

Blogikirjoitus 4. Luomuturistina Tanskassa

Lisää luomua Lappiin -hanke järjesti loka-marraskuussa 2024 opintomatkan Tanskaan teemalla ”Tanska luomun mallimaa”. Tanskassa luomuruuan osuus markkinasta on tällä hetkellä 13 % ja Suomessa se on 2,5 %.

Matkalle osallistui 16 lappilaista luomutilallista tai muuten luomuhenkistä lähiruoka-ammattilaista. Tanskan seikkailu alkoi Kööpenhaminasta. Bussilla lähdettiin liikkeelle kohti Fyn saarta ja Iso-Beltin siltaa. Matkalla pysähdyttiin miehittämättömään Organic Market -luomumyymälään, jossa oli hämmästyttävä valikoima luomutuotteita sekä itsepalvelukahvila. Luomumyymälän ovenavaus tapahtui sovelluksen avulla ja viihtyisässä miljöössä sai shoppailla rauhassa ja poistua itsepalvelukassan kautta. Kaupan valikoima sisälsi pelkkää luomua leipomotuotteista pakasteisiin, valmisruokiin ja oluisiin. Lähiruokamyymälä voisi meilläkin olla miehittämätön ja Tanskan tapaan valvontakameroilla valvottu. Mahdollisesta varastamisesta johtuvan hävikin kustannukset jäivät varmasti myyjän palkkakustannuksia pienemmiksi.



Tilavierailut olivat kurkistuksia kulissien taakse

Toisena reissupäivänä matka jatkui Torup Bakkegaardiin og Orelundiin. Vuorossa oli vierailu 2500 hehtaarin vihannesviljelytila. Tilan viljelyalasta 20 % on luomutuotannossa ja luomutuotannossa olevat pellot oli sijoitettu erikseen. Keväällä aloitetaan parsalla ja syksyllä lopetetaan kaaleihin.

Tilan puitteet ovat hulpeat kartanomaisesta päärakennuksesta lähtien. Konehalleissa työskenteli runsaasti ylläpidon ja huollon väkeä ja kalusto oli monipuolinen. Pelloilla oli kaalien korjuu käynnissä. Maatila oli aluksi tuottanut vihanneksia teollisuuden käyttöön, mutta siirtynyt aikanaan kuluttajakauppaan. Yritys tuottaa vuosittain muun muassa 700 hehtaarilla kaalia ja 23 hehtaarilla mansikkaa Lidliin. Konekantaa on myös täytynyt suunnitella itse, ja siten on saatu luotua myös luomutuotantoon soveltuvia ratkaisuja esimerkiksi lannan levitykseen. Luomunurmesta (apilanurmi) tehdään viljelmille lannoitetta biokaasureaktorilla.

Kaalien ja sipuleiden täyttämät valtavat laatikkotornit kohosivat kohti varastohallien kattorakenteita. Kauppakunnostuksessa ja pakkaamisessa kävi täysi tohina. Tilan koko tuotantoketju työllistääkin 250 henkilöä. Tilamyymälässä oli tarjolla laaja valikoima lähialueen tuotteita. Tilan eri toimintoja johtavat veljekset perheineen ja kyseessä vaikuttaakin olevan aikamoinen maatalouden mahtisuku.

Iltapäivällä matka jatkui aivan toisen mittakaavan viljelmälle Hundslundiin. Hasselpähkinöiden kasvatuksen vastikään aloittanut pariskunta oli jo työuransa loppupuolella. He olivat luopuneet karjanhoidosta, ja olivat siirtymässä viljanviljelystä hasselpähkinään. Nurmirehua myydään ja vastavuoroisesti saadaan karjanlanta lannoitustarkoituksiin. Tilalle kuuluu hiekkamaata, savimaata ja suoalueita. Tällä tilalla etsitään tasapainoa työn ja tuottavuuden ja hyvän elämän välillä. Isomman tilan myymisen myötä tilallisille on tarjoutunut mahdollisuus tasapainottaa elämäänsä.

Hassel-pähkinät olivat herkullisia, mutta satoa nuorista pensaista oli tullut vasta 20 kiloa. Täyttä parin tonnin satoa on lupa odottaa vasta 6-10 vuoden kuluttua. Pientilan tuotanto riittää juuri ja juuri elämiseen. Investoinnit eivät ole mahdollisia ja tuotteiden myyminen pienissä erissä on kallista. Strategia on kuitenkin myydä luomua ja laatua esimerkiksi ravintoloille. Osa tilan maista tulee kenties tulevaisuudessa jäämään luonnonsuojelualueen alle, mutta hasselpähkinätarha jää. Tanskassa ollaan ennallistamassa ja suojelemaan maita, ja se tulee laajemminkin vaikuttamaan viljelyyn. Maapinta-alaa tarvitaan muun muassa aurinkopaneeleille.



