

Parim mahetootja näeb kitsekasvatuses perspektiivi

Tänavuse aasta parimad mahetootjad Eestis on Ida-Virumaal kitse- ja lehmapiima tootev R Capital OÜ ehk Konju mõisa talu, Hiiumaal lihavede kasvatav Arne Kokla Tõnise talu ning Võrumaal lambaid kasvatav Ants Schmidt Tuuma talu.

Parima mahetootja valimine toimus tänavu juba viiendat korda aastatega on konkursilt läbi käinud kümneid professionaalseid ja mahepõllumajandust südamega viljelevaid talunikke. Nende hulgas on olnud nii

aastakümnete pikkuse kogemustepagasiga põllumehi kui ka noori talunikke. Selle aasta **parima mahetootja** tiitli pälvib noor põllumees **Martin Repinski**, kelle firma **R Capital OÜ** toodab Ida-Virumaal Konju mõisa talus lehma- ja



Foto: M. Vetemaa

Martin Repinski koos põllumajandusminister Ivari Padariga parima mahetootja tiitli väljakuulutamisel Eesti Vabaõhumuuseumi Leivapäeval.

SISU

Parim mahetootja näeb kitsekasvatuses perspektiivi

lk 1

Ökostipp juba kuendat korda

lk 3

Parim mahetoode tuli Urvastest

lk 4

Biodünaamilise põllumajanduse juurte juures

lk 6

Soome tahab jõuda 20%-ni aastaks 2020

lk 7

IFOAMi maailmakongress

lk 8

Kõnekas raamat lahkab müüte pestitsiididest

lk 8

Kuivatatud maheviljad tulevad Türgist

lk 9

Uudised

lk 10,11

Üritused, trükised, internet

lk 12

kitsepiima. Martin Repinski oli kõigest 19-aastane, kui ta otsustas lõpetada tulusa keevitajatöö Saksamaal ning hakata kodus Ida-Virumaal tootma kitse- ja lehmapiima.

“18-aastasena töötasin oma vanemate talus, meil oli 3-4 lehma ja 10 kitse. Töö oli raske ja ma mõtlesin, et ei hakka kunagi põllumajandusega tegelema. Õppisin keevitajaks ja töötasin Saksamaal. Kuigi sissetulek oli korralik, igatseisin Eesti järele ning samuti polnud mul mingit soovi ka 45-aastasena keevitajana töötada,” meenutas Martin Repinski.

Martin pöördus Eestisse tagasi ning otsustas hakata tootma kitsepiima. Idee selleks sai ta piltlikult öeldes oma õelt, kes oli lapsepõlves saanud kitsepiima abil poole aastaga lahti allergiast.

Et Martin Repinski hinnangul on ettevõtluses oluline mastaabiefekt, siis otsustas ka tema alustada suurelt ning käis pankade uste taga äriplaaniga rajada kuni 2000-pealine kitsefarm. Selleks soovis ta saada 10 miljonit krooni laenu. Loomulikult ta seda ei saanud.

Hiljem vaatas Martin oma äriplaani kriitiliselt üle ning 2007. aastal õnnetuski tal saada laenusumma, mille eest osteti Toila vallas lagunenud talusüda, sealhulgas omaaegne Konju mõisa 300-aastane lagunenud laut.

Vanematelt sai Martin alustuseks 7 lehma ja 10 kitse ning Eesti suurima kitsefarmi rajamine võis alata. Martini mee-

nutuste kohaselt oli töö ränk: hommikul tõusti kell viis ning tööpäev lõppes pahatihti südaöösel. “Alustasin koos ema ja vennaga, kuna palk ja töötingimused olid sellised, et keegi poleks soostunud tööle tulema,” naeris ta.

Kuid töö kandis vilja ning 2011. aasta sügisel algas Eesti suurima kitsefarmi ehitus ja juba järgmise aasta 29. veebruaril avas põllumajandusminister Helir-Valdor Seeder pidulikult farmi. Praegu on farmis 400 kitse ja sadakond lehma ning farmi toodang läheb müüki mahedana. Martini sõnul tekkis tal idee hakata tegelema mahetootmisega mõned aastad tagasi. Tõsi küll, algul pelutasid teda jutud suurest bürokraatiast, mis mahetootmisega justkui kaasneb. Teemat põhjalikumalt uurides selgus aga suureks üllatuseks, et tootmine juba ongi mahedale lähedane ning ainus, millest loomade ratsioonis loobuda tuli, oli rapsikook.

Kuigi paberimajandus mahedale üleminekuga kasvas, oli Martin Repinski selle sammuga väga rahul – lisandus uusi kliente.

Konju mõisa talul on praegu 750 ha rohumaad ning Repinski sõnul pole farmi selles asukohas enam võimalik suurendada. “Maa paneb talu arengule piirid, kuna põllumaad pole lihtsalt võimalik juurde osta,” rääkis ta. Seetõttu kasutab Martin maid maksimaalselt heina ja silotootmiseks ning vajamineva teravilja ostab sisse.

Sellegipoolest pole ta maha matnud ambitsioonikat plaani suurest kitsefarmist. Võrreldes aastatetagusega on praegune plaan tunduvalt suurem, ent samas ka realistlikum. Nimelt soovib Repinski rajada 10 000-pealise kitsefarmi, mis rajataks viies etapis – igal aastal 2000-pealine farm. Farmi toodang läheks siis müüki juba töödelduna.

Martin Repinski ei karda, et jääb tulevikus sedavõrd suure koguse kitsepiima turustamisega jänni. “Olen oma Läti ja Leedu kolleegidega rääkinud ning nemadki ütlevad, et nõudlus ületab pakumist,” tõdes ta.

Kuna kitsepiima suurtootmine on üsnagi omapärane, siis on Konju farmi tegemiste vastu ka väga suur huvi. Möödunud aastal külastas farmi ligi 14 000 inimest. Ka meedia huvi kitsefarmi vastu on aidanud toodangut turustada. Martin Repinski järgmine ettevõtmine on Tallinnas Lembitu tänaval: Konju talu pood, kus müüakse ainult kodumaist mahe- ja talukaupa.

Lihaveised Hiiumaal

Parimate mahetootjate esikolmikus oli **teisel kohal** Hiiumaal Undama külas elav **Koklate pere**. Nimelt kasvatavad seal šarolee tõugu lihaveiseid Arne Kokla Tõnise talu ning peretütar Annile kuuluv Teesoja OÜ. Tütar võttis ettevõtte üle oma emalt Mariannelt.

Talul on 230 ha maad ning Arne Kokla sõnul on tööjaotus talu ja tütrele kuuluva ettevõtte vahel jagunenud nii, et Arne tegeleb peaaesjalikult maaharimise ja söödavarumisega ning Anni loomadega.

Ühtekokku kasvatavad Koklad enam kui paarisajapealist lihaveiste karja ning Anni sõnul lähiaastatel nende kari oluliselt enam ei suurene. “Maade puudus seab piiri, sadakond ammlehma oleks maksimum,” rääkis ta.

Talu tegeles varem ka piimatootmisega, kuid kuna piimamüük saarel osutus väga raskeks, siis otsustati hakata kasvatama lihaveiseid. Mahetootmisega alustas talu aga juba siis, kui kasvatati veel piimakarja.

Kuigi nõudlus lihaveise liha järele kasvab Eestis päev-päevalt, pole see veel piisavalt suur. “Praegu on tapamajad loomi täis, järjekorrad on pikad ning ka hinnad on all,” rääkis Anni Kokla talu kohal olevatest murepilvedest. Kuigi lihavedel on kasvatatud mahedalt, lähedavad nad müüki siiski tavalihana.



Foto: M. Mikk

Arne Kokla võib rahuliku südamega tulevikku vaadata, järgmine põlvkond on juba talus toimetamas – tütar Anni vastutab OÜ Teesoja tegemiste eest.

