MAATALOUS

Omistajan pitää kerätä tulvien viemät paalit

Tulvavesi on kuljetellut veneitä sekä muuta irtainta omaisuutta. Myös rehupaaleja kelluu teillä tietymättömillä ja poissa alkuperäisiltä sijaintipaikoiltaan.

Vahinkoja kartoitetaan parhaillaan.

”Vielä rehupaalit eivät ole nousseet erityiseksi ongelmaksi”, kertoo Isojoen, Karijoen, Kauhajoen ja Teuvan kunnan yhteinen ympäristösihteeri **Niina Yli-Keturi**.

Myös MTK-Etelä-Pohjanmaan kenttäpäällikkö **Markku Mäki-Mantila** sanoo, että vielä on tehtävänä paljon tärkeämpiäkin asioita kuin rehupaalien tai muun ajelehtimaan lähteneen omaisuuden etsiskely.

”Toki irtotavara aiheuttaa paljon ongelmia. Rehupaalejakin isompi ongelma on ajelehtiva puutavara, joka tukkii esimerkiksi vedenottamoiden ritilöitä.”

Vastuu pellon reunoilta hävinneiden rehupaalien siivoamisesta on niiden omistajalla.

> Paalien omistaja vastaa kaikista kustannuksista, joita paalien siivoamisesta syntyy. «
>
> **NIINA YLI-KETURI**

”Kastuessaan paalit tyypillisesti pilaantuvat ja ne luokitellaan jätteeksi. Jätteen omistajalla on vastuu sen siivoamisesta”, selittää Yli-Keturi.

”Paalien omistaja vastaa periaatteessa kaikista kustannuksista, joita syntyy, kun paaleja siivotaan pois niille kuulumattomilta paikoilta. Riippuen paalien aiheuttamista haitoista, on ne siivottava paikasta kuin paikasta pois.”

Mäki-Mantila muistuttaa, että paalien onkiminen esimerkiksi joesta ei ole turvallista, sillä jokien reunamat ovat liukkaita.

Jos rehupaalien omistaja ei ole tiedossa, siirtyy jätteen siivousvelvollisuus maanomistajalle, jonka maille paalit ovat ajautuneet.

”Tulvia on ollut vuosisatojen ajan ja pelloille on ajautunut vaikka mitä ladoista lähtien. Melko pitkälle siivoaminen on jäänyt maanomistajan huoleksi”, sanoo Mäki-Mantila.

”Kun kustannukset jätteen siivoamiseksi kohoavat kohtuuttomiksi, voidaan jätelain mukaan pyytää kunnalta siivousapua”, kertoo Yli-Keturi. Kohtuuttomuus harkitaan tapauskohtaisesti.

SARI PENTTINEN

ETT varoittaa tulvan tautiriskistä

Eläintautien torjuntayhdistys ETT muistuttaa, että tulvavedet voivat levittää ulosteperäisiä bakteereita ja näin levittää tauteja. Yhdistys on julkaissut ohjeita tulva-alueen karjatiloille.

Tulvavesi on paikoin noussut karjatilojen lantaloihin ja mahdollisesti turkistarhoille ja huuhtonut mukaansa eläinten lantaa ja kuivikkeita. Myös pelloille levitetty lanta on voinut lähteä liikkeelle veden mukana.

Kaivovettä käyttävien tilojen on syytä olla erityisen varovaisia, koska pintavedet saattavat saastuttaa kaivon, ETT painottaa.

Ulosteperäiset bakteerit, kuten salmonella tai ehec, saattavat levitä tulvaveden kuljettaman lannan mukana. Samoin esimerkiksi sikadysenterian ja E. coli -bakteerin aiheuttamien tartuntojen leviäminen tulva-alueella on ETT:n mukaan mahdollista. Kosteus lisää myös esimerkiksi sikaruusun puhkeamisen riskiä sikaloissa.

