

# Mahe põllumajanduse leht

ISSN 1406-9814

48 1/2009

Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskuse väljaanne

## Tarbija ulatab talunikule abikäe

Tarbijate huvi kohaliku toidu vastu suureneb paljudes riikides üle maailma. Inimesed on tüdinenud anonüümsest ja igava maitsega supermarketitoidust ning otsivad võimalusi, et oma toidulauda kvaliteetse ja maitseva toiduga rikastada. Vähetähtis pole ka soov toetada kohalikke väikseid maatevõtjaid ja traditsioonilist maaelu. Järjest laiemalt on mitmetes Euroopa riikides, Jaapanis ja USAs levimas solidaarsusprintsibil põhinev tootjate ja tarbijate vaheline partnerlus (*Local Solidarity Partnerships between Producers*

*and Consumers, LSPPC*), kus talukaup jõuab ilma vahendajateta tarbijate kätte. Initsiatiivi võtavadki tarbijad, kes soovivad, et nende lähikonna talud ja väikekäitlejad jätkaksid tegevust ja saaksid töö eest õiglast tasu. Nii toetatakse kohalikke väiketootjaid, soodustatakse nende toodetud kvaliteetsete ja keskkonnasõbralike toiduainete tarbimist ning elustatakse tarbijate suhet maaeluga. Müügisüsteem põhineb neljal põhimõttel: partnerlus, kohalikkus, solidaarsus ja tootjate-tarbijate koostöö. Selle aasta aprilli lõpus külastasid



Mahe talukaup võidab populaarsust ja kaubapäeval on jaotuspunktis sagimist palju.

### SISU

Tarbija ulatab talunikule abikäe

lk 1

Mida Eesti tarbija mahetoidust teab

lk 3

Eesti ökopoed tahavad müüa kodumaist kaupa

lk 4

Koostöö on võimalus eduks

lk 6

Eestlased Euroopa taluturul

lk 7

Green Expol sai maitsta mahetoitu

lk 7

Pühajärve SPA hotell võitis mahetoidu kavaga Rohelise võtme aastaauhinna

lk 8

Talunikud ja turismiettevõtjad kohtusid toiduvõrgustiku koolitusel

lk 9

WWOOF Eesti ootab talunikke ja vabatahtlikke

lk 10

Uudised Eestist

lk 11

Pestitsiidid eurooplaste toidulaul

lk 12

IFOAMi ELi grupp: uued määrused vajavad täiendusi

lk 13

Mõeldud on ka koolidele

lk 14

Uudised maailmast

lk 14



**Ostjad komplekteerivad tellitud köögivilja kasti ise, nii on tootjal märksa vähem vaeva, samuti hoitakse kokku pakendi arvelt.**

Eestit Prantsusmaa sarnase müügisüsteemi AMAP liikmed Dominique Beaudoin ja Alain Chazerault, kes innustasid meidki oma eeskuju järgima. Prantslased kohtusid Mahepõllumajanduse Koostöökogu liikmetega, tarbijatega ja külastasid meie väikseid maheproduktide ja -töötajaid.

Prantsusmaal loodi esimene AMAP seitse aastat tagasi, praegu on neid juba üle 1000. Igasse rühma kuulub 50-200 peret ja kümnekond talunikku/väikekäitlejat.

### Kuidas AMAP toimib?

Tarbijad moodustavad organisatsiooni, selleks võib olla MTÜ, seltsing, vms vorm. Tegemist võib olla ka omavaheistel kokkulepetel põhineva mitteformaalse ühendusega. Luuakse kontaktid lähikonnas paiknevate talunike ja töötajatega, kes toodavad piisavalt laia valikut igapäevast toidukaupa. Suur osa kauba pakkujatest on maheproduktide ja -töötajad, paljud grupid ostavadki vaid maheprodukti. Neil, kes pole maheproduktide tootjad, tuleb siiski tootmisel arvestada mahepõllumajandusega sarnaseid printsiipe. Tootegruppidest on tavaliselt esindatud köögiviljad, piim ja liha, piima- ja lihasaadused, pagaritooted, munad, tihti ka mesi, puuviljad, õlid jm. Oluline on, et tarbija saaks põhitoitudained kätte ja et sarnaseid tooteid müüvaid tootjaid samasse gruppi ei kuuluks. Tihtipeale toodavad talunikud mitme AMAP grupi jaoks.

Igas grupis on tuumik, kes on võtnud vabatahtlikult kohustuse ostjate-müü-

jate vahelist kontakti vahendada. Igal grupil on ka oma juht, rahalise poole eest vastutaja ja eraldi iga tootjaga seotud kontaktisikud (seega kokku umbes 10), kes koguvad kokku grupi kuulujate tellimused ja vormistavad tootjatega lepingud. Tavaliselt on grupil ka väike liikmemaks, mille eest tehakse nt infolehti.

Kõik grupi kuuluvad tarbijad sõlmivad lepingud tootjatega, kellelt nad kaupa ostavad. Lepingus määratakse iga kord ostetavad kogused, toodete hind ja makseajad. Kõigi grupiga seotud tootjatega pole kohustust lepinguid sõlmida, nt võib loobuda lihast või meest. Lepingud tehakse tavaliselt kas pooleks aastaks või aastaks ja leping kohustab tarbijat selle perioodi jooksul tootjalt kokkulepitud koguse kaupa ostma. Juhul, kui kaupa enam ei soovita, tuleb otsida enda asemele inimene, kes lepingu üle võtab. Nii on tootjal alati pika aega ette teada, kui palju tal mingit toodangut olema peab. Hinnad lepitakse kokku koostöös, kumbki pool neid ei dikteeri.

Makstakse valdavalt tšekkidega, mis antakse olenevalt kokkuleppest tootjale ettemaksena, nt korra kuus või iga kolme kuu tagant. Tootja administ-

reerimisele eriti aega kulutama ei pea, sest temaga seotud tarbijagrupi kontaktisik koondab tellimused ja saadab need tootjale nii pikema perioodi kohta kui ka igakordsed tellitud kogused. Tootjad viivad kauba kord nädalas kindlal ajal jaotuspunkti, kust tarbijad saavad selle kätte tunni aja jooksul. Kohtumiskohaks võib olla näiteks mõni osalev talu, mõne aktiivsema tarbija kodu või mõni ühiskondlik hoone.

Kuigi kaup pole igale kliendile tellimuste alusel kokku pakitud, käib jagamine väga kiiresti, sest süsteem toimib iseteenindusega. Igaüks võtab kauba, mis talle on lepingus määratud. Köögivilja puhul on tooted iga kord hooajalised ja kauba nimekirja pannakse välja toodete juures olevale tahvlile. Nimekirja alusel komplekteerivad kauba (sageli ka kaaluvad) tarbijad ise. Loomulikult on sellise süsteemi puhul väga tähtis vastastikune usaldus, kuid arvestades tarbijagrupi eesmärke, pole see probleemiks.

Kõik tootegrupid ei ole iga nädal esindatud, tavaliselt saab iga nädal köögivilju, piima ja piimasaadusi, pagaritooted ning mune. Liha, linnuliha, mett jms saadakse harvem, mõnda toodet näiteks vaid korra kolme kuu jooksul. Konkreetne aeg on aga alati pool aastat või aasta ette kokku lepitud.

### Mis on sellise süsteemi eelised?

AMAPi kaudu saavad osalevad pered suurema osa igapäevasele toidulauale minevast toidust. See toit pärineb lähikonnast, on kasvatatud/toodetud väiketootjate poolt, pole kunagi anonüümne ja on suures osas mahe või sarnastele tootmisprintsiipidele vastav. Kuna ostetakse otse tootjalt, saab anda ka tagasisidet ja külastada talu-



**Köögiviljakorvi sisu varieerub olenevalt hooajast, kuid selle hind püsib ühesugune kogu lepinguperioodi jooksul.**

sid, kust toidulauale jõudev pärineb. Taludes korraldatakse lahtiste uste päevi, talguid, samuti võib neid külastada individuaalselt. Toode hind võib küll supermarketi hinnast kõrgem olla, kuid kvaliteet on väga hea. Suure osa tarbijate jaoks on süsteemiga liitumise peamiseks motiiviks olnud tahe toetada väiketootjaid ja keskkonnasõbraliku põllumajandust.

Ka tootja jaoks on sellise müügi puhul palju häid külgi. See aitab tootmist

terveks aastaks ette planeerida ja saada õiglast tasu. Samuti loob see otsekontakti tarbijaga, kelle tagasiside aitab oma tooteid edasi arendada ja toota vaid klientide poolt nõutud kaupa. Süsteemiga ühinenud tootjad on oma eluga valdavalt rohkem rahul, sest pälvivad tänuvalt tarbijatelt oma töö eest vahetat tust. Paljud väiketootjad, kes enne mõtlesid tootmise lõpetamisele, jätkavad just tänu AMAPLe.

Prantslaste külaskäiku toetas sarna-

seid ühendusi koondav rahvusvaheline võrgustik URGENCI (www.urgenci.net) sealse koordinaatori Jocelyn Parot eestvedamisel. Juunis külastavad Eesti huvilised Prantsusmaad, et tutvuda sealse süsteemiga juba detailsemalt ja koguda teavet sarnase süsteemi käima lükkamiseks Eestis. Sellest aga juba lähemalt järgmises Mahepõllumajanduse lehe numbris.

MERIT MIKK  
meritoko@gmail.com

uuring

# Mida Eesti tarbija mahetoidust teab

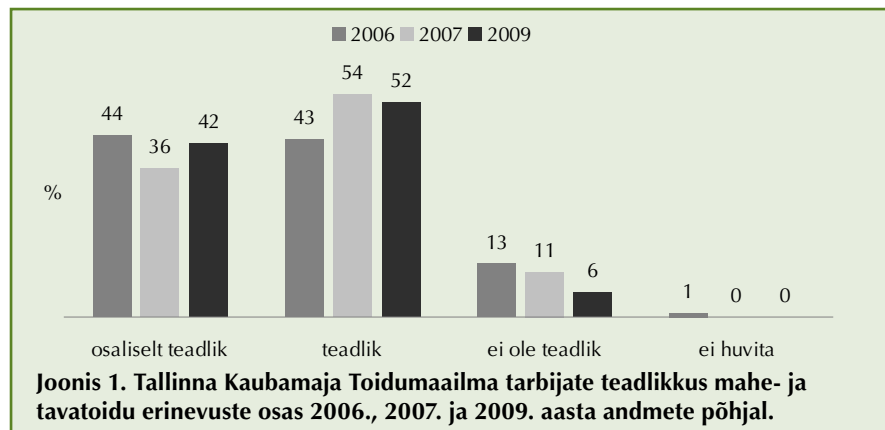
**Iti Vahter kaitses Euroüliskooli keskkonnakaitse teaduskonnas bakalaureusetöö „Eesti mahesektor ning tarbija teadlikkus ja suhtumine mahetoitu“. Teadlikkus mahetoidust pole suurenenud, järelikult tuleks teavitust hoogustada.**

Eesti mahesektor on alles arene misjärgus ja meid loetakse tärkava maheturuga riigiks. Maheturu areng sõltub tarbija teadlikkusest ja hoiakutest, sest see mõjutab otseselt toodete läbimüüki. Nõudluse kasvuga kaasneb omakorda tootmise ja töötlemise kasv.

