perustetusta Ekokauppa Luonnottaresta.

Kuluttajajäseniä lisää

Kuluttajajäseniä Kuhilaassa on vielä vajaa kymmenen. Varsinaista kuluttajajäsenten hankintaa ei ole ollut.

– Luomu pitää saada helpommin ihmisten ulottuville. Lähiruokamessujen kaltaisia mahdollisuuksia voisi olla enemmän – vaikka ruokapiirejä, toteaa Tarja Halme, kuluttajien edustaja Kuhilaan hallituksessa.

– Ekokaupan viestinnässä minulla on käytössä noin sadan sähköpostiosoitteen lista, joihin laitan tarjouksien yhteydessä ajankohtaista tietoa luomusta, esimerkiksi luomu.fi-uutisista. Samoja ihmisiä voisi jatkossa kutsua mukaan myös luomuyhdistyksen toimintaan. Esimerkiksi tutustumiskäynnit luomutiloille varmasti kiinnostaisivat, innostuu Terhema.

Facebook on hyvä tapa tavoittaa kuluttajia ja mahdollisesti yhdistyksen yrittäjäjäsenet hyötyisivät myös ryhmästä, jos he laittaisivat sinne esimerkiksi tietoa uutuuksistaan.

Luomuviikkoa 2011 on jo alettu suunnittelemaan

Kouvolassa oli Luomuviikolla lokakuussa enemmän tapahtumia kuin missään muualla. Tämän vuoden Luomuviikkoa alettiin suunnitella saman tien.

– Meillä on hyvä porukka tekemässä yhteistyötä. Kestävän kehityksen yhteistyöverkosto Kerkossa on mukana myös Kaakkois-Suomen ELY-keskus, joka panosti viikkoon tiedottajan työajalla ja myös kattamalla joitakin kuluja.

Lisäksi työn alla on hanke, jonka avulla kartotettaisiin alueen luomumarkkinat.

– Mulla on iso sydän luomulle. Olen varma, että kaikki voivat hyötyä luomun kasvusta, toteaa Terhema. •

ELISA NIEMI

Eko-ombudsman för SLC

Svenska Lantbruksproducenternas Centralförbund får finansiering för att kartlägga eko-ombudsmann-projektet. ELY-centralerna i Vasa, Egentliga Finland och Nyland ger 100 % stöd från EU finansiering för ett halvt år. Efter kartläggningsprojektet kan eko-ombudsmannen anställas med andra projektfinansieringsmedel.

– Vi har försökt att börja ett projekt för ett par år sedan. Först tänkte satsa speciellt på marknader. Nu märker vi att ekomarknaden mår bra men att det behövs mera råmaterial. Det måste alltså satsas på primärproduktionen, berättar Steve Nyholm från SLC ekoutskottet.

– Det är viktigt att lyfta fram det faktum att det är ekonomiskt lönsamt med ekologisk

odling. På denna punkt måste SLC, MTK och Luomuliitto samarbeta, understryker Nyholm som också är ordförande i Svenska Österbotens Ekologiska förening.

Slaktkyckling är en produkt som inte produceras alls i Finland. Nyholm tycker en borde kunna köpa alla produkter ekologisk. Luomuliitto har sökt finansiering för ett ekologiskt fjäderfäprojekt som bland annat försöker råda bot på denna punkt. Projektet skall vara tvåspråkigt. •

Ruotsinkielisten maataloustuottajain keskusliitto saa rahoitusta puolen vuoden kartoittavaan Luomuasiainhankkeeseen. 100-prosenttinen rahoitus saadaan kolmelta ELY-keskukselta.

MARI JÄRVENMÄKI, EVIRA

Luomukotieläinvalvonnan ylitarkastaja vaihtuu

Ylitarkastaja Tuuli Heltimoinen on siirtynyt uusille urille ja jättänyt virkamieselämän taakseen. Heltimoinen palaa vanhoille kotikonnuilleen itärajalalle Parikkalaan. Tulevaisuudestaan hän raottaa sen verran, että suunnitelmissa on jatkaa yrittäjänä.