Tulva aiheuttaa eläintiloille muitakin ongelmia. Vesi voi katkaista tiet ja haitata näin eläinten ja maidon kuljetuksia. Tulva saattaa nousta tuotantorakennuksiin ja rehuvarastoihin.

ETT:n verkkosivuilla on ohjeita hyvän ruokinta- ja rehuhygienian ylläpitoon tulva-alueiden kotieläintiloille.

MAIJA ALA-SIURUA

www.ett.fi/ajankohtaista/tulvat-aiheuttavat-my%C3%B6s-tautiriskin

Suomen Rehu aloittaa Kotkassa luomurehujen valmistuksen

Toimitusvarmuus paranee, hintataso laskee

KOTKA (MT)
Luomurehujen kysyntä lisääntyy jatkuvasti tilakoon ja luomutilojen määrän kasvaessa.

Suomen Rehun vastaus kasvuun on luomurehun tuotannon aloittaminen kotimaassa. Ensimmäiset toimitukset yhtiön Kotkan tehtaalta kuljetetaan asiakkaille ensi viikolla.

Tässä vaiheessa Kotkassa valmistettuun valikoimaan kuuluu nautojen täysrehu, puolitiiviste ja tiiviste sekä sikatiiviste. Lisäksi luomuvalikoimassa on edelleen myös tuontirehuja.

Saatavuus paranee

Kotimainen valmistus parantaa huomattavasti luomurehujen toimitusvarmuutta ja nopeuttaa toimituksia. Näin korjataan luomurehua vaivannutta saatavuusongelmaa.

”Isonkaan tilan luomuun siirtyminen ei ole enää ainakaan rehuista kiinni”, tehdaspäällikkö **Arto Ahtiainen** sanoo.

Tämän toivotaan rohkaisevan etenkin sikatiloja siirtymään luomuun. Rehut kuljetetaan tilaajille irtotavarana. Kuljetuksiin käytetään tavanomaisen rehun kanssa samoja autoja, joiden reitit ulottuvat laajalle Etelä-Suomeen.

Logistiikan helpottumisen odotetaan laskevan rehun hintaa noin kymmenyksellä, tuoteryhmäjohtaja **Heikki Willberg** sanoo.

Kymmenesosa luomua

Kotkan rehutehtaalla valmistetaan kaikkiaan noin 70 miljoonaa kiloa rehuja vuodessa. Eri tuotteita on noin 70.

Luomun osuuden uskotaan muutamassa vuodessa kasvavan noin 10–15 prosenttiin tuotannosta.

Ahtiaisen mukaan luomurehujen valmistus sopii hyvin Kotkaan, koska tehtaalla ei muutenkaan käytetä esimerkiksi geenimuunneltuja tai eläinperäisiä raaka-aineita.

”Volyymia on heti kun sitä tarvitaan”, Ahtiainen lupaa.

Vienti suunnitteilla

Luomurehujen raaka-aineet pyritään löytämään mahdollisimman läheltä.

Luomuviljaa on Kymenlaaksossa hyvin saatavilla, joten pääosa viljasta saadaan Ahtiaisen mukaan luultavasti hankittua 100–150 kilometrin säteeltä. Tuottajia etsitään parhaillaan lisää.

Oma luomuviljavarasto mahdollistaa myös luomuviljan viennin.

Esimerkiksi luomukauralla uskotaan olevan kysyntää ulkomailla.

Valkuaisraaka-aineiden kohdalla tilanne on heikompi.

Etenkin herne ja härkäpapu ovat tänä vuonna kortilla, Hankkija-Maatalouden luomuviljan ostopäällikkö **Terhi Kujala** sanoo.

Hän epäilee, että naapuritilojen kanssa viljelysopimuksia tehneistä osa saattaa olla pulassa, jos oma ja naapurin sato kärsivät pahoin märkyydestä.

Soijaa Euroopasta

Kotimaan valkuaispulan vuoksi tuonnilla on yhä roolinsa luomurehuissa, vaikka niitä valmistetaan kotimaassa.