Tuuma talul tunnustuste aasta

Kolmanda koha konkursil pälvis Võrumaal Varstu vallas Kõrgepalu külas asuvas Tuuma talus lambaid pidav **Ants Schmidt**. Tuuma talule oli tänavune aasta täis tunnustusi: lisaks tunnustusele mahetootjate konkursil tuldi Eestimaa Talupidajate Keskliidu konkursi "Aasta talu 2014" võitjaks.

"Parimate mahetootjate sekka valimine üllatas meid samamoodi, nagu ka parima talu tiitli saamine. Mida selleks teema peab, et niisugune tunnustus pälvida – ei oskagi öelda. Meie eesmärk pole kunagi olnud tunnustus, oleme lihtsalt teinud talutööd, et teenida perele leib lauale, hakkama saada vajalike maksude ja seadustega ette nähtud nõuetega ning hoolida oma loomadest," rääkis ta. Talul on 350-400 põhikarja utte, täpselt nii palju, et oma pere jõud talutöödest üle käiks. Põhiliselt töötab Ants talus koos abikaasa Sirjega ning aegajalt abistavad ka lapsed.

"Karja suurendamine pole lähemal ajal plaanis, sest suurem kari eeldaks uut lauta ja lisatööjõudu. Praegune lammaste arv on optimaalne oma perega toimetulekuks," rääkis ta. Tuuma talu lambad lähevad nii ekspordiks kui ka siinsete karjade täienduseks. Ants Schmidt sõnul on viimastel aastatel müügikanalid päris hästi avanenud ja loomade kogumiskused ostavad lambaid ekspordiks.

"Väga suurt ja tänuväärset tööd on teinud Eesti Lambakasvatajate Selts, kes organiseerib lammaste kogumist ja otsib paremat hinda maksvaid ostjaid. Raha liikumisel pole probleeme olnud



Foto: A. Vetemaa

Sirje ja Ants Schmidt saavad talutööd oma jõududega tehtud.

ja lambakasvatajale on see kõige mugavam variant, kui saab korraga suurema koguse loomi ära anda," rääkis ta.

Ants Schmidt sõnul on mahetootmine lammaste puhul enesestmõistetav. "Teravilja tootvad põllumaad on külvikordadega paika säitunud, eelnevalt toimub seal karjatamine, kus lambad hävitavad umbrohu ning oraste äestamiseks kasutame ökoäket. Seetõttu pole vaja umbrohu tõrjumiseks loodust mürgitada ja kui koristusajaks ongi viljakõrte vahel veidi rohelist, on see ainult plussiks, sest teraviljapõhk läheb talvel lammasetele ja seda nosivad nad erilise mõnuga. Muidugi ei saa mööda minna ka mahetootmises makstavast lisatoetusest," tõi talunik välja mahetootmise plussid.

Parim mahetootja kuulutati välja 14. septembril Tallinnas Eesti Vabaõhumuuseumi Leivapäeval.

Konkursi teised nominendid olid:

- **Simmo-Paavli talu Saaremaalt**
- **Laeva Põld OÜ Tartumaalt**
- **Arno Sööt Viljandimaalt**
- **OÜ Tõrvaugu Mahe talu Raplamaalt**
- **Kaasiku Mahetalu OÜ Tartumaalt**

Parima mahetootja konkursi korraldas Põllumajandusministeeriumi tellimisel Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus koostöös Mahepõllumajanduse Koostöökoguga.

SANDER SILM

Ökostipp juba kuuendat korda

Sel sügisel premeeris Eesti Maaülikooli Mahekeskus juba kuuendat korda rahaliste stipendiumitega parimaid maaülikooli tudengeid mahepõllumajanduse teemaliste lõputööde ja noorteadlasi publitseeritud teadusartiklite eest.

Parima bakalaureusetöö stipendiumi sai **Maario Eeriksoo** tööga „Viljelusviisi mõju kultuuride umbrohtumusele“.

Parima magistratöö „Viljelussüsteemide mõju umbrohtumisele külvikorras“ eest sai stipendiumi **Helena Palmeos**. Publitseeritud teadusartiklite eest premeeriti tänavu kahte noorteadlast.

Berit Tein avaldas artikli „Farming systems affect potato (*Solanum tuberosum* L.) tuber and soil quality“, mis

uuris viljelusviisi mõju kartulimugulate ja mulla kvaliteedile. **Riina Kaasik** avaldas artiklid „The relative attractiveness of *Brassica napus*, *B. rapa*, *B. juncea* and *Sinapis alba* to pollen beetles“ ja „*Meligethes aeneoviviposition preferences*, larval parasitism rate and species composition of parasitoids on *Brassica nigra*, *Raphanus sativus* and *Eruca sativa* compared with on *Brassica napus*“, mis uurisid eri taimeliikide potentsiaalset kasutust püüniskultuuridena rapsikasvatases.

Eestikeelse populaarteadusliku artikli preemia läks autorite kollektiivile **Marge Starast, Priit Põldma, Eve Veromann, Kadri Karp, Kersti Kahu ja Marika Mänd** artikli „Keskkonnasääst-

likud kasvatustehnoloogiad aianduses“ eest.

Mahestipendiumi fondi asutas 2009. a Eesti Maaülikooli professor **Anne Luik** eesmärgiga ergutada mahepõllumajanduse uurimistööd. Stipendiumiraha koguneb üksikisikute ja ettevõtete annetustest. Igaüks saab kaasa lüüa, kandes toetussumma SA Eesti Maaülikooli Mahekeskus arveldusarvele EE021700017002007162 Nordea pangas, märksõnaks „ökostipp“.

Täname kõiki seniseid stipendiumifondi toetajaid. Uus konkurss toimub 2015. aasta sügisel.

ELEN PEETSMANN
Eesti Maaülikooli Mahekeskus

konkurss

Parim mahetoode tuli Urvastest

Eesti parimaks mahetooteks pärjati tänavusel konkursil Urvaste Külade Seltsi naiste poolt valmistatud Urvaste kama, teise koha pälvis OÜ Pagar Võtaks kanepiseemnetega rukkileiva eest ning kolmanda koha OÜ Wilawander mustsõstrasiirupi eest. Vabaõhumuuseumi Leivapäeva külastajatel oli samuti võimalus oma lemmik valida ning selle mõõduvõtmise võitis OÜ LaMuu pistaatsiajäätis.

Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutuse juhatuse liikme Airi Vetemaa sõnul tegi talle tänavu eriti head meelt, et turule on lõpuks jõudnud esimesed mahetooted ka lihast. "Tundub, et tarbijale mahelihast tooted meeldivad, sest OÜ Sirloin poolt valmistatud esimesele Eesti maheveiselihast vinnutatud lihale "Traditsioonitruu" andsid Leivapäeva külastajad oma arvestuses teise koha," rääkis ta. Parim mahetoode läks Vetemaa sõnul Urvastesse aga peamiselt seetõttu, et tegemist on tervisliku ja traditsioonilise tootega, mis väärleb uuesti ausse tõstmist. "Kama valmistavad Urvaste Külade Seltsi naised käsitööna võimalikult kohalikust toorainest, see annab tootele lisaväärtust," rääkis ta.

Urvaste kama – traditsioone väärtustav toode

Urvaste kama toodab ja turustab Urvaste Külade Selts ning selts on seadnud eesmärgiks kasutada kamatootmisel võimalikult palju toorainet

ajalooliselt Võrumaalt. Nii pärineb San-gaste rukis Väike-Roosu talust, nisu Väike-Roosu või Ala-Punde talust, põlduba Agu Hollo Hartsmäe talust, oder Väike-Roosu või Zerna talust ning hernerst tar-nib LaJa OÜst TÜ Eesti Mahe.

Tunnustatud mahetootena jõudis Urvaste kama müügile 2012. aasta jõulude ajal ning alates sellest on kama jõudnud nii väiksemate ökopoodide kui ka Rimi "Talu toidab" ja Tallinna Kaubamaja lettidele.

