

MAHE- PÕLLU- MAJANDUSE LEHT



Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskuse väljaanne | nr 73 | 2/2016

SISUKORD

Sajad lapsed väisavad mahetalusid ▶ 2

Eestlaste toidulaud sai mahe-
toodete näol jälle täiendust ▶ 4

USA maheturg saavutas
uue rekordtaseme ▶ 5

Eetika audit ja selle kasutusvõima-
lused mahetootjate turun-
dusstrateegias ▶ 6

Taani maherestoranid ▶ 8

Hollandlaste kampaania selgitab:
tavatoit on meile tegelikult
kallim kui mahetoit ▶ 9

Teravilja õpiring alustas ▶ 11

Uudseid lähenemisi mahe-
põllumajanduse õpetamisel ▶ 12

Projekt PEGASUS: ▶ 13

Saarte parimad maakarja
lehmad on pärit mahetaludest ▶ 14

Talumeiereide Liit tutvustas
end Piimapäeval Imaveres ▶ 15

Lühikeste tarneahelate meetmest
said toetust mitu maheprojekti ▶ 16

Sajad lapsed väisavad mahetalusid

PRIA kaudu makstava koolipuuvilja ja -köögivilja toetuse abil ei tuua mitte ainult värsked aiasaadusi koolide ja lasteaedade laudadele, vaid võimaldatakse sadadel koolilastel näha, kuidas taluelu lähedalt välja näeb. Siin on aktiivsed ka mitmed mahetalud.

Võrumaal Alt-Lauri talus oli tänavu kevadel üksvahe eriti rahvarohke, kuna koostöös Võru maavalitsusega külastas talu ei vähem ega rohkem kui 550 lasteaia ja 1. klassi last.

“Meil oli lastele programm, kus nad said alustuseks maitsta köögiviljatoite alates krõpsudest ja mahladest kuni porgandi ja nuikapsakangideni. Lisaks sellele rääkisime, kuidas taimed ja loomad omavahel seotud on ning lõpuks istutasid lapsed sibulaid potti ning said need endale ka koju kaasa,” rääkis talu perenaine Kaja Kesküla.

Alt-Lauri talu oli laenanud ühest teisest mahetalust ka lambad, keda lapsed said silitada ning samuti paelus lapsi talutehnika. “Võib öelda, et need kolm asja: sibulate istutamine, lambad ja tehnika võluski lapsi kõige enam,” lisas ta.

Rahule jäid ka õpetajad, kes said nüüd lastele tegelikkuses näidata seda, millest seni vaid klassis juttu on olnud. Nii uurisidki lapsed koos õpetajatega põnevusega komposti ja seal elavaid vihmausse.

Kaja Kesküla ütles, et nende lootus on, et sellised külastused aitavad kaasa tulevikus teadlikumate tarbijate kasvamisele. “Kuigi võib-olla on seda palju loota, sest lapsed olid ju väikesed. Palju sõltub ikkagi sellest, kuidas lapsed päevast-päeva mahetoodetega kokku puutuvad,” tõdes ta.

Haanja õpetaja Kerli Perendi sõnul panid laste silmad särama lambad oma tallekestega. “Kuna enamasti on tegu siiski maalastega, siis igasugused masinad ja muidu põllutööd on üsna tuttavad. Loomi aga üldiselt kodus enam ei peeta. Aga üks muugi nähtu ja kuuldu tekitas nii mõneski äratundmisrõõmu,” rääkis ta.

Õpetaja lisas, et sellised külastused on kindlasti olulised – üha enam kasvavad ka maalapsed linnale sarnastes tingimustes ning samuti on tore, kui laps saab ise käe mulda pista – see jääb igatahes paremini meelde, kui õpikust nähtud talupilt.

Mahetootmisega tutvusid ka Tartu Tamme kooli õpilased. Külastused korraldas Eesti Maaülikooli Mahekeskus. Kooli 3.-5. klassi ligi 300 õpilast külastasid Jõgevamaal asuvat Erto talu. Talu peremehe Margo Mansbergi sõnul paelusid lapsi kõige enam loomad, mistõttu sai talu veisekari suure tähelepanu osaliseks. Kuid kõige suurem üllatus tabas lapsi siiski põllul, sest Erto talu on üks väheseid Eestis, kus kasvatakse sparglit. “Paljud lapsed polnud varem sparglist kuulnudki, kuid mõnelele siiski oli nimi tuttav,” muigas Mansberg. ▶



Lapsed EMÜ Mahekeskuses. Foto: Elen Peetsmann



Lapsed Erto talus. Foto: Elen Peetsmann

► Siiski oli vähe neid lapsi, kes põllul kasvava meie jaoks üsna haruldase kultuuri kohe ära tundsid. Lastel oli võimalus ka sparglit maitsta ning laste hinnangul olla selle maitse meenutanud kõige enam herne oma.

Erto talu külastanud Tartu Tamme Kooli 4b klassijuhataja Anu Uusmaa sõnul jättis lastele kõige suurema mulje asjaolu, et nad said midagi põllult võtta ja selle otse põske pista. "Oleme loodusõpetuse tunnis juba rääkinud põllumajandusest ja mullaviljakusest ning oleme ka varem külastanud mahetalu, kus lapsed said sarnase kogemuse. Kuid kõige rohkem pani lastel silma särama see, et nad said ise otse põllult võtta põllukultuuri ja selle suhu pista, lapsed alustasid sparglist, maitseisid siis hernest ja lõpuks olid nad valmis isegi ristikut proovima," rääkis Anu Uusmaa.

Õpetaja lisas, et lapsed tundsid veidi puudust loomadest, keda patsuda ja silitada. "Eelmisel aastal said nad lammastele pai teha ja jäneseid sülle võtta, neile väga meeldis vahetu kontakt loomadega, sest paljudel pole kodus lemmikloom," andis ta idee järgnevatel aastateks.

Sama kooli 2. klassid külastasid Eesti Maaülikooli Mahekeskust. Anne Luige juhendamisel arutleti, et mida on taime kasvamiseks vaja, kuidas teha komposti, kes elavad mullas, kuidas meelitada ligi kasulikke putukaid, mida kujutab endast külvikord jne. Iga klass rajas ka oma peenrad, kuhu külvati porgandit, peeti, aed- ja põlduba. Paljudele lastele oli see esimene kord, kui nad panid oma käega seemneid mulda. Mahekeskus hoolitseb suvel peenarde eest ja lastel on sügisel võimalus tulla oma külvatud saaki koristama. Samuti pakuti lastele maitsemiseks erinevaid kodumaiseid mahetooteid.

Lisaks korraldas Tartu Linnavalitsus 22 koolile ja lasteaiale programmi „Tartu linna lasteaedade ja koolide puu- ja köögiviljade tervislikum kasutamine“, kus külastati Peri Mahemõisa, Süvahavva Loodustalu, **Latika talu** ja Võnnu mahe-talu. Lasteaedadesse osteti komposterid ja Anne Luik käis kümnes Tartu koolis rääkimas mahe-aedviljakasvatusest, tutvustades taimede kasvu-faase, mullaelustikku, erinevaid seemneid jpm.

Tartu lähistel paiknevas Latika talus käisid ka Ülenurme valla lasteaedade ja algkooli lapsed. Lapsed said selgeks, mida loomad ja taimed kasvamiseks vajavad ning kuidas nad üksteisele vajalikud on, kuidas vihmaussid talumeest abistavad ning kuidas erinevad masinad põllutööd lihtsamaks muudavad. „Arvan, et sellised õppepäevad on väga vajalikud ja eesmärk ei ole alati uute faktiteadmiste omandamine, vaid pigem läbi kogemuse seoste loomine. Kui laps tajub ära, et talu on koht, kus toodetakse toitu ja toidukaupade valik poes ja kodus külmkapis on otseses seoses taludega, siis see mõjutab ka suhtumist ja väärtushinnanguid ning tulevikus on ehk talumehe amet au sees,“ ütles talu perenaine Janika Hinto. „Kui õppepäeva lõpus üks väike poiss mind varrukast tiris ja ütles: „Kui teie ära surete, siis tulen mina siia tallu elama ja tööd tegema!“, sain kindluse, et teen õiget asja!“.