Selle teema uurimiseks küsitleti 2009. aastal Tallinna Kaubamaja Toidumaailmas 50 klienti ja Eesti ühes vanimas ja suurimas mahetoidupoes, Ökosahvris, 30 klienti. Kaubamaja küsitluse tulemusi võrreldi 2006. ja 2007. aastal samas tehtud uuringu tulemustega.

Tallinna Kaubamaja Toidumaailmas selgus, et enamik inimesi on mahe- ja tavatoidu erinevustest teadlikud või osaliselt teadlikud, võrreldes 2007. aastaga märgatavat muutust pole (joonis 1). Nii nagu eelmistel aastatel, peavad Kaubamaja kliendid peamiseks mahetoidu erinevuseks tavatoidust eelkõige kasvatamist ilma keemia ja väetisteta, sel aastal mainis seda vastavalt 32% ja 30% küsitletutest. Veel märgiti, et mahetoit on looduslikult kasvatatud, puhtam, maitsev, pestitsiidideta ja kvaliteetsem. Erinevalt Kaubamaja klientidest oskas Ökosahvri klient nimetada tunduvalt rohkem mahe- ja tavatoidu erinevusi. Et Ökosahvris käivad mahetoidu püsiostjad, siis on nende suurem teadlikkus ootuspärane.

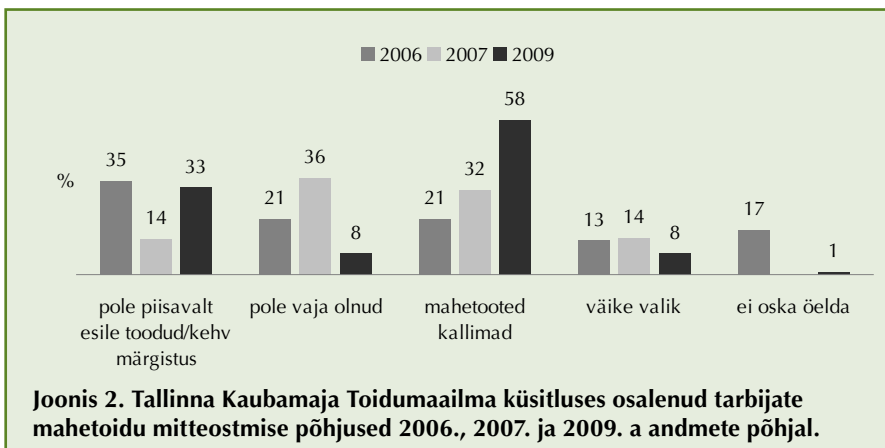
Nii nagu varemgi, soovib Kaubamaja klient mahetoidu kohta rohkem teada, kaasa arvatud mahetootmise põhimõt-



teid. Infot soovitakse saada meedia, trükiste ja teavituskampaaniate kaudu. See teeks selgeks, kuidas inimesed mahetoitu tarbides elukeskkonda ja oma tervist säästa saavad.

Kaubamaja küsitlusele vastanud mahe- ja tavatoidu erinevustest teadlikest või osaliselt teadlikest klientidest olid mahetoitu ostnud 59%. Kaubamaja klien-

tide peamiseks ostumotiiviks on tervis ja keskkonnasõbralikkus, mida nimetas vastavalt 38% ja 36% küsitletuist. Keskkonnasõbralikkuse kui ostumotiivi tähtsus on võrreldes 2007. aastaga, mil seda mainis vaid 4%, märgatavalt tõusnud. Ostmise põhjuseks nimetati veel ka mahetoidu puhtust, paremat maitset ja lihtsalt soovi seda proovida.



Ökosahvri kliendid pidasid samuti oluliselt tervist ja keskkonda, kuid neid mainiti palju sagedamini, vastavalt 82% ja 73%.

Kaubamaja kliendid jätvad mahetoidu ostmata peamiselt kalliduse tõttu. Seda märkis võrreldes eelmiste aastatega pea kaks korda rohkem, koguni 58% vastanutest (joonis 2). Samuti on võrreldes 2007. aastaga suurenenud nende inimeste arv, kes peavad mahetoidu mitteostmise põhjuseks halba esitlust ja kehva märgistust. Lahenduseks pakuti mahetoidu mitmekesist valikut ja et see toit paikneks kaupluses kindlas kohas, mis on piisavalt nähtav. Ökosahvri kliente huvitas hind vähem. Kõige rohkem oli neid, kes pidasid hinda ja kvaliteeti võrdselt oluliseks. Äratas tähelepanu, et neid, kes peavad tähtsaks

kvaliteeti, on isegi rohkem kui neid, kes seavad esikohale hinna. Suur osa (36%) Kaubamajas küsitlusele vastanuist soovib osta kõiki toiduaineid mahedana.

Endiselt on kõige nõutumad ostmiskohad ostukeskused. Ökosahvri klient otsaks senisest rohkem puu- ja köögivilja ning jätkuvalt eelkõige ökopoest.

Eelmistel aastatel olid peaaegu kõik küsitletud Kaubamaja kliendid nõus mahetoidu eest teatavat hinnalisa maksma, seevastu 2009. aastal oli valmis seda tegema 83% tarbijatest.

Ökomärki, mis on peamine võimalus eristada mahetoidu tavatoidust, teadis 42% Kaubamajas küsitletutest.

Nii nagu varemgi, piirab Kaubamaja klientidel mahetoidu rohkemat ostmist kõrgem hind, halb kättesaadavus ja väike valik.

Ökosahvri klientidelt küsiti ka mahetoidu päritolu olulisuse kohta. Mahetoidu päritolu oli ostuotsuse tegemisel oluline 87% vastanutest. Enamik vastanutest (83%) oli kohaliku mahetoidu kvaliteediga rahul, samas nende valikuga oli rahul vaid 20% vastanutest.

Selleks, et mahetoidu inimestele lähemale tuua, peaks see olema paremini kättesaadav. Ökosahvri klientide arvates tuleks suurendada kauplusketide mahetoiduvalikut, samuti võiks olla rohkem spetsiaalseid ja suuremaid ökopoe. Mainiti ka soovi küllasta mahetalusid. Kõige olulisem on aga senisest suurem tähelepanu tarbijateavitusel ja meediakampaaniatele.

ITI VAHTER  
ity@hot.ee

## uuring

# Eesti ökopoed tahavad müüa kodumaist kaupa

Sille Sommer kaitses Eesti Maaülikooli Põllumajandus- ja keskkonnainstituudis bakalaureusetöö "Eesti ökopoodide hetkeolukord ja tulevikuvõimalused". Küsitletud oli 18 Eesti ökopoodi. Järeldus: tarbijate ligimeelitamiseks peaks kaubavalik laienema eelkõige Eesti mahetoodanguga.

Kohalikke mahetooteid müüakse Eestis vähemalt 50 müügikohas, lisaks on võimalik neid osta laadadel ja turgudel. Kõige suurema valiku leiab spetsialiseerunud ökopoodidest, mida on Eestis praegu umbes 25. Neist omakorda pakuvad suurimat Eesti mahetoodete valikut Tallinna poed Ökosahver, Maa ja Ökotalukaup.

Arvesse tulevad ka supermarketid (Selver, Rimi, Prisma, Maksimarket jt), kuid seal on müügil vaid mõned üksikud mahetooted. Laiemas valikus leidub neid Tallinna ja Tartu Kaubamaja Toidumaa-ilmas, kus on erilett, ning Stockmannis.

Et selgitada mahetoodete turustamise korraldust ökopoodides ja analüüsida tulevikuvõimalusi, tehti 2009. aasta veebruaris-märtsis ankeetküsitlus. Küsitlused saadeti 21 ökopoele, vastused saadi 18-lt.

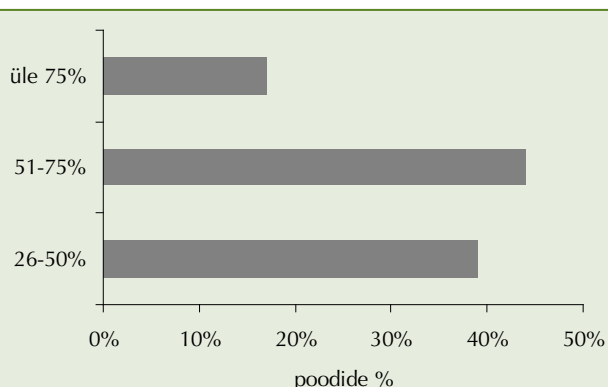
## Miks ökopood?

Peamine ökopoe asutamise põhjus (63% vastanutest) on olnud omanike isiklik huvi: mahetoidu sooviti ise tarbida. Juba enne asutamist oli harjutud sööma võimalikult puhast ja looduslähedast toitu, et säilitada tervist või leevendada juba ilmnunud tervisehädasid.

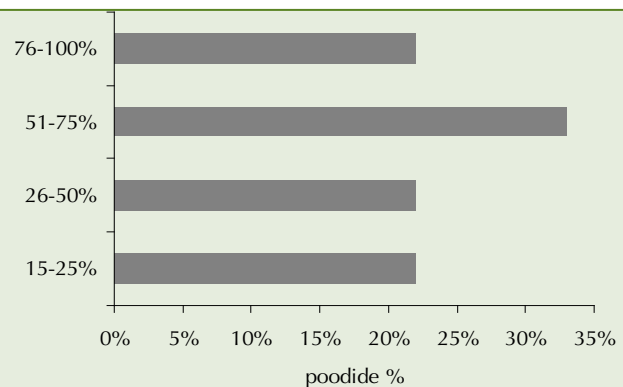
Teine oluline põhjus – mahetoidu ostuvõimaluse puudumine oma kodulinna.

## Olukord

Kohalikud ökopoed ise hindavad oma üldist olukorda heaks või rahuldavaks. Enim teeb muret tagasihoidlik käive ja vähene klientuur. Lisaks tekitavad probleeme logistika ja tarne keerukus, tarbi- ja napp teadlikkus mahetoidu eelistest, kodumaise mahetoidu sortimendi vähesus ja professionaalse personali puudus. Eraldi toodi välja turustatava toodangu lühikest säilimisega. Ökopoed



Joonis 1. Toidukauba osa ökopoodide kogukäibest 2008. a.



Joonis 2. Kodumaise toidu osa ökopoodide kogu toidukauba käibes 2009. a.



Foto: A. Vetemaa

### Lõuna-Eesti Ökokeskus Tartus müüb enamikku Eestis saadaolevaid kohalikke mahetooteid, siiski moodustab suurema osa valikust importkaup.

näevad vaeva ka rangete mahetoitude turustamise reeglitega. Rõhutati, et VTA kontrollkäigud poodidesse on ebaproportsionaalselt sagedased. Et konkurentsipüüa, peavad ökopoodid järgima tänapäevast teenindustaset. 67% vastanutest pakub internetimüüki ja kojuvedu.