”Tuonnille ei pidä kääntää selkää, se antaa mahdollisuuden valmistaa laadukkaita rehuja”, Kujala sanoo.

Kotkan tehtaan rehuissa käytettävä luomusoija tuodaan Italiasta ja Romaniasta. Hankinta on rajattu niin, että EU:n ulkopuolella tuotettua soijaa ei huolita.

Rajaus tuo lisähaastetta raaka-ainehankintaan, mutta Kujala pitää EU-alkuperää tärkeänä. ”EU on kuitenkin lähialuetta.”

Toinen haaste on Suomen tiukka salmonellalainsäädäntö.

”Laadukkaan luomusoijan löytäminen on mahdollista, mutta kilpailu eristä on kovaa.”

TERHI TORIKKA

Varaudu syksyn vitamiinitarpeisiin!

MELICA SELEENI-E 3000
Vitamiinivalmiste kaikille kotieläimille.
E-vitamiini 3 000 mg/kg
Pötsisuojattu seleeni 25 mg/kg
Säkkihinta 13,00 € / 20 kg +alv 13%
470€ tonni (+alv 13% +rahti)

MELICA SELEENI-E 7500
Vitamiinivalmiste kaikille kotieläimille.
E-vitamiini 7 500 mg/kg
Pötsisuojattu seleeni 50 mg/kg
Säkkihinta 19,00 € / 20 kg +alv 13%
700€ tonni (+alv 13% +rahti)

Pötsisuojattu Immuno-Seleeni ei hajoa pötsissä, vaan menee pötsin ohi ohutsuoleen. Seleenistä 85% hajoaa vasta ohutsuolessa, sillä päästään lähes 70%:n imeytyvyyteen, parempaan kuin orgaanisella seleenillä.

MELICA www.rehumelica.fi
YRMA www.yrma.net

Belgialainen sikatila odottaa parempaa aikaa

Kotieläintilojen päällimmäinen huoli on sama eri puolilla Eurooppaa.

TERHI TORIKKA

Maissi on Belgiassa yleinen rehukasvi. Sikojen rehuksi se korjataan marraskuussa, naudoille hieman aiemmin.

PASSENDALE JA BRYSSEL, BELGIA (MT)
Aivan kuten kovin moni suomalainenkin kotieläintuottaja, belgialaisen sikatilan emäntä **Ingrid Van der Meulen** on hyvin huolissaan kustannuksista. Ne uhkaavat karata ulottumattomiin, vaikka tuottajahintakin on hieman noussut.

”Rehut ovat kallistuneet viime vuodesta noin 50 prosenttia.”

280 emakon ja 4 000 lihasian tila kasvattaa sikojen rehuksi maissia, mutta on pitkälti ostorehun varassa.

Uudistukset yhä tekemättä monella

Van der Meulen tila on vasta investoinut mittavasti uusiin tuotantorakennuksiin. Ne täyttävät ensi vuoden alusta voimaan tulevat vaatimukset muun muassa joutilaiden ryhmäkasvatuksesta. Vain pieni osa muutoksista pystyttiin tekemään vanhoihin tiloihin.

Läheskään kaikki belgialaistilat eivät Van der Meulen mukaan vielä ole valmistautuneet hyvinvointivaatimuksiin.

Ennen rakentamista perhe harkitsi myös tuotantosuunnan vaihtamista maatilamajoitukseen, mutta päätti pysyä ennalta tutussa sikataloudessa.

”Nyt tätä on jatkettava ainakin 15 vuotta, luopua ei voi”, emäntä sanoo kuvailee käsiensä olevan investointien aiheuttaman velan vuoksi kuin sidotut.

On vain tehtävä parhaansa ja odotettava parempaa aikaa.

Pommiryhmä tuttu vierailija

Van der Meulen tila sijaitsee Flanderissa, jossa käytiin mittavat taistelut ensimmäisessä maailman sodassa.

Alue on sodan jälkeen rakennettu kokonaan uudelleen.