Siinkohal on üleskutse kõigile mahetootjatele – võtke ühendust lasteaedade ja koolidega ning pakkuge talukülastuse võimalus ise välja. Lasteaedade huvi taludes käia on suur, kuid sageli ei osata lihtsalt kontakte leida. Uus võimalus toetust taotleda on järgmise aasta veebruaris.



Sander Silm



Lapsed EMÜ Mahekeskuses. Foto: Elen Peetsmann

Mõned selle aasta vastuvõtjate soovitusel neile, kes soovivad lastele talukülastusi korraldada:

- Proovige koostada lastele sobiliku pikkusega eakohane programm, mis tutvustaks nii talu kui ka seda, kuidas taimi ja loomi kasvatatakse.
- Programm võiks olla üsna tempokas ning erinevate tegevuste ja praktiliste ülesannetega. Vajadusel võib kaasata ka naabertalusi.
- Taluürituse üks mõte on tervisliku hooajalise toidu (puuvilja, köögivilja) kasulikkuse tutvustamine, erinevate kohalike mahe-toodete degusteerimine on hea võimalus lastele proovida midagi uut.
- Ärge muretsege, kui teie taluõu ei meenuta golfimuru ja teil pole iluaeda. Lastele ongi vaja näidata päris taluelu.
- Lubage lastel midagi ise proovida - olgu selleks seemnete külvamine, villa kraasimine, loomade toitmine, taimede kastmine vms. Nii tekib lapsel isiklik kogemus ja hea tunne millegi tegemisest.
- Kontakt loomaga loob emotsiooni ja lastele seostuvad taluga eelkõige loomad, seega võiks õppepäeval olla ka mõni loom – kasvõi naabri kass või sõbralik koer, kellele saaks pai teha. □

Eestlaste toidulaud sai mahe- toodete näol jälle täiendust

Mahetoodete sõpradel on põhjust rõõmustamiseks, sest mitmed Eesti ettevõtted on turule tulnud uute ja põnevate mahetoodetega.

Aprilli alguses tuli mahesea ja -veiseliha valmistatud viineri ja sardelliga turule OÜ Sir-Loin, mis seni on kuulsust kogunud peasjalikult maheveiselihasnäkkide Vinnukas tootmisega. "Vinnuka kõrval oli meil koostöös Kehtna lihatootusega tehtud suitsuvorst ja klientide tagasiside andis märku, et võiks veelgi tootearendusega edasi tegeleda. Proovisime ühte ja teist ning tundus, et kõige õigem oleks turule tulla klassikalise maheviineri ja -sardelliga," rääkis ettevõtte juht Lauri Bobrovski.

Ettevõtja lisas, et kuna ettevõtte ei kasuta oma toodetes säilitusaineid, siis polnud toodete väljatootamine lihtsate killast, kuid vaevanägemine tasus end ära ning esialgsete müügitulemustega võib samuti rahul olla.

Bobrovski avaldas ka lootust, et nii kui maheseakasvatus Eestis taastub, annab see ettevõttele võimaluse tuua turule uusi tooteid. "Kuigi toorainet võiks leida ka väljastpoolt Eestist, kasutame meie põhimõtteliselt ainult kodumaist toorainet," lisas ta.

Ka MTÜ Liivimaa Lihaveise toodete nimekiri on viimasel ajal jõudsalt kasvanud. "Mahe rohumaaveise chorizo, mahe rohumaaveise rebiliha, maheliharullid marinaadis ja mahe rohumaaveise rasv," loetles ühingu juhataja Katrin Noorkõiv turule tulnud uudistooteid.

Eriti tõstis Noorkõiv esile rohumaaveise rasva, mis võiks olla igas köögis. "Inimesed on harjunud küpsetama õliga, kuid tervisele oleks kasulikum praadida hoopis kas võiga või rohumaaveise rasvaga," ütles Noorkõiv. Ta lisas, et „rohumaaveise liha ja selles sisalduva rasva omega-3 ja omega-6 rasvhapete suhe on lähedaseim meie esivanemate poolt tarbitule ning samuti sisaldab see rasv rohkelt vitamiine ja antioksidante."

Uuesti avastatud kasemahl

Kuigi kasemahl pole meist kellelegi võõras, pole viimastel aastakümnetel seda Eestis keegi tööstuslikult väärindanud. Seda tühimikku on asunud täitma Võrumaal tegutsev Nopri Mahlad OÜ, mis kogus tänavu kevadel kolme nädalaga 135 tonni kasemahla.

Ettevõtte juhi Karl Niilo sõnul müüvad nad kasemahla nii toormahlana, limonaadina kui ka hapendatud kujul. Kasemahla hapendamine käib sealjuures samal moel, nagu seda on teinud

meie esiisad läbi aastasadade.

Limonaade on ettevõtte tootevalikus praegu neli: hapendatud kasemahla limonaad ning jõhvika-, õuna- ja mustsõstra lisandiga kasemahla limonaad. Sealhulgas ei ületa maitseisandideks kasutatavate mahlade osakaal limonaadis kümnet protsenti.

Kasemahl läheb peasjalikult Eestis jaeturule, kuid toormahla ostavad ka Saksamaa toiduainetetööstusettevõtted.

"Oleme praegu sees jaekettides (Selder, Coop) ja mitmetes mahepoodides ning ligi 15 protsenti toodangust läheb ka restoranidele," rääkis Niilo.

Ettevõtte juht ütles müügitulemusi kommenteerides, et kuna ettevõtte toodang on mahe ja seda valmistatakse klassikalisel moel, siis kajastub see ka toote hinnas, kuid sellegipoolest on tarbijad tooted hästi vastu võtnud. Ettevõtte on müügitulemustega rahul, sest algsed eesmärgid on täidetud.

Sander Silm



USA maheturg saavutas uue rekordtaseme – ligi 40 miljardit eurot



Whole Foods Marketi kauplus USAs Allikas: wholefoodsmarket.com

USA maheturu maht oli 2015. aastal rekordilised 39,6 mld eurot (43,3 mld USD). Mahetoodete turuosa kogu toiduturul oli umbes 5% nagu nt Saksamaalgi.

Käibe kasv oli ligi 11%, rahalises väärtuses 3,8 mld eurot. Mahetoidu jaekäive oli 36,3 mld eurot ja muudel toodetel 3,3 mld eurot. Turg kasvas märkimisväärselt vaatamata mahetoidu nappusest tulenevatele tarneprobleemidele. Mahesektor on pöördunud ka seadusandjate poole, et suurendada mahepõllumeestele makstavaid toetusi ja sellega mahetootmist stimuleerida. Kui mahetootjaid oleks rohkem, paraneks mahetoidu kättesaadavus ja tagatud oleks edasised kasvuvõimalused. Toorainest on puudus eel-

kõige piima- ja teraviljatoodete puhul. Töötlev tööstus on ka ise selle probleemiga tegelenud, investeerides suuri summasid infrastruktuuri, väljaõppesse ja tarneahela erinevatesse etappidesse, et püsivaid kaubavooge tagada.

Mahetooteid müüakse USAs peamiselt tavalistel jaekettidel kaudu ja ligi 8500 tervisetoidu poes. Sõltuvalt poe kontseptsioonist võib tervisetoidu poodides mahetoidu osa olla 50%, 75% või üle 90%-i. Suurimad tervisetoidu ketid on Whole Foods 400 ja Trader's Joe 450 supermarketiga. Tavakaubanduses on suuremad mahetoidu müüjad Walmart, Krogers ja Costco. Kuigi suured tegijad laiendavad järjest mahemüüki, on turul ka palju väiksemaid poekette. Kogu riigis on ka umbes 200 tarbijaühistut, kes halda-

vad ise tervisetoidu poode, nt Sprouts 200, The Fresh Market 170 ja Natural Grocers 100 kauplusega.