Urvaste kamale on leidnud kasutust ka teised Eesti mahetöötled, nagu Alle Magusameistrid, Pajumäe talu, Karli ja Linda maiustused ning LaMuu. Nii ongi poelettidel saada näiteks kamajahuga šokolaadi, jäätist ja jogurtit.

Urvaste kama näol on tegemist ühe vähesena näitena kogukonna ettevõtlusest: kama hakkasid Urvaste naised valmistama selleks, et teenida raha külade seltsile.

"Korraldame kevadeti ka Urbanipäeva laata ja tahtsime oma heategevusliku loteriisse panna praktilisi asju lisaks näputööle. Vist aastal 2010 jõudsid-

ki laadale esimesed käsitsi kirjutatud ja paljundatud siltidega kamapakid," meenutas Urvaste Külade Seltsi projektijuht Airi Hallik-Konnula.

Selts tootis möödunud aastal veidi üle 1000 kilo kamajahu ja kui alguses valmistati kama seltskondliku tegevusena, siis praegu annavad kamategu ja pärimustoidu pakkumine tööd kahele inimesele.

Huvilised saavad Urvaste kama lisaks kauplustele osta ka Urvaste seltsimajast. Kaugematesse kauplustesse viib kama TÜ Eesti Mahe ning Tallinna ja Tartu kodudesse jõuab kama koostöös Loona taluga.

Mahetoodetele spetsialiseerumine oli õige otsus

Konkursil pälvis teise koha Tallinnas asuv pagariäri OÜ Pagar Võtaks, mis tõi konkursile kanepiseemnetega rukkileiva.

Pagar Võtaks pagarikoja juhataja Reet Rum ütles, et on praegu jätkuvalt seda meelt, et mahetoodetele spetsialiseerumine oli omal ajal õige otsus.

"Suuremad plussid on näiteks võimalus pakkuda klientidele tõeliselt häid tooteid, mis lisaks puhtale maitsele on ka tervislikud. See toob kaasa klientide positiivse tagasiside ja emotsioonid. Mahetoodete valmistamisega saame ka eristuda paljudest teistest tavalistest pagariäridest, mistõttu on meil lihtsam silma paista ja meelde jääda," rääkis ta.

Rumi sõnul kasvab Pagar Võtaks klientidibaas pidevalt ning ta usub, et parimate mahetoodete konkursil teise koha saavutamine aitab ettevõttel veelgi oma tuntust kasvatada.

Rääkides pagarikoja klientide eelistustest ütles Reet Rum, et klientidele meeldivad kõik pagarikoja rukkileivad. "Top-toodete hulka kuuluvad tavapäraselt veel ka saiakesed – croissant võiga ja kaneelisaiake, kodune Napoleoni



Foto: M. Vetemaa

Parimate toodete väljapanek Eesti Vabaõhumuuseumi Leivapäeval.

kook ning erinevad nisujahuvabad tooted, nagu näiteks purukook tatrajahust või tatrajahuküpsised. Läheneval jõulu- perioodil saavad loomulikult klientide lemmikuteks ka Pagar Võtaks erinevad jõulutooded, mahepiparkoogid ja jõulu- leib,” loetles ta.

Teist aastat konkursil edukas

Kolmanda koha parima mahetoote konkursil pälvis **Niliske talu (OÜ Wilawander) mustsõstrasiirup**. Kuigi ligi 100 hektari suuruse talu põhittegevuse moodustab lihavesi- ja hobustekasvat- us ning mesilaste pidamine, on talul ka viljapuu- ja talu perenaine Krista Kanniste on edukalt tegelenud ka ma- hemahlade ja -siirupite tootmisega.

Mullusel konkursil pälvis kolmanda koha talu õunajook ingveri ja meega ning tänava platseerus konkursil samale kohale mustsõstrasiirup.

“Käisin päris mitmel taimekasvatuse ja töötlemise koolitusel ja mulle hakkas väga meeldima Eesti Maaülikooli Polli Aiandusuuringute katseköök, kus väiketootjal on head võimalused nii katseta- da kui ka oma toodangut valmistada,” rääkis Kanniste mullu.

Esimene maheveiselihast valmistood

Konkursil märkis hindamiskomisjon teiste seas ära ka **Sirloin OÜ vinnutatud liha “Traditsioonitruu”**, mis on esimene Eesti maheveiselihast valmistoo- de.

Konkursi komisjon märkis ära:

- OÜ La Muu sidrunisorbett
- OÜ Allew Magusameistri šokolaaditruhvliid
- OÜ Koplime talu tatraküp- sised
- Sirloin OÜ vinnutatud liha “Traditsioonitruu”

Vabaõhumuuseumi Leivapäeva küllastajate lemmikmahe- tooted:

- OÜ LaMuu pistaatsiajäätis
- Sirloin OÜ vinnutatud liha “Traditsioonitruu”
- OÜ LaMuu kamajäätis



Foto: T. Laasi

Vabaõhumuuseumi Leivapäeva küllastajad said parima mahetoote konkursil osalenud toodete hulgast valida ka oma lemmiku.

Ettevõtte tegevjuhi, piimatehnoloog Lauri Bobrovski mõttes mõlkus ma- hepiimatoodete valmistamise plaan, kuid naaberkülas asunud sisuliselt jõu- de seisnud tingimused lihatöötlemisega alustamiseks juhtisid teda hoopis lihan- duse valdkonda. “Otsus tuli ühel Luft- hansa lennul Tallinnast Frankfurti, mil sirvisin pardaajakirja, kus oli valik eri- nevaid *beef jerkysid*. Mõtlesin, et miks mitte proovida teha head vinnutatud veiseliha ja seda just kodumaisest ma- heveiselihast,” rääkis ta.

Lauri Bobrovski sõnul on tarbijad vin- nutatud liha hästi vastu võtnud. “Mul on hea meel, et oleme suutnud tuua veiseliha sööma ka inimesi, kelle esime- ne reaktsioon veiseliha suhtes on olnud negatiivne,” ütles ta.

LaMuu üllatab uute maitsetega

Vabaõhumuuseumi Leivapäeva külas- tajate lemmiktoote tiitli pälvis tänava aga **OÜ LaMuu pistaatsiajäätis** ning nende **kamajäätis** platseerus külasta- jate eelistustes Sirloin OÜ vinnutatud liha “Traditsioonitruu” järel kolmanda- le kohale. Samuti märkis konkursi ko- misjon ära OÜ LaMuu sidrunisorbeti. 2012. aasta lõpus tegevust alustanud LaMuu tegevjuht Rasmus Raski sõ- nul nägid nad oma ärimudelisel ette, et on suutelised iga kuu välja tulema uue tootega. “Meil on üks jäätisekarp, kuhu paneme vajadusel uue kleebise

ning kuna me ei tee klassikalist turun- dust, suudame suhteliselt väikeste ku- ludega tuua välja uusi maitseid,” rää- kis ta.

Rask lisas, et LaMuu ongi pigem nagu restoran, mis saab pidevalt katsetada uute toodetega, mitte aga klassikali- ne toiduanetööstus, kus on pikk toot- mistsükkel.

Küsimusele, mis on LaMuu klienti- de lemmikud, vastas Rask, et kahe te- gutsemisaasta parim müügiartikkel on mangosorbett ning ka hiljuti müügile tulnud pistaatsiajäätis on kõrgele hin- nale vaatamata hästi vastu võetud.

“Erinevalt suurtootjatest on meil hoo- ajalised tooted, nagu näiteks rabarberi- ja sidrunijäätis ning sügisel ahjuõun- jäätis. Need on müügil vaid kaks-kolm kuud ja üldjuhul müüvad nad siis pa- ramini kui meie klassikalised jäätised,” lisas ta.

Parima mahetoote konkursile esitati kokku 36 toodet 14 töötlejalt. Parima toote valis välja erialaspetsialistidest koosnev hindamiskomisjon.

