

Elävä MAASEUTU Etelä-Savossa

Etelä-Savon ELY-keskuksen maaseuturahaston tiedotuslehti 1/2011



Maukas-hanke rakentaa luomu- ja lähiruokaketjua

Etelä-Savossa on käynnistynyt hiljattain Maukas-hanke. Hankkeen tarkoituksena on rakentaa maakunnan ammattikeittiöille malli, jonka avulla ne voivat hankkia luomu- ja lähiruokaa keittiöille.

– Luomu- ja lähiruokaketjua pellolta ammattikeittiöön rakennetaan siten, että jokainen tuotantoketjun osa on mukana kehittämisprosessissa, kertoo hankkeen projektipäällikkö **Hanna-Maija Väisänen** Helsingin yliopiston Rurallia-instituutista.

Hän sanoo, että käytännön kokeiluista kehitetään valtakunnallisesti monistettava, pellolta ammattikeittiön pöytä -konsepti, joka perustuu alueelliseen verkostoitumiseen usean alkutuotannon toimivan yrityksen, maatilain, pienjalostajan ja valmistavan teollisuuden toimintojen kesken.

Etelä-Savossa on kaikkiaan 777 ammattikeittiötä. Hankkeen alkuvaiheessa niistä 450:lle lähetetään kysely, jossa muun muassa selvitetään kuinka paljon keittiöt nykyisin käyttävät lähi- ja luomuruokaa ja mitä ovat ne lähi- ja luomutuotteet, joita keittiöt tarvitsisivat.

Ongelmia lähi- ja luomuruokien käytön lisäämisellä keittiöillä on Väisänen mukaan monia. Logistisen ketjun

puuttaminen viljelijän ja keittiön välillä on yksi ongelma. Lisäksi esimerkiksi luomuraaka-aineista puhuttaessa maakunnassa ei ole kuorimoa, jossa luomukasvatetut vihannekset voitaisiin kuoria.

Esteenä luomu- ja lähiruuan lisäämiselle on Väisänen mukaan myös raaka-aineiden hinta. Kuntien ja kaupunkien hankintasäännöt ovat sellaiset, että monet suurkeittiöt ovat nostaneet kätensä pystyyn luomu- ja lähiruuan suhteen. Väisänen kertoo, että hinta ei monestikaan muodostu esteeksi, jos tarjouspyyntö osataan tehdä oikein.

– Hyvin monilla henkilöillä, jotka tekevät tarjouspyyntöjä, ei ole riittävää koulutusta tarjouspyynnön tekemiseen, Hanna-Maija Väisänen sanoo.

Kunnissa ja kaupungeissa joutuvat suurkeittiöt useasti katsomaan pelkästään raaka-aineiden hintaa, josta syystä hankinnat keskitetään sellaisille toimittajille, jotka ovat tehneet halvimman tarjouksen. Väisänen kuitenkin korostaa, että näin ei tarvitse olla.

– Jos kunnassa tai kaupungissa katsotaan asiaa laajemmin, voi lähtä luomuruoka tulla aivan kilpailukykyiseksi, Väisänen korostaa.

Yksi hankkeen tarkoitus onkin sel-

Maukas-hankkeen projektipäällikkö Hanna-Maija Väisänen Rurallia-instituutin tuotekehityskeittiössä.



vittää, mitä aluetaloudellisia vaikutuksia julkisten keittiöiden paikallisen luomu- ja lähiruuan ostamisella on.

– On tärkeää selvittää, mitä vaikutuksia luomu- ja lähiruuan käytöllä on työllisyyteen, ihmisten tuloihin ja verotuloihin Etelä-Savossa, Väisänen ko-

rotaa.

Kysymys on hänen mukaansa suurista rahasummista. Siksi onkin tärkeää saada rahavirrat kääntymään takaisin maakuntaan. Lähi- ja luomutuotteiden käytössä nähdään myös monia muita etuja. Tuotteet ovat tuo-

reita ja niissä on vähemmän lisä- ja säilöntäaineita. Myös tuotteiden jäljitettävyyden on helpompaa ja tuotekehitystä voidaan tehdä yksilöidymmin keittiön tarpeisiin.

Luomuvalmisruoka valtaa markkinoita

Vuonna 1999 perustettu Krunex Oy tunnetaan valmisruokatuottajana, jonka ideologiaan on alusta saakka kuulunut ruuan lisäaineettomuus. Yrityksen toimitusjohtaja **Timo Marttinen** sanoo, että yrityksen missio on valmistaa kotona tehdyn näköistä ja makuista tuotetta valmisruokaa käsitöinä. Tähän missioon sopii hyvin se, että Krunex lisäsi viime vuoden lopul-

la valikoimiinsa luomuvalmisruuat. Yrityksen tuotantolaitos toimii Juvalla.

– Tällä hetkellä luomuvalmisruokien osuus liikevaihdostamme on kymmenen prosenttia. Tavoitteena on, että parin vuoden kuluttua osuus nousee pariin kymmeneen prosenttiin.

Krunex on tällä hetkellä ainoa valtakunnan tasolla luomuvalmisruokia

tuottava yritys. Marttinen sanoo, että Krunexin siirtyminen luomutoimijaksi ei ollut suuri operaatio, koska luomun liittyvä lisäaineeton tuotanto oli sille jo entuudestaan tuttua.

– Toki reseptiikkaa piti miettiä hieman uudelleen, sillä luomuraaka-aineet käyttäytyvät hieman toisella tavalla. Pystyimme myös ratkaisemaan raaka-aineeseen ja tuotantoon liittyvät ongelmat.

Marttinen lisää, että luomuvalmisruokien valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden on oltava luonnonmukaisesti tuotettuja ja ne on valmistettava omassa erillisessä yksikössään.

Oma tuotantoyksikkö takaa sen, että luomuraaka-aineisiin ei pääse vahingossakaan sekoittumaan normaaleja raaka-aineita.

– Lisäksi on pidettävä tarkkaa kirjanpitoa ostetun luomuraaka-aineiden määristä ja myyntiin menevien tuotteiden määrästä viranomaisia varten.

Luomutuotteiden kysyntä kasvaa koko ajan. Luomuvalmisruuat ovatkin lisäarvo myös kaupalle, sillä ne monipuolistavat valikoimaa.