#### Kaubavalik

Ökopoodides on lisaks toidule ka muud kaup, riulitel võib näha looduskosmeetikat, puhastusvahendeid, beebitarbeid jms (joonis 1). Enamik poodi üritab sortimendi hoida mitmekülgse, mistõttu müüakse ka importkaupa (joonis 2). Impordi osatähtsus on põhjendatud, sest Eestis ei toodeta paljusid tarbijate poolt nõutavaid toidukaupu. Olukord paraneb tunduvalt, kui juurde tuleks rohkem mahetootjaid ja -töötlejaid.

Ökopoodi seostatakse eelkõige mahetoitudega, kuid ainult mahetoitude turustamine ei ole Eestis veel eesmärk omaette. Kõige olulisemaks peetakse toodete võimalikult laia valikut. Üheks põhjuseks, miks ökopoodides ei valitse eranditult vaid öko, on riski kartus. Keskenududes vaid mahekaubale, on keeruline tarbija nõudlust täielikult rahuldada ning seetõttu müüaksegi tänastes ökopoodides ka teisi tooteid. Tuleb aga märkida, et mittemahetoitude valik tehakse kas talutoodete või muidu võimalikult naturaalse toodete hulgast.

Imporditud ja kodumaiste mahetoitude hulgast ostetakse kõige enam teravilja-saadusi, teesid, maitseaineid, piimasaadusi,

toiduõlisid, köögivilja ja maiustusi. Tarbijad eelistaksid kohalikke mahetööstust, aga nende valik on hooajaline ja kitsas. Samuti tunatakse puudust mahelinnulihatoodetest ja piimasaadustest (või, kohvikoor, hapukoor).

#### Mahetoote eristamine

Mahetoote eristamine ülejäänud kaubast ei ole paljudes ökopoodides piisavalt hästi organiseeritud. 45% vastanutest piirduvad ainult tootel endal oleva infoga. Et ökopoodides leidub ka tavatooteid, siis satuvad vähemteadlikud ostjad kergesti segadusse. Suurem osa poodidest on eristamiseks siiski midagi rohkemat ette võtnud: 14% paigutab hinnasildile ökomärgi, 14% kasutab muud eristuvat sildistust, 14% kirjutab tavatoitude hinnasildidele, et tegemist on tavatootega. Kahel korral mainiti, et ostja tähelepanu suunavad mahetoitudele müüjad, ning mõnes poes on mahetooteid eraldi riulid.

Mahetoote eristamine muust kaubast ei ole kulukas ettevõtmine, pigem nõuab see aega ja pisut mõtlemist. Näiteks on ühes ökopoes asjale lähenedud loovalt, nimelt käib eristamine värvikoodidega: mahetoote hinnasildile on pandud roheline ja mittemahetoote hinnasildile punane märk.

#### Ökopoodide küllastatavus

Ökopoodide põhikliendid on noored lastega pered (40% vastanutest). Lisaks

eelistavad nende poodide toiduvalikut terviseprobleemidega inimesed (28%). Vähem mainiti roheline eluhoiakuga ja teadlikke tarbijaid, pensionäre, taime-toitlasi ja inimesi, kes väärtustavad oma tervist. 53% ökopoodidel on ka ettevõtetest kliendid.

Käive sõltub aastaajast, enamasti on läbimüük talvel suurem ja suvel väiksem. Selgelt eristuvad Lääne-Eesti suvituskohtade ökopoodid, mida küllastatakse suviti rohkem.

Kõige rohkem käiakse ökopoodides laupäeviti ja reedeti, kui inimestel on sisseostudeks aega. Ka esmaspäeviti ja teisipäeviti on küllastajaid rohkem, sest siis jõuab poodi värske mahekaup (nt mahepiim). Väiksemates linnades mõjutavad küllastatavust samuti palgapäevad. Päeva kokkuvõttes on ostjaid rohkem tööajal ja lõuna paiku.

#### Tarbijate teadlikkus

Ökopoodide arvates võiksid inimesed mahetoitude teadlikumad olla. Oodatakse selgitustööd riigilt, meedialt ja erakonnalt Eestimaa Rohelised. Samas oldi nõus, et ka ökopoodid ise peaksid selgituse huvides rohkem pingutama. Hea näide on üks Tallinna ökopood, mille juures tegutseb terviseklubi. Mitmed ökopoodi omanikud peavad vajalikuks koostöövõrgustiku loomist, et ühiselt kitsaskohtadele lahendusi otsida.

**SILLE SOMMER**  
Eesti Maaülikool  
sillesommer@gmail.com

### Väiketöötajatele jagatakse teadmisi

Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutuse kutsel tulevad lähikuudel Eestisse Rootsi väiketöötlemise keskuse Eldrimner spetsialistid, kes juhendavad erinevate toodete valmistamisest huvitatud tootjaid. Väikeses grupis katsetatakse aedvilja-, liha- ja pagaritoodete valmistamist. Täpsem kava on planeerimisel. Palume kõigil osaleda soovijatel anda oma huvist teada e-mailile mahepm@gmail.com, märksõna VÄIKETÖÖTLEMINE või tel 522 5936.

**AIRI VETEMAA**  
Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus

## koostöö

# Koostöö on võimalus eduks

Lõuna-Eesti väiketalunikel on kolme viimase aastaga tekkinud omavaheline koostöö. Ühiselt arendatakse kohaliku elamustoidu, käsitöötoidu ja mahetoidu pakkumist. Eelmisel aastal oli aeg küps, et luua tulundusühistu Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik.

**K**ohalikeks peetakse üldjuhul mitteintensiivselt kasvatatud saadusi, mida talud töötlevad traditsioonilisel viisil kaasaegses võtmes ja veidi teistsugusel uuemal viisil.

Kohalike väikeste tootjate-töötajate koostöö on Eestis vähekasutatud, kuid paljutootav eristumise ja nišitootmise võimalus. Elamustoitu ootavad enamasti kohalikke maitseid hindavad turistid, mahetoidu kindlateks huvilisteks on ka lastega pered ja teadlikult toituvad inimesed.

Lõuna-Eestis hakkas toiduvõrgustiku mõtet edasi arendama 2006. aastal moodustunud tuumikrühm: maaelu ekspert Roger Evans (Šotimaa), Võrumaa Talupidajate Liidu esimees Andres Soots ja ETNA Eestimaal esinaine Kaja Kesküla. Alustati koolitustega, mis täiendasid talunike teadmisi toidu tootmises ja turunduses ning praktilisi oskusi töötlemises ja toiduhügieenis.

Mitmel korral on toiduvõrgustiku talunike grupp pakkunud oma toodangut Tartus Antoniuse õueturul, aga ka Maa-

messil. Lisaks käiakse Võrumaa laataldel. Kohalike maitseüllatustega on välja tulnud põllumeeste ja turismiüritustel.

Juba kolmandat aastat toimetavad mahetalud tellimise alusel ühiselt oma tooteid Tartu rahvale koju kätte. Toote nimekiri on üha pikenenud ja huviliste hulk on ilma erilise reklaamita suurenenud. Edaspidi, kui talude võimalused nõudlusele järele kasvavad, kavatakse pakkuda mahetooteid ka haridusasutustele.

2008. aastal jõuti lõpuks üheksaliikmelise tulundusühistu Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik loomiseni. Ühismüük meeldib nii tegijatele kui ka tarbijatele. Tootevalik äratab huvi ja aitab müüa. Seni kogetu kinnitab käidud tee õigsust, nii mõndagi toodet nõutakse mitu korda rohkem kui tegijad praegu teha jõuavad. Kohalik loominguiline lähenemine tootearendusele annab huvitavaid ja maitsvaid tulemusi. Nõudlus julgustab jätkama OMA toote otsingutega.

Võrumaa kui turismipiirkonna magnetiks on Suur Munamägi ja Ööbikuorg, elamustoit vaid rikastab ja mitmekesistab pakkumist. Nii väiketalunikule kui ka turismitalule tähendab see madalhooajal võimalust lisategevuseks, millega eristuda ja senisele tegevusele lisandväärtust anda.

Kui käsitöö puhul on kodus tegemine üsna tavaline, siis käsitsi tehtud talutoidu – hoidiste, juustude, leibade, karaskite, sinkide – ohutu pakkumisega on rohkem probleeme. Sageli puuduvad taludes toidu valmistamiseks sobivad tingimused või pole joogivesi piisavalt kvaliteetne. Siin oleks kasu tootjate ning turismitalude ja külamajade mitmepoolsest koostööst, kus viimased võiksid anda töötlemiskoha. Koostöös muutuks elamust pakkuv talutoit nähtavaks ja nii tekiks maal uusi töökohti.

Sel ja järgmisel aastal planeerib tulundusühistu Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik arendada tootmist ja toodete turustamist.



Foto: Erakogu

**Kaja Kesküla Antoniuse turul Võrumaa kaupa pakkumas.**

Kavas on:

- pakkuda abi sisendite ostmisel (nt looduslikud väetised, loomasööt, seemned),
- osta ühiselt kasutatavaid harimisriistu,
- luua internetikeskkond, mille kaudu on võimalik osta ühistu tooteid,
- koostöös Maaülikooliga välja töötada lambalihatoodete valmistamise tehnoloogia ja leida sobivad pakendid,
- alustada lasteadele mahetoidu turustamise pilootprojektiga.

Osade tegevuste elluviimiseks on koostöös Rõuge Taluseltsiga esitatud LEADER projekti taotlus.

Indu ja ideid ka teistele tegijatele!

**KAJA KESKÜLA**  
**Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik**  
 kaja.keskula@gmail.com  
 www.let.ee

## Uus mahetoode

AS Salvest on mahepõllumajanduse registris töötlejana 2008. aastast, kuid seni polnud veel ühegi tootega turule jõutud. Esialgne plaan oli hakata purki panema mahekurki, siis tänavu sai Berry Farming OÜ tellimisel valmis hoopis **maheastelpajumoos**. Nüüd saavad meie tarbijad valida kahe tootja astelpajumoosi vahel, sest Sfinx-E on maitsvat maheastelpajumoosi pakkunud juba paar aastat. Loodame, et kumbki ettevõtte ei jää pelgalt astepaju juurde ning tootevalikusse lisanduvad ka muust toorainest moosid ja mahlad.

**TOIMETUS**

## koostöö

# Eestlased Euroopa taluturul

Saksimaal Plauenis peeti 7.-14. märtsini väiketootjate messi Euroopa taluturg 2009, kus esimest korda esitleti ka Eesti tüüpilisi talu- ja mahetooteid.

Plauenis käisid Liisa Ruukel TÜ Eesti Mahest, Heli Viedehof Pärnumaalt Tamme ürditalust ning Kaja ja Jako Kesküla Lõuna-Eesti Toiduvõrgustikust. Euroopa taluturul osalemise eestvedaja oli Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik koos Eestimaa Talupidajate Keskliiduga.

