

MAHE- PÕLLU- MAJANDUSE LEHT



Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskuse väljaanne | nr 81 | 2/2018

SISUKORD

Tegija kogemus – kuidas olla edukas maheturul ▶ 2

Toitlustuse ökomärk – hea võimalus teavitada tarbijat ▶ 4

Tallinn hakkab lastele mahetoitu pakkuma ▶ 6

Tallinlased soovivad, et lastele pakutaks lasteaias ja koolis mahetoitu ▶ 8

Valitsus kinnitas mahemajanduse tervikprogrammi pindalalise eesmärgi ▶ 9

Mätiku talul on nüüd robotlaut ▶ 9

Setomaa peab plaani mahevallaks pürgida ▶ 11

Eelmisel aastal alustatud maheklatri tegevused jätkuvad ▶ 12

Mahealade kaarti uuendati ▶ 12

Vastu võeti Euroopa Liidu uus mahepõllumajanduse määrus ▶ 13

Konkursid „Parim mahetootja 2018“ ja „Parim mahetoode 2018“ ▶ 13

Anname agroturismile hoogu ▶ 14

Üle poole taanlastest ostab mahetoitu iga nädal ▶ 15

Tegija kogemus – kuidas olla edukas maheturul

4. mail toimus Tallinnas Sööma! messi raames mahekonverents „Tegija kogemus – kuidas olla edukas maheturul“, mis keskendus mahetooraine väärimisele ning kohaliku mahetoidu valiku- ja turustamisvõimaluste laiendamisele.

Ülevaate mahepõllumajanduse ja maheturu olukorrast Euroopas tegi **Helga Willer** Šveitsi mahepõllumajanduse instituudist FiBL. „Euroopa Liidus kasvas mahetoiduturg 2016. aastal 12%. Euroopas ja USAs suureneb turg jätkuvalt kiiremini kui tootmine, mis annab hea võimaluse ka Eesti mahetoodete ekspordiks kiireks kasvaks,“ rääkis Willer. Lisaks üldisele mahetootmise ja mahetoidu turu ülevaatele toodi ettekandes detailsemaid näiteid Prantsusmaa, Saksamaa, Taani, Rootsi, UK ja Šveitsi turgude kohta. Sageli eristuvad toiduturul mõned eriti märkimisväärse turuosaga tootegrupid, nt on paljudes riikides suur osa mahemunadel (Taani 32%, Prantsusmaa 27%, Šveits 26%), Taanis on jogurti osa 39%, Šveitsis maheköögivilja ning maheleiva osa üle 20%, Rootsis puuviljadel 20%.

Maheteravilja kokkuostu ja ekspordikogemusi jagas TÜ Wiru Vili. **Hardo Vahemäe** sõnul nad ise enam eriti turgu otsima ei peagi, ostjad pöördu-

vad pigem nende poole. Wiru Vili on otsustanud jääda mahevillja kui tooraine eksportijaks ja lähiajal töötlemist arendada ei plaani. Mahetoodete valmistamine on suurtötlejate jaoks sageli maise küsimus ja maheteraviljatoodete segmendis nendega Euroopa turul konkureerida on äärmiselt raske. Väga tähtis on Eesti riigi kui usaldusväärse mahepõllumajandusliku tootmisega maa maine hoidmine.

Maaeluministeriumi asekancler **Toomas Kevvai** tutvustas mahemahemajanduse tervikprogrammi ning rääkis sellega seotud võimalustest ja väljakutsetest. Eesti kui keskkonnasõbraliku ja puhta loodusega riigi kuvand ning mahetootmise suur osakaal annavad tuge ekspordiks. Kogu Eesti mahesektori väljakutseks on usaldusväärse säilitamine ja tõstmine nii siseriiklikult kui ka eksporditurgudel. Samuti on oluline toimiva väärtusahela arendamine ja tarbija harimine. Kas soovime ekspordida lihtsalt mahe-

toorainet või Eesti mahetoodet? Jätkuvaks arenguks on oluline ka poliitiline toetus.