Konkursi korraldas Põllumajandusmi- nisteeriumi tellimisel Eesti Mahepõl- lumajanduse Sihtasutus koostöös Eesti Kulinaaria Instituudiga. Parim mahe- toode valiti viiendat korda.

SANDER SILM

õppereis

Biodünaamilise põllumajanduse juurte juures

Sellel suvel käisid Eesti mahepõllumehed tutvumas Šveitsi biodünaamilise põllumajandusega. Külasitati 11 ettevõtet, sh Euroopa suurimat maheteadusuuringute instituuti FiBL ja biodünaamilise põllumajanduse keskust Dornachis. Biodünaamilised ettevõtted paistsid silma mitmekesise tootmise poolest, sageli oli ettevõttes ka töötlemine, oma talupood või pakuti muid teenuseid.

Eesti Biodünaamika Ühingu esimehe ja Rebasemäe talu peremehe **Tõnu Kriisa** sõnul oli Šveits õppereisi läbiviimiseks ainuvõimalik valik. "Šveits on ju biodünaamilise põllumajanduse sünnimaa ning nagu mõni osavõtja naljaga pooleks ütles, pole pärast Šveitsi külastamist enam kuhugi minna," ütles ta. Teadupärast tegeleti Šveitsis Dornachis juba eelmise sajandi 20ndatel aastatel tava- ja mahetoidu kvaliteediuuringutega ning seal loodi ka 1928. aastal maailma esimene mahemärk Demeter, mida ka praegu kannavad biodünaamilised tooted. Kriisa lisas, et temale pakkus isiklikult kõige suuremat huvi biodünaamiliste preparaatide valmistamine. Šveitsis on tavaline, et mitte igaüks ei valmista ise biodünaamilisi preparaate, vaid selleks on spetsialiseerunud tegijad, kes valdavad preparaatide valmistamise tunnetust ning tagavad, et preparaadid toimivad.

Põlvamaal Peri Mahemõisat haldava OÜ Fio juhatuse liige **Ander Konks** ütles, et enim avaldasid muljet talud, kus biodünaamiliselt on majandatud aastaid ning tehtud tööd mitte ainult füüsilises, vaid ka vaimses plaanis. "Tulemuseks on hea toimiv kooskõla oma maa, marja- ja viljapuuaedade ja loomadega. Huvitav oli tutvuda ka taludes laialt levinud seemnekasvatuse



Foto: A. Vetemaa

Spetsiaalne pörandasse ehitatud biodünaamiliste preparaatide hoidla, kus püsivad ühtlane temperatuur ja õhuniiskus.

poolega. Just seda, et iga talu toodab ise endale tarvilikud seemned, võiks ka Eestis arendada. Olen seda koostöös Eesti Taimikasvatuse Instituudiga ka pisut juba teinud," rääkis Konks, kes tahab selle suunaga edasi minna ning vähemalt oma talu vajaduseks seemned ise kasvatada. "On ju seegi üks julgeolekustrateegiline samm, mis hetkel maailmas toimuva taustal väärib tähelepanu," põhjendas ta.

Haanjamaal asuva Hartsmäe ökotalu peremehe **Agu Hollo** sõnul imponeeris Šveitsis asjaolu, et silma ei jäänud ühtegi umbrohtunud maalappi ning iga maalapp oli leidnud rakenduse. "Meie töötame siin Haanjamaal mägedes, kuid seal teevad inimesed tööd veel hullemates oludes," muigas ta.

Šveitsi taludest rääkides kasutas ta aga märksõna mitmekesisus. Külalastavad talud polnud üldse suured, keskmiselt 20 ha, kuid meie mõistes väiketeludes kasvatati samaaegselt nii köögivilju kui ka veiseid ning munakanu.

"Šveitsi talunikud kasvatavad ka iga taimeliigi kohta palju erinevaid sorte, alustades varajastega ning lõpetades hilistega. Selle eesmärk on püsida võimalikult kaua turul ning tagada sellega klientidele tarnekindlus. Ja kui pidevalt on midagi pakkuda, siis on võimalik saada ka häid lepinguid," tõi Hollo välja ühe jälreltegemist väärt mõtte.

Huvipakkuv oli tema sõnul ka Šveitsi talunike kogemus biodünaamiliste preparaatidega pitsimisil, mis seal täiesti toimib, kuid mis Eestis on veel katsetusjärgus.

Õppereisi korraldas eesti Biodünaamika Ühingu tellimusel Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus. Programmi aitas kokku panna **Susanna Küffer** Šveitsi Biodünaamika Ühingu. Toetas Põllumajandusministeri turuarendustootuse raames.

SANDER SILM



Foto: J. Kiider

Šveitsis kohtuti väliseestlase Ilmar Randujaga, kes oli Eesti biodünaamilise liikumise alguses väga suureks toeks.

Mahepõllumajandus Šveitsis 2013. a

- Maad ca 129 000 ha, tootjaid 5884, töötlejaid 847
- Jaemüügikäive 1,69 mld EUR, müük inimese kohta aastas 208 EUR
- Müügikasv võrreldes 2012. a 12,1%
- Mahemaad lisandub aeglaselt kiiremini, turg kasvab tunduvalt kiiremini.
- Biodünaamilisi talusid ligi 250, -töötlejaid ja -turustajaid 70.
- Biodünaamilist tegevust koordineerivad koostöös kaks organisatsiooni:
 - Verein für Biologisch-Dynamische Landwirtschaft, asutatud 1937. a (peamiselt tootjatele suunatud koolitused ja nõustamine ning sertifitseerimine)
 - Demeter Verband, asutatud 1997. a (peamiselt töötlejate ja turustajate sertifitseerimine)
- Šveitsi maheteadusuuringute instituut FiBL on alates 1978. a pikaajaline katse, kus võrreldakse eri aspektidest tava-, mahe- ja biodünaamilist põllumajandust.

ülevaade

Soome tahab jõuda 20%-ni aastaks 2020

Kui veel mõni aeg tagasi tundus, et mahepõllumajanduse areng on põhjanaabrite juures pidurdunud, siis viimaste aastate arengud näitavad kasvu. Oma osa on siin ka Soome riigil – valitsus on seadnud selge eesmärgi, et aastaks 2020 on mahemaa osa kogu põllumajandusmaast 20%.

Viimastel aastatel on mahemaa pindala Soomes pidevalt kasvanud. 2013. aastal majandati kokku 206 000 hektarit (kasv 4% võrreldes eelmise aastaga).

Kogu põllumajandusmaast moodustab mahemaa nüüd 9%, Soome valitsuse eesmärk 2020. aastaks on 20%. Mahe-tootjaid oli kokku 4284 (nende arv on veidi vähenenud), keskmiselt on Soome maheettevõttel 49 ha maad, mida on veidi rohkem kui Soomes keskmiselt.

Loomi kasvatab 814 tootjat, valdavalt tegeldakse liha- ja piimatootmisega. Mune toodab 34 ettevõtet, mahe-sigu peetakse 13 ettevõttes, tegutseb vaid üks broilerikasvatusevõtte. Loomakasvatustoodangust on mahedana kõige enam saadaval lambaliha ja munad, vastavalt 18% ja 4% kogu toodetavast lambalihast ja munadest.

Maheteravilja toodeti 2013. a 90 500 t, mida on 8000 t rohkem kui 2012. a. Kogu teraviljast moodustab mahevilja 2,2%. Ekspert hinnangutel eksporditi 60% maheviljast (80% kaerast) helveste, pagaritoodete ja jahuna.

Soomel on maailma suurim mahetunnustatud looduslik ala – ligi 9 mln ha (valdavalt Lapimaal). Mustikaid ja pohli müüdi 2013. a vastavalt 860 ja 760 t, lisaks ligi 5 t murakaid.

Hinnanguliselt oli perioodil 1. juuli 2013 kuni 30. juuni 2014 Soome mahetoidu müügi käive 220 miljonit eurot. Mahetoidu müük kasvab kiiremini tavatoidu omast, maheturu maht kogu toiduturust on hinnanguliselt 1,7%.