Messile oli tulnud 11 riigi väiketootjad, kes esitlesid oma riigile iseloomulikke söögipoolist ja käsitööd. Eriti jäid meelde Hollandi ja Šveitsi juustud, Prantsuse vinnutatud vorstid ja ulukiliha, Saksamaa väiketootjate mooniseemnetooted, Austria kõrvitsaseemnetooted, Kreeka oliivid ja oliiviõlid ning Tšehhi väga maitavad õhukesed vahvlid ja filigraanpeente kaunistustega piparkoogid. Sakslased olid väljas paljude mahetooteid ning väiketootjate ühise müügiga. Eraldi esitleti kana- ja muna-, pühvlining jänese tooteid. Poolakad olid väljas õuntest valmistatu ja väga maitsvate lihatoodetega. Ungarlased pakkusid paprikatooteid ja veini. Väiketootjate kaup oli veidi odavam, kui me eeldasime.

Euroopa taluturul 2009 esitleti ja müüdi Eestist kaasa võetud tooteid: Hürsi taluleib, Sfinx-E astelpaju ökomoo, Taa-

li mesila ökomesi ingveriga, Tervise Kodu OÜ kuuseokkamaitseelised meekommid, Taa- rapõllu talu metsamarjamahlad ja kuivatatud marja- suupisted, Tamme aiandustalu sibuläsärts (sibulamoos), kuivatatud ürtidest dipisegu, naturaalsed piparmündiga maitsestatud talu- moosid, puidust käsitöö ja tekstiilid ning GoodKaarma ökoseebid.

Saime hea pildi Euroopa väiketegijate toodete valikust ja turu ootustest. Just hinnatase erinevate toodete võrdluses üllatas veidi. Samas võitsid meie talutooted nagu astelpajumoos, dipisegu ning iseäranis kadakast käsitöö ka sakslaste tähelepanu. Eriti peab talutootja teadma, et konkurents Euroopa mastabis on väga tihe. Eristumine ja kvaliteet on esimesed argumendid, millega kau-



Foto: Erakogu

**Eesti mahe- ja talutoodangu väljapanek. Suurimat huvi pakkusid astelpajumoos, dipisegud ja kadakast käsitöö.**

pa müüa. See tähendab aga suurt tööd oma tootega nii sisu kui ka pakendi konkurentsivõime nimel.

Eesti toodete esitus Euroopa taluturul Plauenis sai võimalikuks tänu osalejate, Lõuna-Eesti Toiduvõrgustiku ja Põllumajandusministeeriumi ühisele panustamisele.

**KAJA KESKÜLA**

## Green Expol sai maitsta mahetoitu

Eesti mahetootjad ja -töötajad on viimastel aastatel ühise letiga väljas olnud üsna mitmel laadal ja messil. Maikuu avati selle aasta messikalender osalusega Tallinna Lillepaviljonis roheline elustiili messil Green Expo. Esindatud olid Märjamaa Lihatoöstus värsked veise- ja lallelihaga, Pajumäe talu kohupiimakreemide ja jogurtiga, Uuskaubi talu taimeteedega, Taali mesila mesindussaadustega, Sfinx-E astelpajumoosiga, Kopra Karjamõis värskete maitsetaimede ja salatiga ning TÜ Eesti Mahe mitut sorti jahu ja helvestega. OÜ Normann Ravimtaimed oli väljas

päris oma müügiletiga, kust võis leida laias valikus mahetaimeteesid.

Lisaks toidukaupadele pakuti ka muud ökoloogilise suunitlusega toodangut, nagu kosmeetika, puhastusvahendid, ehitus- ja viimistlusmaterjalid jm. Sai kuulata loengut mahepõllumajandusest ja muudest ökoloogilistest tehnoloogiatest.

Messil ühisosalemist korraldas Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus koostöös Eesti Biodünaamika Ühinguga. Juba mitmendat aastat on selleks tuge saadud turuarendustoetuse raames. Järg-

misena ollakse ühiselt väljas Pühajärve öko- ja loodustoodete laadal 11. juulil. Kavas on ka Jäneda talupäevad ja sügislaad, Põlvamaa ökofestival, Paunvere väljanäitus, Tartu maarjalaad ja sügisene Tartu ökomess.

Kui leidub mahetootjaid-töötajaid, kes sooviksid nendel üritustel oma kaupa esitleda ja müüa, palume ühendust võtta e-mail: [airi.vetemaa@gmail.com](mailto:airi.vetemaa@gmail.com) või tel 522 5936.

**TOIMETUS**

## toitlustamine

# Pühajärve Spa hotell võitis mahetoidu kavaga Rohelise Võtme aastaauhinna

Turismimesi Tourest 2009 raames peeti sel kevadel esimest korda Rohelisema Turismi foorum, kus turismiettevõtetele tutvustati säästva ja keskkonnasõbraliku majandamise arengusuundi. Foorumil anti kätte esimesed Rohelise Võtme aastaauhinnad (RVA) majutusettevõtetele, kellelt on tulnud keskkonnasõbralikke algatusi, mis viiakse ellu käesoleval aastal. Konkursi võitis Pühajärve Spa hotell võistlustööga «Vali mahetoit – hea Sinule, hea loodusele!».

Pühajärve peakokk Silver Silmere on mahetoidu tähtsale kohale tõstnud, auhind andis talle tublisti innustust juurde. Juba mõnda aega on hotelli restorani hommikusöögilaus pakutud Eestis ökoloogiliselt toodetud toiduaineid. Ökotoidu juures on ka viited ettevõtetele, kust need toiduained pärit. Nii võib hommikulauas maitsta Vändra Leiva kukleid ja leiba, Pajumäe talu jogurtit ja leivamääret, Saida-farmi juustu ning Taali Mesila mett. Neile, kes eelistavad pakiteele naturaalselt taimeteed, pakutakse Põlvamaal Oropera ökotalus spetsiaalselt Pühajärve Spa hotelli tarbeks segatud taimeteed „Hommikuterivitus“.

Pühajärve taotleb mahetoitlustamise tunnustamist Veterinaar- ja Toiduametilt. Seejärel saab ka menüüs mahetoidust teavitada. Restorani ja publi menüüsse on plaanis võtta järjest rohkem



Foto: Pühajärve SPA

just kodumaiseid mahetoiduaineid. Näiteks on kavas hakata pakkuma mahetoidu eestipärase grupimenüüs, mis peaks eriti ahvatlema välisturiste. Peakokk Silmere tellib aga juba praegu Pühajärvele mahetoorainet. Pajumäe talust saabub lisaks jogurtile piim ja kohupiim.

TÜ Eesti Mahe toob kohal Kitsevälja talu munad, Märjamaa Lihatootuse veise- ja lambaliha ja mitme mahetalu köögivilja. Praegu mahetooraine kasutamisele veel viidata ei saa. Kui aga klient seda soovib, siis hangitakse kasvõi kogu tooraine mahedana. Sellisel moel on Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus ja SA EMÜ Mahekeskus pidanud Pühajärvel juba mitu seminari.

Selle aasta augustis serveerib Pühajärve SPA hotell öhtusöögi rahvusvahelise mahepõllumajanduse konverentsi ligi 130 osalejale, 11. juulil aga korraldab koostöös Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutusega Pühajärvel öko- ja loodustoodete laada.

**AIRI VETEMAA**

**Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus**  
airi.vetemaa@gmail.com

## uudised

## Maheklubi koondab info veebi

Kevadest ootab lugejaid ja kaasamõtlejaid uus veebikeskkond [www.maheklubi.ee](http://www.maheklubi.ee).

Maheklubi eesmärk on mahepõllumajanduses toimuvat jooksvalt kajastada, huvitavat lugemist peaksid leidma nii tootjad, töötajad, toitlustajad kui ka tarbijad.

Maheklubi sisaldab üldist mahepõllumajanduse infot ja uudiseid meilt ja mujalt. Siit leiab teavet teadusuuringu-

te, projektide ning mahevaldkonnaga seotud koolituste ja muude sündmuste kohta. Samuti tutvustatakse Mahepõllumajanduse Koostöökogu kõiki organisatsioone. Klubist leiab elektrooniliselt enamiku Eestis välja antud mahepõllumajanduse trükistest, sealhulgas Mahepõllumajanduse Lehe. Loodame kasutajatelt ka tagasisidet, et saaksime nende soovidel ootuspäraselt vastata.



Maheklubi haldab Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus. Veebilehte toetab Avatud Eesti Fondi vahendusel Vabaühenduste fond, mida rahastavad Norra, Island ja Liechtenstein.

**TOIMETUS**



## koolitus

# Talunikud ja turismiettevõtjad kohtusid toiduvõrgustiku koolitusel

**Paljudes Euroopa riikides on eriti viimasel aastakümnel hakatud väärtustama kohalikku eripärast käsitööstuslikku toitu. Selle eest ollakse nõus rohkem maksma, aga samas eeldatakse kõrget kvaliteeti ja head kättesaadavust. Eestiski leidub ettevõtjaid, kes suudaksid sellist toodangut pakkuda, puudu jääb aga teadmistest ja oskustest ning vahel napib ka pealehakkamist.**

**E**t asjast huvitatud inimestele tuge pakkuda ning tootjaid ja turismiettevõtjaid kokku viia, korraldas Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus märtsist maini kohaliku toiduvõrgustiku arendamise koolituse, kuhu olid kaasatud kogenud Šoti spetsialistid ja Eesti praktikakogemusega eksperdid.

Praktiline koolitussükkel, mis koosnes viiest kahepäevasest osast, hõlmas teemasid alates kvaliteedi tagamisest toidu tootmisel ning lõpetades erinevate müügikanalite ja koostöövormide kasutamise. Pearõhk oli tarbija ootuste väljaselgitamisel, ühiste tootepakettide väljatöötamisel ning ühise turundusstrateegia kavandamisel. Koolitusel osalesid põllumajandustootjad, toidu väikekäitlejad ja turismitalunikud.

Koolituse esimeses osas keskenduti koostöövõimalustele ja turustuskanalitele. Lektor Howard Wilkinson tõi palju kasulikke näited Šotimaal toimivast Ayrshire toiduvõrgustikust ning seal järjest populaarsust võitvate taluturgude korraldusest. Turul pööratakse peatahelepanu hooajatoodetele ning sellele, et valik oleks mitmekesine ja kõik tootegrupid võrdselt esindatud. Lisaks kvaliteetsele ja maitsvale toidule võimaldab taluturg tarbijal suhelda talunikuga. Talunik saab tutvustada oma toodet ning ühtlasi küsida tarbija arvamust. See kõige lihtsam ja tõhusam tagasiside viis on ühtlasi otseturustamise suurimaid eelseid. Samuti räägiti sellest, kuidas omaenda ja pereliikmete tehtud tööd toote omahinna sisse arvestada. Sageli jäetakse just oma töö arvestusest välja. Eesti kogemusi tutvustasid Kaja Kesküla ja Merit Mikk.

Teises osas oli teemaks toidu pakumisahela mõistmine ning tarbija nõudmised ja ootused. Lektor Pille Pokk juhendusel tehti grupitöid, kus osalejad määratlesid oma toodete praegused ja võimalikud kliendid, hinnastrateegiad, tarneahela, koostöövõimalused. Osale-

jad said aimu turundusest ja selle läbi mõeldud planeerimise vajalikkusest.