Suurima müügi mahuga (13,2 mld eurot) tooterühm maheturul on puu- ja köögiviljad. See sektor on alati olnud populaarseim, sest siin on seos toote kasvataja-ga tarbija jaoks kõige ilmsem. USA puu- ja köögiviljade turul moodustavad mahetooded lausa 13%. Kõige suurem kasv oli möödunud aastal värskete mahlade ja jookide kategoorias – 33%. Maitseainete müük kasvas 18%, piimatoodete müük kasvas 10%. Piimatoodete puhul on samuti mahetoodangu turuosa päris suur – 15% kogu turust. Ameeriklased armastavad näksida, järjest rohkem ostetakse mahesnäkke, võrreldes 2014. aastaga oli selle tootekategooria kasv 14%, saavutades 2,1 mld eurot.

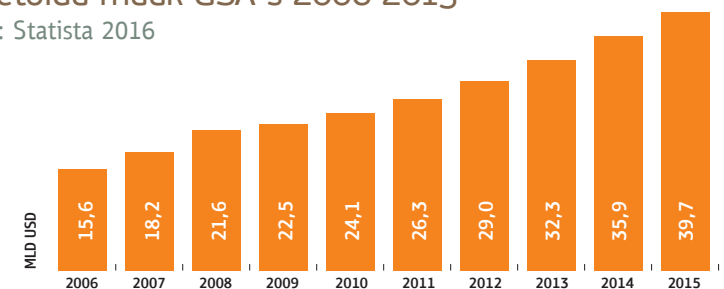
Mahetoidu kõrval pööravad tarbijad tähelepanu ka ökoloogilisele elustiilile laiemalt. Kogu ökokaubanduse käibest moodustab mittetoit 8,2%. Tooterühma kuuluvad ennekõike ökoloogilised tekstiilid ja mahedad toidulisandid. □

Allikas:

<https://www.ota.com/news/press-releases/19031>

Mahetoidu müük USA-s 2006-2015

Allikas: Statista 2016



Eetika audit ja selle kasutusvõimalused mahetootjate turundusstrateegias

Mahetoit ja mahetoodangu populaarsuse kasv on viimase viie aasta jooksul muutunud justkui kvaliteetoidu sünonüümiks. Tarbijad soovivad uskuda, et mahetoit on tervislikum, toodetud keskkonnasõbralikumalt ja eetilisi norme silmas pidades.

Merle Ojasoo, PhD
Anu Leppiman, PhD
Tallinna Tehnikaülikool

Mitmed uuringud on aga näidanud, et tarbijad on mahetoidu osas umbusklikud ja pelgavad „rohepesu“. Tõsi, nii Eestis kui ka mujal maailmas kehtivad mahetoodangule väga karmid nõuded ja regulatsioonid. Tootjate õnneks ja ehk tarbijate kahjuks kõike reguleerida ei saa, nii ongi mitmed aspektid jäetud tootja südametunnistuse ja usalduse hooleks. Näiteks ei reguleerita mahenõuetega tootmisprotsessis seadmete, vahendite ja tööruumide desinfitseerimist.

Mahetootja ja tarbija suhe ning ka tarbija ostuotsused põhinevad peamiselt usaldusel (väga sageli ka eetilistel kaalutlustel) ja seda oluliselt suuremal määral kui tavatoidu tarbimise otsustusprotsessis. Sellest tulenevalt on

Norra, Ungari ja Tai teadlased soovitanud kasutada tootjatel mahenõuetele lisanduvate aspektide usaldusväärset sertifitseerimist või kontrolli, mis aitaks läbi turunduskommunikatsiooni tõsta tarbijate usaldust ja suurendada tootmise läbipaistvust. Üheks selliseks turundusinstrumentiks võib pakkuda eetika auditi. Eetika audit on erapooletu organisatsiooniväline eksperthinnang auditeeritavale valdkonnale. Eetika auditiga võib analüüsida ja auditeerida just seda valdkonda, mida organisatsioon oluliselt peab: kliendisuhed, töösuhed, suhted kogukonnaga, tootmisprotsessi või kogu organisatsiooni kui tervikut. Professor Muel Kaptein Rotterdami Erasmuse Ülikoolist on öelnud, et eetika audit on nagu eetika termomeeter, millega saab mõõta ettevõtte eetilist mikrokliimat. Eestis on eetika audit suhteliselt uus lähenemine organisatsiooni eetilise kultuuri, juhtimisotsuste ja sidusgruppide vaheliste suhete analüüsimiseks. Mujal maailmas, näiteks Euroopas või Ameerikas, on eetika audit sama tavaline kui juhtimisauditi läbi viimine. Auditeerimine on ettevõtjale abivahendiks, kuidas vältida võimalikke varjatud eetilisi või väärtustel põhinevaid riske ja ennetada konflikte erinevate sidusgruppide vahel. Audit on ettevõtjat abistav ja nõuandev, kindlasti mitte süüdistav ja etteheitev. ▶



Auditeerimisprotsessi olulisemad osad.

Allikas: Rihma, M. (2014). Doktoritöö "Eetikaaudit kui ettevõtete sotsiaalse vastutustundlikkuse hindamise ja eetiliste riskide ennetamise vahend".

► Auditi viib tavaliselt läbi auditeerimiskomisjon, kuhu peaksid kuuluma eksperdid, kes tunnevad nii eetilisi printsiipe kui ka ettevõtte spetsiifikat (antud juhul mahetootmist). Auditeerimiskomisjon, olles eelnevalt kokku leppinud juhtkonnaga auditeerimise eesmärgid, kogub informatsiooni sidusgruppidele, viib läbi ringkäigu ettevõttes, kogudes fakte ja tõenduseid olukorra kaardistamiseks, hangib infot ja kontrollib selle vastavust regulatsioonidele. Kogutud info põhjal hinnatakse ja kaardistatakse riskid nende ilmumise tõenäosuse ja tähtsuse/kriitilisuse skaalal. Auditi käigus leitud tootmise või teenindusprotsessi parimad praktikad levitatakse turunduskommunikatsioonis, üleskerkinud riskide, nõrkuste ja puuduste kõrvaldamiseks koostatakse tegevusplaan kitsaskohtade likvideerimiseks või riskide ennetamiseks.

Mahetootlemisettevõttes tasuks kindlasti auditeerida tootmisprotsessi keskkonnamõju, töötajate töökeskkonda ja töötingimusi eetilistest printsiipidest lähtuvalt. Tarbijad ei pruugi olla teadlikud mahepõllumajandusele esitatavatest spetsiifilist nõuetest, tootjate või kasvatajate enda põhiväärtustest ja tootmise unikaalsusest. Tihtipeale seavadki maheettevõtted tootmisele kõrgemad nõuded, kui regulatsioonidega ette nähtud, aga tarbija sellest kahjuks teada ei saa. Tuleb ka tunnistada, et mahetootjate kodulehtede põgusal uuringul, meie eestimised mahetootjad on ettevõtte väärtuste sõnastamisega ja kommuniqueerimisega küllaltki kitsid. Eetika audit on ka vastavusaudit regulatsioonidele, ettevõtte väärtustele ja missioonile. Eetika audit võimaldab olla uurimisküsimustes paindlik ja lähtuda ettevõtte spetsiifikast.

Eetika audit aitab ennetada ebakõlasid ja probleemsituatsioone, mis võivad ilmned regulaarse järelevalve teostamisel maheettevõttes. Ametliku järelevalve peavad läbima kõik mahetootjad, eetika audit annab turunduseelise neile, kes tahavad tarbijale tõestada kogu tootmisprotsessi läbi paistvust, ökoloogilisust ja eetilistust. Positiivsed audititulemused võiksid olla mõjuvaks reklaamsõnumiks toodete turundamisel.

