

A large, ripe orange pumpkin with a green stem and vine, resting on a wooden surface. The pumpkin is the central focus, with its stem and vine extending upwards and to the left. The background shows a wooden plank and some green foliage.

Kohalik  
mahetoit



## sisukord

<b>Sissejuhatus</b>	<b>3</b>
<b>Miks eelistada mahetoitu</b>	<b>4</b>
<b>Mõju keskkonnale</b>	<b>4</b>
<b>Sotsiaal-majanduslik mõju</b>	<b>5</b>
<b>Kohalik mahetoit Järnas (Rootsi)</b>	<b>7</b>
<b>Kohalik mahetoit Bridportis (Inglismaa)</b>	<b>10</b>
<b>Kohalik mahetoit Juvas (Soome)</b>	<b>13</b>

Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus on mahepõllumajanduse valdkonnas tegutsenud rohkem kui kümme aastat. Läbi on viidud mitmesuguseid koolitus- ja arendusprojekte koostöös nii kohalike kui ka välispartneritega. Alates 1996. aastast annab Keskus välja Mahepõllumajanduse lehte.

2003. aasta lõpus käivitas Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus Euroopa Liidu toetusel projekti "Põllumajandustoodete ressursisäästliku tootmise, töötlemise ja turustamise arendamine". Selle raames uuritakse mahetalude ressursikasutust, tarbijate ootusi mahetoidu suhtes ja tootjate huvi oma toodangut töödelda, toetatakse Pahlka Camphilli Küla vastavusse viimist mahepiimatöötlemise nõuetega, korraldatakse töötlemise ja turustamise seminare jm.

Projekt on osa Euroopa Liidu rahastatud INTERREG IIIB projektist BERAS (Baltic Ecological Recycling Agriculture and Society), mis rakendub 2003-2006 kaheksas Läänemere äärses riigis (Rootsi, Soome, Saksamaa, Taani, Poola, Eesti, Läti ja Leedu) ning mille eesmärk on uurida ja propageerida kohaliku mahetoiduga seotud algatusi.

ISBN 9985-9041-6-8



## Sissejuhatus

Paljudes Euroopa riikides võidab mahetoit järjest suuremat populaarsust. Kohalikku mahetoitu hinnatakse eelkõige selle keskkonnasäästlikkuse ja tervislikkuse pärast, tähtsusetu pole aga ka positiivne mõju kohalikele majandusele. Ka Eestis on juba küllaltki palju mahetootjaid, kuid laiem avalikkus teab mahepõllumajandusest veel vähe.

Trükis "Kohalik mahetoit" on mõeldud omavalitsustele, töötlejatele, toitlustajatele, talunikele ja teistele, kes hoolivad oma kodukandi keskkonnanakaitseks ja majanduslikult jätkusuutlikust arengust.

Trükises kirjeldatakse mahepõllumajandusliku toidu tootmise ning kohaliku töötlemise ja turustamise mõju keskkonnale ning piirkonna majandusele. Kolm näidet Soomest, Rootsist ja Inglismaalt kinnitavad, et mahetoidul ja selle kohalikul tarbimisel on tulevikku. Kuid vaja läheb nii omavalitsuste kui ka tarbijate mõistvat poolehoidu ning talunike-töötlejate-turustajate julget pealehakkamist. Kui Soome ja Inglismaa näite puhul on märkimisväärne roll omavalitsusel ja Euroopa Liidu toetusrahal (nt Leader+ programm), siis Rootsi puhul on tegu väga teadliku ja aktiivse kogukonnaga.

Loodame, et näited teistest riikidest panevad mõtted ka Eestis kohaliku mahetoidu kasutuselevõtu suunas liikuma.

*Kui Teil tekib suurem huvi mahepõllumajanduse vastu, võtke ühendust:  
Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus, tel: 7422051, e-mail: merit@ceet.ee  
Kõigi Eesti mahetootjate kontaktandmed leiate Taimetoodangu Inspektsiooni  
koduleheküljelt, mahepõllumajanduse registrist - [www.plant.agri.ee](http://www.plant.agri.ee)*

*Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskuselt on ilmunud ka trükis  
"Mahetöötlemine ja -turustamine"*



# Miks eelistada kohalikku mahetoitu

## Mõju keskkonnale

Mahepõllumajandus põhineb suures osas kohalikel ressurssidel ning sõltub ökoloogilise tasakaalu säilitamisest ja bioloogiliste protsesside optimaalsest toimimisest. Toidu tootmine käib ökoloogiliste, mitte tehnoloogiliste printsiipide järgi. Seetõttu häirib mahepõllumajandus looduskeskkonda vähem kui tavapõllumajandus.