La Muu juht **Rasmus Rask** jagas ökojäätise tootmise ja turundamise kogemusi. La Muu missioon on muuta mahe igapäevaseks. Mahe on eraldi väärtus ja seda peaks olema rohkem nii Eestis kui ka maailmas. Mitte lihtsalt toota ja müüa, vaid mõelda ka sellele, kuidas mahe jõuaks võimalikult paljude toidulauale, et see oleks tavaline osa Eesti pere toidulauast.

Ettevõtte väärtused on ausus, julgus ja naeruväärsus. Ehk toodetes võiks olla mingi erilisus ja tootearenduses julged otsused. Seega võetakse riske ja ei ole teada, kas tooted üldse inimestele meeldivad. Inimesed annavad andeks, kui ollakse ausad ja võetakse vea omaks. Ühtegi äri ei tohiks võtta surmtõsiselt, asja tuleks teha rõõmuga.

Jäätised on müügil kõikides suuremates jaekettides v.a Maxima ja ühel hetkel tuleb turundamises olla sama aktiivne kui kõik tavatootjad. Kui planeerida allahindluskampaaniaid, siis tuleb kindel olla, et suudetakse ka piisavas koguses toota ja peab olema plaan, mida teha lattu tagasi tuleva kaubaga. Mai alguses avati Telliskivi Loomelinnakus ka La Muu jäätisekohvik. Hetkel on keskendutud koduturule, ekspordis osas astutakse esimesi samme. ▶

Mahelihatoodete töötlemise ja turustamise kogemusi jagas **Lauri Bobrovski** ettevõttest Sir-Loin. Esimene mahelihast valmistatud toode tuli turule 2014. aastal – vinnutatud veiseliha „Vinnukas“. Alates 2015. a valmistatakse koostöös Kehtna Lihatööstus OÜga vorstitooteid. Nüüdseks on valikusse jõudnud ka suitsuvorst, viinerid, sardellid, verivorst. Leaderi abil on soetatud seadmed ja uued grilltooted valmivad juba oma ettevõttes.

Soov on pakkuda väga hea kvaliteediga toodet. Siiani on õnnestunud tooraine varumine Eestist, kuid mahesealiha pole meil piisavalt saada. Samuti teeb tootearenduse keeruliseks mahedas lubatud lisaainete vähesus – ehk väljakutseid jagub. Edaspidi on plaanis rohkem turundusega tegeleda, siiani on tehtud poodides degusteerimisi ja kasutatud sotsiaalmeedia võimalusi. Viimasel kahel aastal on kasvanud ka ekspordimahud, 50% vinnutatud lihast eksporditakse. Eksporditurgude turunduses kasutatakse Instagrami.

Eesti suurim töödeldud mahetoodete eksportija on AS Salvest – piiri taha müüakse Põnni sarja mahetooteid. Väliturule on suunatud ka täiskasvatutele mõeldud smuutisari Smushie. Tegevjuht **Lauri Betlemi** sõnul on eksporditurul nende tootesegmendis ainuke võimalus mahetoodete – pakkuda uusi maitseid ja kvaliteeti, sest hinnaga konkureerida ei ole võimalik. Seega tehakse mahetoodangu tootearendust väliturule mõeldes ja võimalusi on palju, sest nõudlus on olemas.

Mahetoitlustuse ökomärgi kasutamise kogemusi jagas **Krista Jansen** Estonian Burger Factoryst – märki hakati kasutama 2017. a novembris. Ettevõttele on oluline keskkonnahoid,



Mahetootjad osalesid mahetoidu telgiga Sööma messil. Ühise väljapaneku korraldadasid Ökoloogiliste Tehnoloogiate Keskus ja Saare Mahe turuarendustoetuse abil Foto: Sven Tupits

soovitakse tarbida puhast toitu ja pakkuda seda ka oma klientidele – siin on oluline nende harimine, et nad sooviksid ja oskaksid mahetoitu küsida. Ettevõtte on koolitanud ka oma töötajaid ja edaspidi plaanitakse toitlustamise ökomärki senisest rohkem turundada.