Historia on kiinteä osa tuottajien arkea edelleen. Pommit, luurangot sekä muut sotaan liittyvät löydöt ovat tavallisia pelloilla. Silloin tällöin maanviljelijöitä jopa menehtyy työkoneisiin tarttuneisiin pommeihin, vaikka sodasta on kulunut jo yli 90 vuotta.

”Pommiryhmä on tuttu vieras”, Van der Meulen sanoo.

Kotitarveviljely nostaa päätään

Tilat ovat talousvaikeuksissa ja velkaantuneita myös toisilleen kautta Euroopan. Pahin tilanne on edelleen Tanskassa, kertoo Euroopan tuottajajärjestön Copa-Cocegan pääsihteeri **Pekka Pesonen**.

Tanskalaistiloilla saattaa on miljoonavelkoja, mutta maksamisen sijaan suunnitteilla on ottaa pian lisää velkaa.

Irlannissa tiloille ei saada jatkajia, koska pankit eivät suostu antamaan luottoa. Tämän takia viljelijäväestö on hyvin iäkästä.

Pesosen mukaan konkursseja Euroopan maatiloilla on toistaiseksi nähty melko vähän vaikeaan taloustilanteeseen nähden.

Talouskriisin pahoin koettelemissa maissa, kuten Kreikassa ja Puolassa, maanviljely on viime aikoina lisääntynyt.

Moni perhe on uudelleen herättänyt henkiin pienen tilan, jolta aikanaan on lähdetty työhön kaupunkiin. Kotitarveviljely nostaa päätään tauon jälkeen.

”Maatalous on ollut yksittäisille perheille puskuri ja pelastus monessa maassa.”

TERHI TORIKKA

Maatilaopas viihdyttää ja valistaa

PASSENDALE, BELGIA (MT)
Sikatilan emäntä **Ingrid Van der Meulen** on innoissaan vierasryhmän saapuessa. Nopeasti hän kertoo kattavan tiivistelmän maatilansa ja sen lähiseudun historiasta sekä nykypäivästä.

Emäntä esiintyy tottuneesti, sillä hän toimii tilan töiden ohella maatilaoppaana.

Kuluttajat, koululuokat ja erilaiset ryhmät voivat ottaa häneen yhteyttä halutessaan tutustua maatalouteen. Yhteystiedot löytyvät verkosta.

”Kiinnostusta on paljon, ihmiset haluavat nähdä, miten ruoka tuotetaan.”

Hän esittelee usein omaa tilaansa, mutta etsii tilaajien toivomusten mukaan myös muita kohteita lähiseudulta.

Esimerkiksi naisryhmien keskuudessa on suosittua käydä tutustumassa viikonloppuna muutamaan maatilaan ja päättää päivä maistiaisiin suklaatehtaalla tai juustolassa. Maatalouspäivän hinta on sisällöstä riippuen noin 25–50 euroa per henkilö.

”Kaikessa tuotannossa on jotakin, mikä kiinnostaa.”

Kotieläintilat esitellään vieraille yleensä kuvien avulla ja lasin takaa katsoen. Tautivaaran vuoksi vieraita ei päästetä sisään edes suojavarusteissa.

Varmuutta maatalouden esittelemiseen antaa tuottajajärjestön tarjoama koulutus.

Jatkossa Van der Meulen suunnittelee myös maataloutta esittelevien luentojen pitämistä tilauksesta. ”Sillekin voisi olla kysyntää.”

TERHI TORIKKA

Juustola yrittää nostaa kotimaisen kulutusta

Juustolan johtaja Luc Van Hoe kertoo, että paikalliset tuotteet ovat alkaneet kiinnostaa myös belgialaisia. Uusin suosikki on lähioluella maustettu juusto.

PASSENDALE, BELGIA (MT)
Belgia tunnetaan suklaistaan ja oluistaan, mutta ei niinkään juustoista.

Se harmittaa Belgomilkin Moorsleden juustolan johtaja **Luc Van Hoeta**.