Kaks suuremat ketti, S-Group ja K-Group, mille turuosa on kokku ligi 80%, on ka kõige suuremad mahetoidu müüjad. Suuremates kettides on mahetooteid müügis ligikaudu 3000 nime-tust, neist umbes 60% on kodumaised. Enimmüüdud mahetoode on piim, kogu mahemüügi käibest moodustavad piimatooted umbes kolmandiku. Rohkem müüakse veel puu- ja köögivilja, pagaritoodeteid ja mune, näiteks munade ja helveste turuosa on ligi 10% vastava tootegrupi kogumüügist.

Veerand soomlastest ostab mahetoitu sageli. Mahetooteid ostetakse peamiselt tavapoest (88% ostjatest kasutas seda kanalit), turult (27%), eripoest (21%) ja talust (12%). Internetipoed, otse-toot-jalt-tarbijale jms müügikanalid on seni üsna vähetähtsad, kuid eeldatavasti muutuvad tulevikus olulisemaks. Kõige rohkem ostavad mahetooteid Helsingi piirkonna elanikud ja lastega pered.

Mahetooteid ostetakse peamiselt nende puhtuse, keskkonnasäästlikkuse ja hea maitse tõttu. Enam kui pooled tar-



Foto: Pro Luomu

Soome maheslogan

bijad arvavad, et edaspidi tarbivad nad rohkem mahetoitu. Peamiselt takistab mahetoidu ostmist selle kõrge hind. Tarbimist aitaksid suurendada parem teavitamine toodete õiglase hinna ning mahe- ja tavatoodete erinevuste kohta. Et mahepõllumajandust ja mahetoitu avalikkusele paremini tutvustada, on Soome maheorganisatsioon ProLuomu loonud tarbijatele suunatud veebilehe (luomuailmanmuuta.fi), mis kannab uut mahetoidu sloganit „Luomua. Ilman muuta“.

Professionaalsetes köökides kasutatakse mahetoorainet veel vähe, peamiselt helbeid, jahu ja pagaritoodeteid. Mahe-toitlustus moodustab kogu toitlustusest vaid 0,6%. Restoranide huvi maheotidu pakkumise vastu suureneb kiiresti. Sel aastal valiti esimest korda ka parim mahetoitu pakkuv restoran (LEO Tampere).

Avaliku sektori toitlustuses on maheda osakaal umbes 5% (toidu kogusest). Kõige rohkem (10%) kasutatakse mahetoodangut päevahoiuasutustes. 13% Soome kohalikest omavalitsustest on teinud strateegilise otsuse suurendada mahetoodangu kasutamist toitlustuses vastavalt Soome valitsuse mahepõllumajanduse arengukavale ja otsusele säästvate lahenduste kasutamise kohta avalikel hangetel. Seega on mahetoodangu kasutamiseks ühiskondlik surve, kuid asutuste eelarve on piiratud. Seetõttu eelistatakse mahetooteid, mille hinnalisa on väike.

ARGO PEEPSON

Allikad: www.organic-market.info, www.proluomu.fi, www.luomu.fi



Foto: E. Peetsmann

Eesti mahetootjad on mitu viimast aastat Soome ametivendade juures kogemust kogumas käinud. Pildil selle aasta teraviljakasvatuse õppereisil Tuomas Mattila talus.

sündmus

IFOAMi maailmakongress

Ülemaailmse mahepõllumajandusorganisatsiooni IFOAM 18. maailmakongress toimus 13.–15. oktoobri Türgis. Kongressi kokkuvõtva hüüdlause „Jutuveeretamiselt on vaja üle minna tegudele. Potentsiaal ei kõlba süüa,“ sõnastas Yemi Akinbamijo, Aafrika põllumajandusuuringute foorumi direktor.

Kongressi avas Türgi põllumajandusminister **Mevlüt Gümüş**, kes tervitas üle maailma kokku tulnud 900 külalist. ÜRO toiduorganisatsiooni FAO tervitussõnad andis edasi **Nadia El-Hage Scialabba**, kes rõhutas, et FAO teeb mahepõllumajanduse üleilmseks arendamiseks IFOAMiga aktiivset koostööd.

USA endine asepõllumajandusminister **Kathleen Merrigan** kinnitas, et mahepõllumajanduse tähtsust on hakatud palju rohkem mõistma. Oma ametisoleku ajal kutsus Merrigan ellu algatuse „Tunne oma talunikku. Tunne oma toitu“ (*Know Your Farmer. Know Your Food*). Ta rõhutas, et maheliikumine vajab noori, viidates IFOAMi hüüdlausele „Ehitades sildu“: „Suur sild, mida vajame, on sild järgmisesse põlvkonda“.

Christian Felber, ühise heaolu majanduse (*economy of the common good*) teooria sõnastaja arvates peaks majandusmudel liikuma suunas, kus kasumlikkuse ja üksteisega konkureerimise

asemel on eesmärgiks luua ühist heaolu. Tema arvates on majandussüsteemis vajalik põhimõtteline globaalne muutus, kui soovime liikuda kestliku ühiskonnamudeli poole. Praegu on ühise heaolu liikumises tegevad 1700 ettevõtet 15 riigis. Christian Felber sai selleaastasel Frankfurti raamatumessil oma raamatu „Raha. Uued mängureglid“ eest aasta parima ärraamatu auhinna.

Kongressi üks valdkondi oli mahe väärusahela läbipaistvus, kontroll ja terviklikkus. **Gerald Herrmann** konsultatsioonifirmast Organic Services sõnas, et mahepõllumajandusega seotud skandaalid põhjustavad tarbijate usalduse kaotuse, tuues kaasa majandusliku kahju mitte ainult otseselt seotud ettevõtetele, vaid ka teistele maheettevõtetele. Seetõttu on tähtis parem ennetustöö.

Anna Lappé (Small Planet Institute, USA) näitas oma ettekandes, et suurte korporatsioonide lobitöö ja suur hulk raha võimaldavad neil viia ellu projekte, mille tulemusel kahjustub keskkond ja seatakse

ohtu inimeste tervisele. Lootust annab see, et maheliikumine tugeneb üle ilma paljude mahetoidu tarbimist toetavate ettevõtjate abil. Lappé tõi näiteks poolt miljonit inimest haaranud kliimamuutuste vastu võitlemise ürituse „*Cook organic and not the Planet*“ New Yorgis. Ta usub meedia positiivsesse jõudu ja sellesse, et maheliikumise head uudised jõuavad üha rohkemate inimesteni.

Pat Mooney Kanadast, alternatiivse Nobeli auhinna võitja, sõnas: „Peame keskenduma positiivsetele sõnumitele ja maheliikumise edulugudele. Samas peame väga konkreetselt näitama, millist suurt kahju põhjustavad tavapõllumajandus ja toidutööstus.“ Pat Mooney sõnul on viimase poole sajandiga kadunud 75% meie toidu geneetilisest mitmekesisusest ning ta rõhutas, et mahepõllumajandusel on mitmekesisuse säilitamisel keskne roll.

Lootust süstis **Will Allen**, Growing Poweri looja, kelle Time Magazine ja Forbes Institute valisid 2010. ja 2011. a 100 kõige mõjukama inimese hulka. Tema raamat „Hea toidu revolutsioon“ (*The Good Food Revolution*) aitas luua linnaaedade rajamise liikumist. Tema talu ja töötubasid külastab aastas ligi 30 000 inimest, õppides mahetootmist ja komposti valmistamist. Allen teeb koostööd ülikoolidega ja loob töötutele töökohti, ostes mahajäetud maad ja hooneid, kuhu rajab väiksed talud, kalakasvatused või linnaaiad.