Kuna mahepõllumajanduses agrokemikaale ei kasutata, tuleb nii taime- kui ka loomakasvatus hoopis teistmoodi korraldada. Vajalike taimetoitainete hankimine ja taimekaitse põhinevad bioloogilistel protsessidel ning taastuvate ressursside ringlusel talus. Iga mahetalu alussambaks on külvikord, kus teravilja, köögivilja jms kõrval on tähtsal kohal mullaviljakust suurendavad kultuurid - liblikõielised. Samuti etendavad talusisese toitaineringluse tasakaalus hoidmises tähtsat osa loomakasvatus ja sõnnikuga väetamine.

Kultuuride hoolikalt planeeritud järjestusega külvikorras hoitakse ära umbrohtude ning haiguste ja kahjurite massiline levik. Märkimata ei saa jätta ka külvikorra rakendamise kaasaegsust ja rohkuse soodsat mõju looduslikule ja maastikulisele mitmekesisusele. Et mahetootjale on taimekaitsetes vajalik taimekahjurite looduslike vaenlaste (nt röövtoiduliste putukate) olemasolu, siis peab ta hoolt kandma, et tema maadel leiduks neile ka sobivaid elupaiku. Sellised elupaigad on näiteks põllumajandusmaad liigendavad põõsasribad, metsatukad, üksikud puud, loodusliku taimkattega põlluservad, kivihunnikud jms.

Tavapõllumajandusega kaasnevaid keskkonnaprobleeme on mahepõllumajanduse printsiipe järgides võimalik vältida või oluliselt vähendada. Mõned näited:

Vesi jääb puhtamaks ja õhku paisatakse vähem kasvuhoonegaase, sest sünteetilisi mineraalväetisi ja pestitsiidide ei kasutata. Mitme riigi uuringutes on selgunud, et mahepõllumajanduses on näiteks nitraatide leostumine hektari kohta aastas kuni 50% väiksem, samuti ei saastu pinna- ja põhjavesi pestitsiidide jääkidega. Kasvuhoonegaaside (nt CO<sub>2</sub>) lendumine on suuresti seotud tavapõllumajanduses kasutatavate mineraalväetiste ja pestitsiidide energiamahuka tootmise ning transpordiga.

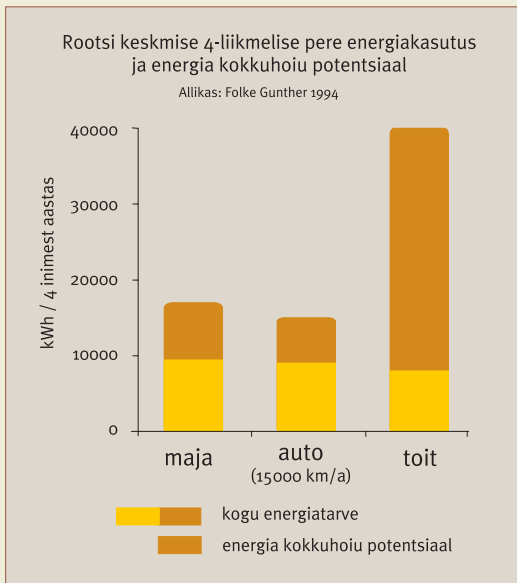
Suureneb mulla huumusesisaldus ja paraneb mulla struktuur. Sellega kaasneb näiteks erosiooniohu vähenemine ja aktiivsem mullaelustik.

Pestitsiididest loobumise tõttu on mahepõllumajandusel põllumajandusmaastike looduslikule elustikule positiivne mõju, sest pestitsiidide toimed ei hävi mitte ainult kahjulikud, vaid ka paljud kasulikud organismid.

Geneetiliselt muundatud organismide kasutamise ökoloogilised riskid ja mõju inimese tervisele on ettearvamatud. Mahepõllumajanduses on GMOd keelatud.

Kui mahetoitu töödeldakse, müüakse ja tarbitakse samas piirkonnas, kus seda kasvatati, on positiivne keskkonnamõju veelgi suurem.

Otsemüük, nt talus ja turul, on mahetootjatele väga oluline müügiviis paljudes riikides. Talunikule on see tulusam ja ostjale odavam. Kui ära jääb toorme ja valmistoidu transport suurte vahemaade taha, väheneb energiatarve ja õhu saastamine. Näiteks Rootsis on leitud, et 20% ühiskonna poolt tarbitud energiast kulub sellele, et toit jõuaks põllult toidulauale ehk siis toidu tootmisele, töötlemisele ja turustamisele. Suurbritannias on jõutud järeldusele, et toidu transport tekitab 22% õhku paisatavatest kasvuhoonegaasidest.