Heltimoinen (silloinen Pulkkinen) aloitti virkamieselämän Loimaalla elokuussa 1999, jolloin hän tuli luomukotieläinvalvonnan tehtäviin. Häntä voi pitää yhtenä luomuvalvon-

nan virkamieskunnan pioneereista, hän rakensii koko luomukotieläinvalvonnan sellaiseksi kuin me sen tänä päivänä tunnemme.

Heltimoista ei enää tavoita Evirasta, mutta luomueläintuotantoa koskeviin kysymyksiin vastaavat toistaiseksi ylitarkastaja Juha Kärkäinen, puh. 040 357 5959 ja jaostopäällikkö Beata Meinander, puh. 0400 571 033. Uudesta eläintuotannon asiantuntijasta tiedotetaan myöhemmin. •



Luonnonmukaisen eläintuotannon nykymuotoinen valvontajärjestelmä aloitti toimintansa vuonna 2000.

Luomuliiton toimintasuunnitelma 2011: Näkyvyyttä

Luomuliiton tavoitteena on lisätä jäsenmäärää ja Luomulehden levikkiä vuonna 2011. Järjestäytymisastetta on vielä varaa nostaa eli saada mahdollisimman moni suomalainen luomuviljelijä mukaan Luomuliittoon. Myös kuluttaja- ja yritysjäseniä haetaan mukaan paremmalla näkyvyydellä.

Täytyy tuoda esille se, mitä työtä teemme jäseniemme hyväksi. Luomuliittoa pyydettiin vuonna 2010 mukaan yhä useampaan työryhmään ja vaikutusmahdollisuudet ovat entisestään parantuneet. Heti tammikuussa hallitus on lähettänyt jo neljä lausuntoa: elintarvikelaista, CAP-tukien tulevaisuudesta sekä rehu- ja lannoitevalmisteasetuksista.

Luomuliitto tarjoaa pienille ja keskisuurille luomun jatkojalostajille mahdollisuuden päästä paremman luomuedunvalvonnan piiriin sekä luomaan entistä paremmat suhteet tuottajiin. Luomuliitto antaa kuluttajille mahdollisuuden jäsenyytensä avulla päästä tukemaan suomalaista luomutuotantoa ja mahdollistamaan luomuruoan parempaa pääsyä markkinoille. Luomuliittoon liittyminen on aina arvovalinta.

Luomuliiton jäsenille annetaan yhä paremmat vaikutusmahdollisuudet järjestön sisällä: sähköpostilistojen avulla tieto kulkee nopeasti ja ideointiin on helppo lähteä mukaan.

Vasta perustettu Facebook-ryhmä tavoittaa esimerkiksi kuluttajajäsenyydestä kiinnostuneita. Monet haluavat ensin seurailta netissä toimintaa ja sitten liittyä jäseneksi.

Hallituksen ja työryhmien tehtävät

Jaakko Nuutila on uusi hallituksen puheenjohtaja, muuten hallituksen jäsenet ovat samoja kuin viime vuonna. Heli Ahonen nousi varajäsenestä varsinaiseksi jäseneksi, mutta on ollut tiiviisti mukana hallitustyössä jo vuonna 2010.

Hallituksen sisälle perustettiin edunvalvontaryhmä, jonka puheenjohtajaksi nousi Jukka Lassila ja muiksi jäseniksi Pekka Välinen ja Risto Koivisto. Edunvalvonnassa halutaan panostaa ennakoimiseen ja keskusteluun. Esimerkiksi tukipolitiikan muutoksiin täytyy pyrkiä vaikuttamaan hyvissä ajoin eli tämä vuosi on tärkeä vaikuttamisen vuosi.

Heli Ahonen sai uutena tehtävänä yhteistyön luomupuotuksen kanssa ja Paula Liukko neuvonnan kehittämisen. Toiminta-

suunnitelman mukaisesti hallitusvastuiden taustajoukoiksi voidaan perustaa toimintaryhmiä.