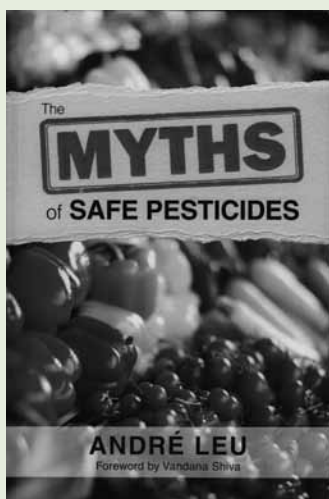
Inspireeriva noodi tõi kongressi lõpetuseks Bhutani põllumajandusminister **Lyonpo Yeshey Dorji**, kes kinnitas riigi pingutusi, et kogu sealne põllumajandus oleks aastaks 2020 mahe.

Kongressi raames peeti IFOAMi peasamblee, kus valiti uus juhatus ja president järgmiseks kolmeks aastaks. Presidendina jätkab **Andre Leu**. Järgmine IFOAMi maailmakongress toimub Indias.

Eestist osalesid kongressil Airi Vetemaa, Merit Mikk, Elen Peetsmann ja Sirlil Pehme.

Allikad: IFOAM.org, Organic-Market.info

Kõnekas raamat lahkab müüte pestitsiididest



The Myths of Safe Pesticides
Andre Leu, Acres U.S.A., 2014
Trükitud ja e-raamat

Sellel aastal ilmus Ameerika Ühendriikides Andre Leu raamat „**Müüdid pestitsiidide ohtusest**“, mis annab kokkuvõtliku ja põhjaliku ülevaate sellest, kuidas aastakümneid on proovitud avalikkust veenda, et pestitsiidide mõjud on enne nende turule tulekut põhjalikult uuritud, nende kasutamine põllumajanduses rangelt reguleeritud ega kujuta ohtu inimestele ja loodusele.

Samas on üle maailma tehtud sadu teadusuuringuid, mille tulemused on avaldatud väljaastvates eelretsenseeritavates teadusajakirjades ja mis tõendavad selgelt, et pestitsiidid

võivad olla ohtlikud ka siis, kui nende sisaldus keskkonnas ja toidus jääb alla-poolle lubatud piiridest.

Raamatu autor Andre Leu on IFOAMi president, ta on ka ise aastakümneid tegelema maheviljelusega – tema pere kasvatab Austraalias troopilisi puuvilju. Andre Leu lihtsas keeles esitatud kõnekad näited põhinevad faktidel ja teaduskirjandusel, raamat on varustatud rohkete viidetega ning annab võimaluse huvilistel pöörduda otse algallikate juurde.

ülevaade

Kuivatatud maheviljad tulevad Türgist

Suur osa Türgi põllumajandusest on traditsiooniline väiketootmine. Sealt pärit kuivatatud puuviljad ja pähklid on üle maailma tuntud. Riigi mahepõllumajandust hakkasid edendama välisfirmad, nt Rapunzel ja Good Food Foundation 1980ndate keskel. Mahetootjate arv, mahemaa pind ja tootevalik on sellest alates pidevalt kasvanud. Valdav osa mahetoodangust müüakse riigist välja, peamiselt Euroopa Liitu, samuti USAsse ja Jaapanisse.



Riigi toetus

Riiklikult hakati mahetootmist toetama 2004. a. Mahetootjatele makstav toetussumma oli 2013. a puu- ja köögiviljadele umbes 180 eurot ja põllukultuuridele 36 eurot hektari kohta. Toetust maksti ka mesilastarude, loomade ja kalade eest.

Mahetootjatel on võimalik saada põllumajanduspankadest laenu 50% madalama intressiga, samuti makstakse eksportijatele analüüsides tegemise tasust 50%, kui proovidest jääke ei leita.

2013. a valmis Türgi mahepõllumajanduse tegevuskava 2013–2016, mille rakendamist rahastab toidu, põllumajanduse ja loomakasvatuse ministeerium. Tegevuskavas on viis põhisuunda: mahepõllumajanduse arendamine ja laiendamine, kontrollisüsteemi tugevdamine, andmete kogumise ja läbipaistvuse parandamine, koolitus- ja nõuandeteenuse arendamine ning haldussuutlikkuse tõstmine. Lisaks on plaanis maksta toetust paljundusmaterjali, maheväetiste ja biotõrje preparaatide hankimiseks, mullaanalüüsides tegemiseks, tegutsemiseks keskkonnatundlikes piirkondades ja nõustajate kasutamiseks.

Tulevikuväljavaated

Üheks suuremaks probleemiks on nii tootjate kui ka tarbijate vähene teadlikkus. Kuigi riigis on ligi 60 000 mahetootjat, puudub tootjaorganisatsioon. Probleeme on kvaliteedi, eriti pestitsiidijääkidega. Sageli pole võimalik kindlaks teha, kust probleem alguse on saanud, sest raskusi on ka info liikumisega. Vaja oleks ekspordipõhise tootmise asemel arvestada enam koduturu nõudlust. Senisest mõjusamalt tuleks kasutada nõuandesüsteemi ja suurendada riigi toetust mahepõllumajandusele.

ARGO PEEPSON

Esimene mahetaimekasvatuse määrus võeti Türgis vastu 1994. a, kuid välismaised organisatsioonid hakkasid ettevõtteid kontrollima ja tunnustama juba 1984. a. Mahepõllumajanduse seadus jõustus 2005. a, see viidi ELi mahemäärusega kooskõlla 2010. a lõpus. Türgis oli 2012. a 523 627 ha mahemaa, millest 76,4% andsid põllukultuurid, 16,5% püskikultuurid, 4,7% püsirohumaad ja karjamaad ning 2,4% muu maa. Kogu põllumajandusmaast oli mahe vaid 2%.

Kõige suurema osa kasvupinnast moodustasid teraviljad (197 877 ha), järgnesid oliivid (36 251 ha), pähklid (19 320 ha) ja aprikoosid (4946 ha). Mahemaa pindala ja tootjate arv on pärast 2004. a, mil hakati mahepõllumajandust riiklikult toetama, hüppeliselt kasvanud (joonis 1). Mahetootjaid oli 2012. a kokku 57 259.

Ligi pool Türgi mahepõllumajandusest on koondunud Ida-Anatoolia piirkonda Ida-Türgis, järgnevad Musta mere piirkond põhjas ja Aegea läänes.

Maheorganisatsioonid

1992. a loodi ökoloogilise põllumajanduse organisatsioon ETO, mis ühendab eri huvigruppe – tootjaid, edasimüüjaid, teadlasi, tarbijaid. ETO tegeleb arendustööga, pakub infot ja nõustamist, organiseerib maheturge ja -messe, korraldab üritusi ning on üks IFOAMi Vahemere-äärse piirkondliku grupi asutajatest.

ETO kõrval on üks aktiivsemaid organisatsioone Bugday ühing, kelle eesmärk on edendada ökoloogilist eluviisi laiemalt. Bugday ühing on ellu viinud nii arendus-, turundus- kui teabelevi projekte, olles ka Türgis toimunud IFOAMi maailmakongressi üks põhikorraldajaid. Ainult tootjatele suunatud maheorganisatsioon Türgis pole.

Mahekontrollorganisatsioone on kokku ligi 20. Osa neist on välismaised (Šveits,

Prantsusmaa, Holland, Itaalia, Saksamaa). Tegutsevad ka Türgi enda organisatsioonid.

Tunnustamine on Türgis kallis, 250–500 eurot. Põhjuseks peamiselt kohapealse kontrolli suured transpordikulud. Samuti pole riigil võimekust kõiki võetud proove analüüsida ja seetõttu tuleb need välismaa laboritesse saata.

Töötlemine ja turustamine

Türgi mahetoodangus annavad tooni kuivatatud puuviljad ja pähklid. Türgi on 25 aastat olnud rosinat, kuivatatud aprikooside ja viigimarjade ning pähklite ekspordi turuliider. Eksporditakse ka maitsetaimi ja tekstiili.

