

Kas mahepõllumajandus suudab toita kogu maailma, kui inimeste arv ulatub 9 miljardini? **lk 3**

Airi Külvet: ekstensiivsest loomakasvatusest loobumine ei ole tingimata keskkonna huvides. **lk 3**

Prantsusmaa keelas taimekaitsevahendid üldrohealadel. **lk 2**

Kui sageli ostavad mahetoitu soomlased ja millistes riikides on mahetoit populaarne? **lk 4**

TOOTJAD

Mahetooted on Eesti turul omaks võetud, nõudlus kasvab

Eesti mahetootjad kinnitavad kui ühest suust, et Eesti tarbija eelistab järjest enam mahetooted. Tarbijate soovile tullakse vastu üha laieneva tootevalikuga.

Eesti mahetootmise üks lipulaev, Pajumäe Talu OÜ, ei vaja mahetoidu huvilistele tutvustamist ning vähe on aastaid, mil talu ei tule välja mõne uue ja põneva tootega, mis võidab ka tarbijate tunnustuse.

Nii saavutas Pajumäe talu möödunud aastal parima mahetootekonkursil teise koha Eestis üsnagi omalaadse toote – gheega. Tegemist on piimarasvaga, mida saadakse või kuumutamisel. „Kuumutame võid umbes neli tundi, kuni vesi aurab ära, valguline aine vajub põhja ja alles jääb puhas piimarasv,“ kirjeldas talu peremees Viljar Veidenberg. Kuigi ghee on Eesti inimeste jaoks veel üsna võõras, on nõudlus selle järele jätkuvalt suur ning Indias suisa kultusliku kuulsusega toode pole jäänud poelettidele seisma.

Talu juustu ja gheed müüakse ka Soome ökopoodides, kus kogused on esialgu väikesed, kuid lähitulevik võib tuua muutusi. „Meil valmib uus meierei, mida saame varsti testima hakata ja mis annab meile tunduvalt rohkem mänguruumi,“ rääkis Veidenberg. Tema sõnul võimaldab uus meierei ka eksporti suurendada.

Veidenberg lisas, et edaspidi on plaanis rohkem keskenduda juustuvalmistamisele, sest nii saab anda piimale suuremat lisandväärtust.

Konkursil saadud tunnustus kasvatas käivet

„Lõppenud aasta oli meie jaoks väga tõine,“ tõdes pagaritöökoja Pagar Vötaks OÜ juhataja Reet Rum. „Avasime Balti Jaama Turu Biomarketi kaupluses teise pagari-koja, kus küpsetame iga päev värsked pagari-

tooteid. See nõudis ettevalmistusi ja investeeringuid. Samuti kasvas Pagar Vötaks toodete müügikohade arv jaekettides. Üldiselt jäime aastaga rahule.“ See väljendus ka tunamullusega võrreldes suurenenud müüginumbrites ja Rum avaldas lootust, et pagaritöökoja klientidest kasvab veelgi.

Milles peitub ettevõtte kasvu saladus? „Üsume, et kasvu taga on meie toodete hea ja puhas maitse, tervislikkus ning klientide soovide kuulamine,“ sõnas Rum.

Nii nagu Pajumäe talu, on ka pagarikoja tooted osalenud mitu korda parima mahetootekonkursil ning leidnud seal äramärkimist. Ka eelmise aasta polnud erand – šokolaadiga tatranööbid võitsid kolmanda koha. „Tatranööbid on vähemalt küpsiste hulgas meil enam müüdud toode, võrreldes 2016. aastaga kasvas nende müük suisa 36%. Ka varem mahetoodete konkursil tunnustatud tooted kuuluvad populaarsemate hulka,“ märkis Rum.

Uus bränd: Lauri-Jaani talu

Möödunud aastal parima mahetootja tiitli pälvinud Lauri-Jaani talu peremehe Tiit Mansbergi sõnul on Lauri-Jaani talu nii eelmise kui ka algava aasta märksõnad omatoodangu brändimine ja müük. „Tegemist on üsna värske asjaga. Uue kujundusega pakendid saime kätte alles sügisel ja praegu on veel veidi vara öelda, kuidas see meie müüki mõjutas. Edasimüüjad igatahes ootasid meie uusi pakendeid väga,“ sõnas ta.

Lauri-Jaani mahetalus Lääne-Eestis kasvatatakse 300 hektaril põllu- ja aiakultuure ning peetakse lihaseid ja lambaid. Osa kasvatatud tera- ja kaunviljast töötleb talu ise.

Praegu on Jahu-Jaani kaubamärgiga jahud saadaval Läänemaa OTTis ning Rimi „Talu Toi-



Lauri-Jaani talu pälvis mullu parima mahetootja tiitli. Parima mahetootekonkursil tuli Pajumäe ghee II kohale.



Pagar Vötaks šokolaadiga tatranööbid võitsid mahetootekonkursil kolmanda koha ja kasvasid müügiedu.



dab” mahe- ja talutoidu lettidel. Jahu-Jaani toodetega on üritatud pääseda ka teistesse poekettidesse, kuid Mansberg tõdeb, et sinna saamine ja seal püsimine pole paraku ülesanne kergete killast. Oma e-poe käivitamine loob aga talule uue müügikanali.