Esimerkiksi luomupuotukselle on perustettu keskustelua varten sähköpostilista, johon on kutsuttu luomupuotuksen ammattilaisia. Puutarhatuotannolle ja muille tuotantosuunnille on myös omat keskusteluryhmänsä, joihin voi pyytää päästä mukaan toiminnanjohtajalta tai hallituksen jäseniltä.

Luomu esille

Jaakko Nuutilan ansiosta Luomuliitto on jo saanut näkyvyyttä mediassa tänä vuonna ja lisää on luvassa.

Nuutila toimii myös Luomulehden päätoimittajana. Syyskokouksessa päätettiin, että Luomulehdelle perustetaan toimitusneuvosto.

Yksi ehdotuksista Luomuviikon teemaksi on Luomu esille! Luomupäivänä esiteltävä Luomubrändin näyttävyys tulee näkymään lokakuun ensimmäiselle viikolle (vko 40) mennessä kauppoissa ja tuotteissa uudella vetoavuu-della. Yritykset ja yhdistykset pohtivat nyt parhaillaan, miten nostaa luomua esille. Luomuliittoon voi jo ehdottaa teema- ja tapahtumaideoita Luomuviikolle!

Koko toimintasuunnitelma:

www.luomuliitto.fi/index.php/jaerjestoe

**LUOMUPÄIVÄ 23.3.:
LUOMUBRÄNDILLÄ
KAUPPAAN!**

**LUOMULIITTO JÄRJESTÄÄ
LUOMUPÄIVÄN LÄHEISESSÄ
YHTEISTYÖSSÄ KUULE OY:N
LUOMU BRÄNDIKSI JA KAUP-
PAAN-HANKKEEN KANSSA.
MYÖS HELSINGIN YLIOPISTON
RUKALIA-INSTITUUTTI,
ORGANIC FOOD FINLAND,
RUOKA-SUOMI TEEMA-
RYHMÄ JA MUUT LUOMUALAN
TOIMIJA OVA TIIVIISTI
MUKANA JÄRJESTELYISSÄ.**

**LUOMUPÄIVÄ ON VUODEN
TÄRKEIN LUOMUTAPA-
TUMA. YHDESSÄ KATSO-
TAAN LUOMUN TULEVAI-
SUUTEEN, JOKA ON TÄYNNÄ
MIELENKIINTOISIA ILMIÖITÄ:
LUOMUN ILME JA EDUT
SELKEÄMMIN ESILLE, PIEN-
YRITYKSET HELPOMMIN
YHTEISTYÖHÖN KAUPAN
KANSSA SEKÄ YRITYKSET
AKTIIVISEMMIN JA TIIVIIM-
MÄSSÄ YHTEISTYÖSSÄ
LUOMUA KEHITTÄMÄSSÄ.**

**PÄIVÄ HUIPENTUU VUODEN
LUOMUTUOTE KILPAILUN
VOITTAJAN JULISTAMISEEN!**

**ILMOITTAUDU HETI:
WWW.LUOMULIITTO.FI/INDEX.
PHP/LUOMUPAEVAET**

**JÄRJESTÖPÄIVÄ JÄRJESTETÄÄN TÄNÄ VUONNA
KOLMET, JOTEN NE TULEVAT LÄHEMMÄS
LUOMUYHDISTYKSIÄ! SAMAN ALUEEN
YHDISTYKSIEN KESKEN ON HYVÄ KESKUSTELLA
YHTEISTYÖMAHDOLLISUUKSISTA JA SUUNNITELLA
ESIMERKIKSI TAPAHTUMIA LUOMUVIIKOLLE.**

Luomuliiton ympäristöstrategia:

Luomuala kasvuun

Luomuliiton ympäristöstrategian tavoitteet saivat tuekseen Maabrändi-raportin: vähintään puolet tuotannosta luomua vuoteen 2030 mennessä. Suomalaisella luomulla on nyt hyvät tavoitteet.