Hän pyrkii muuttamaan tilanteen kasvattamalla kotimaisten juustojen markkinaosuutta ja korostamalla belgialaista perinnettä juustojen valmistuksessa.

Muutama vuosi sitten belgialaisten juustojen osuus paikallisesta kulutuksesta oli vain 15 prosenttia. Aktiivisella työllä osuus on nyt saatu nostettua 20 prosenttiin.

”Täällä keskellä Eurooppaa tuonti on hyvin helppoa”, Van Hoe sanoo.

Kaupan merkkien jäätelöistä viidennes

Koska Belgiaan tuodaan paljon juustoja, niitä myös viedään runsaasti. Juustolan tuotannosta 40 prosenttia menee ulkomaille.

Yksi tärkeä markkina on Etelä-Eurooppa, jossa juustoja kulutetaan paljon mutta maitoa on vähän. Sinne viedään paljon myös juustomassaa, joka jatkojalostetaan kohdemaassa.

Belgomilk kuuluu Milcobel-ryhmään, joka on Belgian suurin meijeri. Se käyttää kolmanneksen maan kaikesta maidosta.

Milcobel valmistaa viidenneksen koko Euroopan private label -jäätelöistä.

Peräti 75 prosenttia Milcobelin tuotannosta menee vientiin.

Kypsytyshyllyt norjalaista vaahteraa

Belgomilk vastaa Milcobelin kuluttajille myytävien juustojen valmistuksesta. Juustolalla on käytössä noin 50 erilaista juustoreseptiä.

”Jo yhden asteen ero kypsytyslämpötilassa tekee juustosta eri tuotteen”, Van Hoe sanoo.

Tietyn lämpötilan ja kosteusprosentin pitäminen juustovarastossa on siis erittäin tärkeää.

Pisimmillään Belgomilkin juustoja kypsytetään 10 kuukautta, lyhimmillään neljä viikkoa.

Kypsytyksessä käytettävät puuhyllyt valitaan tarkasti. Ne tehdään norjalaisesta vaahterasta, joka kaadetaan tietyssä kasvuvaiheessa.

Ensimmäisenä uusilla hyllyillä kypsytetään nuorta goudaa ja vasta sitten muita juustoja.

”Tämä on kokemuksesta opittu. Emme tiedä syitä, mutta emme uskalla vaihtaa hyllymateriaalia.”

Suuntana paikallisempi ja terveellisempi

Kotimaisuuskampanjan lisäksi Belgomilkin suunnitelmissa on lähiaikoina suolan järjestelmällinen vähentäminen 15–20 prosentilla.

”Haluamme osallistua terveystalkoisiin, mutta suolatonta juustoa ei voi valmistaa.”

Toinen uudistus on paikallisella oluella maustettu ”lähijuusto”, joka on saanut hyvän vastaanoton.

TERHI TORIKKA

KOMMENTTI

Sivubisnes kuluttajatyöstä?

Belgiassa tapaamani maatilaoppaat ovat loistava idea.

Mikä sen fiksumpaa, kuin kertoa kotimaisesta ruuan tuotannosta siitä kiinnostuneille, vieläpä pientä korvausta vastaan?

Palvelun kautta kuluttaja ja tuottaja saavat kumpikin sitä mitä haluavat.

Tilojen etu on, että tietämys maataloudesta kasvaa ja kuilu tuottajiin kapenee. Kuluttaja taas saa janoamaansa tietoa ja samalla elämyksiä.

Parhaassa tapauksessa innokas tuottaja saattaa saada opastuksesta jopa merkittävän sivutulon lähteen.

Toivottavasti joku Suomessakin rohkenee tarttua vinkkiin. Meillä joistakin tiloista saattaisi jopa saada irti muutakin kuin valokuvia ja kurkistuksen ikkunan takana oleviin eläimiin.

Tilat, joilta kuluttaja voi hankkia kummieläimen, ovat jo oikeilla jäljillä. Laajempi tarjonta olisi kuitenkin tervetullutta.