– Kuluttajat ovat ottaneet tyytyväisenä vastaan luomuvalmisruuat. Luomuvalmisruoka antaa kuluttajalle

mahdollisuuden toteuttaa luomuarvoja arjessa, sillä kaikilla ei ole aikaa valmistaa luomuruokaa alusta saakka itse, vaikka halua olisikin.

Tuotemerkillä Kruunu Herkku myytävien luomuvalmisruokien valikoima on hyvä.

– Kuluttajien suosikkeja ovat luomulihamakaronilaatikko, luomujauhelihakiusaus sekä luomujauhelihapihvi. Toukokuussa markkinoille tulee kolme uutta tuotetta, jotka kaikki ovat aterioita. Meillä alkaa olla melko kattava valikoima perusarkeen sopivia tuoreita luomuvalmisruokia ja uusia kehitellään kysynnän mukaan.

Lampaat hoitavat maisemaa

Etelä-Savossa toimii erittäin aktiivinen lammaskerho Suur-Savon Lampurit ry, jossa yhteistyö toimii. Yksi esimerkki lampureiden toiminnasta on Juvan kunnan omistaman Pattoin perintötilaan kuuluvien laidunmaiden kunnostus ja hoito. Yhdistyksen varapuheenjohtaja, lammastilaneuvoja **Sari Heltelä-Auvinen** ProAgria Etelä-Savosta kertoo, että lampaat sopivat hyvin Pattoihin tänäkin päivänä, sillä ne laidunsivat tilalla aikanaan viimeisenä ennen maataloustoiminnan loppumista. Heltelä-Auvinen asuu itse Juvalla Pattoin naapurikylässä.

– Paikka on kiinnostanut minua jo pitkään ja siellä on upeat maisemat ja

lammaslaitumet. Eräässä tilaisuudessa kuulin yhdistysten mahdollisuudesta hakea ELY-keskukselta ei-tuotannollisten investointien tukea arvokkaan perinnebiotoopin perustamiseen ja hoitamiseen. Heitin idean yhdistyksemme hallitukselle, ja siitä asia lähti etenemään.

Suur-Savon Lampurit liittyi Häävi-hankkeeseen, jonka tavoitteena on edistää laidunnusta luonnon ja maiseman hoitoon. Tavoitteena on edistää laidunnusta luonnon ja maiseman hoitoon. Tavoitteena on edistää laidunnusta luonnon ja maiseman hoitoon. Tavoitteena on edistää laidunnusta luonnon ja maiseman kan-

– Ilman hanketta ja sen tarjoamaa asiantuntemusta emme olisi uskaltaneet ryhtyä työhön. Pattoin on myös arvokas museokohde, joten siellä ei voi tehdä asioita miten tahansa. Juvan kunnasta saimme apua siihen, että kaikki tulee tehtyä oikein.

Suur-Savon Lampureiden hakemat investointituet menivät pitkälti aitausten tekemiseen laidunmaiden ympärille. Yhdistys on tehnyt Juvan kunnan kanssa seitsemän vuoden vuokrasopimuksen noin yhdeksän hehtaarin laajuisista sopimusmaista. Tavoitteena on laiduntaa lampaista jo kesällä 2011, jolloin Pattoin tila aukeaa myös yleisölle.

– Pyrimme pitämään Pattoissa lähinnä alkuperäisrotuja, kuten suomenlampaita. Aluetta ei oikeastaan muuten

saakaan niin hienoon kuntoon kuin lampaista laiduntamalla. Lisäksi lampaat ja niiden paimentamisessa käytettävät koirat tuovat lisäarvoa alueella vieraillevalle yleisölle.

Heltelä-Auvinen sanoo, että yksittäiselle lampurille tällainen projekti olisi haastava, mutta lammaskerhoja hän rohkaisee yhteistoimintaan. Suomesta löytyy arvokkaita perinnemaisemakohteita, jotka ovat kasvamassa umpeen ja kaipaavat hoitamista.

– Perinnebiotoopin hoitamisessa on iso työ, mutta siitä saa korvauksen. Luonnon monimuotoisuuden säilyttäminen on tärkeää. Lisäksi tällainen toiminta on hyvä tilaisuus tuoda esille tuotantosuuntaa. Hyvin hoidettu eläin, joka hoitaa ympäristöä lajille tyypillisesti, on meille parasta mainosta.

Heltelä-Auvinen toteaa, että ilman

investointitukea yhdistys ei olisi voinut ottaa Pattoin maita hoitaakseen. Aitojen rakentaminen on kallista ja vaatii paljon työtä.

– Lisäksi Pattoissa aidat on rakennettava vanhan mallin mukaisesti. Investointituen avulla aidat saadaan tehtyä kerralla kuntoon.

Suur-Savon Lampureiden, Häävi-hankkeen, Etelä-Savon ELY-keskuksen ja Juvan kunnan välinen yhteistyö on sujunut Heltelä-Auvisen mukaan hienosti.

– Kun reilusti kysyy asioista, niin saa varmasti apua. Se olisi hienoa, jos eläinten vakuutukset saataisiin vielä korvattavien kulujen piiriin. Lampureille voi olla kynnyskysymys viedä eläimiä pois pihapiiristään, sillä niin petojen kuin ihmisten aiheuttamien ongelmien riski kasvaa.



Hiltusen tilalla uskotaan luomuun

Sulkavalaisen Hiltusen tilan nuori isäntä **Mika Hiltunen** on kasvanut luomuun jo pienestä pojasta saakka. Kun Mika oli neljävuotias, siirtyi tila isä-**Markun** johdolla viljelemään luomua vuonna 1992. Hän oli myös Juvan Luomun perustajajäsen. Vuosi sitten isännäksi sukupolvenvaihdon kautta tullut Mika kertoo, että ammatinvalinta on ollut hänelle selvä nuoresta pojasta saakka.

– Tämä työ on tullut veren perintönä, enkä muuta työtä ole edes ajatellut, nuori isäntä tuumaa.