Luomuliiton syyskokous hyväksyi Luomuliiton ympäristöstrategian ensimmäisen version. Jatkossa strategian päivittämisestä päättää Luomuliiton hallitus ja sitä käytetään työkaluna keskusteluissa siinä, miten luomua voidaan kehittää yhä ympäristöystävällisemmäksi ja miten luomun ympäristöhyödyt pitäisi huomioida politiikassa.

Syyskokoustunnella sai hymyn kasvoille: Maabrändi-raportin tavoitteet tukevat Luomuliiton linjauksia ja tästä on hyvä jatkaa eteenpäin. Luomupeltoalan kasvu tuottaa monia hyötyjä, joita nyt tavoitellaan: puhtaat vesistöt, hiilipäästöjen sitominen ja minimoiminen sekä monimuotoisuus.

Luomuliiton toiminnanjohtaja Elisa Niemi esitteli ympäristöstrategian luonnoksen marraskuussa luomun kansainvälisen kattojärjestön IFOAMin ilmastotyöpajassa Roomassa. Vastaavan strategiatyön ovat tehneet Tanskan ja Itävallan koko luomualan organisaatiot.

Tehokasta sitoa hiiltä peltomaahan

Tavanomaisten peltöjen hiilivarat ovat monin paikoin niin

alhaiset, että se uhkaa pellon tuottokykyä. Luomutuotannossa lisätään peltoon orgaanista ainesta viljelykierron ja orgaanisten lannoitteiden avulla. Näin peltomaahan sitoutuu myös hiiltä, joka on silloin pois ilmakehästä lämmittämästä.

– Luomualan lisääminen on kustannustehokas tapa sitoa hiiltä: tarvitaan vain tiedon levittämistä, toteaa Australian Luomuliiton puheenjohtaja Andre Leu.

Tanskassa luomualan rahoituksessa on panostettu paljon tutkimukseen.

– Ympäristövaikutusten arvioimisessa on haastava ottaa huomioon joitakin luomussa käytettyjä menetelmiä, kuten viljelykierto, kertoo John Hermansen Århusin yliopistosta.

Viljelykierron hyötyjä ei siis vielä saada näkymään luomutuotteiden elinkaariarvioinnissa. Kaikkia lannoite- ja torjunta-ainetuotannon vaiheita taas ei lasketa mukaan tavanomaisen ruoantuotannon päästöihin. Tulevaisuudessa laskelmat voivat siis hyvinkin näyttää luomun kannalta entistä myönteisemmiltä.

Satotaso vaikuttaa olennaisesti tuotannon ympäristövaikutuksiin tuotettua satokiloa kohden. Siksi yksi Luomuliiton ympäristöstrategian kärkiä on, että tutkimukseen, neuvontaan ja koulutukseen täytyy panostaa Suomessa huomattavasti enemmän. Se edistää luomualan kasvuakin. •

IFOAM kutsui Roomaan pohtimaan luomun ilmastostrategioita.