Eetiliste riskide hindamine ja analüüs aitab ettevõtjal kiiresti reageerida võimalikele ohuallikatele, vastata paremini sidusgruppide ootustele ning aitab tõsta usaldusväärust tarbija ja tootja vahel.

Artikkel on refereering autorite inglisekeelsest teadusartiklist Ethics audit as a marketing instrument and its potential for organic farming (Agronomy Research, 14(1), 150-159, 2016).

Kopenhaageni mahetoidu-revolutsioon

Allikas:

www.thelocal.dk/20160524/

[copenhagen-touts-](#)

[organic-food-revolution](#)

Kopenhaageni avalikust toitlustusest on mahe juba muljetavaldav 88%. Seda pole suutnud ükski teine Taani linn ja ilmselt on see suurte linnade seas kõrgeim protsent maailmas.

2007. aastal seati eesmärgiks, et lasteaedades ja -hoidudes, koolides ning hooldekodudes ja koduhooldusteenuste puhul oleks 90% pakutavast toidust mahe. Lasteasutustes ongi see protsent juba üle 90 (94%), munitsipaalköörides valmistatav koduhooldusteenuse kaudu pakutav on 60% ulatuses mahe.

Eesmärgi seadmisel oli juba 51% avaliku sektori toitlustuses pakutav mahe, valdav osa köökides kasutas aga suures osas eelvalmistatud ja -pakendatud toitu. Mahetoidu suurema kasutuselevõtuga köökide eelarve ei suurenenud, kuigi mahe tooraine on kallim. Kokkuhoid saavutati sellega, et hakati toitu algusest lõpuni ise valmistama, kasutades hooajalist toodangut, vähendades liha osakaalu menüüs ja toidu raiskamist. Linnapea Frank Jensen sõnul on mahe-elustiil täielikult vastavuses linna „roheline“ mõtteviisiga – mahetoidu eelistamine aitab keskkonda säästa ja tagada, et joogivesi oleks puhas ja pestitsiidivaba. Ta lisas: „Sama tähtis on see, et meie ambitsioonikas kava parandab ka nende Kopenhaageni linna inimeste elukvaliteeti, kes iga päev linna poolt pakutavat toitu tarbivad. Minu arvates on võimalus süüa tervislikku ja maitsvat toitu üks inimese põhiheaolu aspekte.“

Kopenhaagenis on ligi 900 munitsipaalkööki. Linn toitlustab hooldekodusid, lasteaedu, koole ja teisi avaliku sektori asutusi.

Taani maherestorandid

Taanlased on usinad mahe- ja kohaliku toidu tarbijad ning soovivad üha enam mahetoitu ka kodust väljas süües.

Taanlased tarbivad elaniku kohta mahe- toodangut rohkem kui ükski teine riik ja Taani valitsus toetab mahepõllumajandust jõuliselt. Jõudsalt kasvab ka mahe- toodangu eksport. Mahetoidu käive moodustab 8% kogu toidu- turust, mis on samuti kõrgeim protsent kogu maailmas.

Viimastel aastatel on Taani aga muutunud ka kulinaarseks paradiisiks toidunautlejaile, kes tahavad kohalikku hooajalist mahetoitu ning ohtralt auhinnatud uus Põhjamaa köök pakub selleks häid võimalusi.

Taani pealinnas Kopenhaagenis on väga palju suurepäraseid erinevale rahakotile sobivaid mahetoitu pakkuvaid restorane ja muid söögi- kohti. Näiteks taskukohaste hindadega ja sundimatu olustikuga **Radio Forum** Kopenhaageni lähistel pakub vaid hooajalist mahetoitu. Aasta enne avamist palkasid omanikud aedniku ja linna lähedale külvati kaks hektarit köögivilja. Praegu kasvatatakse restorani tarbeks lausa üle 80 erineva kultuuri.

Kopenhaageni ehk kuulsaim ja suurim maherestoran on **BioMio**, mis töötab juba 2009. aastast. Selle lähedal asub teinegi mahetoitu hindav restoran – **Nose2Tail**, ja nagu nimigi ütleb, püütakse sealses köögis ära kasutada kogu

loom ninast sabani. Restorani köök kasutab vaid Taani päritolu toorainet. Veel tuleb mainida kindlasti ka 2016. aastal kolmanda Micheli- ni-tärni saanud restorani **Geranium**.

Ka kiirtoidupakkujad käivad ajaga kaasas – DØP pakub näiteks mahetoorainest hot-doge.

Valik Kopenhaageni mahetoidukohti:

- Radio, Julius Thomsens Gade 12
- DØP, Helligåndskirke, Strøget; Købmagergade, Rundetårn
- Relae, Jægersborggade 41
- Geranium, Per Henrik Lings Allé 4, 8. korrus
- BioMio, Halmtorvet 19
- Nose2Tail, Flæsketorvet 13

Kas teadsid, et...?

- 1982. aastal märgistati Taani jaekaubanduses esimese mahetootena porgandid.
- 1987. aastal kinnitas Taani parlament esimesena maailmas mahepõllumajanduse seaduse. Taani on ka riikliku mahepõllumajanduse kontrollsüsteemi üks algatajatest.
- 1989. aastal võeti kasutusele Taani laialt tuntud riiklik mahemärk „Ø”.



Foto : BioMio

Allikas:

<http://www.yourdanishlife.dk/time-to-eat-out-try-one-of-the-great-organic-restaurants/>

Taani riiklik toitlustamise ökomärk.

Kui 2013. aasta alguses oli märgi kasutus- õigus vaid veidi rohkem kui 300 Taani toitlus- tatal, siis 2016. a juunis oli nende arv tõusnud juba 1700-ni.



Hollandlaste kampaania selgitab: tavatoit on meile tegelikult kallim kui mahetoit

Juba mõnda aega käib diskussioon toidu tootmise kaudsete kulude arvestamise vajalikkuse üle. Vaid vähesed tarbijad on teadlikud asjaolust, et odav toit tuleb meile tegelikult kätte kalli hinnaga, industriaalse põllumajanduse tõsine keskkonnakahju poehinnas ei sisaldu.

Et tõsta tarbijate teadlikkust, käivitas Hollandi maheettevõtte Eosta juht Volkert Engelsman mahepoodides teavituskampaania "Toidu tegelik hind". Eosta ja ülemaailmne katusorganisatsioon IFOAM on selle kampaaniaga äratanud suurt tähelepanu messidel Green Week, Fruit Logistica ja Biofach. Kampaania raames toodi võrdlevalt välja tava- ja mahetootmisega kaasnevad kulud, millest selgus, et intensiivtootmise puhul jääb suur osa tootmisega seotud kuludest keskkonna, ühiskonna ja eriti tuleviku kanda – teisisõnu, see jääb meie lastele ja lastelastele. Volkert Engelsmani sõnul pole mitte mahetoit liiga kallis, vaid tavatoit on liiga odav!

Hollandis algatatud kampaania laieneb Saksamaale, Suurbritanniasse, Rootsi, Prantsusmaale, Belgiasse ja Taani.

FAO aruanne "Natural Capital Impacts in Agriculture – 2015", annab võimaluse mitte ainult arvutada kulud hektari kohta aastas, vaid näitab ka selliseid kulusid, mis on tööstusliku põllumajanduse tagajärg, nagu nt haigestumine ja toksilised emissioonid. FAO andmete alusel loodi Eosta poolt mõnede toitude jaoks ilmekas mudel (<http://www.natureandmore.com/@@truecostflower>), mis näitab valitud puu- ja köögiviljade puhul mahetootmise positiivset mõju võrreldes tavatoomisega kuues valdkonnas – muld, vesi, kliima, bioloogiline mitmekesisus, sotsiaalsed aspektid ja tervis.

ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsiooni (FAO) hinnangul on toidu tootmisega kaasnevad kulud 4,8 triljonit USD aastas, sh keskkonnakahju 2,1 triljonit USD ja sotsiaalsed kulud 2,7 triljonit USD. Toidu hinnas ei sisaldu sellised suured kaasnevad kulud, nagu nt nitraadid ja pestitsiidid põhjavees, liikide kadumine ja globaalses mastaabis põllumajanduses hõivatute vaesumine. Kahjuks ei rakendu toidu tootmisel saastaja maksab printsiip. Nii ongi keskkonnasõbralikumalt toodetud mahetoit poes palju kallim ja peab toime tulema ebavõrdse konkurentsiaga.



FAO uuring: industriaalse põllumajandustoodangu hinnas ei väljendu tegelikud kulud

Maailma toidutootmisel seisab eest keeruline olukord, kus sisendite hinnad tõusevad, ilmnevad kliimamuutused, suurenevad inimeste terviseprobleemid ja sotsiaalne ebavõrdsus, karmistub konkurents ressursidele ning halveneb ökosüsteemide olukord. Paljudes riikides on murettekitav lõhe toidu jaehindade ja tegelike tootmiskulude vahel. Selle tulemusena on tihti toit, mille tootmisega kaasnevad suured keskkonnamõjud, nagu kasvuhoonegaaside emissioon, veereostus, õhusaaste ja elupaikade hävitamine, märksa odavam kui toit, mis on toodetud keskkonnasäästlikult.

FAO uuringu eesmärk on anda huvirühmadele paremat teavet strateegiliste otsuste tegemiseks, mis võimaldaksid vähendada looduskapitali (loodusvarad, maaressurss ning ökosüsteemi omadused ja funktsioonid) kulusid. See on hädavajalik, et tagada jätkusuutlik toiduga varustamine ja inimeste heaolu.

Mõned FAO aruandes toodud järeldused:

Uuringu raames tehtud looduskapitali kulude hindamisel võeti arvesse põllumajandustootmist, hõlmates ka selle sisendeid, nagu energia ja sööda toomine.

Peamised järeldused:

- Looduskapitali kulud maailma taimekasvatuseks moodustavad peaaegu 1,15 triljonit USD, mis on üle 170% toodangu väärtusest, loomakasvatuses üle 1,18 triljoni USD, 134% toodangu väärtusest. ➤

Teravilja õpiring alustas

Teravilja õpiring alustas oma esimese kokkusaamisega 16.06 Ida-Virumaa ettevõtetes Väljaotsa OÜ ja Väljaotsamaa OÜ. Tegeleti põldude vaatluste ja analüüsidega ning arutleti nähtu üle. Oma silm on kuningas. Kui saab näha ning veenduda, kuidas erinev mullaharimise viis, külvinorm või eelvili toimib kultuuride arengule, siis loob see eelduse ka oma ettevõttes tehnoloogiliste arenduste ja katsetuste tegemise

Margus Ess, kes on Väljaotsa OÜ agronoom, on innukas tehnoloogiate arendaja. Ettevõttes töödeldakse näiteks kõik seemned külveelselt efektiivsete mikroorganismide ja mitmete muude bioaktivaatorite segudega, püüdes sellega luua seemnetele paremat idanemiskeskonda. Kultuuri algareng on ju saagi kujunemisel määrava tähtsusega.

Erinevate mullaharimisviiside võrdlus näitas ilmekalt, et suurema haljasmassi muldaviimisel oli eeliseid, sest umbrohtumus oli väiksem ja põllukultuuri areng parem. Katsetusi jätkatakse, sest iga tööoperatsioon ju tegelikult muudab mulla struktuuri ja lagundab huumust. Seetõttu on vaja leida kohalikele tingimustele vastavaid optimaalseid lahendusi, et nii vähe kui võimalik aga siiski nii palju kui vaja harida, et hoida mulda, kuid saada samas head saaki. Talinisu põldude hea väljanägemine viitas, et talirüps eelviljana soodustab hästi nisu arengut. Suure biomassiga mitmeliigilise taimikuga vahekuultuuri muldaviimine enne talirüpsi lõi väga sood-

sad eeldused rüpsi arenguks. Põllul tuli ilmekalt välja ka külvinormi mõju. Juhusliku valikuga taimevihu kiire analüüs näitas, et suurema külvisenormi – 8 kg/ha puhul olid võrreldes väiksema normiga 3 kg/ha taimed neljandiku võrra madalamad, peavarrel oli kolmandiku võrra vähem kõtru ning poole vähem külgharusid ja neil kõtru. Kokku tuligi suurema külvisenormi puhul peaaegu poole võrra vähem kõtru taime kohta (43) kui väiksema normi puhul (85). Viimasel juhul olid kõdrad ka kogukamad, mis viitab seemne suuremale massile. Seega oli väiksema külvisenormi puhul taimede vaheline konkurents väiksem ja parem oli nii peavõrse kui ka külgvõrsete areng.

Õpiringist osavõtjad tõdesid, et oli kasulik päev ning andis igati mõtlemisainet. Järgmine kokkusaamine toimub Kaspar Toomsalu ettevõttes juba juuni lõpus.

Anne Luik
Eesti Maaülikool



Tegevust on alustanud ka marja- ja puuviljakasvatuse ning köögiviljakasvatuse õpingid, alustamas on lihaveisekasvatajate oma. Nende õpingide tegevusest saate lugeda järgmises lehes. Õpingid toimuvad mahepõllumajanduse teadmussiirde pikaajalise programmi raames.

Toimetus

Uudseid lähenemisi mahepõllumajanduse õpetamisel

Innovatiivne haridus vastavalt mahesektori nõudlusele ehk EPOS (<http://epos-project.net/>) on seitset ülikooli hõlmav õpetamisega seotud 3-aastane projekt, mis algas 2014. a septembris.

Projekt toimub Erasmus Plus raames ja seda koordineerib Varssavi Põllumajandusülikool (WULS) professor Ewa Rembialkowska juhtimisel. Partnereiks on Kasseli Ülikool, Budejovice Ülikool, Tuscia Ülikool, Madridi Polütehniline Ülikool, Helsingi Ülikool ja Eesti Maaülikool.

Projekti eesmärk on osalevates ülikoolides arendada õpetamismeetodeid vastavalt mahesektori vajadustele. Selleks viidi kõigi partnerriikide mahesektoreis läbi uuring selgitamaks, millise ettevalmistusega spetsialiste vajatakse ja milline õpetamise viis annaks praktikute arvates parima tulemuse. Samuti toimus magistri- ja doktoriõppe tudengitele mahepõllumajanduse intensiivkursus Poolas, millele eelnes e-õpe. Igast ülikoolist sai osaleda kuus õppurit, õppejõud olid kõigest osalevatest ülikoolidest. Sellele järgnes ettevõtlusega seotud probleemõppe osa, kus kursusest osavõtnud moodustasid uusi tudengeid kaasates õpigrupid konkreetsete

probleemide lahendamiseks ettevõtetes. Probleemipõhine õpe võimaldas kasutada ja kinnistada saadud teadmisi reaalses elus.