Maheliha valik laieneb

Eelmise aasta lõpus jõudis poelettidele hulganisti kohalikke uusi mahelihatooteid. Kui siiani oli neid muude tootegruppidega võrreldes suhteliselt vähe, siis nüüd juba on, mille seast valida. Laia valiku mahelihatoodetega tuli turule Liivimaa Lihasaaduste Wabrik (endine Luha Lihatoostus), oma tootevalikut laiendas ka Sirloini OÜ.

2017. aasta septembris pälvis parima mahetootekonkursil tiitli Sirloini verivorst. Hindamiskomisjoni töös osalenud Laulasmaa SPA peakokk Angelica Udeküll on rahul, et mahelihatoode valik sai igati väärka täienduse Sirloini verivorsti näol. Verivorsti maitse peaks rõõmustama ka nõudlikuma tarbija meeli ja rikastama Eesti traditsioonilisest toidust lugupidavate tarbijate söögilauda, lisas ta.

Udeküll hinnangut toetavad ka müüginumbrid. Sirloini tõi maheverivorsti turule 2016. aasta novembris ning see võeti kohe väga hästi vastu. Ettevõtte tegevjuhi Lauri Bobrovski sõnul suurenes mullu detsembris müük aasta varasemaga võrreldes oluliselt. „Klientide huvi oli üle ootuste ja võetud eesmärgid said täidetud,“ märkis ta. Toode valmib peamiselt ümbruskonnast pärit mahetoorainest, vaid vürtsid tulevad kaugemalt.

Eelmise aasta lõpus lisandusid Sirloini sortimenti juustuviiner ja juustuga suitsuvorst. Tooraine kohaliku päritolu peetakse ettevõttes väga tähtsaks, seetõttu on uute toodete koostises Saaremaa Piimatööstuse ökojuust.

Ka ettevõtte esimeste toodete, vinnutatud lihasnaki „Vinnukas“ müük suureneb pidevalt, oma tarbijaskonna on leidnud ka suitsuvorst, viiner ja sardell. Bobrovski sõnul on Sirloini toodetele välja kujunenud kindel tarbijaskond, sortimenti on aga plaanis laiendada, tootearendus käib pidevalt. Tema sõnul on kahju, et mahesealiha Eestis peaaegu polegi – selle parem kättesaadavus võimaldaks oluliselt tootevalikut laiendada ja uusi ostjaid leida. ■



Viljar Veidenberg
Pajumäe talu peremees



Reet Rum
Pagar Vötaks juhataja



Tiit Mansberg
Lauri-Jaani talu peremees



Lauri Bobrovski
Sirloini tegevjuht

Maheliha murrab välisturule



Eesti mahelihatootjad on aastaid teinud tööd, et jõuda välisturgudele. Nüüd hakkab nende töö ka vilja kandma.

MTÜ Liivimaa Lihaveise jaoks oli 2017. aasta murranguks, vilja hakkas kandma seitsme aasta töö ning jõuti eksporditurgudele. Kui eelmisel aastal alustati rohumaaveiselih müüki Roots ja Läti, siis selle aasta alguses lisanduvad Soome ja Taani.

Liivimaa Lihaveise juhatus liikme Katrin Noorkõivu sõnul liiguvad nad järjest suuremate ekspordimahtude poole, sõlmitud on lepingud, mis kasvatavad oluliselt liha müüki piiri taha.

„Prognoositakse, et järgmise viie aasta perspektiivis kasvab kogu maailmas maheveiselih turg 6,5% aastas ning rohkem kui 30% maheveiselihast tarbitakse Euroopas. See annab meile sobiva turukonjunktuuri nii liha müügiks kui ka lihaseisakasvatuseks, kus tuleks liikuda noorloomade väljaveolt kõrgema lisandväärtusega tootmise suunas,“ märkis Noorkõiv.



Põlvamaal Ahjal kasvatab käivet aga Liivimaa Lihasaaduste Wabrik, mis kuulub osadele Liivimaa Lihaveise alla koondunud tootjatele ning kus siseturule valmivad tooted Liivimaa Lihaveise ja Liivimaa Uluki kaubamärkide all.

Välisturule müüb ettevõtte aga tooteid kaubamärgiga Nordic Meats. „Töötasime välja uue tooteportfelli, kus enamik tooteid on mahemärgiga, ning algaval aastal suuname fookuse müügile ja tehase arendamisele. Kuigi oleme ära teinud suure töö, on veel teha palju,“ ütles Noorkõiv. ■



Katrin Noorkõiv
Liivimaa Lihaveise juhatus liige

Margus Amor
Rimi ostudirektor

Kui rääkida viimaste aastate toidutrendidest, siis mahetoodete võidukäik on vaieldamatult üks selline, mis väärib äramärkimist. Inimesed mõtlevad üha enam sellele, et nende toit oleks puhas, selle päritolu selge ja veelgi enam – mahedalt kasvatatud. Aastast-aastasse näeme, et selliste toodete müük kasvab, täieneb ka tootevalik. Näiteks on Rimi omamärgitoodete sarja „I love Eco“ tootevalik viimase kahe aasta lõikes kasvanud koguni 85%. Jõudsalt on edenenud ka nende toodete müük. Ainuüksi aastataguse ajaga võrreldes ostavad kliendid „I love Eco“ tooteid 68% rohkem. Maheda ja kohaliku kauba populaarsusest räägib ka asjaolu, et Rimi talupoe „Talu Toidab“ ostjaskond on pidevalt laienenud. Nüüdseks leiab klient valiku „Talu Toidab“ kaupja juba 23 Rimi kauplusest.