Hiltusen tilalla on tällä hetkellä omaa viljelyalaa 43 hehtaaria ja vuokramaat mukaan lukien viljelyalaa on 78 hehtaaria. Myös 20-päinen lypsykarja tuottaa luomumaitoa noin 130 000 litraa vuodessa. Nuorta karjaa navetassa on lisäksi parikymmentä vasikkaa.

Mika Hiltunen kertoo, että luomumaidon tuottamiseen tarvitaan peltoa

parin hehtaarin verran lehmää kohti. Tavallisen maidon tuottamiseen peltoa tarvitaan puolet vähemmän. Keinolannteita tilalla ei käytetä ollenkaan, vaan kaikki pelot lannoitetaan karjan lannalla. Luomuviljely ei muuten poikkeakaan oikeastaan mitenkään normaalista viljelystä. Ainoastaan rikkuruohot tuottavat jonkin verran Mikan mukaan haittaa, koska myöskään torjunta-aineita ei käytetä.

– Luomutilalla pitää olla tarkkana viljan riittävydestä koko ruokintakauden ajan, mutta tarkalla laskemisella ja hyvin suunnitellulla viljelykierrolla siitäkin on selvitty hyvin, Mika Hiltunen kertoo.

Mika tekee tilalla itse niin navetta- kuin muutkin työt, vaikkakin vanhemmat ja tyttöystävä auttelevat tarpeen mukaan. Hän pitää työssään eniten vaihtelevuudesta. Talvella työtä riittää 105 hehtaarin metsätalossa ja sulan maan aikana kutsuvat peltotyöt.

Autot kuuluvat Mika Hiltusen työhön ja harrastuksiin.

– Jos jotain varjopuolia haluaa etsiä, niin tietysti se, että tässä on kiinni 24/7 joskus harmittaa, mutta tähän onkin ammatinvalintakysymys, nuori isäntä tuumaa reippaasti.

Useasti viljelijöitten kuulee valittavan, että EU:n myötä tuli tiloille paljon byrokratiaa ja paperisotaa. Mika ei koe sitäkään rasitteeksi. Hän kiittelee yhteistyötä ELY-keskuksen neuvojien ja tarkastajien kanssa joustavaksi.

– He ovat avuliaita ihmisiä, jotka pyrkivät auttamaan niin paljon kuin pystyvät. Joskus vain ihmettelee, että esimerkiksi miksi peltopinta-ala tarkastuksissa vaihtelee, vaikka mitään muutoksia ei ole tehty, Mika nauraa.

Kyllä hän tosiasiaa tietää syyn. Ilmakuvaussessa esimerkiksi pilvisuus saattaa vaikeuttaa karttatulkintaa. Mika uskoo vahvasti luomun tulevaisuuteen. Yhtenä osoituksena siitä on Hiltusen tilalla tehtävä navetan laajennus. Lisätalaa on tulossa lähes 500 neliötä.

– Nuorelle karjalle ja lypsylehmille tarvitaan lisää tilaa. Kunhan kaikki tukiasiat ovat selvillä, uskon että pääsemme tekemään laajennusta johonkin aikaan ensi kesänä, Mika kertoo.

Nuorella miehellä on nuorten miesten harrastus. Mika tykkää rասata ja touhuta autojen parissa. Pihalla seisookin kolme hänen autoaan. Transitilla hoidetaan työasiat, Corollaa rասsaillaan ja Mitsubishihällä taittavat pitemmät matkat.



Lämpene luomulle

Luonnonmukaista ruuan tuotantoa (luomu) ei pidetä enää takavuosien tapaan aatteellisena valintana. ELY-keskuksen tarkastaja **Marja Pulkinen** toteaa, että asenteet luomua kohtaan ovat muuttuneet viime vuosina suuresti.

– Tämän päivän luomutuottajia ei pidetä harrastajina. Päinvastoin kyseessä on suurta ammattitaitoa vaativa tuotantotapa, joka kiinnostaa yhä isompaa joukkoa kotieläin-

tuottajia ja kasvinviljelijöitä.

Luomun arvo on noteerattu myös virallisesti. Ulkoministeri Stubb asetti vuonna 2008 brändityöryhmän, jonka tehtävä oli etsiä keinoja Suomi-kuvan nostamiseksi maailmalla. Maa- ja elintarviketalouden edustajille annettiin tehtäväksi luomutuotannon lisääminen puoleen kaikesta tuotannosta. Pulkinen sanoo, että luomun arvon nousuun on monia syitä. Sys-

Lähiaruoka ja luomu sopivat myös suurkeittiöön

Julkisen sektorin elintarvikehankintojen kilpailutus ei sulje pois lähiruoan ja luomun hyödyntämistä. Hyvä esimerkki tästä on Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut, jossa on jo kauan pyritty painottamaan raaka-aineiden kotimaisuutta ja lähiruokaa. Vuonna 2004 Mikkelin haki Hyvää Suomesta -ravintolatuonnukset kaikille keittiöilleen ja sitoutui käyttämään suomalaista lihaa, maitoa ja munia sekä niistä valmistettuja tuotteita. Vuonna 2009 Mikkelin ruoka- ja puhtauspalvelut palkittiin Vuoden ateriateko -palkinnolla kestävästä toiminnasta ammattikeittiösektorilla. Mikkelin on myös ensimmäisiä kaupunkia, jonka ruoka- ja puhtauspalvelut ovat kokonaisuudessaan mukana uudistetussa Portaata luomuun -ohjelmassa. Ohjelmassa on viisi por-

rasta, joista kukin edellyttää keittiöltä tietyn määrän luomutuotteiden jatkuvaa käyttöä. Palvelujohtaja **Marjut Kuosma** sanoo, että kyse on pitkälti arvovalinnasta.

– Tämä on kannanotto suomalaisen ruoan, ruokaturvallisuuden ja laadun puolesta. Lisäksi lähiruoan käyttö tukee aluetaloutta ja saa rahan jäämään seudulle. Alueelta löytyy ruoan tuottajia ja jatkojalostajia, joiden toivoisi säilyvän täällä ja työllistävän ihmisiä jatkossakin.