Uudse tehnoloogiaga HeyDay mahetoor-mahlade turustamisest rääkis **Janno Veskimäe**. Brändi väljatöötamisel rõhutati teadlikult põhjamaisust, sest see on Skandinaavias ja ka Euroopas oodatud ja hinnatud. Eksporditurgudest on jõutud nt Prantsusmaale, kus edu saavutamiseks oli vaja kohalikku agent, kes otsis turustuskanaleid. Kodumaisel turul osaletakse aktiivselt kultuuri- ja spordisündmustel, kus tarbijatele oma tooteid tutvustatakse.

Eesti mahetoiduturust ja tarbija ootustest andis ülevaate **Merit Mikk** Mahepõllumajanduse Koostöökogust. Ta tõi mitme mahetoidu müü-

Konverentsi ettekannetega saab tutvuda siin:

www.maheklubi.ee/sydmused/2018_05_04/sydmus/mahekonverents-tegija-kogemus--kuidas-olla-edukas-maheturul/

ja näiteid mahetoidu ostmise suundumustest ja enim ostetavatest mahetoodetest (nt munad, köögi- ja puuvili, piim ja piimatooted, maiustused). Inimesed soovivad osta kodumaiseid mahetoodeteid, oodatakse laiemat valikut.

Konverentsi sajale osalejale pakuti Liivimaa Lihaveise telgis lõunasöögiks Lihuniku Äri sänkut. Lihuniku Äri on üks kolmest mahetoitlustuse ökomärgi kasutajatest.

Konverentsi korraldas Eesti Maaülikool koostöös Mahepõllumajanduse Koostöökogu ja Eesti Konverentsidega "Teadmussirde pikaajaline programm mahepõllumajanduse tegevusvaldkonnas" raames, toetas Euroopa Liit.

Elen Peetsmann

EMÜ Mahekeskus

Toitlustuse ökomärk – hea võimalus teavitada tarbijat

Mahetoit on tarbijate seas üha populaarsem ning toidukaupluste ja turgude kõrval on arvestatavaks mahetoidu müügikanaliks kujunemas toitlustus. Tarbijat huvitab üha enam, kust tema toit pärineb ja seepärast on mahetoidust saanud oluline müügiargument.

Alates 2017. aasta märtsist saavad toitlustajad toidu valmistamisel kasutatud mahetoorainele viidata mahetoitlustuse ökomärgiga. See aitab tarbijatel mahetoorainet kasutavad söögikohad üles leida ning peaks soodustama mahetooraine kasutamist toitlustuses.

Toitlustuse ökomärgi eeskujuks on võetud Põhja-maades juba aastaid hästi toimiv märgistussüsteem. Tarbijad on selle seal hästi vastu võtnud ning ökomärgiga toitlustajate arv on nendes riikides igal aastal suurenenud. Näiteks Taanis võeti toitlustuse ökomärk kasutusele 2009. aastal esialgu avaliku sektori toitlustuses. Tarbijate soovile vastu tulles hakkasid märki kasutama ka restoranid. Ökomärgiga toitlustajate arv on suurenenud 2011. aasta novembrist kuni 2017. aasta juunini 114-lt 2533-ni.

Ökomärgi kasutamiseks peab mahetoodete osakaal olema vähemalt 20%

Eestis saavad toitlustuse ökomärki kasutada ettevõtted, kus mahetoodete protsentuaalne osakaal kogu sisseostetud toorainest moodustab igakuiselt vähemalt 20%. Märgi kasutamise soovi korral tuleb sellest teavitada Veterinaar- ja Toiduametit.

Märgi abil saab tarbijatele näidata kasutatava mahetooraine protsentuaalset osakaalu kolmes vahemikus:



Toitlustajatel on võimalik ise valida, kas mahetooraine osakaal arvestatakse ettevõttesse eelmisel kuul toidu valmistamiseks toodud tooraine koguse või maksumuse põhjal. See teave esitatakse märgiga samas vaateväljas. Valmis kujul ökomärke saab Veterinaar- ja Toiduametilt (vet@vet.agri.ee) ning Mahepõllumajanduse Koostöökogult (mahekoogu@gmail.com).