Taimekaitsevahendid säilivad mullas kaua. Vahel leitakse ka ammu keelatud ainete jääke.

Pestitsiidijäägid jõuavad nii mulda, vette kui ka toitu

Üha enam on probleemiks see, et toidust leitakse mitme eri aine jääke, kuid nende koosmõju pole teada.

2016. aastal müüdi statistikaameti andmetel Eestis 834 000 kg taimekaitsevahendeid ehk pestitsiide. Võrreldes 2011. aastaga on pestitsiidide kasutus Eestis kasvanud 1,8 korda. Kõige rohkem kasutatakse pestitsiide põllumajanduses, kuid neid tarvitatakse ka metsanduses, maantee- ja raudteeservade korrashoiul, spordi- ja mänguväljakutel, parkides ja kodudes.

Keskkonda viidud taimekaitsevahendid võivad säilida mullas ja kasvatatavates kultuurides, jõuda pinna- ja põhjavette ning lõpuks ka meie toidulauale.

Püsivad kaua mullas

2016. aastal kogus Põllumajandus-uuringute Keskus pestitsiidijääkide proove 25 nitraaditudlikul alal asuvalt põllult, nendest ainult kaks proovi olid ilma jääkideta. Ülejäänud proovides olid keskmiselt nelja eri toimeaine jäägid,

osadel juhtudel oli toimeaine jääk siiski alla määramispiiri.

Proovidest on leitud ka keelatud taimekaitsevahendite jääke: DDTd, trifluraliini ja klotianidiini. Nende ainete jäägid püsivad muldas väga kaua ja lagunevad aeglaselt. Kuigi DDT on Eestis keelatud juba 50 aastat, on selle jääke leitud nii mullas kui ka õhus (Vilsandi ja Lahemaa vaatlusjaamades). Ongi selgunud, et DDT võib kanduda meile ka õhumassidega Aafrikast, kus seda jätkuvalt kasutatakse.

Ka Keskkonnauuringute Keskuse veeseire tulemused on juba aastaid olnud murettekitavad. 2017. aasta augusti seisuga oli nitraaditudlikul alal võetud proove 39 kaevust, mille sügavus oli 15–30 meetrit. 25 kaevust leiti kokku 16 pestitsiidi toimeaine jääke. Mullu võeti 23 jöest 47 proovi ja leiti 13 eri toimeaine jääki. Viiel korral oli jääke üle lubatud piirmäära.

Sageli mitu ainet koos

2016. aastal võtsid VTA ja PMA Eestis toidust kokku 337 proovi, uuriti

nii kodumaal, Euroopa Liidus kui ka väljaspool Euroopat toodetud toitu. 202 ehk 60% proovidest ei sisaldanud mitte ühtegi jääki. 135 proovi ehk 40% sisaldasid vähemalt ühe taimekaitsevahendi jääki, kokku leiti kõikidest proovidest 94 taimekaitsevahendi jääki.

Seire andmete puhul tuleb silmas pidada, et proove võetakse vähestest toiduainetest ja ka proo-

40% tehtud toiduproovidest sisaldasid 2016. aastal vähemalt ühe taimekaitsevahendi jääki.

vide koguarv on väike: aastast võetakse proove ligi 40 eri tootenime-tusest ja neist paljude puhul vaid üks-kaks proovi. 2016. a analüüsi kõige rohkem maasikat, õuna, kartulit, rukist ja tomatit.

Võrreldes varasemaga on vähenenud toimeaine lubatud piirnormi ületused, 2016. aastal tuvastati see ainult ühel juhul – Brasiilia õunas. Ent üha rohkem leitakse ühest tootest korraga mitme eri toimeaine jääke. Kuigi jäägid jäävad lubatud piiridesse, tuleb meeltes pidada, et piirnormid on määratud iga toimeaine kohta eraldi, nende sisaldust ei summeerita. Nii võimegi süüa näiteks Hispaania virsikut, kust 2016. aastal leiti 16 eri jääki, või 14 jäägiga Türgi tomatit. Kõik ühest proovist leitud jäägid olid üksikuna vaadates lubatud piirides ja seega vastas toit toiduohutuse nõuetele. ■

Prantsusmaa keelas pestitsiidikasutuse avalikel haljasaladel



Prantslased otsustasid, et avalikud pargid peavad olema mürgivabad.

Ühtlasi ei lubata riigis eraisikutele müüa glüfosaati sisaldavaid taimekaitsevahendeid.

Taimekaitsevahendite teema on Prantsusmaal olnud teravdatud tähelepanu all juba pikka aega. Tuntud veinimaa kuvandile ei mõjunud hästi 2013. aastal avaldatud uuringu tulemused, millest selgus, et 300 uuritud veinist vaid 10% ei sisaldanud üldse pestitsiidide jääke.