Mahesektori vajaduste uuringu küsitlusele saadi Eestis 103 vastust. Neist valdav osa olid mahetootmise ja turustamisega seotud ettevõtted, kuid kaasatud olid ka haridus- ja teadusasutused ning avalik sektor (ministeeriumid, ametid). Spetsiaalse mahepõllumajandusliku ettevalmistusega spetsialistidest oli huvitatud üle 80% haridus- ja avaliku sektori asutusest, üle 40% töötlejatest ja turustajatest ning vaid 25% mahetootjaist. Sealjuures eeldasid haridus- ja avalik sektor kõrgemat haridustaset ning tootjad ja turustajad praktilist kutseharidust. Erinevate teadmiste vajadustest toodi eriti esile taimekasvatust, taimekaitset, toidu kvaliteeti, tehnoloogiat ja turundust. Väga oluliseks peeti praktilisi kogemusi ning suhtlemis- ja grupitöö oskust. Samuti oskust probleeme analüütiliselt lahendada ja kohaneda muutuvate oludega. Ülikooli lõpetajate praeguse mahepõllumajandusliku ettevalmistusega ei olnud rahul 55% vastanuist. Küsimuse-



Projekti eesmärk on osalevates ülikoolides arendada õpetamismeetodeid vastavalt mahesektori vajadustele.

le, kas praegused õpetamismetoodikad vastavad mahesektori ootustele, vastas 61% eitavalt. Uute meetodikate osas peetigi kõige olulisemaks õppimist koostöös maheettevõtete ja -organisatsioonidega. Samas oli vaid 48% tootjatest huvitatud õppureid praktikale võtmast, seda soovis aga kogu avalik sektor ja 73% haridusasutustest. Koostööst teadusasutustega oma probleemide lahendamiseks oli huvitatud üle 80% vastanuist. Kokkuvõtvalt saab tõdeda, et mahesektor ootab eelkõige heade suhtlemis- ja meeskonnatöö oskustega ning mahetootmise aluseks oleva taimekasvatuse väga heade teadmiste ja praktilise kogemusega spetsialiste.

Probleemõpet koostöös ettevõtlusega asusid arendama vaid pooled Poolas toimunud intensiivkursusest osavõtjad, kuivõrd ülejäänud olid selleks õppeaastaks vahetusüliõpilastena välismaale siirdunud. Nüüd võttis kursuses osalenu enda kõrvale kaks uut õpilast. Nii kujunes kolm töögrupp, kes tutvusid juba kindla maheettevõttega ning leidsid ettevõttega suheldes ja selle tegevust analüüsides olulise lahendamist vajava probleemi ning pakkusid sellele lahendusi. Nõnda tehti nt Tammistu Agrole ettepanekud külvikorra muutmiseks, et parandada mullaviljakust ja suurendada ettevõtte konkurentsivõim- ➤

► met saagikuse tõusu kaudu. Tavapõllumajandusettevõttele Karinu OÜ tehti mahetootmisele ülemineku plaan, mille majandusanalüüs näitas, et üleminekul majandusnäitajad ei halvene. Küll aga saavad paraneda keskkonnaolud, sest asudes karstialal on väga suur oht, et tavatootmises kasutatavad kergesti lahustuvad mineraalväetised ning sünteetilised taimekaitsevahendid rikuvad vee kvaliteeti. OÜ Valet e-ökokauplusele pakuti välja erinevaid lahendusi kauplemise tulukuse tõstmise tarvis.

Kursusest osavõtnud tudengid hindasid kogemust väga kõrgelt. Eriti hinnati õppimist grupis ja koostöös ettevõtetega. Ettevõttes praktiliselt olles tegeleb üliõpilane sageli vaid kindlate tööoperatsioonidega, siin aga tehti kogu ettevõtte kohta analüüs, et saada aru ettevõtte toimimisest, ja lähtuvalt sellest asuti välja töötama parendusvõimalusi. Rõhutati, et töö käigus tekkis tegelik arusaam ettevõttes toimuvast ja reaalsetest raskustest ning meeskonnatöö oli huvitav ja lahenduste leidmine koostöös lihtsam.

Kokkuvõtteks võib öelda, et meeskonnatöö vormis aktiivõpe koostöös ettevõtlusega saab anda parema tulemuse kui ainult auditooriumis teoreetiliste teadmiste kogumine. □

Anne Luik, Darja Matt
Eesti Maaülikool

Projekt PEGASUS: uuenduslikud viisid põllumajanduse ja metsandusega seotud hüvede pakkumiseks

PEGASUS (Public Ecosystem Goods and Services from land management: unlocking the synergies) on ELi teadusrahastu Horisont 2020 kolm aastat kestev projekt.

Projekt käivitus eelmisel aastal, selle peamiseks eesmärgiks on leida uusi lähenemisviise põllumajandus- ja metsamaaga seotud sotsiaalsete, majanduslike ja keskkonahüvede pakkumiseks. Projektil on mitu konkreetsemat eesmärki:

- 1 Laiendada teadmisi avalike hüvede ja ökosüsteemiteenuste mõistetest ja mõjuritest nende pakkumise ja nõudluse iseloomustamiseks ning mõõtmiseks;
- 2 Töötada välja ja täiustada meetodeid hindamiseks erinevate põllumajandus- ja metsandussüsteemide võimet pakkuda avalikke hüvesid/ökosüsteemiteenuseid;
- 3 Kaardistada, iseloomustada ja mõõta EL-i eri piirkondades pakutavaid avalikke hüvesid/ökosüsteemiteenuseid;
- 4 Katsetada väljatöötatud lähenemisviise ja meetodeid erinevates maakasutussüsteemides, sektorites ja tarneahelates (juhtumiuuringud).
- 5 Soovituste tegemine poliitikakujundajatele, kuidas 2020+ perioodil avalikke hüvede/ökosüsteemiteenuste pakujatega rohkem arvestada.

Projekti keskmes on põllumajanduse ja metsandusega seotud mõisted avalik hüve ja ökosüsteemiteenused. Avalik hüve on majandusteoorias pärit mõiste, millega kirjeldatakse kaupu või teenuseid, mille pakkumine pole sageli majanduslikult motiveeriv ja mida seetõttu ei taheta üldse pakkuda või pakutakse ebapiisavalt, mistõttu tekib nõ turutõrge ja hüvede tagamiseks tuleb sekkuda kas avalikul sektoril, avaliku- ja erasektori koostöös v erasektoril. Avaliku hüve mõistet kasutatakse aktiivselt ka põllumajanduspoliitikast rääkides, sest avalikud hüved on muuhulgas näiteks maastikud koos kultuuripärandiga, elurikkus, mulla funktsionaalsus, vee kvaliteet ja kättesaadavus ning kliima stabiilsus, aga ka näiteks maapiirkondade elujõud, loomade heaolu jmt.

Ökosüsteemiteenused on mõiste ökoloogias, millega tähistatakse hüvesid, mida ökosüsteemid pakuvad inimestele nende heaolu tagamiseks. See hõlmab endas näiteks ainerinnet, mullateket, elupaiku, kliimat, veekvaliteeti ja -varusid, õhu- ja mullakvaliteeti, aga ka näiteks tolmeldamist jmt. Osaliselt need mõisted kattuvad, mistõttu üritatakse projekti raames leida nende lähenemisviiside ühisosa ja käsitleda neid koos kui keskkonna- ja sotsiaalseid hüvesid. ►



Projekti keskmes on põllumajanduse ja metsandusega seotud mõisted avalik hüve ja ökosüsteemiteenused.

► Projekti oluliseks osaks on juhtumiuuringud. Kokku on planeeritud 34 juhtumiuuringut põllumajandus- ja metsandussüsteemides ning tarneahelates, kus hinnatakse põllumajanduse ja metsanduse probleeme seoses avalike hüvede ja ökosüsteemiteenuste pakkumisega ning püütakse leida lahendusi tagamaks Euroopa põllumajandus- ja metsamaa majanduslik, sotsiaalne ja ökoloogiline jätkusuutlikkus.

Eesti juhtumiuuringud on tihedalt seotud mahepõllumajanduse ning talu- ja käsitöendusliku toidu tootmisega. Uuritakse kohaliku mahe-, käsitöendusliku ja talutoidu pakkumist TÜ Taluturg Tartu ja Pärnu müügikohtade ja Rimides asuvate Talu Toidab müügiälade näitel ning rohumaaveise liha tootmist ja turustamist Liivimaa Lihaveise ning sellega seotud rohumaaveise kvaliteedikava näitel. Metsanduse poolt tegeletakse RMK hallatavate õpperadade ja puhkekohtade kaudu pakutavate avalike hüvede ja ökosüsteemiteenuste analüüsimisega.