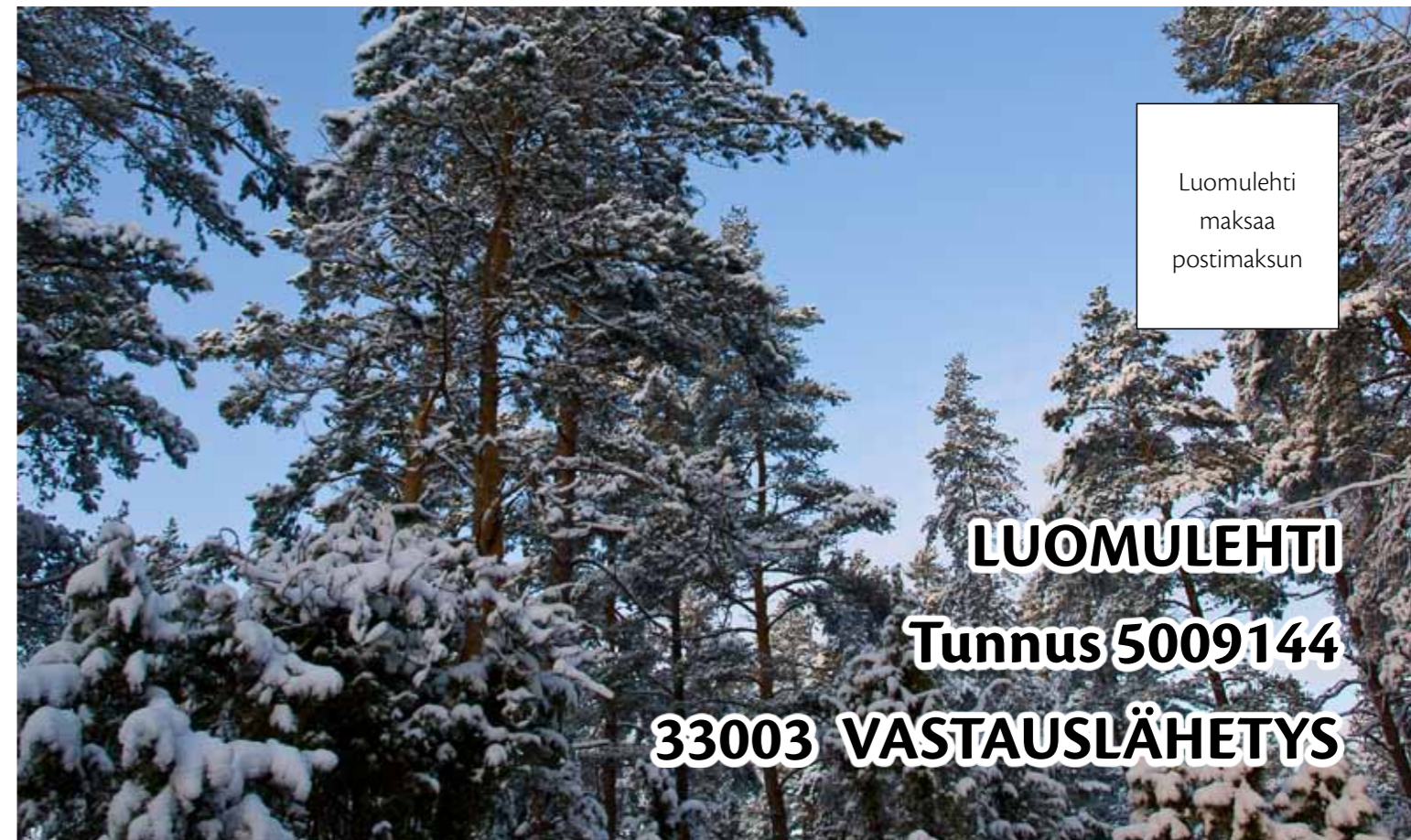
John Hermansen tekee Århusin yliopistossa luomututkimusta.



IFOAMin hallituksen jäsen ja Australian Luomuliiton puheenjohtaja Andre Leu.



Luomuliiton toiminnanjohtaja esitteli Luomuliiton ympäristöstrategiaa.



Luomulehti
maksaa
postimaksun

LUOMULEHTI

Tunnus 5009144

33003 VASTAUSLÄHETYS

Laskentasuositusta kehitetään elintarvikkeiden ympäristövaikutuksille

MTT ja eräät elintarvikealan yritykset työstiävät käytännönläheistä ohjeistusta elintarvikkeiden ympäristövaikutusten arviointiin. Tekesin rahoittamassa Foodprint Tools -hankkeessa (2009–2012) keskitytään erityisesti ilmastovaikutukseen.

– Tavoitteena on, että yritykset pystyisivät jatkossa määrittämään tuotteidensa elinkaariset ympäristövaikutukset niin, että esimerkiksi tuotteiden hiilijalanjäljet olisivat nykyistä ver-

tailukelpoisempia, summaa hankkeen vastuullinen johtaja Juha-Matti Katajajuuri MTT:stä.