Mikkelin kaupungin elintarvikehankinnoista 18 % on lähi- ja luomutuotteita. Luomukin on täysin kotimaista, sillä tuotteen alkuperä on Kuosman mukaan tärkeämpi tekijä kuin pelkkä luomustatus. Luomutuotteet vaihtelevat keittiökohtaisesti, mutta kaikki

käyttävät ainakin luomupiimää, -hunajaa, -kaurahiutaleita ja -liemijauhetta. Lähiaruokien kohdalla suurin yksittäinen tuotesektori on juurekset.

– Järvikalan käyttöä yritämme kovasti lisätä ja olemme mukana Mikkelin ammattikorkeakoulun hankkeessa, jonka tuloksena toivottavasti syntyy meille ja julkiselle sektorille ylipäätään sopivia kalatuotteita.

Lähiaruokien ja luomun panostaminen vaatii pitkäjänteisyyttä. Kuosma sanoo, että työ on hidasta, mutta hedelmällistä.

– Teemme paljon yhteistyötä eri toimijoiden kanssa ja keskustelemme, mitä tuotteita ja millaisella jalostusasteella suurkeittiösektori tarvitsee. Esimerkiksi perunan laadun on oltava tasainen koko toimituserässä, jotta oma ruokatuotantomme toimii. Se vaatii luottamuksellisen suhteen tuottajaan.

Suurin haaste lähiruoan ja luomun hankinnassa on ollut raaka-aineiden saatavuus. Etenkin luomutuotteiden kohdalla pakkauskoost ovat usein liian pieniä, sillä luomutuotanto on suunnattu enemmän vähittäiskaupan kuin suurkeittiöiden tarpeisiin.

– Tuottajat eivät vielä täysin ymmärrä suurkeittiöiden tarjoamia mahdollisuuksia. Julkinen ruokasektori olisi tuottajan toiminnalle hyvä pohja, sillä esimerkiksi Mikkelin seudun suur- talouksien hankintarenkaaseen kuuluvissa tahoissa valmistetaan päivittäin jopa 20 000 ruoka-annosta.

Hankintamäärärahat ovat tietenkin yksi elintarvikkeiden valintaan vaikut-

tava tekijä. Kuosma toivoo, että poliittinen päätöksenteko ottaisi osaltaan huomioon kotimaisuuteen ja luomuun liittyvät arvot.

– Olen iloinen, että Tampereen Aterian kokoinen tekijä on lähtenyt mukaan Portaata luomuun -ohjelmaan. Kun julkista sektoria saadaan mukaan ohjelmaan, myös tuottajat reagoivat, ja jossain vaiheessa kysyntä ja tarjonta kohtaavat entistä paremmin toisensa. Hienoa on myös se, että Tarja Cronberg selvittää Luomuinstituutin perustamista Mikkelin. Instituutti koostaisi luomuosajat ja toimisi vetovormatekijänä koko maakunnalle.

Kuosma on kuitenkin huolissaan siitä, jos luomusta yritetään tehdä statukseltaan tietyille ihmisryhmille suunnattu.

– On tärkeää, että kaikki ihmiset voivat hankkia laadukasta ruokaa. Totta kai tuottajan on saatava tuotteestaan kustannuksia vastaava hinta, mutta luomusta ei pidä tehdä elitististä asiaa.

Elintarvikkeet kilpailuttavaan Mikkelin seudun suur- talouksien hankintarenkaaseen kuuluvat ESEDU, Etelä-Savon sairaanhoitopiiri, Mikkelin ammattikorkeakoulu, Hirvensalmi, Kangasniemi, Mikkelin, Mäntyharju, Pertunmaa, Puumala ja Ristiina sekä yksittäisiä toimijoita. Kuosma haluaa haastaa elintarvikkeiden tuottajat syksyn 2011 kilpailutuskierrokselle, jotta sille saataisiin ennätysmäärä paikallisten tuottajien tarjouksia.

– On puppua, ettei pientuottaja voi päästä läpi suuressa hankintarenkaassa. Hankintarenkaamme antaa osatarjousmahdollisuuden, jolloin tuottaja voi tarjota tiettyä tuotetta tiettyyn paikkaan. Hankintalaki ei ole valinnan este, vaan se, että tarjouksia ei jätetä.

Muhosen leipä – pelloilta

Kerimäen Makkolassa luomutilaa pitävät **Tiina ja Perttu Muhonen** kertovat, että luomuviljelyllä on tilalla jo pitkät perinteet. Pertun vanhemmat **Kaisa ja Iikka Muhonen** tekivät luomusopimuksen vuonna 1990, jolloin luomuviljelijöitä pidettiin vielä hieman hihhuleina.

– Vanhempani uskoivat vakaasti luomuun ja ryhtyivät viljelemään luomuruista sekä luomurehua lypsykarjalle.

Perttu jatkaa, että liikan äiti vei aikoinaan oman pellon rukiista valmistamaan leipiä kaupunkiin myytäväksi ja kauppa kävi. Nyt puolestaan Kaisa-emäntä halusi kokeilla, riittääkö markkinoilla kysyntää perinteisesti valmistetulle luomuruisleivälle.

– Iikka marssi paikallisen markkinajohtajan puheille vastapaistettu luomuruisleipä kinalossa. Maistiaisten jälkeen leipä päätyi sitten markkin hyllylle.

Perttu halusi jatkaa Muhosen suvun luomuperinteitä. Hän muutti vaimonsa Tiinan kanssa Jyväskylästä Makkolaan vuonna 2001. Kodiksi ostettiin Makkolan vanha kyläkoulu. Tiina harjoitteli leivänpaiston Kaisa-anopin opastuksella.

– Muutos kaupunkilaistyöstä maatilalle leivän paistoon oli melkoinen. Sukupolvenvaihdos tilalla tehtiin vuonna 2004 ja vastuu luomutuotannosta siirtyi nuorelle parille. Luomuruisleipä on Muhosen tilan hitti tuote tänäkin päivänä. Enää leivät eivät kui-



Marjut Kuosma pitää lähiruoan ja luomun käyttöä suurkeittiöissä kannanottona suomalaisen ruoan puolesta.

Marja Pulkkinen iloitsee luomun arvostuksen noususta.



tä vähäisin ei liene kuluttajat, jotka valinnoissaan painottavat entistä enemmän ruuan puhtautta ja turvallisuutta. Puhumattakaan maailmalla tasaisin välein puhkeavista ruoka- ja energiakriiseistä.