Eesti juhtumiuuringute, aga ka kogu projekti oluliseks väljundiks on soovitud tegemine poliitikakujundajatele, kuidas 2020+ perioodil selliste teenuste pakkujatega rohkem arvestada.

Projekti partneriteks on teadusasutused 10 Euroopa riigist, kokku on 14 partnerit. Projekti juhtpartner on Institute of European Environmental Policy (IEEP) Suurbritanniast, Eesti partner on Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus. Lähemat infot leiab kodulehelt pegasus.ieep.eu ja Twitteris #Pegasus_EU.

Projekti rahastab ELi teadusuuringute ja innovatsiooni raamprogramm Horisont 2020.

Argo Peepson

Saarte parimad maakarja lehmad on pärit mahetaludest

Saarte vissivõistlusel saavutas Eesti maakarja arvestuses esikoha mahetalunike Anne ja Jaan Kiideri kuueaastane lehm Putukas, kellele järgnesid samuti mahetalunik Liia Sooääre (Saare Maakari OÜ) lehmad Kelli ja Üнна. Maakarja vissitiitli pälvinud Putuka pererahva sõnul oli vissitiitel nende talule ühtekokku viies maakarja arvestuses tulnud võit. Ka möödunud aastal tunnistas tiitli maakarja loomadest parimaks Kiiderite lehm Maasu. 2011. a saavutasid Anne ja Jaan Kiider oma ettevõtetega prima mahetootja tiitli.



Anne Kiider oma hoolealuse Putukaga pärast autasutamist Foto: Saarte Hääl

Mahestipendium 2016

Eesti Maaülikooli Mahekeskus kuulutas välja 2016. aasta stipendiumikonkursi parimate mahepõllumajandust käsitlevate uurimistööde autorite premeerimiseks. Auhinnatakse parima bakalaureuse- ja parima magistr töö autorit ning ühte kuni 35-aastast noorteadlast teaduspublikatsiooni eest. Lisaks premeeritakse ka parima avaldatud eestikeelse populaarteadusliku artikli kirjutanud EMÜ üliõpilast ja/või töötajat. Stipendiumile saavad kandideerida Eesti Maaülikooli bakalaureuse- või magistriõppe lõpetanud, kes on kaitsnud mahepõllumajanduse teemalise lõputöö 2015/2016. õppeaastal, ning maaülikooli doktorandid/töötajad, kes on 2015. või 2016. aastal avaldanud mahepõllumajanduse teemalisi teadusartikleid. Populaarteadusliku artikli stipendiumile saavad kandideerida kõik EMÜ üliõpilased ja töötajad, kes on 2015. ja 2016. aastal avaldanud mahepõllumajanduse teemalisi populaarteaduslikke eestikeelseid artikleid.

Stipendiumile kandideerimise tähtaeg on 1. september 2016.

Lisainfo kandideerimise ja stipendiumi statuudi kohta:

mahekeskus.emu.ee/tegevused/haridus/mahestipendium/
Igaüks saab stipendiumi maksmisel kaasa lüüa, kandes toetussumma

SA Eesti Maaülikooli Mahekeskus
arveldusarve EE021700017002007162
Nordea pangas, märksõnaks „ökostipp“.

Täname kõiki seniseid stipendiumifondi toetajaid!

Lisainfo saamiseks pöörduda:

Elen Peetsmann

elen.peetsmann@emu.ee

Tel: 53044003

Talumeiereide Liit tutvustas end Piimapäeval Imaveres

Imaveres peeti 4. juunil XI piimapäeva, kus Talumeiereide Liit tutvustas enda tegemisi. Liidu liikmetest olid oma tooteid tutvustamas Mätiku Talumeierei, OÜ Lõunapiim, Sepa Mahetalu, Pajumäe talu, Üvasi talu, Upruse talu ja Nopri talumeierei.

Keskpäeval toimus konverents „Talumeiereid täna ja homme“. Mirjam Pikk mets Mätiku Talumeiereist ja Meelis Mõttus Lõunapiimast tutvustasid Liidu põhitegevusi ja liikmeid ning andsid ülevaate ootustest piimanduses. Rõhutati, et talud soovivad anda oma toodangule lisaväärtust – nii suudetakse hakkama saada olukorras, kus piimahind on ülimalt madal. Enam ei ole eesmärgiks toota võimalikult palju ja odavalt, vaid käsitöönduslikku toodangut, millel on kõrge kvaliteet ja ka kallim hind. Talumeiereid külades on võimalus säilitada elu maapiirkondades.

Ette oli valmistatud suurepärase juustulaud, kus talumeiereide 30 toodetavast juustusordist oli esindatud 18. Proovida sai nii värsked salatijuuste kui ka erinevaid poolkövasid juuste. Külastajaid üllatati ka veidi erilisemate maitsetega – OÜ Lõunapiimas eelmisel aastal koostöös Prantsuse juustumeistri Michel Lepage'ga valmistatud Prantsuse Gruyere tüüpi kõvajuustuga ja Nopri talumeierei 12 kuud laagerdatud Nopri erilisega. Tarbijad võtsid väikemeiereide toodangu hästi vastu.

Talumeiereide Liidu 20 liikmest on rohkem kui

pooled (11) mahetootjaid – Saidafarm OÜ, Mätiku Talu OÜ, Lõunapiim OÜ, Pajumäe talu, R Capital OÜ (Konju Mõisa talu), Sepa Mahetalu OÜ, Eve Demitševa Sepa talu, Tubri Kitsekasvatustalu, OÜ Heavili, Riido talu ja Simmo-Paavli talu.

Liidu liikmetest 16 juba tegeleb piima töötlemisega, 4 alles plaanivad ja otsivad oma teed. Liikmetest on 8 toiduseaduse alusel tunnustatud meiereid, 8 on aga teavitatud eraelamus käitlejad, kel võimalus oma toodangut vaid otse tarbijale müüa.

Talumeiereide Liit (endise nimega Eesti Piimakäitlemistalude Liit) tegutseb aastast 1999. Nimevahetus ja uus juhatus kinnitati 2016. aasta jaanuaris. Juhatuses jätkab ühise tegevuse kauaaegne vedaja Tiit Niilo, teised juhatuse liikmed on kõik mahetootjad – Mirjam Pikk mets, Remek Meel ja Max Mõttus. Liidu peamine tegevus on olnud korraldada oma liikmetele õppereise ja koolitusi – ikka selle eesmärgiga, et turule jõuaksid maitavad käsitöönduslikud piimatooted. Pikaajaline hea koostöö on selles vallas olnud Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutusega. Käesoleval aastal on turuarendustoetuse abiga plaanis luua ka Liidu veebileht ja viia ellu teavitusüritusi.

Mirjam Pikk mets

Ette oli valmistatud suurepärase juustulaud, kus talumeiereide 30 toodetavast juustusordist oli esindatud 18.

Parima mahetootja ja parima mahetoote konkurss



2015 a. kokursi võitjad ministriga.

Alates 30. maist saab esitada kandidaate 2016. aasta parima mahetootja ja -toote konkursile. Konkursile „Parim mahetootja 2016“ oodatakse kandidaate kuni 1. juulini ja parima mahetoote konkursile kuni 10. augustini.

Parima mahetootja ja mahetoote konkursid toimuvad seitsmendat korda. Konkursi eesmärk on innustada maheettevõtjaid ning edendada mahepõllumajandust.