Hankkeessa kehitetään myös elinkaariarvioinnin laskentamenettelyjä ja -työkaluja. Luomutuotannon erityispiirteiden huomioonottaminen on edelleen niin suuri haaste, ettei sitä pystytä täysin tässä hankkeessa ratkaisemaan. Perusteellisemmin luomutuotteiden ympäristövaikutusten arvioinnin metodologiaa kehitetäänkin toisessa, juuri alkamassa olevassa

MTT:n hankkeessa, SustFoodChoicessa. Sen keskeisinä tavoitteina on yhdistää ravitsemuksen tarkastelu ympäristövaikutusten arviointiin ja laajentaa ympäristövaikutusten tarkastelua maaperävaikutuksiin. Hankkeessa tarkastellaan sekä luomu- että tavanomaisia tuotteita. •

Foodprint Tools -hanke 2009–2012, www.mtt.fi/foodprint, (Tekes päärahoittajana)
SustFoodChoice -hanke 2010–2013

Päästölaskureissa ei vielä näy luomu

Ruokavalion hiilijalanjäljen laskemiseen on tarjolla erilaisia laskureita. Esimerkiksi Helsingin Sanomien laskuri on suosittu. Siellä kysytään yhdeksässä kysymyksessä ruokavaliosta lähinnä, onko se kasvi- vai eläintuotepainotteen ja kuinka paljon syö riisiä. Eläin- ja riisin tuotannossa syntyy paljon metaania, joka on kymmenen kertaa voimakkaampi kasvihuonekaasu kuin hiilidioksidi.

Laskurit laittavat yleensä erityisesti naudan-

lihan tuotannon hyvin huonoon valoon. Luomuliiton ympäristöstrategiassa muistutetaan, että naudanlihan tuotannon yhteydessä tuotetaan aina myös nurmia, jotka auttavat sitomaan hiiltä peltomaahan. Euroopan komission raportin mukaan nurmiviljelyssä maahan voidaan varastoida hiiltä keskimäärin 670 kg/ha/v, joka kompensoisi naudanlihantuotannon metaanipäästöt kokonaan ja puolet maidontuotannon metaanipäästöistä.

Laskurit ovat mielenkiintoisia apuvälineitä, kun haluaa pohtia oman elämän tapansa ympäristövaikutuksia. Kaikkea laskurit eivät tietenkään pysty huomioimaan. Tulevaisuudessa on kuitenkin yhä parempia keinoja mitata ruoantuotannon koko ketjun ympäristövaikutuksia. Luomutuotteiden pienempi hiilijalanjälki täytyy saada näkyviin myös laskureihin. •

Elisa Niemi

Kyllä kiitos, tilaan Luomulehden!

- Tarjouksena 3 numeroa 25 €
- Kestotilaus 46 € (6 nroa)
- Jäsentilauksena 41 € (6 nroa)
- Opiskelijatilauksena 26 € (6 nroa)

- Tilaan ilmaisen näytenuumeron
 - Haluan liittyä luomuliiton jäseneksi.
- Katso osoitteesta www.luomuliitto.fi oma alueyhdistyksesi!

Luomulehti maksaa postimaksun

Nimi: _____

Osoite: _____

Puh: _____

email: _____ Yhdistys/oppilaitos: _____

Luomulle kuuluu hyvää

Luomu brändiksi ja kauppaan -hankkeen tulokset esillä Luomupäivillä.

Maa- ja metsätalousministeriön tukema Kuule Oy:n vetämä hanke "Luomu brändiksi ja kauppaan" on edennyt loppusuoralle. Hankkeen tavoite on helpottaa koko ketjua saamaan luomua paremmin esiin ja ostoskoriin. Puolessa vuodessa on otettu aino harppaus tähän suuntaan.

Hankkeen työpajatyöskentelyssä on ollut mukana suuri joukko luomutoimijoita; järjestöjen, muun muassa Luomuliiton ja MTK:n lisäksi teollisuutta ja kauppa. Hankkeeseen ovat sitoutuneet erityisesti ETL ja PTY, jotka ovat myös hankkeen rahoittajina. Kolme laajaa työpajaa on pidetty. Neljännessä työpajassa kootaan kaikki materiaali Luomupäivillä kaikille esitettäväksi ja keskusteltavaksi.