Esimesed ökomärgiga toitlustajad

Eestis on hetkeseisuga mahetoitlustamisest Veterinaar- ja Toiduametit teavitatud 17 ettevõtet, üks neist kahes toitlustuskohas. Neist kolm kasutavad ka toitlustuse ökomärki.

Esimesena võttis märgi kasutusele Tartus Karlova linnaosas asuv kohvik **Karlova Kohv**. Selle omanik **Laura Mädar** kirjeldab kohvikut kui õdusat ökokohvi röstikoda ja pudrugaleriid. Kohvikus pakutakse mahekohviubadest ise röstitud kohvi ja putrusid. Mahetooraine – kuivained, kaunviljad, pähklid ja seemned – tuleb enamjaolt Biomarketist ja Koksvere veskist, köögiviljad ja munad Kopra Karjamõisast, piim Lõunapiimalt, jäätis La Muust ja tee-seenejook Mjukilt. Karlova Kohvis on kasutusel märk „80–100% toorainest on mahe“. Laura Mädar julgustab kõigil toitlustajaid, kel huvi ja võimalust, ökomärki kasutusele võtma.



Karlova kohviku röster
Foto: Gabriela Liivamägi

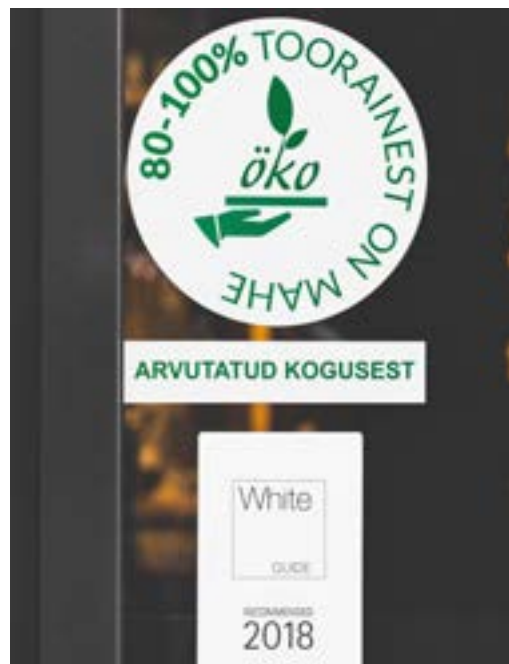


Karlova kohviku uks
Foto: Gabriela Liivamägi

„Selle märgi puhul on hea, et saab valida kolme vahemiku vahel: kui päris 80–100% ei jaksa või saa, siis on alati võimalik alustada väiksemast protsendist. See on suurepärane võimalus ennast proovile panna, sest kindlasti peab tooraine nimel rohkem pingutama, kuid meie arvame, et ka tulemus on oluliselt parem.“

Tartus on toitlustuse ökomärgi kasutusele võtnud teinegi söögikoht, Tartu keslinnas asuv **Lihuniku Äri**. Lihuniku Äri aknal on samuti ökomärk vahemikuga „80–100% toorainest on mahe“.

Lihuniku Äri kuulub põllumajandusettevõttele Senta farm, mida alustades kutsuti elule vanaema talu ning tegevusse liideti noorema põlvkonna



Lihuniku Äri uks
Foto: Ester Kaul

soov keskenduda innovaatilisele ja jätkusuutlikule põllumajandusele. Täna jalutavadki vanaema Senta nimelise talu rohumaadel aberdiin-anguse tõugu sarvitud lihavedised ning peale on jäänud noorema põlvkonna tahe tegutseda nii keskkondliku kui majandusliku kehtikkusega.

