PÄIVÄSTÄ TOISEEN

Kumppanuusmaatalous liimaa viljelijän ja kuluttajan yhteen. **NENA JOHNSON**

Lähiruokabuumi toi nuoret New Yorkin maatiloille

Nuoret haluavat tuottaa ruokaa omalle yhteisölle. Sarah Isbell haaveilee omasta maatilasta.

SARI PENTTINEN

Sarah Isbell innostui maanviljelystä toimiessaan opettajana maatilalla. Nyt haaveissa on oma tila.

MOUNT PLEASANT, YHDYSVALLAT (MT)
Keittiön puolelta on tultu vierailulle. Kokki nuuhkii kasvihuoneessa yrttejä, joita ojentaa **Sarah Isbell**.

Isbell on Stone Barns Center -tilalla oppimassa maataloudesta. Nuorella naisella ei ole maataloustaustaa: hän innostui alasta toimiessaan opettajana maatilalla Massachusettsissa.

Nyt haaveena on oma tila. Isoin este sille on maan kalleus.

New Yorkin osavaltio on väestömäärältään Yhdysvaltain kolmanneksi suurin. Osavaltiossa on New York Farm Bureau -järjestön mukaan noin 35 000 maatilaa.

Lähiöt kasvavat isojen kaupunkien ympärillä. Tilat ovat pieniä: kasvinviljelytilat muutaman, lihatilat parinkymmenen hehtaarin kokoisia, nuorten viljelijöiden koulutuksesta Stone Barnsissa vastaava **Nena Johnson** kertoo.

Kymmenesosa viljelijöistä pois

40 kilometriä Manhattanilta pohjoiseen sijaitseva Stone Barns on paitsi liha- ja kasvinviljelytila, myös koulutuskeskus.

Yhdysvaltain maatalousministeriö tukee tilaa nuorten viljelijöiden kouluttamisessa. Vuonna 2011 myönnetyllä reilun puolen miljoonan euron tuella on tarkoitus tavoittaa yli 1 200 aloittelevaa viljelijää vuoteen 2014 mennessä. Myös erilaiset säätiöt tukevat toimintaa.

Stone Barns haluaa lisätä Koillis-Yhdysvalloissa toimivien, kestävän kehityksen periaatteita noudattavien pienten ja keskikokoisten tilojen määrää ja palauttaa maatalouteen monimuotoisuuden.

Maatalousministeriö on herännyt viljelijöiden ikääntymiseen. Sen arvion mukaan viljelijöiden ja karjankasvattajien määrä Yhdysvalloissa vähenee kahdeksalla prosentilla vuosien 2008 ja 2018 välillä. Keskimäärin yhdysvaltalainen viljelijä on nyt 57-vuotias.

Kumppanuusmaatalous yhdistää

Lähiruoka on Johnsonin mukaan vakiinnuttanut asemansa Yhdysvalloissa viimeisen vuosikymmenen aikana.

Etenkin nuoret ovat aktiivisia lähiruokaliikkeessä. Ajatus ruuan tuottamisesta omalle yhteisölle kiinnostaa, mutta myös ympäristösyyt, kuten ilmastonmuutos, rohkaisevat viljelemään itselle.

Viidesosalla perheomistuksessa olevista tiloista viljelijä tai lihantuottaja on työskennellyt alallaan alle kymmenen vuotta.

Johnson tietää, että pienillä ja keskikokoisilla tiloilla elannon saanti ei ole helppoa. Monella on sivutöitä.

Kumppanuusmaatalous houkuttelee varsinkin nuoria viljelijöitä. Pieni vihannestila voi tarjota ruokaa 200–300 hengen ruokaosuuskunnalle.

Ajatuksena on, että kuluttajat maksavat jo talvella seuraavan sesongin ruuasta. Kasvukauden ajan tilalta saa hakea laatikollisen vihanneksia kerran viikossa. Stone Barnsissa ensimmäiset laatikot pakataan toukokuun puolivälissä.

Kanat suljetaan yöksi munamobiileihin kojoottien varalta.

Rhode Island Red -rotuiset kanat ja kukot tepastelevat päivät nurmikolla.

Nena Johnsonin mukaan tila yrittää tuottaa mahdollisimman monipuolista ruokaa.

”Kumppanuusmaatalous liimaa viljelijän ja kuluttajan yhteen”, Johnson sanoo.

Ruokaa oppii arvostamaan

Stone Barns maksaa harjoittelijoille kuukausittain vajaan tuhannen euron stipendin. Töitä on 35 ja luokkahuoneessa opiskelua viisi tuntia viikossa.

Johnsonin mukaan osa harjoittelijoista yllättyy maatilan töiden raskaudesta. ”Vaikka he eivät alkaisi viljelijöiksi, he arvostavat ruokaa enemmän.”

Sarah Isbell on oppinut puolen vuoden harjoittelunsa aikana, miltä pitkät päivät kasvihuoneessa tuntuvat.