TERHI TORIKKA

Sikatilallisia kannustettiin vaikuttamaan kuntavaaleissa

Kunnissa päätetään julkisista hankinnoista

IKAALINEN (MT)
”Vetoan kaikkiin sikayrittäjiin ja yhteistyökumppaneihin, kysykää kunnallisvaaliehdokkailta julkisten hankintojen kilpailutuksesta”, kehotti Suomen Sikayrittäjien toiminnanjohtaja **Ari Berg**.

”Siinä vaiheessa on myöhäistä, kun on kilpailutettu ja päiväkodeissa ja sairaaloissa syödään tanskalaista ja brasilialaista lihaa”, hän jatkoi.

Berg puhui torstaina Atrian ja Sikayrittäjien sikaseminaarissa Ikaalisissa.

Kotimaisuuden lisäksi Berg korosti viestinnän merkitystä. Seminaariin oli kutsuttu sika-alaan perehtynyt toimittaja **Elina Lappalainen**.

Lappalainen kirjoitti viime vuonna Helsingin Sanomiin juttusarjan siantuotannosta. Sikayrittäjät myönsi lehdelle Vuoden sikateko 2011 -tunnustuspalkinnon kesällä.

”Kutsu tänne on hyvä osoitus siitä, että sika-ala on valmis vuoropuheluun kuluttajien kanssa”, Lappalainen tervehti yleisöä.

”Teillä on myös paljon tehtävää. Kasvatatte älykkäitä ja uteliaita eläimiä, pitäkää niistä hyvä huoli.”

Viikko sitten julkaistussa kirjassaan ”Syötäväksi kasvatetut” Lappalainen esittää muun muassa lihalle laatumerkkiä, joka takaisi sioille tavanomaista paremmat olot.

Tehokkaimmat kasvattajat palkittiin

HK Ruokatalon johdosta Atrian varatoimitusjohtajaksi kesällä siirtynyt **Ari Leija** lupaili yhtiön panostavan tutkimukseen ja kehitykseen aiempaa enemmän. Leija uskoi myös viennin merkityksen kasvavan lähivuosina.

Atria palkitsi seminaarissa tehokkaimmat tuottajansa. Kolme parasta emakkotilaa vieroittavat yli 27 porsasta emakkoa ja vuotta kohti.

Palkinnon saivat Mats ja Maria Nyqvist Uusikaarlepyystä, Kenneth Linden saman paikkakunnan Karlsborgs Gård –tilalta sekä Navet Ab eli Lotta ja Christer Storfors.

Parhaina likasikaloina palkittiin Lauri Juola Kalajoelta, Petri ja Mari Penttilä Seinäjoelta sekä Jari ja Jaana Marttila Seinäjoelta. Näillä tiloilla siat lihoivat keskimäärin yli 970 grammaa päivässä.

Palkitun emakkosikalan Navet Ab:n **Christer Storfors** ei usko, että kuluttajat olisivat todella valmiita maksamaan eläinten hyvinvoinnista lisähintaa.

”Ruotsissa on ollut erilainen tuotantoidea jo vuosia, eikä siellä saada lisää katetta.”

HENRIK SCHÄFER

MAATALOUDESTA LYHYESTI

Maidontuottajille hintatukea kaupalta

Seitsemän ruotsalaiskauppaa on nostanut maidon kuluttajahintaa ilmaistakseen tukensa maidontuottajille, kertoo Jordbruksaktuellt. Jokaisesta myydystä maitolitrasta kaupat maksavat 1,07 kruunua eli noin 12 senttiä suoraan tuottajalle.

Viljelykalvo palkittiin

Viestintäalan tutkimussäätiö on myöntänyt 100 000 euron innovaatiopalkinnon painoteknisesti valmistettavalle biohajoavalle viljelykalvolle, joka on tarkoitettu kotipuutarhureiden avuksi. Siementen päälle painettava kalvo sitoo ravinteita ja vettä, jolloin se soveltuu tutkimussäätiön mukaan myös vaikeisiin olosuhteisiin.