Kolmandas osas oli kesksel kohal toiduvõrgustiku turundusstrateegia ning ettevõtte turu-uuringud. Lektor David Lamb (Šotimaa) rääkis lisandväärtuse loomisest, analüüsi väärtusahelat, määratleti toidu väärtused ning räägiti turunduse planeerimisest ja 21. sajandi tarbijast. Kui võrrelda eelmise sajandiga, siis kulutatakse kodus toiduvalmistamisele aina vähem aega. Kuigi tootja arvates võib just tema toode olla see, mida vajatakse, ei pruugi tarbijad sellele nõustuda. Oluline on mõista, mida tarbija soovib ning seda arvesse võtta enne kui turule sisenetakse. Kõige lihtsam on teha turu-uuringuid oma tutvusringkonnas, paraku ei pruugi need tulemused olla alati erapooletud. Samuti võib pöörduda ülikoolide poole, sest seal on spetsialistid ja tudengid, kes teevad sama töö odavamalt kui turu-uuringufirmad.

Pille Liivaaug (Eesti Konjunkturiinsituut) tegi ülevaate senistest toidutarbimist ja mahetoitu puudutavatest uuringutest ning andis juhtnööre, kuidas neid andmeid kasutada. Üsna palju turufotot võib leida instituudi veebilehelt [www.ki.ee](http://www.ki.ee) (Uuringud), samuti tasub turismi uuringuid vaadata Ettevõtluse Arendamise Sihtasutuse veebilehelt [www.eas.ee](http://www.eas.ee) (Uuringud – Turism). Toote hinnakujundust selgitas finantskonsulent Heli Salf.

Neljas koolitusjärg keskendus kvaliteedi kontrolli kindlustamisele ja toidutoodete pakumisele. Pille Pokk ja Pille Liivaaug rääkisid pakendamise, omahinna kujundamisest ning müügi edenduse võimalustest. Samuti anti juhendeid iseseisvateks turu-uuringuteks ning toodi näiteid edukatest ja vähem edukatest turundusstrateegiatest. Kujunduse tähtsust nii pakendi kui ka kodulehete puhul analüüsis Tiit Lepp.

Viimaseks teemaks oli maaturism ja

turisti ootused. Eesmärk oli lähendada kohalikke toidutootjaid ja turismiettevõtteid, et pakutav toit oleks kohalik ja kvaliteetne. Lektor Roger Evansi juhendusel koostati tööplaanid kohaliku ja mahetoidu kasutamiseks maaturismi ettevõtetes. Soovitati välja mõelda atraktiivsed lood, mis seostuvad pakutava toidu või teenustega. Meie kultuuripärand sisaldab selleks palju võimalusi, tarvis läheb vaid loovat algatust. Pühajärve SPA restorani positiivset kogemust mahetoorme kasutamisel tutvustas peakokk Silver Silmere.

Ka koolituspaigad valiti sellised, kus ettevõtjad panevad rõhku kohalikule ja mahetoidule. Arossa külalistemaja Võrumaal hangib toidukauba nii palju kui võimalik ümberkaudsetelt mahetalunikelt. Toidu ja turismi sidumine on päevakorral ka Nopri talus, kus peetakse piimakarja ning oma meierei piimasaadused on juba aastaid turul ja leidnud ustavaid tarbijaid. Uudisena on tallu rajatud seminariruumid ja huvilistele pakutakse võimalust tutvuda töötava põllumajandusettevõttega. Pühajärve SPA hotell on samuti kohaliku ja mahetoidu au sisse tõstnud. Põlva kohvik Aal kasutab oma köögivilja ja hangib tooret ka teistelt lähikonna talunikelt.

Toiduvõrgustiku arendamise koolitus andis palju ideid, kuidas edasi liikuda ja oma ettevõtet arendada. Mõisteti, et koostöö teiste kohalike ettevõtetega toob rohkem kliente ja suurema majandusedu kõigile osapooltele.

Koolitus toimus Eesti Maaelu Arengukaava meetme 1.1 raames, toetas Euroopa Liit. Sarnaste koolitustega on Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutusel kavas jätkata ka tulevikus.

**ELEN PEETSMANN**  
[elen.peetsmann@emu.ee](mailto:elen.peetsmann@emu.ee)

WWOOF

## WWOOF Eesti ootab talunikke ja vabatahtlikke

Vabatahtlike liikumise WWOOF (ingl k World Wide Opportunities on Organic Farms) eesmärkidest ja põhimõtetest on Mahepõllumajanduse lehtedes paaril korral juttu olnud. Täna räägime, kuidas on MTÜ WWOOF Eesti elanud ning mida viimasel ajal teinud.

Kaks getusemisaastat (alates 2007. aasta märtsist) on tõendanud, et MTÜ kogub üha enam hoogu ja jõudu. Oleme kogenud, et suudame olla kasulikud nii Eesti mahetaludele kui ka seal vabatahtlikuna töötada soovijatele. Täna on WWOOF Eesti andmebaasis 18 mahetalu ja 246 vabatahtlikku, viimaste arv suureneb iga päevaga. Eesti mahetalunike huvi on seni olnud võrdlemisi tagasihoidlik, kuid me võime kinnitada, et vabatahtlike vastuvõtnud talud on rahule jäänud ja ootavad külla järgmisi entusiaste Eestist ja mujaltki. Ka vähene võõrkeeleoskus pole takistuseks olnud. WWOOF Eesti sai arenguks hiljuti tuge Vabauhenduste Fondilt, mis on loodud Norra ja Euroopa majanduspiirkonna finantsmehhanismide raames. WWOOF Eesti taotles fondilt rahastust ning projekt „MTÜ WWOOF Eesti võimekuse suurendamine Eesti mahepõllumajanduse edendamiseks“ osutus edukaks. Projekti avakoosolek toimus sama aasta

augustis koos talgutega Järvamaal Eesti Taluõliühistu lahke pererahva Meeli ja Raivo Seepteri juures. Sai heina tehtud, puid raiutud ning pead kokku pandud, et eesseev läbi mõelda ja ülesandeid jagada. Tähtis oli koolitussari WWOOF Eesti meeskonnale. Selle juhatas sisse arengukoolitus Airi Külveti Puutsa talus Jõgevamaal. Nüüd on WWOOF Eestil oma strateegia ja tegevuskava (kõigile nähtavad meie kodulehel). Sama oluline oli kodulehe [www.wwof.ee](http://www.wwof.ee) täustamine. Muudeti nii väljanägemist kui ka sisu – ikka selleks, et vabatahtlikel ja taludel oleks kergem orienteeruda. Koostasime uued teavitusmaterjalid, sh lendlehed vabatahtlikele, voldikud taludele, plakatid üldiseks informeerimiseks ning T-särgid organisatsiooni liikmetele WWOOFi reklaamimiseks laatadel ja mujal. Kokkuvõttes sai organisatsioon Vabauhenduste Fondi toetusel tugevaks ning motivatsioon tegutseda on endiselt suur. Projekt kestis augustist 2008 kuni jaanuarini 2009. Kaasfinantseerijana toetas Eesti Maaülikool, kellega on kavas ka edaspidi koostööd teha, sh tudengite teavitamises vabatahtlikuks olemise võimalusest.

Mais käis kaks WWOOF Eesti liiget WWOOF Euroopa organisatsioonide esindajate kohtumisel Roots. Ko-

hal olid 18 riigi koordinaatorid, kokku ligi 30 toredat ja tegusat inimest. Parvetati jõel, söödi mahetoitu ja vahetati muljeid. Selgus, et paar teravamast küsimust on mitmes riigis seotud kindlustuse ja andmebaasidega. Rõhutati, et vabatahtlikul peaks kindlasti olema kehtiv tervisekindlustus, samuti oleks ka talu mõistlik oma vara kindlustada. Enamikul nn vanadel WWOOFi riikidel on talunike ja vabatahtlike andmebaas vaid paberil, mis pole aga sugugi nii operatiivne ja keskkonnanahoidlik kui internetipõhine lahendus. WWOOF Eesti oli siinkohal hea näide uuest, ühtlasi uuendusmeelsest ja innovaatsilisest organisatsioonist. Saime kiita ka leidliku veebilahenduse ning T-särgide ja logo kujunduse eest. Samuti eristusime sellega, et ei võta siiani ei vabatahtlikelt ega taludelt tasu kodulehel registreerimise ja koha eest andmebaasis. Teine selline riik on veel Bulgaaria, mujal kaetakse jooksvad kulud registreerujate piskesest tasust. Ka meie oleme kaalunud tasu kehtestamist, kuid kindlasti mitte veel 2009. aastal.

Nädal pärast Euroopas käiku järgnes WWOOF Eesti traditsiooniline kevadine väljasõit Eesti mahetalu. Külastati Läätsamäe talu Võrumaal. Vabatahtlike oli kokku 14, nende hulgas nii „vanu käijaid“ kui ka päris uusi huvilisi. Nagu on juba kombeks, leidis seegi kord vabatahtlike seas välismaalasi: kaks sakslast ja üks prantslane. Talu peremees Mati Org on ütlemata tubli mees, kes meid väga kenasti vastu võttis, põnevat tööd teha andis ning lahkelt kostitas.

Talud, kes on huvitatud vabatahtlike vastu võtma, et anda neile kogemus mahepõllumajandusest, ning vabatahtlikud, kes soovivad kogeda elu maal, on oodatud kodulehele [www.wwof.ee](http://www.wwof.ee), kust saab täpsemat infot ja koordinaatorite kontaktid. Üldine e-maili aadress: [info@wwof.ee](mailto:info@wwof.ee). Kui on küsimusi, kirjutage või helistage meile julgelt!

**KARIN KILK**  
 MTÜ WWOOF Eesti koordinaator  
 e-mail: [kilkkarin@gmail.com](mailto:kilkkarin@gmail.com)  
 Tel: 505 5683



Foto: K. Kilk

WWOOFi talukülastus tähendab eelkõige talguid.

## uudised Eestist

# Töödeldud toodangu valik laieneb

Selle aasta esimese viie kuuga on mahepõllumajanduse registrisse lisandunud mitu uut töötajat: E-Piim, Uuskaubi talu, Uus-Vainu talu, OÜ Teraviljatoode.

Keerulises turusituatsioonis otsustas mahetootega katsetada piimandusühistu E-Piim. Maheetootjalt kokkuostetud piimast tehakse Järva-Jaani meiereis kondiitritööstuse jaoks mahepiimapulbrit, millega soovitakse läbi lüüa Saksamaa turul. Järva-Jaanis mahepulbri jaoks eri tootmisliine pole, liinid puhastatakse ning sel päeval tuleb sealt vaid mahetoodang. Katsepartii on juba piiri taha saadetud, nüüd ootab ees keeruline ja aeganõudev protseduur, mille käigus potentsiaalsed ostjad kauba kvaliteeti hindavad ja ostuotsuseid teevad. Mahepiima puhul on põhiprobleem see, et Eestis paiknevad tootjad hajaselt ja kokkuvedu on osutunud tavapii-

ma veost kordi kulukamaks. Katsepartii jaoks vajalik 20 tonni piima varuti 16 tootjalt, selleks kulus kaks päeva ja maha tuli sõita 1400 kilomeetrit. Transport läks maksma 72 senti liiter. Praegu otsitakse ühiselt lahendusi, kuidas suuremat transpordikulu kompenseerida, et mahetootjatel tasuks oma toodangut E-Piimale müüa.