Rootsi teadlased uurisid, kuidas oleks võimalik keskmise 4-liikmelise perekonnaga seotud energiakulu vähendada, ning leidsid, et suurim efekt saavutataks, kui pere hakkaks sööma toitu, mis on nii kasvatatud kui ka töödeldud kohapeal (vt joonis).

Põllumajanduse majanduslikke aspekte hinnates jäetakse sageli arvesse võtmata kaudsed keskkonnanukulud. Intensiivse tavapõllumajandusega kaasneva keskkonnasaastuse likvideerimine võib aga minna väga kalliks. Näiteks kulub Suurbritannias 220 miljonit eurot aastas nitraatide ja

pestitsiidide eelmaldamiseks joogiveest. See summa võiks olla märkimisväärselt väiksem, kui põllumajandus oleks keskkonnasäästlikum.

Toodud näidete varal on ilmne, et kohaliku mahetoidu eelistamine aitab kaasa puhtama elukeskkonna säilimisele, loodusliku mitmekesisuse suurenemisele ja loob näiteks ka paremad eeldused maaturismi edenemiseks.

## Sotsiaal-majanduslik mõju

Mahepõllumajanduslik tootmine püüdleb võimalikult suure isevarustatuse poole. See tähendab kohalike taastuvate ressurssside (nt taimetoitained, sööt) kasutamist sisseostetute asemel. Nii on mahetootja ettevõtjana sõltumatum kui tavatootja, kes peab keemiafirmadelt kalli raha eest mineraalväetist ja sünteetilisi pestitsiide ostma.

Samuti on teada, et mahetootmine on töömahukam (nt käsitsitöö rohimisel) kui tavatootmine. Eestis sellekohaseid uuringuid veel tehtud pole, Suurbritannias näiteks on aga selgunud, et mahepõllumajandusele üle läinud taludes vajatakse 26-90% rohkem tööjõudu. Otsemüük suurendab tööjõuvajadust 50-100%. Kui siia lisandub töötlemine, läheb tööjõudu veelgi rohkem tarvis. Seega võib kohaliku mahetoidu tarbimine toetada maaelu töökohtade loomisega.

Kõige olulisem sotsiaalne ja majanduslik kasu, mida toob kohaliku mahetoidu tarbimine maapiirkonnale, on seotud raha ringlusega kohalikus ettevõtluses. Seda on lihtne näitlikustada, kui raha liikumist võrrelda vee liikumisega. Kui raha on vähe, tuleb seda nagu vetti suunata sinna, kus seda kõige rohkem vajatakse, unustamata jälgida, et ressursid kasutataks otstarbekalt ära.

Kahjuks on paljude maapiirkondade majandus nagu katkine ämber, mille aukudest vesi kiiresti välja voolab. Raha tuleb maale kohaliku ettevõtluse, töötajate, riigi toetuste, turismi jms kaudu. Sissetulnud raha jätab kohaliku majanduse arengule soovitud mõju avaldamata, kui pole midagi, mis seda seal kinni hoiaks ja kui selle asemel kulutatakse raha kaupadele ja teenustele, mida pakutakse mujal. Mida kauem ringleb raha kohalikus majanduses (talunikud, väiketöötajad ja turustajad) seda suurem on kohapealne majanduslik mõju.

Mahepõllumajandusliku tootmise puhul tuleb piirkonna majandusele kasuks eelkõige see, et vajatakse rohkem tööjõudu ning et mineraalväetisi ja pestitsiide väljastpoolt sisse ei osteta. Mahetoidu kohalik töötlemine ja turustamine loob talunike toodetule lisaväärtust ning aitab raha paremini kohapeal ringluses hoida.

On ilmne, et mahepõllumajandus, eriti kui see on seotud ka mahetoidu kohaliku töötlemise ja müügiga, võib maamajanduse jätkusuutlikkusele nii keskkonnanakaitselises kui ka majanduslikus mõttes kaasa aidata. Ja loomulikult jõuab kohalike elanike toidulauale värske, kvaliteetne ja tervislik toit.



# Kohalik mahetoit Järnas (Rootsi)

Järna linn asub Stockholmist umbes 30 km kaugusel Södertälje kommunis. Võrreldes muu Rootsiiga on Järna rahvusvahelise elanikkonnaga, 8000 elanikust on sisse-rännanud tervelt 28%.

Järna on eriline piirkond oma pika ajalooga aktiivse antroposoofilise kogukonna poolest. Antroposoofilise haridusega hakati siin tegelema 1920-ndate lõpus. Sellest ajast peale on siia kogunenud mõttekaaslasi mitmelt poolt Euroopast ning aktiivne tegevus on mõjutanud ka paljusid Järna elanikke.