– Viime vuosina elintarvikkeiden hinnat ovat vaihdelleet voimakkaasti. Luomutuotannossa käytetyllä viljelykierrolla ja ravinteiden kierrättämisellä on mahdollista saavuttaa vähäisempi riippuvuus ulkomaisesta lannoitteesta. Luomutuotannossa tuotantopanokset on siis mahdollista pitää alhaisina ja tasaisina.

Luomua tuetaan

Luonnonmukaisen viljelyn periaatteisiin kuuluu, että viljelijä tai kotieläintuottaja noudattaa tiukkoja käyttörajoituksia synteettisten tor-

junta- ja lannoiteaineiden, eläinlääkintöaineiden ja ruuan lisä- ja jalostusaineiden käytössä. Toimijalla, joka markkinoi tuotteitaan luonnonmukaisesti tuotettuina, on myös velvollisuus noudattaa luomutuotannon ehtoja. Luomutuotteiden tuotantoa, valvontaa, merkintöjä ja markkinointia säätelee EU:n luomuasetus. Suomessa luonnonmukaista tuotantoa organisoii ja valvoo Elintarviketurvallisuusvirasto Evira.

Pulkkinen sanoo, että maatalouden alkutuotannon parissa toimivilta tulee entistä enemmän luomutuotantoon liittyviä tiedusteluja. Ensimmäisenä tehtävänä on luomutuotantoon siirtyvän on liityttävä Eviran luonnonmukaiseen tuotantotietojärjestelmään.

– Hakemuksia on saatavilla paikallisesta ELY-keskuksesta tai Eviran nettisivustolta, ja siirtymisen voi aloittaa mihin aikaan vuodesta tahansa, käytännössä kuitenkin ennen varsinaisten viljelytoimenpiteiden aloittamista.

Tämän jälkeen tilalle tehdään alkutarkastus, jossa tarkastetaan sen sopivuus luomutuotantoon. Tuotantosunnasta riippuen toimija voi kahden tai kolmen vuoden siirtymävaiheen jälkeen markkinoida tuotteitaan luomuna.

– Valvonta ei kuitenkaan lopu tähän, vaan toimijaa valvotaan vuosittain tehtävillä tarkastuksilla. Näin varmistetaan tuotteen luomuvuorokauden.

EU tukee Eviran luonnonmukaiseen tuotantotietojärjestelmään liittyneitä toimijoita.

– Toimija voi tehdä halutessaan EU:n hyväksymän 5-vuotisen luonnonmukaista tuotantoa koskevan erityistukisopimuksen. Kyseessä on hehtaarikohtainen tuki, josta puolet maksaa EU ja puolet on kansallista rahoitusta. Hakemuskavakkeita saa ELY-keskuksesta tai Maasetuviraston (Mavi) nettisivustolta. Sopimusta haetaan vuosittain maataloustukien päähaun

yhteydessä huhtikuun loppuun mennessä.

Pulkkinen arvioi, että hakemusburokratia saattaa kuulostaa rasakalta, mutta käytännössä se ei sitä ole.

– Kannustan maatalouden parissa toimijaa kääntymään hallinnon puoleen, jos hän vähänkin miettii luonnonmukaiseen tuotantoon siirtymistä. Me hallinnossa olemme valmiit palvelemaan ja auttamaan oikeiden lomakkeiden löytämisessä.

Luomu lisääntyy Etelä-Savossa

Vuonna 2010 Etelä-Savossa oli 227 alkutuotannon luomutoimijaa. Maakunnan viljelyalasta 9,7 prosenttia on luonnonmukaisessa tuotannossa, joka on 2,2 prosenttia maan keskiarvoa enemmän. Kotieläintilojen määrä alueella vuonna 2010 oli 36.

– Etelä-Savossa on siis jo havahduttu valtakunnan tasoon verrattuna aavistuksen aktiivisemmin keskittämään tuotantoa luomuun. Suuntaus on hyvä, ja noste ja kiinnostus tuntuvat alueellamme ihan teollisesti vain kasvavan.

Pulkkinen arvioi, että yksi luomutuotannon vahvistumisen edellytys on luomutoimijoiden välinen yhteistyö. Pulkkinen mainitsee esimerkkinä Juvan, jossa on jo nyt hyvä alueellinen luomukeskittymä.

– Tilat tekevät yhteistyötä ja muodostavat isompia yksiköitä. Hyväksi havaittu toimintamalli leviää lähiympäristöön ja yhä useampi toimija uskaltaa seurata annettua esimerkkiä ja siirtyä luomutuotantoon.

Pulkkinen viittaa Suomen maa-brändityöryhmän antamaan kotitehtävään ja haastaa alueen maatalouden parissa toimijat.

– Tartutaan rohkeasti toimeen ja lähdetään tavoittelemaan heitettyä haastetta. Lämmitään luomulle ja ollaan eturivissä.



Kari Hietalahti kädessään taattua luomulaatua, eli Muhosen luomuruisleipää suoraan Kerimäen Muholasta.

Kari Hietalahden luomuaika alkoi kananmunista

Tunnettu näyttelijä ja televisiokasvo **Kari 'Hissu' Hietalahti** siirtyi käyttämään luomukananmuna nähtyään televisiosta ohjelman, jossa näytettiin kuinka häkkikanaloissa kohdeltiin kanoja.

– Se kyllä pysäytti. En ole sen jälkeen ostanut muita kuin luomumunia, Kari Hietalahti sanoo.

Myöskään norjalaista lohta hän ei osta, koska jättimäisissä pusseissa kasvatettavien lohien rehu liikaa merta. Hän kuitenkin sanoo, ettei ole mikään luomu-uskovainen, vaan kyllä perheen ruokakorissa on muutakin kuin luomutuotteita.

Savonlinnasta kotoisin oleva Kari Hietalahti valmistui Tampereen teatterikoulusta vuonna 1989. Suurimman osan näyttelijän urastaan hän on ollut vapaana näyttelijänä. Miehellä on takana 25 elokuvaroolia ja lukematon määrä televisiossa esitetyjä sarjoja.