Hän luettelee Johnsonin kanssa kevään trendejä. ”Tomaatit kiinnostavat ihmisiä aina. Syötävät kukat ovat iso juttu, samoin lehtikaali. Meillä on kasvihuoneessa lähiruokana inkivääriä ja kurkumaa, se on ollut tosi suosittua.”

Seuraava etappi Isbellille on tila Hudson-joen laaksossa. Viljelijä palkkasi kaksi Stone Barnsin harjoittelijaa hoitamaan ruokaosuuskuntaansa ja keskittyy itse muihin töihin.

PAULA TAIPALE

Tuore kala pitää myydä 0–2 asteen lämpötilassa.

Kalan tarjonta voi vähentyä jopa tuhannessa kaupassa

Elintarvikevalvonnan Oiva-järjestelmän tiukka lämpötilavaatimus uhkaa vähentää pakatun tuoreen kalan tarjontaa kaupoissa. Päivittäistavarakauppa ry on tilanteesta huolissaan.

”Pahimmillaan jopa noin tuhannessa myymälässä joudutaan vähentämään pakatun tuoreen kalan myyntiä”, asiantuntija **Merja Söderström** yhdistyksestä kertoo.

Mahdoton vaatimus kylmälaitteille

Oiva-järjestelmän mukaan pakattu tuore kala pitää myydä kaupassa 0–2 asteen lämpötilassa. Useimmiten samoissa kylmälaitteissa säilytetään muitakin tuotteita, jolloin kalatuotteet väistämättä lämpenevät myynnin aikana muutamia asteita.

Kaupan mukaan markkinoilla ei ole olemassa kylmäkalustetta, joka pystyisi pitämään lämpötilan tasaisena vaadituissa rajoissa koko myyntiajan.

Kaupan mukaan tuoreen kalan laatu on voitu turvata myös aiemmilla kriteereillä.

”On harmi, jos uusi Oiva-arviointi johtaa huonoon tulokseen ja heikentää kuluttajan luottamusta, vaikka elintarviketurvallisuus ei ole vaarantunut”, Päivittäistavarakaupan toimitusjohtaja **Kari Luoto** harmittelee.

MT

RAHAPELIT

Kierros 20

Vihjeemme:	1-s.	64-s.
1 Liverpool – QPR	1	1
2 Wigan – Aston Villa	1	1
3 Tottenham – Sunderland	1	1 x
4 Southampton – Stoke	1	1
5 West Brom. – Manchester U	2	x 2
6 Manchester C – Norwich	1	1
7 Swansea – Fulham	1	1
8 Chelsea – Everton	1	1 x
9 West Ham – Reading	1	1
10 Newcastle – Arsenal	x	x 2
11 Deportivo – Espanyol	1	1
12 Zaragoza – Athletic	1	1 x
13 Barcelona – Valladoli	1	1 x

Peliaika päättyy su 19.5. klo 17.55.

Oikeat tulokset:

Kierros 19

Vakio: 2x2 111 221 x112
Lotto: 1, 6, 21, 24, 28, 30, 33
Lisänumerot: 19, 35
Lauantai-Jokeri: 5 5 0 2 4 6 2

Toto75:		poissa
1. lähtö:	12	–
2. lähtö:	7	–
3. lähtö:	6	1
4. lähtö:	5	1, 7
5. lähtö:	9	6
6. lähtö:	4	–
7. lähtö:	2	–

Kokemäen kesäradalla järjestetään perjantaina 17.5. iltaravit klo 18.30 alkaen. Luvassa muun muassa Vilperi- ja ponilähdöt.

Suomen Rautatiemuseossa Hyvinkäällä vietetään valtakunnallista Museoviikkoa 18.–19.5. Pienoisjunatreffien merkeissä. Esillä on pienoisrautateitä ja työnäytöksissä esitellään pienoismallien rakentamista.

Nousiaisten Vanhalla Asemalla järjestetään sunnuntaina 19.5. klo 14–17 koko perheen Aseman kevät -tapahtuma, jossa nähdään äestystä työhevosella, vaihdetaan perennoja ja ratsastetaan vossikkakärryillä ja poneilla.

Stone Barns ei kaipaa luomumerkkiä

Stone Barnsin tila toimii luomuperiaattein. Sillä ei kuitenkaan ole hallituksen luomumerkkiä.

”Ihmiset tulevat tänne ja näkevät, miten toimimme”, **Nena Johnson** perustelee.

Tilalla on markkinoita, kumppanuusmaataloutta ja ravintola. ”Yhteisön sisällä myydessä luomumerkkiä ei tarvita. Asia herättää keskustelua, se on hyvä”, Johnson sanoo.

Manhattanilla luomu osuu silmään joka kadunkulmassa. Johnson epäilee laitumen laidassa, tietävätkö kuluttajat, mitä eri luomumerkit tarkoittavat.

Stone Barnsissa laitumelle menevät ensimmäisenä lampaat, sitten muut eläimet vuorotellen. Siat ovat siellä talvellakin, traktori myllää lumen pois syötävän tieltä.