Ligi 30 Järna ettevõtet, mittetulundusühingut, kooli ja tervishoiuasutust tegutseb rohkem või vähem antroposoofiliste põhimõtete järgi. Antroposoofiliste ettevõtmistega on seotud ligi 2000 inimest.

Järnas toimib hästi kogu kohaliku tootmise-töötlemise-turustamise kett. Siin on palju mitmekesist toodangut pakkuvaid biodünaamilisi ja mahetalusid, kohapeal on olemas nende talude toodangut töötlevad ettevõtted ning ka eri tüüpi turustajad, kes müüvad kaupa kohalikele elanikele.

- Teadlikud tarbijad
- Lai valik kohapeal töödeldud toodangut
- Hästi toimiv tootmise-töötlemise-turustamise kett

## Ajaloost

Antroposoofiliste ideedega on otseselt seotud biodünaamilise põllumajanduse levik Järnas. 1950-1960ndatel aastatel asutati siin mitu biodünaamilist talu. Biodünaamiline põllumajandus on mahepõllumajanduse haru, kus kehtivad täiendavad nõuded, nt kasutatakse biodünaamilisi preparaate.

1964.a alustas tööd esimene biodünaamilisi saadusi töötlev ettevõte - jahuveski ja pagaritöökoda Salta Kvarn. See oli arengus oluline samm, sest nüüd sai osta töödeldud biodünaamilist toitu.

1970-ndatel loodi Ekobank, kust oli võimalik antroposoofiliste ettevõtmiste jaoks laenu saada. Samal ajal käivitati ka Skillebyholmi sügisturg, kus kohalikud talunikud oma kaupa müüvad. See ettevõtmine on populaarne tänaseni ja on tuntuks saanud Järnast kaugemalgi. 1980-ndatel hakkas mahetoitu müüma Järna Konsumi keti toidupood.

1990-ndatel valmis Järna kultuurimaja, mille restoranis serveeritakse võimalikult palju biodünaamilist toitu. Lisaks kohalikele elanikele kohtab söögikohas sageli Järna külalisi, kes saavad siinsetel põldudel kasvanut maitsvate roogade näol vahetult kogeda.



1996.a rajati Järnas Biodünaamilise Põllumajanduse Instituut (Stiftelsen Biodynamiska Forskningsinstitutet). Selle teadusasetuse tegevus keskendub keskkonna- ja ressursisäästlikule tootmisele ning Järna kohaliku toidu idee edendamisele.

Järna lähiümbruse 9 talu viljelevad kõik biodünaamiliselt, piirkonnas on lisaks veel mitu mahetalu. Töödeldud biodünaamilist ja mahetoodangut pakuvad 4 ettevõtet (kuivained ja pagaritooted, piimatooted, köögiviljatooted ning lihatooted).

Viimase 10 aasta jooksul on ka mitmed piirkonna tavatootjad hakanud mahepõllumajandust viljelema ning see on suur samm tava ja mahe/biodünaamilise kogukonna vastasseisu leevendamisel. Kui kohalik veski hakkas 2003. aastal biodünaamilise vilja eest kõrgemat hinda maksma kui mahevilja eest, otsustasid mitmed mahetootjad üle minna biodünaamilisele tootmisele.

## Talud

Järnat ümbritsevate biodünaamiliste talude toodang töödeldakse Järnas ja müüakse peamiselt kohalikele elanikele. Enamik neist taludest ei ole mitte äriühingud, vaid sihtasutused.

Piimakari on kolmes talus, kokku toodetakse 300 tonni piima aastas. Osa piimast töödeldakse Järna meiereis, osa müüakse mahepiimana suurkontsernile Arla. Ühes talus kasvatatakse liha-veiseid, ülejäänud viie põhitoodang on köögiviljad.

Järna biodünaamilised tootjad on turustamise eesmärgil koondunud ühistusse Järna Odlaring. Sellel on kaks kaubamärki: Järna Grönt (köögiviljad) ja Järna Kött (liha). Ühistu on saavutanud oma toodangu silmatorkava esitluse supermarketites, kus on üles paigutatud isegi kaart talude asukohtadega (vt foto).

## Töötajad

Järnas on kolm mahe- ja biodünaamilise toodangu töötajat.

Jahuveski ja pagaritöökoda Saltå Kvarn ostab toorme nii kohalikest talunikelt kui ka mujalt Rootsist ning müüb kogu Rootsis. Ettevõtte eelistab biodünaamilist tooret mahedale, makstes selle eest 25% kõrgemat hinda. Tootmismahd on ligi 2000 t/a.

Järna Meierei ostab kogu piima kahest naabruses asuvast talust. Tootevalikus on piim (3,8-4,2% rasva), jogurt, juust jm. Kogu toodangu müüb ettevõtte Järnas (v.a kõvajuust, mis läheb ka ekspordiks).