Parasta aikaa Jim-kanavalla pyöri kalastusohjelma Kenraali Pancho ja pojat. Hietalahti on silmin nähden innostunut sarjasta. Toisen tunnetun näyttelijän, Tommi Korpelan kanssa tehtävää ohjelmaa ei Hietalahden mukaan käsikirjoiteta ollenkaan, vaan miehet suunnittelevat yhdessä sisällön ja sitten vain kalastavat ympärillä maailmaa ja jutustelevat nuotien äärellä niitä näitä.

Kenraali Panchohan on Kari Hietalahden koiraa, joka on mukana kaikilla kalastusreissuilla.

– Kenraali Pancho muuten rakastaa jauhelihaa, etenkin jos se on paistijauhelihaa ja luomua, Kari Hietalahti nauraa.

Hietalahti muistelee, että näyttelijäksi valmistumisensa aikoihin köyhällä näyttelijällä ei ollut varaa ostaa luomutuotteita.

– Silloin luomua pidettiin hirveän kalliina ja vähän elitistisenä. Muistan ajatelleeni, että rikkaat brassailevat syömällä terveellistä, mutta kallista luomuruokaa. Onneksi asia ei ole enää niin, vaan luomu on tullut ihan tavallisen kuluttajan ulottuville.

Kari Hietalahti asuu vaimonsa Minnin ja 14-vuotiaan Sakke-pokansa kanssa Helsingissä. Perhe käyttää ruokaostosten tekoon pääosin lähellä olevaa pientä kivajalkakauppaa.

– Vaimo ostaa kalat yleensä kala-

kaupasta. Silloin tietää, että kala on tuoretta, mutta ihan halpaa se ei ole, Kari Hietalahti tuumaa ja sanoo, että myös Sakke haluaa, että maidon pitää olla luomua.

Tällä hetkellä Kari Hietalahdella on työn alla rooli Pikku-Roba-poliisisarjassa, jonka ensimmäisiä osia kuvataan parhaillaan. Kesällä on kahdeksan päivän kuvausessio puukkojunkareista kertovassa Härmä-elokuvassa. Hietalahti on elokuvassa juoppo vallesmanni.

Myös keihäänheittoa harrastava suosikinäyttelijä toimii vapaa-aikanaan HJK:n juniorivalmentajana. Valmentajan pesti on tullut hänelle Sakke-pojan harrastuksen myötä. Keihäänheittoa hän on treenannut systemaattisesti. Ennätys on virallisesti 43 metriä, mutta pidemmällekin hän on heittänyt.

– Tanhuvaarassa Savonlinnassa meni 45 metriä rikki, mutta innoissani pompin heiton yliastutuksi, Hietalahti harmittelee hymy suupielessä.

Hän kertoo luvanneensa, että vuonna 2014, jolloin miehelle tulee 50 vuotta täyteen, hän heittää 50 metriä.

– Nyt kyllä näyttää siltä, että se on pelkkää utopiaa, mutta tiedä häntä, Hietalahti tuumaa yhtä arvoituksellisesti kuin ammattiurheilijat konsanaan.

Kari Hietalahdella on kesäpaikka Savonlinnan naapurikunnassa Enonkoskella. Perheen muut jäsenet ovat kesäpaikassa käytännössä koko kesän ja ennättää hän itsekin viettää siellä aikaa aika paljon. Häntä harmittaa kovasti, kun hän kuuli, että Enonkoskella hyvin suosittu Pulla Poski -kahvila on muuttanut pois kunnasta.

– Moni turisti tulee pettymään pahasti, kun he huomaavat, ettei Pulla Poskea enää ole. Sieltä sai konkreettisesti lähellä valmistettua leipää ja suorastaan paistolämpimän, Hietalahti harmittelee.

Näyttelemisen ja valmentamisen lisäksi Kari Hietalahti kirjoittaa myös kirjaa kalastamisesta. Kenraali Pancho ja pojat Pohjoiskalotilla ilmestyy ensi kesänä. Toukokuussa Kenraali Panchon, hänen isäntänsä ja Tommi Korpelan matka suuntautuu Eurooppaan. Siellä kolmikko keskittyy jokikalastukseen.

Luomutila pöytään

tenkaan paistu vanhan tilan puuleivinuunissa. Vuonna 2007 kyläkouluun valmistui uudisosa, johon perustettiin nykyaikainen leipomo. Leipomotoiminnasta vastaa Tiina.

– Nykyisin ajankohdasta riippuen leipomossa valmistuu 300–1 200 leipää vuorokaudessa. Nykyaikaisista leipomokoneista huolimatta luomuruisleivän valmistus on käsitöitä. Minusta tuntuisi oudolta, että kone pyörittäisi leivän ja leipä tuotettiin liukuhihnalla.

Perttu puolestaan vastaa noin 100 hehtaarin luomuviljelyksistä sekä luomuemolehmistä.

– Emolehmät tulivat tilalle vuonna 2005. Kasvatamme vasikoita lähiseudun luomulihatuottajille. Haa-veissa olisi kyllä saada tilalle oma kotiteurastamo, mutta sen aika ei ole vielä.

Perttu ei pidä luomutuottajan elämää erityisen raskaana. Hän myöntää kuitenkin, että peltojen viljely normaaliin tapaan olisi helpompaa.

– Tavanomaisesti viljelemällä sadon saaminen on varmpempaa kasvinsuojeluaineiden ja lannoitteiden vuoksi. Luomuviljely vaatii enemmän työtä, sillä rikkaruohokin on poistettava kesken kasvukauden mekaanisesti. Samoin peltojen pohjatyöt on tehtävä erittäin huolellisesti. Kaikesta työstä huolimatta sää tekee joskus tuhojaan ja vilja jää peltoon.

Myöskään luomutuottajan hake-



Tiina ja Perttu Muhonen jatkavat Pertun vanhempien aloittamaa luomuperinnettä. Muhosen luomutilan luomuruisleipä tunnetaan jo pääkaupunkiseudulla saakka.

musviidakkoa Tiina ja Perttu eivät koe ylipääsemättömänä.

– Käytämme Pro Agrian luomuneuvojaa apuna hakemusten laadinnassa. Samoin ELY:llä on hyvä luomuasiantuntemus. Yleisesti ottaen luomutietoa on runsaasti tarjolla.