Kaksi komeaa kanaa on karannut aitauksesta. Johnson saa toisen kiinni.

Rhode Island Red -rotuiset kanat asuvat ”munamobiilissa” eli peräkärryssä. Ne pääsevät päiväksi kuopsuttamaan nurmikkoa. Illalla ne suljetaan peräkärryn turvaan. Haukkojen lisäksi kanoja vaanivat kojootit ja haisunäädät.

150 kanaa vetävän munamobiilin rakensi eräs viljelijäharjoittelija. Mökkejä on tilalla nyt kuusi. Kanat munivat viisi munaa viikossa. Nokkia ei täällä leikata.

Broilerit pidetään häkeissä, joita siirretään nurmikolla pari kertaa päivässä.

Siipikarjanpito on tilalla pienimuotoista, mutta oma teurastamo löytyy. Lampaat ja siat viedään muualle teurastettavaksi, mutta lihat voi tuoda takaisin tilalle leikattavaksi. Lähin teurastamo New Jerseyssä on puolentoista tunnin ajomatkan päässä.

Stone Barns sijaitsee melkein New Yorkin suurkaupungin kainalossa. Tilalliselle moni asia on kuitenkin kaukana.

”Tarvitsemme lisää infrastruktuuria: teurastamoita ja jakelupisteitä”, Johnson huokaa.

PAULA TAIPALE

KOULUTUSTILA

Stone Barns Center For Food and Agriculture

Stone Barnsin maatila Pocantico Hillsin pikkukylässä kasvattaa broilereita, hanhia, kalkkunoita, lampaita, sikoja ja tuottaa hunajaa ja kananmunia.
32 hehtaarin tilalla laidunta on 9, metsää 17 ja peltoa ja puutarhaa 2,5 hehtaaria. Lisäksi kasvihuone.
Tilalla kasvatetaan 200:a kasvia: tomaatteja on 40 eri lajiketta. Ajatuksena on olla mahdollisimman monipuolinen.
Tuotannosta suurin osa myydään tilalla toimivaan ravintolaan, jolla on toinen toimipiste Manhattanilla.
Myyntiä myös ruokaosuuskunnan kautta ja viikoittain tilalla järjestettävillä markkinoilla. Lihaa myydään lisäksi lähikaupunkien markkinoilla.
Tilalla on 45 kokopäiväistä työntekijää.
Vuosittain tilalla harjoittelee 18 nuorta. Ruuan tuotantoon tutustuu vuodessa 8 000 koululaista ja tuhansia muita kävijöitä.

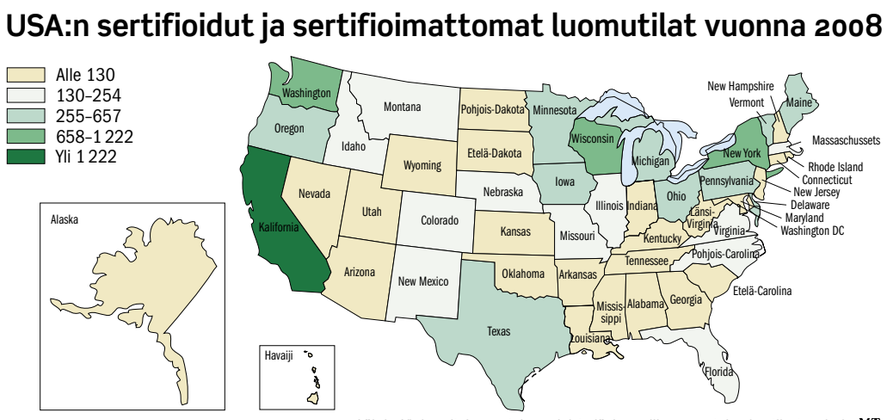
John D. Rockefeller rakennutti Stone Barnsin maitotilaksi 1932. Se avattiin uudelleen vuonna 2004 voittoa tavoittelemattomalta pohjalta.

USA:N MAATALOUS

Yli 14 000 luomutilaa

Yhdysvalloissa oli 2008 yhteensä 14 540 luomutilaa.
Yli 10 000 tilalla on USA:n maatalousministeriön standardien mukainen USDA-luomusertifiointi. Loput tiloista on vapautettu sertifioinnista, koska niiden myynti on alle 5 000 dollaria vuodessa.
Luonnonmukaista tuotantoa sertifioi lähes 70 yksityistä organisaatiota sekä osavaltioiden sertifioijat ympäri maata.
USA:n maatalousministeriön kansallinen tilastopalvelu julkaisee joka viides vuosi Census of Agriculturen, joka sisältää maatalouden tilastotietoja. Uusin tilasto julkaistaan myöhemmin tänä vuonna.

USA:n sertifioidut ja sertifioimattomat luomutilat vuonna 2008



Lähde: Yhdysvaltain maatalousministeriö, kansallinen maatalouden tilastopalvelu **MT**