Prantsusmaa keelustas 2017. aasta 1. jaanuarist taimekaitsevahendite kasutamise avalikel haljasaladel. Keeld puudutab kõiki avalikke metsi, parke ja aedu, erandina on kohaliku omavalitsuse loal taimekaitsevahendid siiski lubatud surnuaedades ja staadionitel.

Eraaedades keelustatakse pestitsiide lõplikult 2019. aastal, kuid piirangud pestitsiidide ostmisele kehtivad juba praegu. Kogu riigis ei müüda eraisikutele glüfosaati sisaldavaid taimekaitsevahendeid.

2018. aasta septembrist keelustatakse mesilaste massilise hukkamisega seostatud neonikotinoide sisaldavad putukatõrjevahendid.

Ohtlik resistentsus

Osad geneetiliselt muundatud organismid (GMO) on vastupidavad näiteks levinuima umbrohumürgi koostisosa glüfosaadi suhtes. Kuid aja jooksul võib ka umbrohi muutuda glüfosaadi suhtes resistentseks. See aga tähendab, et taimekasvatuse nõuab umbrohtude

Võib juhtuda, et ka umbrohi muutub taimekaitsevahenditele vastupidavaks. Siis suurendatakse koguseid.

tõrjeks järjest rohkem ja eri kemikaale. Neid ja muid GMOdega seotud riske arvestades oli Prantsusmaa ka üks 19 ELi liikmesriigist, mis – erinevalt Eestist – ei andnud 2015. aastal luba kaheksa geneetiliselt muundatud maisiliini kasvatamiseks oma territooriumil. ■

Pestitsiidid ohustavad mesilasi

Mesilased ja kimalased on paljude põllukultuuride puhul olulised tolmeldajad, kellele saaki ei saa, teisalt on nad aga ka head keskkonnaindikaatorid. Pestitsiidide (vale) kasutus mõjutab otseselt ja esimesena just tolmeldajaid. Putukamürgid ja taimehaiguste tõrjevahendid mõjutavad mesilaste käitumist ja füsioloogiat ning võivad kokkuvõttes põhjustada nende hukkamist. Mesilaste hukkumine ei ole võõras ka meil. Mullu suvel kajastati laialdaselt juhtumit Lääne-Virumaal, kus suri massiliselt mesilasi pärast ümbruskonna rapsi- ja viljapõldude pritsimist. Sealjuures selgus, et rapsi pritsiti keelatud taimekaitsevahendiga.

Kolme Euroopa riigi 33 paigas tehtud kaheaastane putukatõrjevahendite neonikotinoidide uuring kinnitas, et nendel ainetel on mesilaste elumusele kahjulik mõju. Seni suurimas omataolises uuringus leiti, et neonikotinoide on keskkonnas püüvad ning saastavad õietolmu ja nektarit, millest mesilased ja kimalased toituvad.



Glüfosaat sai vastuolude kiuste euroliidult kasutusloa veel viieks aastaks

Kuus liikmesriiki nõuavad Euroopa Komisjonilt glüfosaadi mõjude uurimist ja tõhusa aseaine otsimist.

Maailmas on enim levinud glüfosaadil põhinevad umbrohtõrjevahendid, millest tuntuim on Roundup. Viimasel ajal on palju arutletud, kas glüfosaat on ohutu või mitte. Maailma terviseorganisatsiooni vähiuuringute agen-

tuuri 2015. aastal avaldatud hinnangul võib glüfosaat tekitada vähki. Euroopa Toiduohutusamet ja Euroopa Kemikaaliamet leidsid aga, et see ei ole kantserogeenne. Siiski jõustus 2016. aastal Euroopa Liidu määrus, mille järgi ei tohi glüfosaati sisaldavad taimekaitsevahendid enam kaaskoostisainena sisaldada polüetoksüleeritud rasvamiini, mis on Euroopa Toiduohutusameti hinnangul märkimis-

väärselt toksiline ja potentsiaalselt kahjulik inimese tervisele.

Otsitakse alternatiivi

Kuigi Euroopa kodanike ja organisatsioonide poolt oli tugev surve glüfosaadi keelustamiseks, otsustati mullu novembris pärast pingelisi arutelusid esialgse kümneaastase turustusloa asemel pikendada glüfosaadi turustamise luba Euroopas viieks aastaks. Prantsusmaa,

Belgia, Luksemburgi, Malta, Sloveenia ja Kreeka ministrid saatsid seepeale Euroopa Komisjonile kirja, kus otsust tauniti ja nõuti täiendavaid uuringuid, et selgitada välja nii glüfosaadi tervisemõjud

Kümnes Euroopa riigis tehtud rohkem kui 300 mullaproovi analüüside tulemused näitavad, et glüfosaati ja/või glüfosaadi laguprodukti AMPAt sisaldas 45% uuritud muldasid. AMPAt esines võrreldes glüfosaadiga sagedamini ja seda oli ka koguseliselt rohkem, maksimaalne kontsentratsioon oli mõlema puhul väga suur – 2 mg kilogrammi mulla kohta.