Järna biodünaamiliste talude kahte kaubamärki Järna Kött ja Järna Grönt võib leida mõlemas Järna suuremas toidupoes. Toodete kohale on üles seatud talude tutvustused



Järna Syrat töötleb köögivilja. Ostab valdavalt kohalikku tooret, müüb kohalikes poodides.

Järna talunike loomad tapetakse Järnast 50 km kaugusel Stigtomta Slakteris. See on väike tapamaja (võimsus kuni 4000 looma aastas), kus töödeldakse nii mahe- kui ka tavaloomi.

## Müüjad

Mahe- ja biodünaamilist toitu müüakse nii väikestes talupoodides kui ka supermarketites. Talupoed müüvad ainult mahe- ja biodünaamilist kaupa.

Järnas on kaks supermarketit, Coop Konsum ja ICA. Nende kaubavalikus on nii kohalik kui ka mujalt toodud mahe- ja biodünaamiline toodang. Müügikäibest moodustavad mahetooted Konsumis 25% ja ICAs 8%. Konsumi keti poodidel on ka oma mahebränd - Anglamark.



*Tänu Järna Coop Konsumi juhataja huvile ja aktiivsele tegevusele moodustavad mahetooted juba neljandiku kogu müügist*

Järnas paikneb hulgimüüja Biodyna-miska Produkter, suurim mahe- ja biodünaamilise toidu müüja kogu Rootsisis. Kaupa ostetakse sisse Euroopast ja mujalt maailmast ning müüakse klientidele kõikjal Euroopas.

Järnas on ka mitu kohvikut ja restoran, kus pakutakse mahe- ja biodünaamilisi saadusi.

## Tarbijad

Et paljud üksikisikud, ettevõtted ja organisatsioonid Järnas on antroposoofilise mõtteviisi kandjad (nt 3 Waldorfkooli, puuetega inimeste koolid ja hooldusasutused ning haigla Vidar Kliniken), siis eelistavad nad biodünaamilist ja mahetoitu. See on talunikele lojaalne turg. Atraktiivne turg on ka lähedal asuv Stockholm.

1998.a asutati tarbijaühistu Iniativ Närodlat, et ühendada kvaliteetset toitu eelistavaid aktiivseid järnalasi. Organisatsioon viib tarbijad kokku tootjate, töötlejate ja müüjatega, suurendades viimaste huvi müüa kohalikul turul.

Biodünaamiliste ja mahetoodete suur turuosa Järnas on seotud asjaoluga, et siin on hästi välja kujunenud nii mahetoidu tootmine, töötlemine, turustamine kui ka tarbimine. Kõigi osapoolte vahel on hea kontakt, soovitakse teha koostööd. Nii Järna tootjad kui ka tarbijad on oma huvide kaitseks loonud mitu ühendust või kooperatiivi, sest ühiselt müües või ostes on võimalik kulusid kokku hoida.

# Kohalik mahetoit Bridportis (Inglismaa)

Bridport on Edela-Inglismaa tüüpiline väikelinn. Linnas on 7500 elanikku, koos lähiümbrusega on piirkonnas elanikke 19 000. Siinne majandus põhineb turismil ning põllumajandusel ja sellega seotud töötleva tööstusel.

1980-ndatel aastatel hakkas majandus alla käima: töö lõpetasid mitmed põllumajandusettevõtted ja kadusid paljud töökohad. Tänapäevaks on olukord muutunud. Ühelt poolt on toeks olnud valitsuse abiprogrammid, teisalt on linnavalitsus ise olnud aktiivne, töötades välja majanduse jaluleaitamise strateegia, mille üks osa on väga edukas kohaliku toidu projekt. Selle tulemusel on tekkinud palju uusi toidupoode, taluturg, talupoed, kohvikud, pagari-töökoda, kohaliku toidu keskus. Bridporti edasiminekuks on olnud niivõrd silmnähtav, et valitsus tutvustab seda linna kui kohaliku majanduse eduka arendamise mudelit.

- Linnavalitsuse initsiatiiv
- Kohaliku toidu keskus Euroopa Liidu Leader+ programmi toel
- Kohalik toit - kohaliku majanduse arengu mootor
- 2004 - Kohaliku toidu aasta

**Bridporti kohaliku toidu projekti** käivitas linnavalitsus 1996. aastal. 1998. aastal loodi projekti vedamiseks mittetulundusühing. Eesmärk on kohaliku toidu tarbimist suurendades edendada majandust ning värske mahetoidu (s.h puu- ja köögivilja) kättesaadavust parandades soodustada tervislikku toitumist.