Uus-Vainu talu Läänemaalt kanti maheregistrisse kui köögiviljade koorija ja pakendaja. Möödunud aastal saadi talu rajatud töötlemisruumidele tunnustus toiduseaduse alusel, tänava jõuti ka mahetunnustuseni. Sihtturg on eelkõige toitlustajad. Lisaks talu enda saadustele on kavas töötlemiseks köögivilja osta ka teistelt tootjalt.

Ökomärki hakkavad kandma Raplamaa Uuskaubi talu taimeteed. Uuskaubi talu on küll juba ammu mahetootja, kuid taimede kuivatamine-pakendamine polnud mahedana tunnustatud. Esimesed sel aastal kuivatatud ja pakendatud teesegud on juba ka müügil. OÜ Teraviljatoode Harjumaalt plaanib hakata valmistama mahedaid pastatooteid nii nisu- kui ka rukkijahust. Üksnes turustamisotstarbel on sel aastal registrisse kantud OÜ Eesti Pastatooted (kanamunad), AS Viru Õlu (mittealkohoolsed joogid), OÜ Eravili (teravili), OÜ Gurmans (kohv ja tee). Peatselt täieneb maheregister veelgi.

TOIMETUS

## Mahepõllumajanduse nõuete selgitus tootjale

Aasta algusest käib mahepõllumajandus kogu Euroopa Liidus uute reeglite järgi. Määrused (EÜ) nr 834/2007 ja (EÜ) nr 889/2008 ei toonud küll suuri muudatusi, kuid nõuded tasub siiski üle vaadata. Selleks, et tootjatel oleks uues õigusruumis lihtsam orienteeruda, tellis Põllumajandusministeerium Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutuselt Eesti ja Euroopa Liidu õigusaktide nõudeid koondava ja neid selgitava infomaterjali „Mahepõllumajanduse nõuete selgitus tootjale“. Koostöös Taimetoodangu Inspeksiooniga koostati materjal, kus on kirjas kontrollitavad nõuded taime- ja loomakasvatuses ning mesinduses, järelevalvetoimingute kirjeldus ning vajadusel ka selgitused ja näited, mis aitavad nõuetest õigesti aru saada. Samuti on kirjeldatud mahepõllumajanduse tunnustamise taotluseks ja mahetootmisega jätkamiseks vajalikud sammud ja dokumendid. Kasuks tulevad ka väljavõtted määruse (EÜ) nr 889/2008 lisadest, kus on kirjas mahepõllumajanduses kasutatavad tooted ja ained (väetamine, taimekaitse, söödad jne) ning nende kasutamise kriteeriumid. Ei puudu ka Taimetoodangu Inspeksiooni kontaktandmed.

Põllumajandusministeerium kavatses infomaterjali ka trükituna välja anda. Praegu on see saadaval internetis Põllumajandusministeeriumi veebilehel [www.agri.ee](http://www.agri.ee) (Põhivaldkonnad > Taimetervis > Mahepõllumajandus > Väljaanded) ja Maheklubi veebilehel [www.maheklubi.ee](http://www.maheklubi.ee).

TOIMETUS

## Mahepõllumajanduse Koostöökogu sai täiendust

29.-30. aprillil sai Järvamaal Eivere Mõisas jälle kokku Mahepõllumajanduse Koostöökogu. Ühel häälel otsustati koostöökogu liikmete hulka vastu võtta SA Eesti Maaülikooli Mahekeskus ja TÜ Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik. Koostöökogus on nüüd 11 liiget.

Eesti Maaülikooli Mahekeskus on ligi aasta tegutsenud sihtasutus, mis moodustati edendama mahepõllumajanduse teadus- ja arendustegevust Eestis ning teadlaste ja tootjate infovahetust. Lõuna-Eesti Toiduvõrgustik on tulundusühistu, mille eesmärk on mahe- ja talutoodete turustamine. Enamik ühistu juhatuse liikmetest on ka ise mahetootjad (vt pikemalt lk 6).

Eesti Maaülikooli Mahekeskusele usaldati aastaseks perioodiks Koostöökogu eesistumine. Eelmised eesistujad olid Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus ja Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus.

Eiveres sai Koostöökogu prantsuse külalistelt hea ülevaate Prantsusmaal hästi toimivast talunike ja tarbijate koostööst nn kogukonna poolt toetatud põllumajanduse raames (vt pikemalt lk 1). Tehti plaane maheklatri edasiarendamiseks ning arutleti toetuste üle.

Eivere Mõis, kus kokkusaamine toimus, peab samuti tähtsaks kohalikku ja mahetoitu ning kavatses tulevikus taotleda mahetunnustust. Mõisa maadel kasvab juba praegu maheköögivilja.

Koostöökogu tegevust toetab Avatud Eesti Fondi vahendusel Vabaihenduste fond, mida rahastavad Norra, Island ja Liechtenstein.

TOIMETUS

## uudised Eestist

## Mahekeskus alustab põldkatseid

2009. a alguses käivitus Eesti Maaülikooli 4-aastane projekt „Maheviljeluse optimeerimine sobivate kultuuride, sortide ja viljelusmeetoditega“. Projekti raames tegi Eesti Maaülikooli Mahekeskus Eerikal algust mahepõllumajanduslike katsetega. Esimesel aastal katsetatakse uudseid väetisi (nt karvajahugraanulid), kaaslastaimede mõju kahjurite ja kasurite esinemisele kapsakasvatusel ning erinevate bioloogiliste kahjuritõrjepreparaatide kasutamise võimalusi (nt õunamähkuri tõrjeks). Katsetata-

se ka uudseid tehnoloogiaid, näiteks leegitamist umbrohutõrjeks. Järgmisel aastal lisanduvad köögiviljakasvatuse ja marjakasvatuse (maasikas, viinamari, mustikas) laialdasemad katsed. Plaanis on kujundada katsevõrgustik mahetaludes ning edaspidi tegeleda ka maheloomakasvatuse ja toidutöötlemise teemadega. Keskuse juures saab ka linnakodanik edaspidi mahepõllunduse praktilisi näiteid uudistada.

SIRLI PEHME  
SA EMÜ Mahekeskus

## Sügisel leiab ökostipp esimesed stipendiaadid

Eesti Maaülikooli Mahekeskus alustab Eesti Maaülikooli mahepõllumajanduse-teemaliste lõputööde autorite ja noorteadlaste premeerimist stipendiumiga. Eeloleval sügisel antakse välja kaks stipendiumi: 2008/2009 õppeaasta parima bakalaureuse- või magistratõõ eest (5000 krooni) ja kuni 35-a noorteadlase parima teadusartikli eest (7000 krooni).

Eesmärk on ergutada mahepõllumajanduse uurimistööd. Stipendiumiraha koguneb üksikisikute ja ettevõtete annetustest. Igaüks saab siin kaasa lüüa, kandes toetussumma SA Eesti Maaülikooli Mahekeskus arveldusarvele nr 17002007162 Nordea pangas, märksõnaks „ökostipp“. Oleme annetajatele tänulikud!

SIRLI PEHME  
SA EMÜ Mahekeskus

## Mahetootjaid tuli juurde

Sellel kevadel esitati Taimetoodangu Inspeksioonile 215 taotlust mahepõllumajandusega alustamiseks. Tegelike alustajate hulk jääb tõenäoliselt alla kahesaja, sest alati on neid, kes protsessi käigus ümber mõtlevad. Samuti võib juhtuda, et ettevõttes ei vasta tootmine mahenõuetele ja tunnustus jääb saamata. 24 juba varem tunnustatud mahetootjat soovis lisaks mahetaimekasvatusele alustada ka mahepõllumajandusliku looma- või seemnekasvatusega. Mahetootmisest loobujaid oli 160, sealhulgas nii neid, kes üldse lõpetavad tegelemise põllumajandusega, kui ka neid, kes lähevad tagasi tavatootmise juurde.

Juurdetulnud mahepõllumajandusliku maa täpne pindala selgub pärast kohapealsete kontrollide lõppu. Praegu võib prognoosida, et tänavu ületatakse 100 000 hektari piiri. Juurdetulnud mahemaa ei kuulu ainult uutele alustajatele. Ka senised tegijad on tootmispinda laiendanud. Lisaks põllumajanduslikule maale on registris ka mahedana tunnustatud seente ja marjade korjamise looduslikud alad. See pindala on suurenenud 35 000 hektarini.

TOIMETUS

## uuring

## Pestitsiidid eurooplaste toidulaual

2008. a lõpus võttis Euroopa Komisjon kokku liikmesriikide pestitsiidijääkide 2006. a seire tulemused. Ilmnes, et meie tavatoidus on palju kemikaalijääke.

Võetud proovidest 49% sisaldas pestitsiidijääke, 4,7% sisaldas neid üle piirnormi. Kokku leiti Euroopas müüdavast toidust 354 toimeaine jääki. Kõige rohkem oli jääke sisaldavaid proove viinamarjade (68%), banaanide (55%) ja piparde (42%) hulgas. Kõige vähem (10%) sisaldasid neid apelsinimahla proovid. Norme ületavaid proove oli 2006. a enim baklažaanide, piparde, viinamarjade ja herneste hulgas.

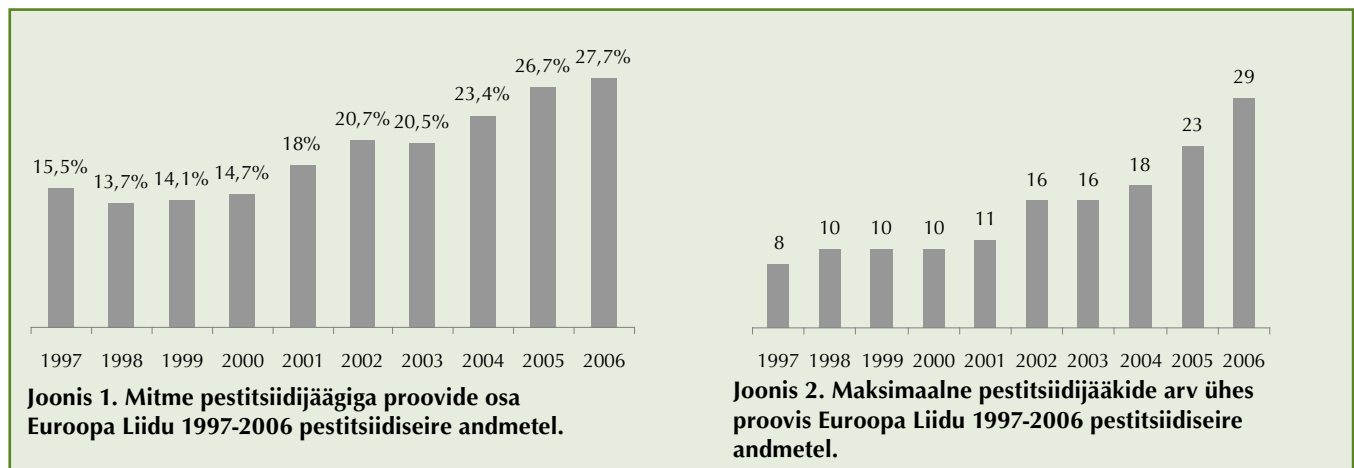
Murettekitav on see, et aastate jooksul leitakse seire käigus järjest rohkem mitme eri pestitsiidijäägiga proove (joonis 1).