Konkursile „Parim mahetootja 2016“ saavad kandidaate esitada nii organisatsioonid kui ka üksikisikud, sh kandideeri ise. Konkursile oodatakse mahetootjaid, kes ei ole varem konkursi võitnud, kelle ettevõtte on tegutsenud vähemalt 2 aastat ning kes müüb vähemalt osa ettevõtte toodangust mahedana märgistatult. Samuti peab olema ettevõttes korras sõnniku- ja jäätmemajandus ning tagatud loomade heaolu. Esitamiseks tuleb täita ankeet. Kandidaatide ankeetide esitamise tähtaeg on 1. juuli.

Konkursile „Parim mahetoode 2016“ saavad esitada oma tooteid ettevõtte ise. Tingimuseks on, et mahetoode oleks ankeetide esitamise tähtjaks turul. Toodete ankeetide esitamise tähtaeg on 10. august.

Täpsem info: <http://www.maheklubi.ee/Konkurss/>

Lühikeste tarneaahelate meetmest said toetust mitu maheprojekti

Möödunud aastal avanenud MAK meede „Lühikeste tarneaahelate või kohalike turgude kaudu põllumajandustoodete ja toidu turustamisvõimaluste arendamise toetus“ annab hoogu ka mahetoidu turustamisele. Toetust said 8 projekti kogusummas ligi 1,2 miljonit eurot tegevusteks, mis viiakse ellu viie aasta jooksul. Et tegu on kohaliku toidu turustamise edendamise, siis hõlmavad mahetoitu pea kõik projektid. Põhiosas mahetoodangule on suunatud kolme taotleja, MTÜ Liivimaa Lihaveise, TÜ Lõuna-Eesti Toiduvõrgustiku ja TÜ Eesti Aiandustootjad tegevus.

Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik

soovib projekti raames tulla klientidele lähemale, parandades värske kauba kättesaadavust Tallinna klientide jaoks. Selle tarvis võetakse kasutusele laopind koos kaalude ja muude tarvikutega ning korraldatakse osaliselt ümber Tallinna kauba logistika. Paranema peaks kauba saadavus just eraisikutest ostjatele ning toitlustussektorile. Samuti uuendatakse põhjalikult tellimiskeskond, mis muutub kasutajasõbralikumaks nii klientidele kui ka kauba pakkujatele. Klientide huvide väljaselgitamiseks ja kliendisu-

hete arendamiseks korraldatakse kliendiüritused nii linnades kui ka maal taludes, koostatakse reklaammaterjale, tehakse raadioreklaami, teavitust sotsiaalmeedias jm turundustegevusi.

MTÜ Liivimaa Lihaveis

on alati soovinud, et puhas rohumaaveise liha jõuaks tootjalt tarbijani võimalikult otsest teed pidi. Sellepärast arendab Liivimaa Lihaveis jõudsalt uut ning innovaatilist veebipoe keskkonda, mille eesmärgiks on teha maheliha tellimine tarbija jaoks võimalikult lihtsaks ja kiireks. Selle projektiga soovib Liivimaa Lihaveis viia tootja ja tarbija suhte uuele tasemele, kus kõik soovid on võimalik lahendada uuenduslikult, personaalselt ning väärtuslikku aega kaotamata.

MTÜ Liivimaa Lihaveisel on käimas ka suu-remahuline projekt Euroopa Liidu promotsioonimeetme raames. Sellega on seatud suur eesmärk siseneda Rootsi ja Läti turgudele. Uuenemas on ka koduleht, mis lisaks muule saab tõlgitud ka kolme erinevasse keelde. Lisaks osaletakse koostöös parimate Eesti kokkadega mitmetel suurtel rahvusvahelistel messidel, kus tutvustatakse oma erilist ning unikaalset kaubamärki.



Alice Hiie (vasakul) tutvustab huvilistele Hiie talu mustika- ja jõhvikakasvatuse kogemust Foto: Airi Vetemaa

TÜ Eesti Aiandustootjad

soovivad, et tarbijad hakkaks rohkem hindama kohalikke kvaliteetseid puuvilju ja marju. Põhirõhk ongi asetanud nii mahe kui ka mingil määral tava marjade ja puuviljade müügiga seotud turundustegevusele. Töötatakse välja visuaalne identiteet ja kampaania kujunduslikud aspektid. Igal aastal on kavas suvine marjafestival, tootetutvustused nii kauplustes kui ka muudes müügikohtades ning taludes toimuvad üritused. Esimesed talupäevad on juba toimunud – Hiie talu kutsus maikuu kahel päeval Visusti rappa, et näidata huvilistele mahepõllumajanduslikku aedmustika ja -jõhvikakasvatust. Soovijad said ka ise jõhvika istutamisel kätt proovida ning janukustutuseks rüübata talu enda mustikakisselli ja õunamahla.

Organic in Europe: Prospects and Developments 2016

Koostajad: Stephen Meredith, Helga Willer

Väljaandja: IFOAM EU, FiBL, 2016, 88 lk.

Mahepõllumajandus Euroopas. Väljavaated ja arengud 2016. Põhjalik statistiline ülevaade mahepõllumajanduse ja maheturu olukorrast Euroopa Liidu riikides aastal 2014. Tuuakse välja, et 2014. a saavutas mahetoidu nõudluse kasv järjekordse rekordtaseme 7,4%, maheturu jae-käive oli 24 mld eurot. Samas ei tule tootmise kasv samas tempos järgi, mahepind kasvas vaid 1,1% ja tootjate arv isegi vähenes 0,2% võrra. Leitakse, et on selge vajadus poliitiliste otsuste järele, mis stimuleeriks mahetootmise laiemat kasutuselevõttu.



www.ifoam-eu.org/sites/default/files/ifoameu_organic_in_europe_2016.pdf

Mahepõllumajandus Eestis 2015/Organic Farming in Estonia 2015

Koostajad: Airi Vetemaa, Merit Mikk

Väljaandja: Maaeluministerium, 2016, 60 lk.

Eesti ja ingliskeelne ülevaade mahepõllumajanduse valdkonna arengutest 2015. aasta lõpu seisuga. 2015. aastal oli Eestis mahepõllumajandusega tegelevaid ettevõtteid 1629 ja mahepõllumajanduslikku maad 170 797 hektarit, mis moodustab 17% kogu põllumajandusmaast. Mahetoidu töötlejaid oli 124. Lisaks mahetootmise, -töötlemise ja -turustamise andmetele 2015. aasta kohta, on toodud lühiülevaade valdkonna õigusaktidest, mahetoodete märgistamise nõuetest, tootjate koolitamisest ja nõustamisest, teadusuuringutest ja toetustest.



www.maheklubi.ee/upload/Editor/Mahepõllumajandus_Eestis_2015.pdf

Nordic Organic Food Fair

16.-17. november 2016

Malmö, Rootsi

www.nordicorganicexpo.com



4th Organic Processing Conference

Innovation for a sustainable food system

24.-25. november 2016

Sevilla, Hispaania

Korraldaja: IFOAM EL grupp

www.ifoam-eu.org/en/event-s/4th-organic-processing-conference



Biofach 2017

15.-18. veebruar 2017

Nürnberg, Saksamaa

www.biofach.de/en

BIOFACH2017
into organic

MAHEKLUBI

maheklubi.ee

Mahepõllumajanduse veebikeskkond www.maheklubi.ee ootab lugema mahepõllumajanduse infot ja uudiseid meilt ja mujalt.

maheklubi
www.maheklubi.ee

Siit leiab teavet teadusuuringute, projektide ning koolituste ja muude sündmuste kohta ning enamiku Eestis välja antud mahepõllumajanduse trükistest, sh Mahepõllumajanduse Lehe.



Maheklubi facebookis

ootame külastama ja sõbrunema

VÄLJAANDJA

Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus
Tuglase 1-6, 51014 Tartu
Tel 742 2051
e-mail: mahepm@gmail.com

Vastutav toimetaja: Merit Mikk
Toimetaja: Airi Vetemaa

The Newsletter publishes overviews, research articles, news and practical advice on organic farming.

ISSN 1406-9814