Olulisemad tegevused

**1996** - Rajati 5 ha suurune munitsipaalatalu. Linnakodanikel on seal võimalik rentida väike maalapike, kus saab pere toidulaua täiendamiseks ise köögivilja kasvatada.

**1996** - Anti välja kohalikul turul otse tarbijale müüvate talude ja väikeste töötlemisettevõtete kataloog.

**1997** - Toetati kohaliku talupoja laiendamist. Praegu müüb pood 11 peretalu ja 35 väikese köögiviljakasvataja toodangut (peamiselt mahetoodang). Poes on ka kohvik ja täiskohaga kokk. Kokku töötab poes 30 inimest.

**1998** - Käivitati üks kord kuus kokku tulev taluturg. Taluturul müüb oma kaupa 45 kohaliku tootjat (peamiselt mahetootjat).

**1999** - Käivitati koolide projekt, mille osaks on kooliaedade rajamine, talukülalused, toidu- ja toiduvalmistuskursused õpilastele ning mahetoidu kasutuselevõtt koolisööklates.



Maheköögivilja müük Bridporti talunike turul

**2003** - Asutati **kohaliku toidu keskus** Leader+ programmi toel.

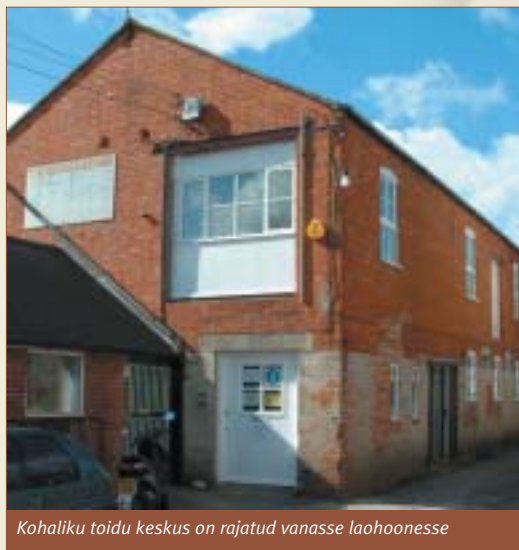
**2004** - "Kohaliku toidu aasta" mitmesuguste ettevõtmistega kohaliku toidu väärtustamiseks, nt toidufestival, kohaliku toidu viimase 75 aasta ajaloo tutvustamine eesmärgiga teavitada nooremat põlvkonda traditsioonilistest põllumajandusmeetoditest ja toidu valmistamise viisidest.

**Kohaliku toidu keskus** on esimene omataoline Suurbritannias. Selle eesmärk on suurendada kohaliku toidu, s.h mahetoidu levikut, aidates nõnda kaasa innovatsiooni ja ettevõtluse edendamisele ning tööhõive suurendamisele Bridportis ja selle ümbruses.

Keskuse peamine tegevus on pakkuda piirkonna taludele/ettevõtetele koolitus- ja konsultatsiooniteenuseid ning töötlemis- ja seminariruumide kasutamise võimalust. Keskus toimib nagu ettevõtluse inkubatsioonikeskus, soodustades kõige selle ellukutumist, mis on seotud kohaliku toiduga. Lisaks võimalusele ruume kasutada, pakutakse tehnilist abi nt toodete väljatöötamisel ja hügieeninõuete täitmisel. Kõigiti püütakse soodustada talunike koostööd (nt töötlemise ja turustamise kooperatiivid).

Keskus paikneb ümberehitatud põllumajandushoones Bridporti äärelinnas. Keskuses on:

- ruumid mahetoodete väiketöötlemiseks,
  - ruumid liha tükeldamiseks ja pakendamiseks,
  - väike laohoone mahetoidu ladustamiseks,
  - kontoriruumid,
  - koolitus- ja koosolekuruumid.
- Arvutivõrk on ühenduses kohaliku põllumajanduskolledži arvutivõrguga.



*Kohaliku toidu keskus on rajatud vanasse laohoonesse*

Väga olulise osa keskusest moodustab kõrgetele hügieeninõuetele vastav lihatööstussehh. Värske ja külmutatud liha müük on talunikele suurepärane turustusvõimalus, kuid enamasti käib üksiktalunikele oma töötlemise rajamine üle jõu. Tunduvalt otstarbekam on sellisel puhul rentida keskuse ruume. Keskuses loomi ei tapeta, tapamaja jääb umbes 60 km kaugusele.

Keskuses on palgal täiskohaga juhataja, kes vastutab igapäevase majandamise eest. Ta tegeleb ruumide rentimisega talunikele, töötlejatele ja teistele ning vajadusel annab ka tehnilist nõu.