Organic Denmark pitää melua luomutuotannon puolesta

Aarhusissa oli vuorossa vierailu Organic Denmarkin konttorilla Agro Food Parkissa.

Toimistorakennuksiin sijoittuu valtava määrä erilaisia maatalousalan ja elintarviketeollisuuden yrityksiä. Luomujatelu on herännyt Tanskassa 1800-luvulla ja 1970-luvulla se on liitetty kaupalliseen viljelyyn. Lainsäädäntö syntyi 1980-luvulla, yhdistystoiminta ja luomumerkki 1990-luvulla. Vuonna 2010 markkinaosuus oli 6,6 %. Tavoite on saada 20 % markkinaosuus ja 25% tuotannosta luomuun vuoteen 2030 mennessä. Nyt luvut ovat 12-13%. Tanskan tavoitteena on olla maailman mahtavin luomumaa. Organic Denmarkin edustajat miettivät säännöllisesti vähittäiskauppaketjujen kanssa, miten saada luomutuotteita paremmin esille markkinoilla. Halpuutuskampanjat syövät myyntiä luomutuotteilta, ja ovat laskeneet hintoja 10 %. Ammattikeittiölle on oma luokitusmerkkinsä sen mukaan, onko heillä käytössä 90-100% vai 60-90% tai 30-60% luomua.

Organic Denmark on saanut valtion rahoitusta markkinointiin, teknologian kehittämiseen ja brändäämiseen. Hyvä luomutilanne Tanskassa on tulosta järjestön tekemästä edunvalvonnasta. Luomu nähdään työkaluna kestävämpään tuotantoon, ja siihen liittyvät puhtas juomavesi, hiilijalanjäljen pieneneminen, eläinten hyvinvointi, typpipäästöjen hillintä ja viljelymaan monimuotoisuuden parantaminen.

Meillä on vaan yksi maapallo

Visio tulevaisuuden maatilajärjestelmästä Tanskassa (from feed to food) kunnioittaa planetaarisia rajoja. Eläintuotanto on nyt todella isoa ja 80 % peltoalasta käytetään rehutuotantoon. Tuotantoa tulisi Organic Denmarkin muuttaa niin, että 20 % lautasella on lihaa ja 80 % kasviksia, kun nyt tilanne on toisinpäin. Nyt lehmät syövät rehuviljaa, kun ne pitäisi saada osaksi ekosysteemiä ja esimerkiksi laiduntamaan ja käyttämään nurmirehua sitä kautta. Näin tuettaisiin myös luonnon monimuotoisuutta, joka on Tanskassakin huvennut hurjaa vauhtia viimeisimmillä vuosikymmenillä. Tanskassa luomun ja tavanomaisen tuotannon ympäristövaikutuksissa vaikuttaisi olevan suurempi ero kuin Suomessa. Suomessa tavanomainen tuotantokin tukee laiduntamisen myötä monessa kohtaa luonnon monimuotoisuutta.

Reissuryhmässä syntyi keskustelua siitä, miten huolehditaan siitä, että Eurooppaan ei tulvisi muualta halpaa ruokaa, jonka tuotanto ei täytyä paikallisia vaatimuksia. Kuluttajan tulisi vielä tarkemmin valita, mitä ottaa kaupan hyllyltä. Ruuantuotantoa tulisi entistä enemmän avata kuluttajille ja kertoa tuotantotapojen eroista. Ensimmäinen askel on valita kotimaista, ja sitten vielä luomua. Tanskassa kuluttajien huomio on kiinnittynyt esimerkiksi siihen, että myös kotimaisissa tavanomaisen tuotannon vihanneksissa on jäämiä torjunta-aineista. Luomutuotannossa torjunta-aineita ei käytetä.

Tanskassa tavanomainen kaupan kate on 30 %. Hintaero on vihanneksissa pieni tavanomaisen ja luomun välillä, mutta esimerkiksi lihatuotteissa ero on suuri. Vihanneksilla onkin isompi markkinaosuus kuin muilla tuotteilla. Luomutuotteiden osuus on vahva myös halvemmiksi luokitelluissa vähittäistavaraketjuissa, ja puolet myydään Private Label -tuotteina, joiden kautta luomutuotteet ovat saaneet paljon näkyvyyttä. Myös luomun tyypillisiä asiakasryhmiä on tutkittu ja käyttö jakautuu aika tasaisesti eri-ikäisille kuluttajille, mutta lapsiperheet ovat selkeästi kärjessä.