Türgi oli üks esimesi ökopuuvilla ja -tekstiili tootjaid. Viimase 20 aastaga on tootmine tunduvalt suurenenud, praegu ollakse India ja Süüria järel suuruselt kolmas mahepuuvillatootja maailmas. Türgi on tuntud ka kontrollitud looduslikelt aladelt korjatud ravim- ja maitsetaimede pakkujana, peamine eksport läheb Saksamaale.

Kuigi kodumaist turgu on aastaid arendatud, on selle maht jätkuvalt tagasihoidlik – 2012. a hinnanguliselt 12 mln eurot. Suuremates linnades, eriti Istanbulis, tarbijaid siiski leidub ja turg kasvab viimastel andmetel üle 10% aastas. Nt juhtiva supermarketiketi Tesco-Kipa poodides on müügil 30 nimetust värskeid puu- ja köögivilju – selle tooterühma toodete järele nähakse ka kõige suuremat nõudlust.

Peamiselt müüakse mahetootmeid taluturgudel. Bugday ühingu eestvedamisel ning linnaosavalitsuse ja paari ettevõtete toetusel avati Istanbulis Sisli linnas 2006. a esimene maheturg. Toona pakkusid oma kaupa 25 tootjat, praegu on müüjaid mitu korda rohkem. Sarnaseid nt kord nädalas toimivaid turge on avatud ka mujal Istanbulis ja Türgi teistes linnades.

uudised

Prantsusmaa mahetoitlustuses märkimisväärne kasu

Aastatel 2009–2013 kasvas Prantsusmaa mahetoitlustuse käive ligi kaks korda, 92 mln eurolt 172 mln euroni. Umbes 60% kõikidest toitlustajatest kasutas vähemasti aegajalt ja osaliselt mahetoorainet. 2009. aastal oli see protsent 36. Igapäevaselt pakkus mahetoitu siiski vaid 16%.

Prantsuse põllumajandusministeerium pöörab valdkonna arendamisele suurt tähelepanu programmi „Ambition Bio 2017“ raames, stimuleerides nõudlust ja turgu.

Agence Bio andmetel areneb mahetoitlustamine kõige edukamalt koolides. 79% 400st uuringus osalenud koolist pakub lõunaeinetes mahetooteid. Töökohtade sööklates ja muudes toitlustuskohtades on sama näitaja 55%, haiglate puhul 27%.

Et Prantsusmaa mahepõllumajandusmaa pindala kasvas 2013. aastal 9%, on edasiseks arenguks head võimalused. Eriti on suurenenud nõudlus kohalike ja hooajaliste toodete järele.



Restorationbio.org

Kogu riigi maheturu 4,56 mld eurosest käibest moodustas toitlustus siiski veel vaid 3,8%. Kõige suurem osa (55%) mahetoitlustuses kasutatavast toorainest on värskel toodangul, sellele järgnevad kuivatatud (35%) ja külmutatud tooted (10%).

2013. aastal mahedaga alustanud toitlustusasutused panid rohkem rõhku sellele, et toit oleks vähemalt osaliselt mahetoorainest, ega proovinud täielikult mahetoorme üle minna. Kõige suurem nõudlus oli värskel toodangu järele (õunad, porgandid, jogurt), aga nõuti ka linnuliha, riisi, külmutatud köögivilja ja leivatooted.

Mahetooraine hinnalisa on toitlustajati eri-

nev: 2/3 puhul on mahetoit tavatoiduga samas hinnas, mõned jagavad kulu kogu pakutava toidu peale, mõned aga küsivad mahetoidu eest siiski rohkem. Kulude kärpimiseks vähendas 88% toitlustajatest prügitet, 66% kasutas varustajate soodushindu, 65% odavamaid koostisaineid. Tähtis oli ka transpordikulude vähendamine koostöös tootjatega ja töötajate koolitus. 27% toitlustajatest vähendas kulude kärpimiseks portsjonites osade koostisosade, nt liha kogust.

Mõned näited mahetoidu kasutamisest: Marseilles pakutava 69 000 eine toorainest on 30% mahe. Sama kehtib Toulouse, Lyoni ja Bresti kohta. On ka selliseid omavalitsusi, kus kasutatakse peaaegu täielikult mahetooteid.

Prantsusmaal mahetoitu pakkuvaid toitlustajaid on hakatud kandma kaardile, mis asub aadressil www.restorationbio.org.

Allikas: Agence Bio

uudised

„Mahe september“ – väikesed muudatused, suur erinevus

Suurbritannia maheorganisatsioon Soil Association korraldas septembris Suurbritannia suurima mahedale pühendatud kampaania – „Mahe september 2014“. Ürituse tunnuslause on sarnaselt möödunud aastale „Väikesed muudatused, suur erinevus“.

Kogu septembrikuu jooksul pakkusid mahemüüjad allahindlusi ja toimusid paljud üritused. Eraldi nädalad olid pühendatud ilu- ja tervisetoodetele, samuti ökoriistele ja -moele.

Tarbijaid innustati tegema väikesi muudatusi oma tarbimisharjumustes, et toimuksid suured muutused ja toidutootmine muutuks kestlikumaks, paraneks loomade heaolu ning keskkonnaseisund. Mõned väikesed muudatused on nt hakata tarbima mahepiima, mune või õunu, valides ökokreemi või ostes mahepuuvillast T-särgi. Kampaaniaga tulid kaasa nii väikesed kohalikud poed kui ka üleriigilised supermarketid ja inter-

netipoed. Sotsiaalmeedia kaudu jõudis kampaania 6 miljoni inimeseni.

Tarbijad, kes andsid Soil Associationile teada, milliseid mahetooteid nad septembris ostsid, osalesid loosimises, mil-



le võitja saab aasta aega tasuta elektrit firmalt Good Energy, mis toodab elektrit 100% taastuvatest allikatest. Selle firma elektrit ostes tehakse samuti väike muudatus, mille mõju on suur.

Septembris toimus ka 2014. aasta maheuhindade kandidaatide poolt hääle-

tamine – sel aastal sai lisaks toidule ja joogile hääletada näiteks ka söögikohatade ja puhkusepakkujate, nahahoolitusvahendite ja riiete kategooriates.

Soil Associationi tegevjuht Helen Browning ütles: „Kui igaüks teeb väikese muudatuse, nagu näiteks hakkab jooma mahepiima või valib ökokreemi, teeme suure sammu tervema maailma suunas. Valides maheda, aitad kaitsta elurikust ja kindlustada, et meil on rohkem mesilasi ning teisi tolmeldajaid; valides ökokosmeetika või ökopuuvillast T-särgi, saad mitte ainult meelerahu selles osas, mida oma nahale paned, vaid aitad ka inimesi arengumaades. Võib tunduda, et sellised väikesed muudatused ei loe midagi, kuid koos, igaühe väikese panusega, suudame teha tõeliselt suuri muudatusi rohelisema ja parema toidutootmise ning põllumajanduse suunas.“

Allikas: www.soilassociation.org

uudised

Uuenduslikud ettevõtmised kasvatavad Itaalia mahemüüki

Tänavu juunis avati Sefea, EcorNaturaSi ja Kilometri Zero eestvedamisel Padova-Guizzas uuenduslikud mahepoed **Ultimo minuto bio** (Viimase minuti mahe). See on esimene projekt Itaalias, kus müüakse mahe-tooteid, mis on jäänud seisma või mille müügitähtaeg läheneb. Puu- ja köögivilja, pagaritooteid, jahu, makarone, mahu, jogurtit, töödeldud tomateid ja jahutatud taimetoitu on neis võimalik osta turu keskmisest hinnast 70% odavamalt.

Ultimo minuto bio plaanib laiendada regioonis ja mujalgi. Poodide uuenduslik idee on pakkuda mahe-tooteid tarbijatele, kes seni pole kõrge hinna tõttu saanud neid endale lubada, samuti toiduraiskamise vähendamise. Kaup, mis jääb ka odava hinnaga müümata, antakse tudengitest vabatahtlike abiga supiköökidele ja muudele kohalikele sotsiaalhoolekandeesutustele.