Seega sisaldab ligi kolmandik toidust enam kui ühe toimeaine jääki. Jääkide piirnormid on kahjuks üldjuhul kehtestatud üksikute toimeainete kaupa, arvestamata, et ühes tootes võib neid sisalduda rohkem.

Aastatega on suurenenud ka ühest tootest leitud maksimaalne arv toimeai-

neid. 2006. a leiti ühest proovist 29 erineva toimeaine jääki.

Euroopa Toiduohutusameti loodud mudeli järgi arvatati, milline on leitud jääkide suhe akuutsesse standarddoosi. Akuutne standarddoos on hindamise ajal teadaolevatel faktidel põhinev ja kehakaalu alusel väljendatav toidu või joogivee kogus, mida võib terviseriski kartmata lühikese aja (tavaliselt ühe söögikorra või ühe päeva) jooksul tarbida. Akuutne standarddoos arvuta-



takse eraldi täiskasvanute ja laste kohta. Leiti, et halvima võimaliku stsenaariumi korral ületati akuutset standarddoosi 15 pestitsiidi puhul. Näiteks toimeaine karbarüül ületas viinamarjades seda doosi 15 korral. Leiti, et selle toimeaine kohta käiv doos oli täiskasvanute puhul kuni 464% ning

laste puhul kuni 956% akuutsest standarddoosist. Akuutse standarddoosi ületamist leiti ka teistes toimeainetes, eriti viinamarjade ja piparde puhul. Kahjuks ei anna raport neile tulemustele hinnangut ega peatu neil pikemalt. Igal juhul tuleks mitu korda mõelda, enne kui lastele ta-

vaviinamarju ostetakse. Pestitsiidijääke saab üsna kindlalt vältida, kui teha valik mahetoodete kasuks.

Raport: [http://ec.europa.eu/food/fvo/specialreports/pesticide\\_residues/report\\_2006\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/specialreports/pesticide_residues/report_2006_en.pdf)

**SIRLI PEHME**  
sirli.pehme@emu.ee

## IFOAM

# IFOAMi ELi grupp: uued määrused vajavad täiendusi

Käesoleva aasta alguses rakendunud Euroopa Liidu uued mahepõllumajanduse määrused (EÜ) nr 834/2007, millega kehtestati üldised mahepõllumajanduse põhimõtted, ja (EÜ) nr 889/2008, millega kehtestati üksikasjalikud mahepõllumajanduse eeskirjad, moodustavad mahepõllumajanduse nõuete aluse. See annab mahetoodetele tarbija silmis selge kvaliteedi ja suurendab nende usaldusväärsust. Tähtsat osa etendavad ka lisanõuete erastandardid, mis näitavad kätte suuna, kuidas saavutada veelgi paremat kvaliteeti ja suuremat usaldust. IFOAMi ELi grupp tunnustab uute määruste väljaandmiseks tehtud tööd. Lisaks selgemale põhimõtte definitsioonile on positiivne see, et reeglistik hakkab hõlmama laiemat valdkonda, nt vesiviljelust ja veinivõtmist. Määrus 834/2007 artikkel 22 erandlike tootmistingimuste kohta võimaldab väga põhjendatud olukorras lubada riikidel kõrvalekaldeid teatud mahepõllumajanduse reeglitest.

IFOAMi ELi grupp pöörab tähelepanu ka mitmetele puudustele, mis uute määrustega on kaasnud. Olgu siinkohal toodud neist peamised:

- Rakendusmäärus avaldati vaid 3,5

kuud enne selle jõustumist 1. jaanuaril 2009. See aeg jäi ilmselgelt liiga lühikeseks, et uue määrusega tutvuda, selle ebaselged kohad läbi arutada ja adekvaatselt tõlgendada.

- Pole ette nähtud selget ja läbipaistvat huvigruppide kaasamist määruse edasiarendamiseks. Euroopa Komisjoni kavade määruste muudatuste ja täienduste tegemiseks tuleks avalikustada.

- Uued määrused on jätkuvalt segase struktuuriga ja selleks, et reegleid mõista, tuleb uurida kahte määrust korraga ja eri kohtadest. Näiteks on lõastamist käsitletud kahe määruse viies kohas. Koostada tuleks lihtsasti loetav materjal, kuhu on koondatud kahe määruse sisu (Eestis on seda Põllumajandusministriumini tellimisel juba teatud määral tehtud. Toim.).

- Üsna palju otsustusõigust on jäetud pädevatele asutustele, samas pole üheselt selge ja läbipaistev see, kuidas toimub pädevates asutustes otsustusprotsess. Pädevate asutuste otsustusprotsess tuleks avalikustada.

- Kuigi määruste reguleerimisala on nüüd laiem, on osa valdkondi siiski jätkuvalt Euroopa Liidu tasandil reguleerimata, nt toitlustamine, tekstiilid, kosmeetika.

- Rangemad riiklikud mahenõuded pole lubatud, selliseid nõudeid on võimalik kehtestada vaid erastandarditega. Komisjon võiks anda võimaluse ka rangemate riiklike nõuete kehtestamiseks juhul, kui need ei moonuta turgu.

- Kasvuhoonetootmise puhul on jätkuvalt täpsemalt määratlemata, millised substraadid on lubatud, reguleerimata on külvikord ja üleminekuage.

- Linnukasvatases on samuti mitmeid reguleerimata aspekte (nt tibude kasvatamine). On teada, et Komisjon juba tegeleb nende küsimustega.

- Töötlemise puhul tuleks mingil määral reguleerida ka töötlemismeetodite osa.

- Sööda ja seemne puhul pole reguleeritud mahelogo kasutamine.

- Tervitatav on kontrollisüsteemi muutmine riskipõhiseks, kuid pole ühtset reeglistikku riskide hindamiseks ja sellel põhinevaks kontrolliks.

IFOAMi ELi grupp jätkab tööd uute määruste parandusettepanekutega, arvestades gruppi kuuluvate riikide esindajate huve ja vajadusi.

Allikas: IFOAMi ELi grupp

## toitlustus

## Mõeldud on ka koolidele iPOPY seminar Helsingis

**Euroopas on järjest rohkem riike ja omavalitsusi, kus mõte mahetoidust koolisööklas pole enam võõras. Jaanuari lõpus arutleti sellel teemal Helsingis. Seminar toimus rahvusvahelise projekti iPOPY raames.**

Taani, Soome, Itaalia ja Norra ühisprojekt iPOPY uurib, mida tuleks teha, et mahetoit oleks saadaval koolide ja lasteasutuste sööklates. Uuritakse tarneahela korraldamist, sööklate mahetunnustamist, huvigruppide osalemist ja hoiakuid. Samuti huvitatakse mahetoidu mõjust tervisele.

Seni on osalevates riikides kaardistatud ja uuritud praegu toimivat koolitoitlustamist. Põhjalikumalt on vaatluse all olnud koolid, kus juba praegu pakutakse mahetoitu: kas ja mida teavad lapsed mahetoidust, kas lastele see toit maitseb, millised on kulud, kuidas kulusid vähendada jne.

Kõige enam pakutakse mahetoitu Itaalia koolides, kus seda nõutakse seadusega. Siiski on tegu pigem juhtnööridega, sest seaduse rikkumisele karistust ei järgne. Kohalikud omavalitsused haldavad koolisööklaid (või annavad neid rendile) ning määravad oma täpsema poliitika koolitoitlustamisel, aluseks üleriigilised ja regionaalsed seadused ning lapsevanemate ja tarbijaorganisatsioonide soovitusel. Otsuse, millist toitu täpselt pakkuda, teeb alati omavalitsus, ka siis, kui söökla on välja renditud.

Taani ja Rootsi puhul on lugu keerulisem, sest erinevalt meist ei ole soe koolilõuna seal tavapärane. Lapsed võtavad

toidu kodust kaasa või ostavad pakitud lõuna (võileib). Mõnes koolis on üritatud asendada võileibade materjal mahepõllumajandusest pärit toorainega. Võileiva asendamine sooja koolilõunaga nõuab päris suurt pingutust ja veenmist nii õpilaste kui ka juhtkonna seas. Taanis töötati riikliku rahastuse toel välja juhendpaketid, kuidas kool saab toitlustuse mahetoidule üle viia. Olemas on täpsed juhendid nii sooja mahetoorainest koolilõuna kui ka võileibade pakumiseks, sealhulgas on mahetooraine osatähtsus erinev. Juhendmaterjal on ka otsusetegijale, jagatakse infot varustusvõimaluste kohta, pakutakse konsultanditeenust jne. Need teenused osutusid populaarseks, jätkatakse ka järgnevatel aastatel.

Soomes saavad kõik koolilapsed süüa riigi kulul, sooja koolilõuna traditsioon ulatub 50 aasta taha. Mahetoitu kasutatakse vähe ning tundub, et asja parandamist riiklikul tasandil ei peeta kuigi oluliseks.

iPOPY projekti raames tehtud uurintegust järeldub, et ei piisa ainult koolitoidu mahedusest, unustada ei tohi ka õpilaste ja nende vanemate teavitamist ning mahetoidu teema peaks olema lülitatud õppekavasse. Kuigi Itaalias kuu-

lub mahetoidule koolitoitlustamisel tähtis koht, selgus, et ei lapsed ega nende vanemad seda sageli ei tea, samuti ei oska nad öelda erinevusi tavatoidust. Ka mõned Taani õpilased vastasid, et „kõik räägivad, kui oluline on mahetoit, aga keegi pole meile selgitanud, miks ta on oluline“.

Kui mahetooraine jõuab koolisööklasse, tõuseb tähtsaks ka see, kuidas toitu valmistatakse ja serveeritakse ning milline on söömiskoha miljöö. Kui lapsed toidu söömata jätavad, on pingutusest vähe kasu. Näiteks toodi juhtum, kus söömata jätmise üheks põhjuseks oli koolisöökla personali ebasõbralikkus. Selgus, et koolilõuna kuludest moodustab tihti suurema osa mitte toit, vaid kõik muu (logistika, töäjõud). Üritatakse leida lahendust.

Järgmisena seisab iPOPY projekti ees keeruline ülesanne, kuidas leida mõõdetavaid tulemusi mahetoidu mõjust laste õpitulemustele ja tervisele, et veenda otsusetegijaid mahetoidu laiemal kasutamise tähtsuses.