Keskuse rajamine läks maksma 375 000 eurot. 60% summast saadi Euroopa Liidu LEADER+ programmi kaudu, ülejäänud tuli regionaalarengu agentuurilt, maavalitsuselt ja mitmetest heategevusfondidest. LEADER+ toetuse saamisel oli väga oluline, et taotluses sai viidata juba toimivale eri osapoolte koostööle.

Igapäevase majandamisega peab keskus omal jõul toime tulema. Keskus teenib sissetuleku ruumide rendist talunikele, ettevõtjatele ja organisatsioonidele. Teatud osa sissetulekust moodustavad siiski mitmesugused toetused.

Kohaliku toidu projekt on olnud edukas. Umbes 11% Bridporti elanike toidust moodustab projektis osalenud kohalike talunike ja väiketööstuste toodang. Tänu projektile suundub aastas rohkem kui 5 miljonit eurot kohalikku majandusse, selle asemel, et kulutada seda toidule, mis on toodetud kusagil mujal.

Suurbritannia riiklik maaelu agentuur kavatses Bridportis põhjalikult analüüsida kohaliku toidu tootmistahte võrrelduna töötlemistahtudega, et selgitada, millised on võimalused uute töötlemisettevõtete tekkeks. Analüüsi põhjal tehakse tegevuskava. Kõige kokkuvõtteks koostatakse kohaliku majanduse soodustamise käsiraamat.

Bridporti näitel võib öelda, et edukuse eelduseks on aktiivsed loominguilised inimesed, kes suudavad ideede elluviimiseks ka rahastajad leida. Kindlasti aga ei tasu loota, et projektiraha on võimalik saada ilma omapoolsete pingutusteta.



# Kohalik mahetoit Juvas (Soome)

Juva asub Helsingist 270 kilomeetrit kirdes. Juva valla pindala on 1200 km<sup>2</sup>, valla keskus on Juva linn. Põllumajandusmaad on 9000 ha (7% kogupindalast), elanikke 7500. Juva vald on tüüpiline Soome maapiirkond.

Kuigi põllumajandustoodangu maht pole Juva vallas pärast Euroopa Liiduga liitumist (1995.a) muutunud, on talude arv kahanenud ligi kolmandiku võrra. 410 talust tegeleb 193 piimakarjakasvatusega, 55 talu on mahetalud (18% põllumajandusmaast). Piimatoodangust on mahe 13%.

- Mahetoit valla köökides
- Vallavalitsus aitab arendada töötlemist
- Tootjate initsiatiiv - mahemeierei ja kohaliku toidu logo

## Mahepõllumajandus

Mahepõllumajandusega hakati Juva vallas tegelema 1980ndate alguses, esimene mahenõustaja hakkas tegutsema 1983. aastal. Esialgu oli mahetootjaid vähe ning suhted mahe- ja tavatalunike vahel pingelised - üksteise tootmismeetodeid ei tunnistanud. Nüüdseks on pooled leppinud.



Võrreldes naabervaldadega, on mahepõllumajandusel Juvas tugev positsioon. Vallas on 55 mahetootjat ning mahepõllumajanduslikku maa osakaal ületab ligi kolm korda Soome keskmist.

1985. aastal avati Juva vallas Partalas Soome esimene mahepõllumajandusega tegelev uurimisasutus *Partala maaelu arengu instituut*. Selle eesmärk on koostöös teiste organisatsioonidega edendada mahepõllumajandust. Praegu toimib Partalas ka eksperimentaaltalu.

## Toiduainete töötlemine

Võrreldes teiste maaomavalitsustega on Juvas toidu töötlemine olulisel kohal. Oma osa on siin Juva valla arengustrateegial, mille üks põhialuseid on mitmekesistada tootmist ja suurendada töötlemise osakaalu, mis läbi jääks rohkem teenitud kasumit kohapeale. Vald püüab igati soodustada töötlemisettevõtete loomist ja nende arengut. Näiteks hoolitseb vald selle eest, et väikeettevõtjateni jõuaks info projektide ja toetusvõimaluste kohta. Mitmed Juva väikeettevõtted ongi saanud arengutoetust ELi fondidest.

Viimase 10 aasta jooksul on toidu töötlemine Juvas märkimisväärselt laienenud (nii tava kui ka mahe), 6 aastaga on lisandunud 100 uut töökohta. Praegu on vallas üle kümne töötletaja, neist kaks valmistavad mahetoitu - meierei ja jahuveski. Töötlemine põhineb nii palju kui võimalik kohalikul toormel.