Coop kaubandusketi **Vivi Verde** kaubamärgiga enam kui 400 mahe- ja jätku-suutliku toote müük on võrreldes 2009. aastaga suurenenud 70%, 2013. aastal seejuures 12%. 2014. aasta aprilli seisuga oli võrreldes eelmise aasta sama ajaga mahemakaronide müük kasvanud 55% (tavamakaronide müük 6%). Mahepiima müük kasvas 7%, -munade müük 6% ja -konservtomatite müük 11%, tavatoodangu müügikasv oli vastavalt 1%, 3% ja -1%. Vivi Verde märki kandvate majapidamistarvete ja kos-

meetika müük kasvas 21%, samal ajal langes sama tootegrupi tavatoodete müük 5%. Lisaks neile positiivsetele suundumustele märgib Coop, et suurenes korduvkasutatavate poekottide kasutamine ja pakendamata kauba müük.

Italia in Miniatura on esimene koolidele suunatud teemapark Itaalias. Eelmisel aastal külastas seda üle 60 000 lapse ja noore.

Koostöös Itaalia maheliikumise ühe algatajaga, EcorNaturaSi gruppi kuuluva Baule Volantega, pakutakse mahe-toorainest valmistatud einet, mis on koostatud spetsiaalselt lastele. Italia in Miniatura tähtsustab kvaliteeti, toidu-koolitust ja keskkonnahoidu. Teemapargis näeb ettevõtte häid võimalusi ka edaspidiseks, et „muuta õppimine tore-daks“.

Itaalia mahetur kasvab jätkuvalt, esimese viie kuuga kasvas pakendatud mahekauba müük võrreldes eelmise aasta sama perioodiga suurtes poekettides 17,3%. Samal ajal langes kogu toidumüük 1,4%.

Suure kasvu põhjusi on mitmeid: turule on jõudnud rohkem ja laiemas valikus mahe-tooteid, lisandunud on uusi tootesarju, samuti rohkem kamutist, tatrast ja emmerist (nisu) tooteid. Aina rohkem supermarketid pakub mahe-tooteid, odavkettides lisandub omamärgitooteid. Selle aasta esimese viie kuuga on mitu tootegrupi näidanud kahekohalist müügikasvu (tabel 1).

Tabel 1. Mahe-toodete müük Itaalia supermarketites

Tootegrupp	Müügikasv jaanuar–mai 2014, %
Värske ja töödeldud puu- ja köögivilja	30,5
Piim ja piimatooted	15,5
Makaroniid, riis jmt	14,2
Munad	9,6
Maiustused	8,7
Suhkur, kohv, tee	4,7
Joogid	3,4
Beebitoit	3,2
Värske ja töödeldud liha	1,2

Allikas: Ismea, GFK-Eurisko

Itaalias tuleb **maheetevõtteid** järjest juurde – 2013. a lõpus oli neid 52 383 (kasv eelmise aastaga võrreldes 5,4%), neist tootjaid 41 513 ja töötlejaid 6154 (4456 ettevõtet on nii tootjad kui ka töötledjad), 260 ettevõtet tegutses importöörina. Kõige enam maheetevõtteid tegutseb Sitsiilias, järgneb Calabria piirkond. Kõige rohkem töötlejaid on Emilia Romagna. Ka mahemaa pindala kasv oli suur, võrreldes 2012. a kasv see ligi 13% ja on nüüd üle 1,3 mln hektari. Mahemaast kõige suurema osa moodustavad rohumaad ja söödakultuurid ning teravili, ka oliivikasvatusel on oluline osa.

Allikas: Claudia Frost, www.Organic-Market.info

Festivali saab pidada ka sotsiaalmeedias

Ameerika Ühendriikide maheorganisatsioon Organic Trade Association (OTA) korraldas 8.–18. septembrini esimese sotsiaalmeedia mahefestivali **Organic-Palooza**. Festivalil löid kaasa Facebook, Twitter ja Pinterest (#OrganicFestival) ning teemadering ulatus mahe-toodangu usaldusväärsusest ja koduse soodsa mahemenüü koostamisest mahepõllumajanduse ja mahe-toiduga seotud müütide ümberlõkkamiseni.

Räägiti toitumisest, viimastest suundumustest mahevaldkonnas, mahe-nouetest, mahe-toidu kättesaadavusest, mahepõllumajanduse rollist üleilmse

kliimasoojenemise leevendamisel, mahe-teadusuuringutest jpm. Tarbijatele püüti näidata, kuidas mahe võiks olla igapäevaolu osa. Sõna said toidu- ja toitumisblogijad, poliitika- ja põllumajanduseksperdid jpt.

Festivali osaks oli 5-päevane Twitteri sari, kus ekspertide juhtimisel käsitleti iga päev erinevaid teemasid. Rodale instituudi juht Mark Smallwood ja The Organic Centeri juhtivekspert Dr. Jessica Shade juhtisid näiteks teemat, kus lükati ümber mahedaga seotud müüte ja väärinfot.

GMOde teemat juhtis Matt Dillon, advokaat ja tunnustatud maheseemne

ning põllumajanduspoliitika ekspert. Dr. Alan Greene, laste tervise spetsialist, vastas küsimustele, mis on seotud mahe-toidu ja lastega. Ökomoe aktivist Marci Zaroff tõi arutluse alla ökotekstiili ja selgitas, miks on lisaks toidule tähtis ka muude ökotoodete kasutamine.

Iga Twitteri üritust toetas mõni OTA liige, kes pakkus osalistele soodushindadega kaupa krõpsudest ökopesuni. Iga päev said auhinna juhuslikult valitud Facebooki ja Pinteresti kasutajad, kes jagasid festivaliuudiseid oma sõpradega.

Allikas: www.ota.com

üritused

11.-14. veebruar 2015

BIOFACH, World's leading Trade Fair for Organic Food and BIOFACH Congress

Nuremberg, Germany

www.biofach.de

17.-20. märts 2015

**13. Wissenschaftstagung Ökologischer Landbau
Am Mut hängt der Erfolg! Rückblicke und Ausblicke auf die ökologische Landwirtschaft**

Eberswalde, Deutschland

www.wissenschaftstagung.de

1.-2. november 2015

Natural Products Scandinavia, Trade Fair

Malmö, Sweden

www.naturalproductsscandinavia.com

trükised, internet



Teaduselt mahepõllumajandusele

Toimetajad: Luule Metspalu, Anne Luik
Väljaandja Eesti Maaülikooli Mahekeskus, 2014, 114 lk.

Toetas Euroopa Liit.

Artiklite kogumik koondab endas Eesti teadlaste viimaste aastate uurimistöõ ülevaated, kokku 23 artiklit erinevatel taimekasvatuse teemadel. Lisaks on kogumikus ülevaade mahepõllumajanduse ja mahepõllumajandusteaduse arengust viimase 25 aasta jooksul.

Internetis: www.maheklubi.ee > Tootjale > Materjalid

Trükist on võimalik saada Eesti Maaülikooli Mahekeskusest.



www.maheklubi.ee

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

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

Maheklubi on ka

Facebookis.

Ootame külastama ja sõbrunema :-)



Wiru Vili jagab oma veebilehel väärtuslikku infot www.wiruvili.ee

Mahetootjate tulundusühistu Wiru Vili pakub oma veebilehel www.wiruvili.ee rubriigis "Biointensiivne põllumajandus" mitmesugust infot nii eesti kui ka inglise keeles järgmiste teemade kohta: muld, vahekultuurid, otsekülv, tehnika, biosüsi, permakultuur. Saadaval on ka mitme seminari materjalid ja pakutakse viiteid huvitavatele välismaistele teemakohastele veebilehtedele.

Biointensiivse põllumajanduse uudiseid vahendab ja rubriiki toimetab Margus Ess margus.ess@gmail.com

Väljaandja:
Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus

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

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



Maaelu Arengu Euroopa Põllumajandusfond: Euroopa investeringud maapiirkondadesse