Mikä brändi?

Luomun brändiopasta tehdään nyt. Työryhmän jäsenet ovat hyväksyneet sen sisällön. Myös tämä opas esitellään Luomupäivillä. Brändiopas antaa ohjeet luomu-käsitteen ja merkkien käytöstä yhtenäisellä tavalla. Se kuvaa asioita, joita luomusta kannattaa tuoda toistuvasti esille, miten niistä kertoa ja miten kuvittaa. Se luo kivijalan, jonka päälle toimijat voivat rakentaa omia erilaisia kampanjoitaan.

Luomu-brändin kattoteema, jota käytetään myös sloganin tapaan, on Kaikkea hyvää!

tään myös sloganin tapaan, on Kaikkea hyvää!

Luomun aika on nyt!

Luomun tarkka säännöstö ja luotettava luomuketju ovat jo pitkään rakentaneet hyvää pohjaa luomulle. Luomun eteen on jo vuosia tehty hyvää työtä. Se, mitä siitä kerrotaan, on tunnetusti totta. Luomun maailmaan liittyvät arvot kuten ekologisuus, välittäminen ja valikoiva kuluttaminen ovat nyt nousussa. Lisäksi Maabrändityöryhmä antoi yhdeksi tehtäväksi Suomelle puhtaan ruoan ja veden vaalimisen. Nyt on oikea aika nostaa luomuviljelyä ja käyttöä uudelle tasolle. Luomubrändin määrittely yhdistää toimijat ja brändin tuleva ilme puhuttelee kuluttajia. Lisää aiheesta seuraavassa Luomulehdessä ja Luomupäivillä! •

Kirjoittajat toimivat

Luomu brändiksi -hankkeessa Kuule Oy:ssä.

LUOMU



LUOMULEHTI www.luomulehti.fi

PÄÄTOIMITTAJA
Jaakko Nuutila
jaakko.nuutila@luomuliitto.fi
045 6504 970

TOIMITUSSIHTEERI
Elisa Niemi
elisa.niemi@luomuliitto.fi
0400 534 003

TOIMITUS
PL 145
00101 Helsinki

ILMOITUSMYYNIT
Maritta Humala/Palmera ky
040 709 9856
palmera@kotiposti.net

TILAAJAPALVELU
arkisin klo 9–15
040 351 1009
luomulehti@luomuliitto.fi

ULKOASU
Jarkko Lavila
044 5210 814
jarkko.lavila@novaco.fi

JULKAISIJA
Luomuliitto ry

PAINO
Art-Print Oy, Helsinki

ISSN
1455 0660

Aikakauslehtien liiton jäsenlehti



LUOMULIITTO www.luomuliitto.fi

JÄRJESTÖ JA
EDUNVALVONTA

Puheenjohtaja

Jaakko Nuutila
jaakko.nuutila@luomuliitto.fi
045 6504 970

Toiminnanjohtaja

Elisa Niemi
elisa.niemi@luomuliitto.fi
0400 534 003

NEUVONTA/HANKKEET

Luomuneuvonnan yhteyshenkilö

Mikko Rahtola
040 5734791
mikko.rahtola@luomuliitto.fi

Lapin Kulta Tuisku. Kotimainen luomuolut.

Luonnon parhaista raaka-aineista pintahiivalla valmistettu luomuolut. Maultaan täyteläinen. Väriltään valoa taittavan samea, kauniin vaaleanruskea. Ainutlaatuisen ja jäljittelemättömän makunautinnon viimeistelevät kotimainen luomuyrtti ja -mallas sekä luomuhumalat. Tarjoilulämpötila 12-16 C.

"Valmistin kotimaisessa pienpanimossa numeroidun 85.000 pullon erän Tuisku-luomuolutta. Samalla laatua vaalivalla asenteella kuin valmistan Lapin Kulta -premiumlagerin."

Mika Mäkelä

Mika Mäkelä, Lapin Kulta -oluen panimomestari



PYSÄHDY NAUTTIMAAN