2012. aastal analüüsi 75 000 pinnaveeproovi üle kogu Euroopa. Glüfosaati leiti kolmandikust proovidest, maksimaalsed kontsentratsioonid ulatusid üle 300 mikrogrammi liitri kohta. ■

Glüfosaati või selle laguainet sisaldas 45% mullaproove, mis olid võetud 10 Euroopa riigi pinnasest.

kui ka glüfosaadikasutuse võimalikud alternatiivid. Nad osutasid ka sellele, et Euroopa kodanikud olid andnud glüfosaadi keelustamise pöördumisele rohkem kui 1,3 miljonit allkirja.

Rohumaaveisekasvatuse seostest kliimamuutustega



Jõgevamaal Puutsa talu pidav Airi Külvet kirjutab, et mahedalt peetavatel rohumaaveistel on täita oluline roll meie looduse hoidmisel ja kujundamisel.

Airi Külvet
Puutsa talu pidaja

Möödukas tarbimine ja tootmine, mis arvestab ka keskkonnaga, võiks olla Eesti liha ja piima edu võti.

Viimasel ajal lööb laineid vaidlus liha söömise eetilise üle. Äärmuslikumad taimetoidu-usulised peavad kogu loomakasvatust kliimamuutuste ja keskkonnareostuse peasüüdlaseks. Elu muidugi nii mustvalge ei ole ning on pealiskaudne ja lühinägelik panna kogu loomakasvatust ühte patta. Loomakasvatussüsteeme tuleks vaadelda eraldi – teravilja-, maisi- ja sojapõhise veisekasvatuse keskkonnamõju pole sama, mis rohumaadel kasvatatud veistel.

Tõsi, tänapäeva ühiskonnas tarbitaksegi liiga palju liha, eriti pool- ja valmistoodete näol, sest see on kättesaadav ja odav. Peale selle on praegune noorte põlvkond loomakasvatusest nii kaugel, kui veel olla saab. Viimased vanemate lehmad rändasid tapamajja umbes 15 aastat tagasi, kui kõrgeandunud hügieeninõuete pärast lõpetasid nn pukipiima kokkuost.

Piim tuleb tarbija jaoks ühest poeletist, liha teisest, kuid selget teadmist, kuidas need saadud on, tal pole. On vaid Youtube'ist lihtsasti leitavad videod tapamajade tööst ning konveiermeetodil linnu- ja seakasvatuse pahupoolest. Farmi satutakse harva, sest võõrastele on seal paraku keelumärgid.

Hävimisohus kooslused

ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsiooni 2013. aastal avaldatud hinnangu järgi on 14,5% aastast

Kui jääb kasutamata looduslike rohumaade potentsiaal toidu tootmiseks, tuleb see kogus toitu toota kuskil mujal.

inimtekkeliste kasvuhoonegaaside emissioonist pärit loomakasvatusest. Selle puhul saame rääkida mitmest kasvuhoonegaasist: veiste seedekulglast erituvast metaanist, vabapidamislauda sönnikust pärit ja eriti mineraalväetiste kasutamisega seotud diilämmastikoksiidi emissioonist ning mootorkütuste põlemisel erituvast süsihappegaasist.

Kariloomade kasvatamisega kaasneb paratamatult metaani

heide. Kuid süsihappegaasi seovad taimed rohumaadel tagasi mulda. Mida lähemõeldum on karjamaade rotatsioon ja karjatamiskoormus vastavalt rohumaatüübile, seda parem on tulemus.

Eestis on tänu loomakasvatusele aastasadade jooksul kujunenud poollooduslikud kooslused: puiskarjamaad, loopealsed, puisniidud, luhad ja rannakarjamaad. Paraku on need nüüdseks hävimisohus; osa on küll õnneks taastamisjärgus või -plaanidega. Kui loobuda ekstensiivsest loomakasvatusest, jääb kasutamata looduslike rohumaade potentsiaal toidu tootmiseks ning sealt saadava toodangu asemel tuleb vajaminev toit toota kuskil mujal. See aga ei pruugi kokkuvõttes olla keskkonnasäästlikum.

Looduses olgu tasakaal

Möödukas tarbimine ja tootmine, sealjuures jälgides keskkonda ja ajalooliselt kujunenud looduskooslusi, võiks olla Eestis toodetud liha ja piima edu võti. See põhimõte kõlab lihtsalt, kuid seda on raske järgida. Ellujäämisvõitlus piimatootmise välistab mööduse – ellu jäävad need, kellel on

suuremad farmid ja kelle lehmade lüpsikogused löövad rekordeid. Lihatootmises on sama lugu: kui ettevõtja peab konkureerima maailmaturu hindadega, päästab ainult maht, ehk rohkem liha ja kiiremini tarbijani.

Siin aitab olukorda lahendada mahetootmine. Maheveised jalgutavad karjamaal, mis tavatootmise veistele kahjuks tihti enam võimalik pole, sest liikumine ja ratsiooni sobimatus vähendavad toodangut ja seda ei saa lubada. Seevastu on mahedalt peetavatel rohumaaveistel täita oluline roll meie looduskeskkonna hoidmisel ja kujundamisel. ■

Veiste arv on vähenenud

Ajalooliselt on veisekasvatuse olnud Eestis kaks korda suurem kui praegu. Kui 1929. aastal oli Eestis rohkem kui 600 000 veist, siis nüüdseks on neid veidi rohkem kui 250 000. Peale selle on vähenenud ka teiste põllumajandusloomade arv.