Eviran vuosittain tilalle tekemät tarkastuksetkaan eivät saa Tiinalta ja Pertulta negatiivista palautetta.

– Ostamme osan luomuruukiista lähitiloilta, joten valvonta palvelee meitäkin. Samoin kuluttaja voi olla varma, että tuote täyttää tiukat luomukriteerit.

Luomuyrittäjät ovat tyytyväisiä luomun arvostuksen nousuun. Varsinkin suomalaisen luomun laatuun luotetaan ja luomutuotteita on yhä helpompi markkinoida ja saada

kauppojen hyllylle.

– Muhosen luomuruisleipää myydään nykyisin lähes kaikissa lähikunnissa. Pääkaupunkiseudulla leipää voi ostaa Lasipalatsissa ja Kannelmäen ostoskeskuksessa sijaitsevilta maatilatoilta.

Tiina korostaa, että luomutuotajaksi kaavailevan on hyvä muistaa, että luomu ei ole itseisarvo.

– Kyllä tuotteen itsessään on oltava hyvä. Luomu tuo tuotteelle lisäarvoa.

Perttu lisää, että ylipäättään kotimaisuus ja pellostä pöytään -ajatus on ruuan tuotannossa tärkeää.

– Lähiruoka on paras vaihtoehto. Kun sen valmistamisessa noudatetaan luonnonmukaisia menetelmiä, on lopputulos täydellinen.

Investoinnit vaativat suunnitelmallisuutta

Pien-Piispalan tila kehityksen kelkassa

Juvalla sijaitsevalla Pien-Piispalan emolehmätilalla on otettu rohkea askel eteenpäin tilan toiminnassa. Kesällä 2010 laajennettiin navettaa, rakennettiin säilörehuvarasto, lantavarasto, asfalttipintaiset jaloittelutarhat ja lietesäiliöt jaloittelutarhojen valumavesille. Investointien jälkeen tilan limousine-emolehmien määrä kasvaa noin 90:ään. Tilan pidosta vastaavat **Petri Rouhiainen** ja **Sanna Kakriainen-Rouhiainen** sanovat, että investointeja on tehtävä ja rakennuksista ja konekannasta pidettävä huolta, jos aikoo pysyä alan kehityksessä mukana.

– Tavoitteena on myös se, että me molemmat saisimme elannon tilalla työskentelemällä. Itse olin ennen lapsien syntymää töissä tutkijana MTT:llä. Kesä oli kiireisintä aikaa niin palkkatöissäni kuin tilallakin. Lisäksi aikaa veivät työmatkat Mikkelin, Sanna sanoo.

Pien-Piispalan tilan historia ulottuu useampaan sukupolveen. Petrin ukin aikana tilalla pidettiin lypsylehmiä. Lypsylehmistä luovuttiin 1960-luvulla, jolloin tilalla siirryttiin kananmunantuotantoon. 1980-luvun alkupuolella tilalle otettiin harrastusmielessä

nautaeläimiä ja hieman myöhemmin emolehmiä. Kananmunantuotanto jatkui kuitenkin vuoteen 2001 asti, jolloin Petristä tuli tilan isäntä ja tuotannossa keskityttiin emolehmiin.

– Siirryimme 1990-luvulla peltoviljelyn ja nautojen osalta luomutuotantoon. Siihen kananmunantuotanto ei enää sopinut niin hyvin. Peltoa tilalla on noin 60 hehtaaria, jolla kasvatetaan laidun- ja säilörehunurmia sekä rehuviljaa omille eläimille.

Sanna ja Petri muistuttavat, että investointeja kannattaa miettiä kokonaisvaltaisesti ennen kuin niihin ryhtyy. Pelkän investointituen varaan ei voi laskea. Kannattavuuslaskelmat on tehtävä realistiselta pohjalta ja taloudellisten seikkojen lisäksi tulisi huomioida se konkreettinen työmäärä, mitä investointien toteutus vaatii. Kaikkea ei kannata eikä voikaan laskea oman työpanoksen varaan.

– Viimeistään investoiminen pistää miettimään tilan työjohtamista. Maatalouden investointituen ja halpakorkoisen lainan hakeminen edellyttää myös tarkkaa liiketoimintasuunnitelmaa. Sen tekeminen vie aikaa, mutta on hyvä, että asioita joutuu pohtimaan kunnolla.

Sannalla ja Petrillä on hakemusprosessista positiiviset kokemukset. Hakemuksen käsittely vie kuitenkin aikansa, eikä investointitoimenpiteitä saa aloittaa ennen tukipäätöstä. Avustuksen maksaminen ja lainan nostolupa myönnetään toteutuneiden kustannusten perusteella.

– Lisäksi etenkin rakennus- ja ympäristöluvan valmistelulle tulee varata aikaa. Investoiminen vaatii siis pitkäjänteisyyttä ja suunnitelmallisuutta.

Emolehmätuotannon yksi haaste on tukiriippuvuus. Tuilla on suuri merkitys etenkin kun puhutaan luomutuotannosta. Sanna ja Petri sanovat, että viljelijöitä syyllistetään usein maatalouden tuista, mutta niillä saadaan pidettyä elintarvikkeiden hinta alhaisemmalla tasolla. Kotimainen elintarvike myös työllistää ihmisiä monella tasolla.

– Motivoivinta olisi saada tuotteesta sellainen hinta, että sillä elää. Toivottavasti suomalaisen lihan hintataso ja kysyntä pysyisi sellaisena, että se mahdollistaa tuotannon. Suomessa on Euroopan alhaisimmat nautanlihan tuottajahinnat, mutta silti tuontilihaa menee paljon.



Petri Rouhiaisen ja Sanna Kakriainen-Rouhiaisen Pien-Piispalan tilalla on uusimpien investointien myötä lähes 90 emolehmää. Perheeseen kuuluvat myös 2-vuotias Anna, 6-vuotias Antti ja 8-vuotias Aino, joka oli kuvaushetkellä koulussa.