Vt lähemalt [www.ipopy.coreportal.org](http://www.ipopy.coreportal.org)

**SIRLI PEHME**  
EMÜ Mahekeskus  
[sirli.pehme@emu.ee](mailto:sirli.pehme@emu.ee)

## uudiseid maailmast

## Tšehhi maheturg laieneb jõudsalt

Tšehhi maheturu käive kasvas 2008. aastal 40%, selle mahuks kujunes 68 mln eurot ehk 0,75% kogu toidukäibest. Kohalikud kulutasid mahetoidule 19 mln eurot rohkem kui 2007. aastal. Maheturu kiire kasv on Tšehhimaal jätkunud viimasel kolmel aastal, kogukäive on alates 2005. aastal

kasvanud rohkem kui 250%. Keskmise kulu mahetoidule oli 2008. aastal 6,60 eurot inimese kohta.

Maheturul on ikka veel rohkem (57%) välismaist kui kodumaist toodangut, kuigi kodumaise toodangu osa on aastatega järjest suurenenud.

2008. aasta lõpus oli Tšehhimaal 1946

mahetootjat, üle 600 rohkem kui aastal 2007. Mahepõllumajandusmaa pindala kasvas 28 742 hektari võrra, kokku oli mahemaad 341 632 hektarit. Mahepõllumajanduslik maa moodustab kogu põllumajandusmaast 8%.

Allikas: [www.greenmarketing.cz](http://www.greenmarketing.cz)

## uudiseid maailmast

# Maailma mahepõllumajandus 2007

2009. aasta alguses avaldas Šveitsi mahepõllumajanduse instituut FiBL järjekordse ülevaate maailma mahepõllumajandusest. 2007. aasta lõpu andmetel oli mahepõllumajandusmaad maailmas 32,2 miljonit hektarit ja maheettevõtteid 1,2 miljonit. Kogu maailma mahepõllumajandusmaast jääb suurim osa Okeaaniasse (32%) ja Euroopasse (24%). Riikidest olid esirinnas Austraalia (12,2 mln ha), Argentiina (2,8 mln ha) ja Brasiilia (1,8 mln ha). Tuleb aga märkida, et Austraalias moodustavad valdava osa mahepõllumajandusmaast ülimalt ekstensiivsed karjamaad. Suhteliselt sarnane on olukord ka Argentiinas.

2007. aastal laienes mahepõllumajandus kõigis maailmajagudes. Suurima kasvuga paistsid silma Argentiina, Bulgaaria, Hispaania, Poola ja Tšehhi.

2007. aasta lõpus viljeldi mahepõllumajandust Euroopas 7,8 mln hektaril. Mahemaa moodustas 1,6% Euroopa

ja 4,1% Euroopa Liidu põllumajandusmaast.

Suurim mahemaa pind oli Itaalias (1,15 mln ha), Hispaanias (0,9 mln ha) ja Saksamaal (0,87 mln ha). Maheviljeluse suurima osatähtsusega riigid olid Liechtenstein (30%), Austria (13,4%; 2008-ndal juba 16%), Šveits (11%). Uuringu andmetel oli Eesti oma 9%ga kõrgel 7. kohal. Mahemaa pind suurenes enamikus Euroopa riikides, kõige rohkem Bulgaarias, Hispaanias, Poolas ja Tšehhis. Globaalne nõudlus mahetoodete järele suureneb jätkuvalt, müügikasv on üle 5 miljardi USA dollari aastas. Organic Monitori hinnangul ulatus 2007. aastal müük 46 mld USA dollarini, mis on üle kahe korra rohkem kui 2000. aastal. Mahetooted müüakse kõige rohkem Põhja-Ameerikas ja Euroopas, need kaks regiooni moodustavad kokku rohkem kui 90% globaalsest turust. Aasia, Ladina-Ameerika ja Austraalia on aga olulised mahetoidu ekspordijad.

Rohkem kui poole mahetoidu eest makstavast rahast kulutavad eurooplased. Sellest summast kolmveerandi käivad omakorda välja Saksamaa, Inglismaa, Prantsusmaa ja Itaalia tarbijad. Euroopa turul müüdi mahetoidu 2007. aastal umbes 16 miljardi euro eest. Suurim maheturg, aastase käibega 5,3 mld eurot, asub Saksamaal, järgnevad Suurbritannia (2,6 mld eurot), Prantsusmaa ja Itaalia (mõlemad 1,9 mld eurot).

Mahetoid moodustab kõige suurema osa toiduturust Taanis (6%), Austrias (5,3%), Šveitsis (4,6%) ja Rootsis (4,3%). Kõigis neis riikides müüakse suurem osa mahetoidust supermarketites, Rootsis koguni 90%. Keskmiselt ühe elaniku kohta kulutavad mahetoidule pea võrdselt kõige rohkem taanlased (106 eurot aastas) ja šveitslased (105 eurot aastas).

Allikad: FiBL 2009, Organic Monitor 2009

## Mahemüük kasvas Prantsusmaal neljandiku võrra

Prantsusmaa Mahepõllumajanduse Ameti andmetel kasvas Prantsusmaal eelmisel aastal mahetoidu müük 25% ja kolme aasta jooksul rohkem kui 60%. 2008. aastal oli mahetoidu käive 2,6 miljardit eurot, mis moodustas kogu toidu müügist 1,7%.

2009. aastaks ennustatakse jätkuvat, kuigi aeglasemat kasvu. Ameti andmetel on järjest rohkem tarbijaid huvitatud pestitsiidi- ja GMO-vabast toidust. Valitsus julgustab mahetoidu kasutamist koolides ja restoranides.

Viimase üheksa aastaga on mahepõllumajanduslikult majandatava maa pind kolmekordistunud (210 000 ha 1999. a, 580 000 ha 2008. a). Võrreldes 2007. aastaga suurenes mahetootjate arv 11%.

Allikas: Reuters/Agence Bio

## Hispaania tõusis suurima mahepindalaga Euroopa riigiks

Hispaanias suurenes 2008. aastal mahepõllumajanduslikult majandatava maa pindala märkimisväärselt. Sealse Põllumajandusministeeriumi andmetel on Hispaanias üle 1,3 miljoni hektari mahemaa. Sellega möödus Hispaania Itaaliast ning on nüüd suurima mahepõllumajanduslikult majandatava pindalaga riik Euroopas.

2008. aastal suurenes mahemaa pind 333 000 hektari ehk 33% võrra. Tootjate arv suurenes 17%, nüüd ületab see 23 400.

Rohkem kui pool mahemaast on üleminekuaja täielikult läbinud. Umbes 50% mahepõllumajanduslikult majandatavast maast on rohumaa, haritavat maad on 19% ning püskikultuurid kasvavad 16%-l mahemaast. Tähtsaim mahepõllumajanduslik piirkond on Andaluusia: mahemaa ligi 800 000 hektarit ehk rohkem kui pool kogu Hispaania mahemaadest.

Hispaania peamised mahetooted on vein, oliiviõli, puu- ja köögiviljad, kartul, hoidised, mesi, piima ja lihasaadused. Valdav osa toodangust läheb ekspordiks, koduturul on mahetoodangu nõudlus paraku veel tagasihoidlik.

Allikad: www.organic-world.net; www.ecoticias.com



## üritused

### 25.-27. august 2009

Fostering healthy food systems through organic agriculture - Focus on Nordic-Baltic Region  
International Scientific Conference

Tartu, Estonia

e-mail: [organic-conference@emu.ee](mailto:organic-conference@emu.ee)  
<http://www.njf.nu>

### 10.-11. september 2009

2nd International Conference on the Organic Sector Development in Central/Eastern Europe and Central Asian Countries

Tbilisi, Georgia

e-mail: [conference@elkana.org.ge](mailto:conference@elkana.org.ge)  
<http://www.organicconference.elkana.org.ge/>

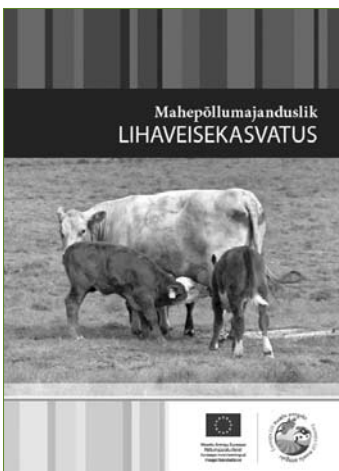
### 5-20. september 2009

Soil Association Organic Fortnight

Nationwide campaign, UK

**Info: Soil Association**  
<http://www.soilassociation.org/organicfortnight>

## trükised



### Mahepõllumajanduslik lihavesikasvatus

Parandatud ja täiendatud teine trükk.

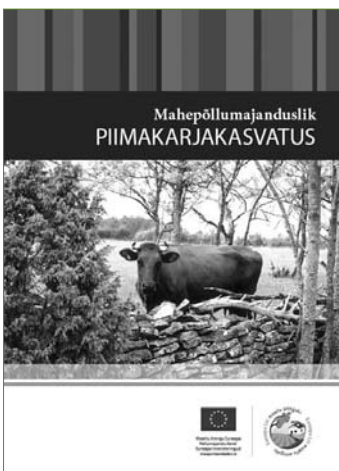
Koostanud Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus

Koostajad Airi Külvet, Leino Vessart, Airi Vetemaa, Merit Mikk

Väljaandja EV Põllumajandusministeerium, 2009, 20lk.

Väljaanne on mõeldud põllumajandustootjatele, kes plaanivad alustada mahelihaveisekasvatusega või juba tegelevad sellega. Väljaandes antakse lühike ülevaade mahelihaveisekasvatuse põhimõtetest ja peamistest nõuetest.

Põllumajandusministeeriumil on kavas väljaanne trükkida. Praegu on see kättesaadav aadressilt [www.maheklubi.ee](http://www.maheklubi.ee) (Tootjale > Materjalid)



### Mahepõllumajanduslik piimakarjakasvatus

Parandatud ja täiendatud teine trükk.

Koostanud Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus

Koostajad Aive Sonets, Ragnar Leming, Airi Vetemaa, Merit Mikk

Väljaandja EV Põllumajandusministeerium, 2009, 20lk.

Väljaanne on mõeldud põllumajandustootjatele, kes plaanivad alustada mahepiimakarjakasvatusega või juba tegelevad sellega. Väljaandes antakse lühike ülevaade mahepiimakarjakasvatuse põhimõtetest ja peamistest nõuetest.

Põllumajandusministeeriumil on kavas väljaanne trükkida. Praegu on see kättesaadav aadressilt [www.maheklubi.ee](http://www.maheklubi.ee) (Tootjale > Materjalid)

Väljaandja:  
Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus

Vastutav toimetaja: Merit Mikk  
Toimetaja: Airi Vetemaa

Väljaandmist toetab  
EV Põllumajandusministeerium

Tuglase 1-6, 51014 Tartu  
Tel 742 2051, faks 742 2746  
e-mail: [mahepm@gmail.com](mailto:mahepm@gmail.com)  
[www.ceet.ee](http://www.ceet.ee)

The Newsletter publishes overviews,  
research articles, news and practical  
advice on organic farming.  
Trükk: Ecoprint AS