Paralleelselt on halvenenud poollooduslike koosluste olukord. Kui 20. sajandi alguses oli puisniite ja -karjamaid kokku 850 000 hektarit, siis nüüdseks on säilinud vaid 4000 hektarit, neist korrapäraselt hooldatuna 1500 hektarit. Eesti liigirikkad pärandkooslused on alakarjatatud.

Mahepõllumajandus suudab maailma toita, kuid toitu ei tohi raisata

Mullu novembris avaldati Šveitsi mahepõllumajanduse uuringu-instituudi FiBL teadlaste uurimus, mille järgi on mahepõllumajandus jätkusuutlik lahendus ka siis, kui maailma elanike arv suureneb üheksa miljardini. Selleks aga peavad muutuma ka inimeste tarbimisharjumused.

On üldteada, et mahetootmine on küll keskkonnasõbralikum, kuid selle saagikus jääb tavatootmisele alla. Kuidas siis oleks võimalik üheksale miljardile inimesele toitu toota?

„Meie teadlased leidsid, et jätkusuutlikuks toidutootmiseks on parim lahendus selline kombinatsioon, kus majandatakse mahepõllumajanduslikult, loomakasvatust vähendatakse kontsentreeritud söötade kasutamist ja suurendatakse rohusööda osa loo-

Eesti peredes visatakse aastas ära kokku 63 miljoni euro väärtuses toitu. Ära visatava toidu hulk peab vähenema.

made ratsioonis,” sõnas FiBLi juht Urs Niggli. „Inimesed aga peaksid sööma vähem liha ja otsustavalt vähendama toidu raiskamist.”

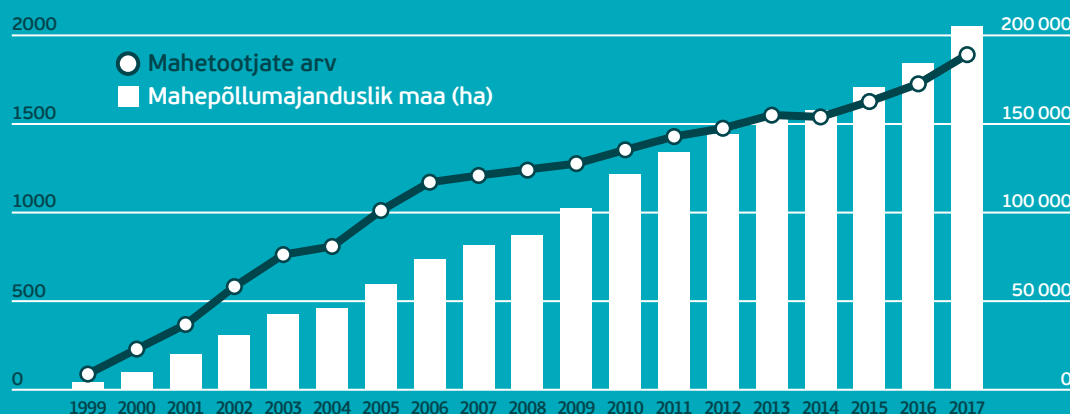
Oluline on tõhusus

Uuringu järgi peaks loomse valgu hulk meie toidulaua vähenema rohkem kui kolm korda ja ära visatava toidu hulk vähenema poole võrra. Näiteks Eestis visatakse kodumajapidamistes aastas ära 63 miljoni euro väärtuses toitu.

„Teoreetiliselt võiks saavutada mahepõllumajandusmaad 60% osakaalu, ilma et oleks vaja rohkem põllumaad kui on ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsiooni (FAO) 2050. a põhistenaariumis,” märkis Niggli. „Mida rohkem mahedat, seda parem. Kuid unustada ei tohi ka ülejäänud tootmist. Kogu põllumajandus peab muutuma tõhusamaks – see tähendab rohkem toodangut vähesema sisendi, ressursikasutuse ja keskkonnamõjuga.” ■

STATISTIKA

Eestis on mahe 20% põllumajandusmaast



Mahepõllumajandusmaa

2016 184 754 ha

2017* 209 000 ha

*esialgsed andmed



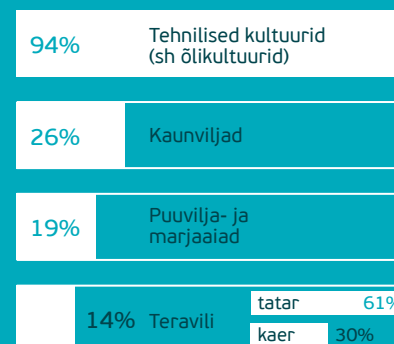
Looduslikud korjealad

(metsad jm alad, kust saab korjata marju, ravimtaimi, seeni jm)

2016 613 138 ha

2017 757 845 ha

Juurde tuli





Aastaks 2030 on pool Euroopa põllumajandusmaad mahe

KASVUTREND



Paljudes riikides on kõigist mahetoidu gruppidest populaarsemate hulgas maheköögivilja.