Etelä-Savon LEADER – toimintaryhmät

Rajupusu Leader ry
Juvantie 2, 51900 JUVA
www.rajupusuleader.fi
sähköposti: etunimi.sukunimi@rajupusuleader.fi

Toiminnanjohtaja
Ilpo Lehtinen
puh. 040 715 7189

Veej'jakaja ry
Juvantie 26, 50170 Mikkeli
www.veejjakaja.fi
sähköposti: etunimi.sukunimi@veejjakaja.fi

Toiminnanjohtaja
Anssi Gynther
puh. 0440 155 222

Piällysmies ry
Kerimäentie 10, 58200 Kerimäki
www.piallysmies.fi
sähköposti: etunimi.sukunimi@kerimaki.fi

Toiminnanjohtaja
Matti Falck
puh. 050 591 4688

MAHDOLLISUUKSIEN MAISEMAT JA KOSTEIKOT – YMPÄRISTÖTUET YHDISTYKSILLE

Tilaisuus 26.5.2011 klo 16.00–20.30
Juvalla Pattoin perintötilalla

Ohjelmassa asiantuntijaesitykset ja tutustumiskohteet.

Tarkempi ohjelma ja ilmoittautuminen www.maaseutu.fi-tapahtumakalenterissa.

Järjestäjät: Etelä-Savon ELY-keskus, RaJuPuSu Leader ry, Piällysmies ry ja Veej'jakaja ry

Etelä-Savon ELY-keskus

Etelä-Savon ELY-keskus palvelee asiakkaita elinkeinoihin, työllisyyteen, osaamiseen, kulttuuriin, ympäristöön ja luonnonvaroihin liittyvissä aluehallinnon tehtävissä. ELY-keskuksen arvopohjana on asiakaslähtöisyys, osaaminen, yhteistyö ja avoimuus.

Etelä-Savon ELY-keskus maaseudun kehittäjänä

Maaseudun elinkeinojen ja elinolosuhteiden kehittämistä rahoitetaan usean EU-osarahoittaman kehittämissuunnitelman ja -rahaston kautta. Tämä lehtinen kertoo Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman 2007–2013 kautta tehtävästä kehittämistyöstä ja

sen rahoituksesta. Ohjelmasta on laadittu Etelä-Savon olosuhteet ja tarpeet huomioon ottava alueellinen kehittämissuunnitelma. Manner-Suomen maaseudun kehittämissuunnitelman rahoitusta myönnetään mm. maaseudun kehittämistä toteuttaviin yleisiin kehittämishankkeisiin sekä maaseudulla toimivien yritysten kehittämiseen ja investointeihin. Ohjelmasta rahoitetaan myös maatalouden investointeja, nuoren viljelijän aloitustukia, ympäristötuen erityistukia sekä ympäristöön liittyviä investointitukia. Tuet haetaan ELY-keskuksesta. Yritys- tai hanketukea voidaan hakea myös paikallisen Leader-toimintaryhmän kautta.

Maaseudun kehittämissuunnitelman toteuttamisesta vastaavat:

Maija Puurunen
maaseutu- ja energia -yksikön päällikkö
puh. 050 395 0190
maaseudun kehittäminen

Kirsi Kosunen
innovaatiot ja yritysrahoitus -yksikön päällikkö
puh. 040 564 4993
maaseudun yritystuet

Ossi Tuuliainen
kehittämispäällikkö
Puh. 040 503 8828
maaseudun kehittäminen, maaseudun ympäristön edistämistä koskevat kehittämishankkeet, ympäristötuet

Jukka Kotro
asiantuntija, maaseudun alueellinen kehittäminen
puh. 040 521 7056
maaseudun kehittämissuunnitelman ohjelmavastaava, maaseudun kehittämissuunnitelmat, maaseudun yritystuet

Outi Kaihola
asiantuntija, yritysrahoitus
puh. 040 837 2225
maaseudun yritystuet

Hannu Korhonen
rahoitusasiantuntija, maaseutu ja energia
puh. 040 503 8821
maatalouden investointituet, nuoren viljelijän aloitustuki, maaseudun energiavastuut, maatalojen energiasuunnitelmat, elinkeinosuunnitelmien tuki

Heikki Tossavainen
rahoitusasiantuntija, maaseuturakentaminen
puh. 040 503 8827
maaseudun rakentamisen asiantuntija

Kaija Siikavirta
rahoitusasiantuntija, maaseudun kehittäminen
puh. 040 503 8825
Leader-toimintaryhmien yritys- ja hanketuet

Marja Pulkkinen
tarkastaja (Jaana Saukon sijainen)
puh. 040 591 6203
Luomusopimukset

Hillevi Teittinen
tarkastaja (Eerikki Ellän sijainen)
puh. 040 520 5501
erityistukisopimukset ja ei-tuotannolliset investoinnit

Antero Peltola
maksatus- ja tarkastusyksikön päällikkö
puh. 040 503 8824
maksatus- ja tarkastustoiminta

Jaana Iivanainen
maksatusesittelijä
puh. 050 469 7125
maaseutuohjelman yritys- ja kehittämishankkeiden maksatus ja tarkastus


Maija Harni
maksatusesittelijä
puh. 050 469 7124
maatalouden investointitukien sekä yritystukien maksatus ja tarkastus

Maija Nokkonen
maksatusesittelijä
puh. 040 750 6947
Leader-toimintaryhmien kautta rahoitettujen yritys- ja kehittämishankkeiden maksatus ja tarkastus

Tarja Peltomaa
yksikön sihteeri
puh. 050 469 7128
aloitustukien maksamiseen liittyvät tehtävät, maaseutu- ja energia -yksikön sihteeritehtävät ja ensiasteen asiakaspalvelu

Sari Himanen
rahoitussihteeri
puh. 040 488 1476
maatalouden investointitukihakemuksiin liittyvät sihteeritehtävät, asiakaspalvelu

Laura Väyrynen-Kiviahjo
hankesihteeri
puh. 050 395 0239
maaseutuohjelman kehittämissuunnitelman ja yritystukihakemuksiin liittyvät sihteeritehtävät, asiakaspalvelu

 Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

Etelä-Savon ELY-keskus
Puhelinväylä: 020 6360 120
Postiosoite: PL 164, 50101 Mikkeli
Käyntiosoite: Mikonkatu 5 ja Jääkärintie 14
sähköposti: etunimi.sukunimi@ely-keskus.fi

www.ely-keskus.fi