Organic Denmarkin kasvustrategiaan kuuluu, että luomutuotteita täytyy saada eri kaupoista, eri tuotekategorioissa on oltava luomuvaihtoehto, ja tuotteiden tulee olla hinnaltaan sellaisia, että ihmisillä on varaa niitä ostaa. Luomutuotteilla luodaan myös lisäarvoa kauppaan ja luomua sisältävä ostoskori on usein arvokkaampi, vaikka se sisältäisi myös tavanomaisia tuotteita. Kansallisen luomumerkin tunnettuus on lähes 100%. Luottamus luomuun on 8/10 ja luomutuotantoon liittyy myös korkea innovaatiotaso, eli kehittäminen on jatkuva.

Pientenkin tuottajien on mahdollista saada tuotteita kauppaan siten, että franchising-ketjukauppojen kauppiat voivat ostaa lähitiloilta esimerkiksi perunoita. Pienet toimijat harjoittavat myös suoramyyntiä tiloilta, mutta se on verrattain vähäistä.

Maitoauto pihassa jokaisena aamuna

Själlands Oddessa pääsimme vierailemaan luomumaitoa tuottavalla tilalla, jossa lypsyssä oli holsteineja, Tanskan punaisia sekä montbeliarde -rotuisia, hyvin laiduntamaan sopeutuneita lehmii. Maatilan pinta-ala oli 285 hehtaaria, josta 50 ha on osittain laidunkäytössä olevaa luonnonaluetta. Lehmii on 200. Vasikoita pidetään parhailla nurmilla ja hiehoja luonnonalueilla. Maatilalla kasvaa rehumaissia ja viljaa (vaihdellen ruista ja ohraa), sekä nurmea, josta saadaan neljä rehusatoa. Maat käsittävät sekä omaa että vuokramaata. Kuiva-aine per hehtaari on parhaimmillaan 10000 kg/ha nurmella ja 8000 kg/ha ohralla.

Pääosan työstä maatilalla tekevät kolme työntekijää ja urakoitsijat. Isäntäpariskunta keskittyy lehmien hoitamiseen. Lypsy toteutetaan asemalypsyä puoli seitsemältä aamulla ja illalla. Aamulla lypsyä on hoitamassa kaksi henkilöä ja navetta siivotaan samalla. Illalla lypsy hoituu yhden henkilön voimin. Maitoauto käy tilalla joka aamu ja maito on 24 tunnin kuluttua kaupassa. Lypsylehmien keskituotos on 10 500 litraa vuosi ja koko tilalla se tekee 2,3-2,4 miljoonaa litraa vuodessa. Rasvaa maidossa on keskimäärin 4,25 ja valkuaista 3,45-3,50. Maidon luomulisä on 50 äyriä, kun sen pitäisi isännän mielestä olla 90-100 äyriä. Tuottajahinta on nyt kuitenkin nousussa.

Luomupanimossa satsataan paikallisuuteen

Herslev Bryghus -nimisellä luomupanimolla tuotetaan olutta noin miljoona litraa vuodessa, mutta kyse on silti mikropanimosta. Kyseessä luomussa toimiva tilapanimo - ohra tulee omalta pellolta ja makuaineina käytetään paikallisia raaka-aineita. Brändin perusta on läheinen suhde luontoon ja ympäristöön, ja oluessa maistuu paikallisuus. Valikoimissa on paljon sesonkituotteita: jouluoluita ja pääsiäisoluita, ja esimerkiksi heinäolut. Panimon vieressä sijaitsee artesaanisuklaatehdas, jossa tuliaiskassit saatiin täyteen ennen kuin matka jatkui kohti viimeistä etappia eli Kööpenhaminaa.

Luomumatka antoi lisätietoa ruokajärjestelmän moninaisuudesta sekä haasteista, joita meidän on selätettävä lähitulevaisuudessa. Luomutuotanto on selkeästi osa maatalouden vihreän siirtymän ratkaisua, ja toivottavasti sitä on myös karjan palauttaminen laiduntamaan myös laajemmalti Euroopassa. Kierto- ja ekosysteemiajattelu, jollaista näimme luomupanimolla, tarjoaa kestäviä inhimillisiä ratkaisuja erikoistuotteiden tuottamiseen. Ruuan tuottaminen massoille ei voi perustua jatkuvaan lihansyönnin kasvuun, vaan tasapainon etsimiseen monimuotoisesta ruokavaliosta.