Maaailma maheturu maht kasvas 76 miljardi euron

Üle maailma lisandus 2016. aastal viis miljonit hektarit mahepõllumajandusmaad.

Üleilmse maheturu maht oli üle-eelmisel aastal üle 76 miljardi euro. USAs moodustas mahetoit 5% kogu toiduturust ja seda osteti rohkem kui 36 miljardi euro väärtuses. Prantsusmaal kasvas maheturg 2016. aastal lausa 20%, Saksamaal 10%.

Šveitsi mahepõllumajanduse uuringuinstituudi FiBL arvutuste järgi lisandus 2016. aastal üle maailma viis miljonit hektarit mahepõllumajandusmaad. Enim tuli Euroopas protsentuaalselt mahemaad juurde Bulgaarias (35%), Horvaatias (23%) ja Küprosel (18%). Aga ka suurtes riikides oli mahemaad kasv üsna märkimisväärne: Prantsusmaal lisandus 210 000, Saksamaal ligi 76 000 ja Hispaanias üle 50 000 hektari.

Saksamaa kui Euroopa suurim maheturg kasvab stabiilselt. 2016. aastal oli kasv ligi 10%, ulatudes 9,5 miljardi euron. Esialgse info kohaselt oli mahetoidu müük 2017. aastal juba üle 10 miljardi euro.

Mahetoodete müük kasvas eriti tavasupermarketites, kus mahetoodete valik laienes märkimisväärselt ja pakutakse soodsa hinnaga omamärgitooteid. Ligi poole kogu mahekäibest tegid n-ö tavapoe, kolmandiku aga ökopoe.

Prantsusmaa loodus- ja ökopoe, tavajaeetid ning talupoed kasvatasid mahetoodete müüki 2016. aastal koguni 22% ehk 1,2 miljardi euro võrra. Enim suurenes puu- ja köögivilja (33%), samuti kuivainete müük (24%). Üha rohkem müüakse ka maheliha, sest laieneb toodete valik ja lisandub müügikohti.

Austria on esirinnas

Austria on koos Taani ja Šveitsiga olnud pidevalt mahetarbimise eesotsas. Austria on ka mahemaad osakaalult (u 1/5 kogu põllumajandusmaast) Euroopa üks juhtriik. 2017. aastal oli mahetoidu osa kogu toidumüügist 9%, ulatudes 1,6 miljardi euron. 75% sellest müüdi tavapoodides, 19% mahepoodides, 6% toitlustuses. Mitmes tootegrupis on mahetoidu osa üpris suur – näiteks 20% kõikidest

müüdud munadest on mahemunad, 18% müüdud piimast mahapiim ja 14% müüdud köögiviljast maheköögivilja.

Itaalias kasvas mahemüük 2016. aastal 14%, seejuures tavapoodides oli mahetoodete müügi kasv 16%. Itaalia maheturu maht oli kolm miljardit eurot. Mahedalt majandatakse nüüd 1,8 miljonil hektaril ehk

Rootsis on maheturg tormiliselt kasvanud, kuid nüüd on kasvu aeglustumise oluline põhjus toorainepuudus.

14,5% kogu põllumajandusmaal. Juurde tuli 49% maheköögivilja ja 32% maheteravilja pinda. Mahedate oliivide ja viinamarja kasvu pind suurenes üle 20%.

Rootsi maheturg kasvas aastatel 2014–2015 koguni 30%–40% aastas. Turumaht kahekordistus paari aastaga, ulatudes 2016. aastal 2,6 miljardi euron. Praeguseks on väga kiire kasv veidi aeglustunud, mullu esimesel poolel oli see 7%–8%. Üks põhjus on toorainepuudus. Rootsis moodustab mahetoidu müük üle 9% kogu toidu müügist. ■



Maheteemadel arutlevad Elisabeth Backteman Rootsi Tööstuse- ja Innovatsiooniministeeriumist, Flavio Coturni Euroopa Komisjonist, Toomas Kevai Eesti Maaeluministeeriumist, Eduardo Cuoco IFOAMist, Pekka Pesonen Copa-Cogecast jt.

Mahepõllumajanduseksperdid arutlesid septembris Tallinnas toimunud 11. Euroopa mahepõllumajanduse kongressil, kuidas aidata kaasa mahepõllumajanduse võidukäigule ning jõuda Euroopa mahepõllumajanduse visiooni 2030 elluviimiseni.

Üleilmse maheorganisatsiooni IFOAM Euroopa mahepõllumajanduse visioon aastaks 2030 näeb ette, et õiglane, keskkonnahoidlik, terviseteadlik ja hooliv mahepõllumajandus on Euroopas laialt levinud, et 50% Euroopa põllumajandusmaast majandatakse mahepõllumajanduse põhimõtete järgi ning mahetoitu on soovijatele kättesaadav. See visioon on kooskõlas ka ÜRO säästva arengu eesmärkidega.

Tähtis on teadlikkus

Mahepõllumajandus on arenev süsteem ja ka mahervisiooni 2030 üks nurgakivi on selle pidev täiustamine ja tootmise efektiivsuse suurendamine eelkõige järjepi-

deva teadus- ja arendustegevuse kaudu. Samuti on tähtis suurendada tarbijate teadlikkust ja tagada usaldus mahetoidu vastu.