**Juva mahemeierei.** Kaheksakümnendatel suletud Juva meierei taasavati 1993. aastal mahemeiereina. Selle käivitamiseks saadi projektipõhist toetust. Mahemeierei käivitamise põhjuseks oli kohalike, Juva ja naabervaldade mahepiimatootjate huvi. Ettevõtte Juvan Luomu Oy omanikeks ongi piimatootjad ise. Juvan Luomu Oy tegeleb piima kokkuveo ja töötlemisega, reklaam, turustamine ja tootearendus on koostööpartneri, Soome suurima piimatöötletaja Valio Oy kätes. Juvas müüakse oma toodangut otse, ilma Valio vahendusega. Valikus on seitse Valio retsepti järgi valmistatud ja Valio kaubamärgiga toodet. Kavas on välja töötada mõned päris oma tooted, mis Valio kaubamärki ei kannu.



Juva mahemeierei toodangut müüakse Valio kaubamärgi all. Hinnasildil on näha kohaliku toidu logo

## Müük ja tarbimine

**Valla omandis olevad köögid.** Kohaliku mahetoidu jaoks perspektiivikas müügikanal on valla omandis olevad toitlustusettevõtted: koolide, lasteaedade ja hoolekandeesutuste köögid. Juba praegu pakutakse mitmes neist osaliselt kohalikku mahetoitu. Kui ka ülejäänud teevad valiku mahetoidu kasuks, suurendab see märkimisväärselt nõudlust. Siiski on kohaliku mahetoidu laiema kasutuselevõtu juures veel mõned probleemid: väikesed kogused, valiku piiratus, hooajalisus, kõrge hind.

Kohalike omavalitsuste toitlustajad ostavad toitu hanke korras, mis on väikeettevõtete jaoks aeganõudev ja keeruline. Seetõttu on toitlustajad sageli koostööpartnerid, et ühiselt tooret sisse osta, see aga raskendab kohaliku toidu kasutamist. Ka Juva köögid on koondunud regionaalsesse, 34 osalejaga kooperatiivi. Väljaspool ühist hanget saavad nad praegu osta köögivilja, puuvilja, marju ja pagaritooteid.

Üks takistus mahetoidu laiemale kasutuselevõtule valla köökides on pakutatavate toormekoguste väiksus. Sageli ei suuda üks talu ühte toitlustajat varustada. Siinjuures on vajalik tootjate koostöö turustamisel või vahendajate kasutamine. Head väljavaated oleks talus esmatöödeldud (nt puhastatud ja tükeldatud köögivilja) toorme müügil.



Valla volikogu on võtnud eesmärgiks igati soodustada valla omandis olevates köökides kohaliku mahetoidu senisest suuremat kasutuselevõttu.

**Kauplused.** Toidukaupu müüvad Juvas kolm suurtesse poekettidesse kuuluvat kauplust (KK Market, S- Market ja Spar) ja üks väikepood. KK Marketis ja S-Marketis on kohalik kaup (nii tava kui ka mahe) tähistatud silmatorkavate, Juva kohaliku toote logo kandvate hinnasiltidega. Suurem osa kohalikust mahe-toodangust müüaksegi KK Marketis ja S-Marketis, spetsiaalseid mahetoidupoode Juvas ei ole. Mitmed mahetalunikud müüvad ka otse talust, peamiselt köögivilju ja marju aga ka liha.

Juva S-Marketi kogu käibest moodustab kohalik toodang (nii tava kui ka mahe) ligi 7%, suurim osakaal on kohalikel pagaritoodetel (11%).



*Hooajal on Juva kaupluste köögiviljalettides palju kohalikku toodangut*

## Projektid

Mahepõllumajandust on Juvas edendatud suures osas projektipõhiselt. Mitmeid neist on toetanud Euroopa Liit (nt Leader+ programm). Projekte on algatanud nii vallavalitsus kui ka üksikisiku ja eraorganisatsioonid.

Projektide raames proovitakse leida võimalusi kohaliku mahetoidu kasutamiseks valla omandis olevates köökides, katsetatakse kohaliku toidu retseptuuriga, otsitakse lahendusi toidu transpordikulutuste vähendamiseks jm.

Hea näide kohalikust initsiatiivist on Juva kohaliku toidu logo projekt, mida rahastasid asjast huvitatud partnerid ise (vallavalitsus, tootjad, töötledjad, poed). Juba kolm kuud pärast idee väljapakkunist oli logo välja töötatud ja kasutusel kõikides Juva toidupoodides.



*Juva kohaliku toidu logo*



Väljaandja: Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus

Fotod: M. Mikk, A. Vetemaa, M. Redman, P. Seuri, Juvan Lehti

Trükise väljaandmist toetavad Euroopa Liit ja Eesti Põllumajandusministeerium

Trükitud Triibus 100% ümbertöödeldud paberile Cyclus Offset looduslike õlide ja vaikude alusel valmistatud värvidega