„Mahervisioon 2030 muutub järjest reaalsemaks. Praeguseks on valminud tegevuskava ja head näited mahepõllumajanduse edusamudest kinnitavad, et oleme õigel teel,“ ütles IFOAMi asepresident ja Saksamaa tuntud maheorganisatsiooni Bioland juht Jan Plagge. „Arutelud ELi uue ühise põllumajanduspoliitika üle näitavad, et olemas on nii avalikkuse kui ka poliitikute tugi mahepõllumajandust väärtustava poliitika kujundamiseks.“

Kongressil osalejaid tervitas ka maaeluminister Tarmo Tamm. „Põllumajandus mõjutab mitmel moel nii mulla kui ka vee kvaliteeti, elurikkust ja maastiku mitmekesisust. Selleks, et põllumajandus oleks jätkusuutlik, peab see toimima kooskõlas loodusega ja mahepõllumajandus ongi tihedalt loodusega tasakaalus,“ märkis Tamm. ■

Mahepõllumajanduse kongress

5.–6. septembril 2017 toimus Tallinnas Mahepõllumajandusliikumiste Rahvusvahelise Föderatsiooni (IFOAM) Euroopa mahepõllumajanduse 11. kongress „Transforming Food & Farming – Making It Happen“. Kongressi korraldasid IFOAM EU Group koostöös Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutuse ja Maaeluministeeriumiga. Kongressi saab järelle vaadata veebis, kasuta kõrvalolevat QR-koodi.



KÜSITLUS

Miljon soomlast ostab mahetoitu korra nädalas

Mahetoidu müük kasvas Soomes aastaga 15%, selgus Soome mahetoiduliidu Pro Luomu tellitud ja Kantar TNSi tehtud uuringust. Aluseks võeti periood juulist 2016 kuni juunini 2017 ning võrreldi seda aasta varasemaga. Eeldatavasti ületas mullu kokkuvõttes mahetoidu müük Soomes 300 miljoni euro piiri. Pro Luomu tegevjuhi Marja-Riitta Kottila hinnangul on kasvu taga ennekõike tootvaliku laienemine. Ta märkis, et

müük kasvas kõikides tootegruppides, va õlu ja pagaritooted. Suurim kasv oli mahla, kohvi, beebitoidu, juustu ning puu- ja köögivilja puhul. Kõige rohkem müüakse Soomes mahedana piima, puu- ja köögivilju, kuuma jooki (kohvi, tee, kakao), mune ja mahla. Mahepiima müük kasvab vaatamata sellele, et üldine piima müük väheneb. Kõige suurem turuosa on mahemunadel (15%), üle 10% ulatub see ka helveste, jahu ja beebitoidu puhul.

Viimane tarbijauuring näitab, et rohkem kui pooled soomlased ostavad mahetoitu regulaarselt, vähemalt korra kuus. 28% ostab mahetoitu vähemalt korra nädalas. Regulaarsete tarbijate osakaal on võrreldes 2010. aastaga kasvanud 10 protsendipunkti.

Eri taustaga tarbijad

Eriti aktiivsed mahetoodete tarbijad on naised vanuses 30–49, samuti lastega pered. Viimasel



UURI LÄHEMALT: QR-kood viib Pro Luomu kodulehele www.proluomu.fi, kus saab kogu uuringut lugeda inglise keeles.

kahel aastal on mahetarbijaskond laienenud ühtlasemalt eri rahvastikurühmade vahel. Näiteks on suurenenud mahetoitu ostvate meeste hulk, tarbijaid on lisandunud väljaspool Helsingit ning erineva sissetuleku ja haridustasemega inimeste seas. Kottila hinnangul näitab see, et mahe pole enam väikese grupi huvi, vaid seda soovib osta üha suurem hulk soomlasi.

Maheda eelistamise põhjused pole muutunud: endiselt on

kõige olulisem puhas, lisaaineteta ja taimekaitsevahenditevaba toit, samuti maitse, tervislikkus ja keskkonnasäästlikkus. Ligikaudu 50% tarbijaid leiab, et mahe on tervislik ja vastutustundlik valik. Teisalt seostub mahe vähem kui kunagi varem väiketootmisega, seda peetakse pigem moodsaks kui traditsiooniliseks tootmisviisiks.

Kantar TNS küsitles 1004 soomlast vanuses 18–68 septembris 2017. ■



Mahetoidu Leht / 2018 Väljaandja: MTÜ Saare Mahe koostöös Ökoloogiliste Tehnoloogiade Keskusega. Turuarendustoetuse abiga rahastatud tegevus. Kontakt: Merit Mikk, e-post: merit.mikk@gmail.com. Toimetaja: Teele Tammeorg. Kujundus: Sten Kivissaar. Trükk: Kroonpress. Kaastööd: Sander Silm, Airi Vetemaa, Merit Mikk, Argo Peepson, Elen Peetsmann, Airi Külvet. Fotod: Merit Mikk, Elen Peetsmann, Liivimaa Lihaveis, Sirloin, pixabay.com, erakogud