„Esimesest päevast peale on meie visioon ette näinud 100% kodumaisest ja mahedast toorainest valmistatud toidusedelit. Meie menüü pakub sööjale ringkäigu puutumata Eesti maitsetel,“ ütles äri juhataja **Mari-Liis Somelar**. „Võimalusest restorani tunnustada ökomärgiga räägiti meile kohe, kuid tundus, et esimese eluaasta õpimahu juures on sellega toimetamine liialt kurnav. Esimene aasta kulus



Lihuniku Äris looma lõikamine
Foto: Ester Kaul

meil seega oma vaadete kinnitamisele ning vastulöögiks küsimusele, kuidas eestlane on jõudnud hetke, kus vaadates loodust näeb ta pelka instrumentaalset vahendit. Selmet jääda siiplema oma hirmu teetassi, otsustasime pärast aastaseks saamist hakata kasutama toitlustusasutusele antavat ökomärki, sest enamuse meie pakutavast toidust on mahe niikuinii.“

Pealinnas on võtnud toitlustuse ökomärgi esimesena kasutusele kino Kosmose kõrval asuv restoran **Estonian Burger Factory**. Estonian Burger Factory kasutab ökomärki vahemikuga „20–50% toorainest on mahe“. Restoranis pakutakse maheveise- ja mahelambalihast valmistatud burgereid, salateid, wrappe ja steike. Soovi korral saab neid tellida ka Loodusväe mahe tofuga. Jookidest pakutakse restoranis ökoveine, Biomari ökolimonaade, Punch jääteed ja Energia Talu maheteesid. Mahetoitu otsustati restoranis pakkuda kohe selle avamisel ehk juba 4 aastat tagasi. Restoran kuulub perekonnale, kus mahetoitu kõrgelt hinnatakse. Seega oli restoranis maheteema juurutamine asjade loomuliku jätk. Estonian Burger ►



Estonian Burger Factory burger
Foto: Estonian Burger Factory Facebook

Factory's otsustati toitlustuse ökomärki kasutama hakata, et tuua esile mahetooraine kasutamist. „Kliendid on ökomärgi väga hästi vastu võtnud ja paljud hindavad seda kõrgelt,“ ütles restorani finantsjuht **Krista Jensen**. „Kindlasti julgustame ka teisi, sest mida aeg edasi, seda enam hakkavad kliendid väärtustama just neid söögikohti, kus pakutakse mahetoitu ja -jooke“.

Toitlustuse ökomärgi kasutamise õigus on ka mobiilsel kohvikul **Mahekohv ratastel**, kuid märki veel välja pandud pole. Oma toimetamised on ettevõtte jaganud kahte suunda. Kõigepealt vanas stiilis kohviratas, millega käiakse nii sise- kui ka väliüritustele vanaaegset hingust toomas, kostitades külalisi kuumade jookidega. Teiseks ollakse maaletoojad innovaatselisel tootel – kohvi ja tee brewer (spetsiaalse fil-

tersüsteemiga kohvi- ja teekotike). Ettevõttes kasutatakse mahesertifikaadiga espressouba, kakaod, kuumat šokolaadi, teed, taimepiimaid, limonaade, jäätist, kõrrejooke, šokolaadi ja küpsiseid. Hiljuti hakati kohvijookides kasutama ka mahemärgistusega piima. Otsuseni pakkuda kohvirattal mahetooteid jõuti läbi soovi erineva kohviturul teistest pakujatest kvaliteetse tooraine poolest. „Julgustame teisi toitlustajaid igal juhul ökomärki kasutusele võtma, kuna mahetooted on kvaliteetsemad ja tervislikumad. Kui märki kasutajaid on rohkem, hakkavad inimesed võib-olla ka rohkem hindama seda, mida meie pakume ning ka teisi mahetoitlustajaid“ ütles ettevõtte juhataja **Aron Mitt**.

Karin Zereen
Maaeluministeerium

Tallinn hakkab lastele mahe-toitu pakkuma

Tallinna Linnavalitsus ja Haridusamet käivitasid pilootprojekti: sügisest hakatakse kuues Tallinna lasteaias ja kuues koolis osaliselt pakkuma mahetoorainest valmistatud toite. Kaasa aitab Mahepõllumajanduse Koostöökogu.

"Pilootprojekti valiti küll välja kaksteist lasteasutust, kuid eesmärk on ikkagi see, et linna kõigi koolide ja lasteaedade kõik lapsed saaksid süüa toitu, milles ei leidu põllumajandusmürkide-pestitsiidide jääke ning kahjulikke, kehavõõraid sünteetilisi aineid. Toit peaks olema mahe ja toidu kasvatamine ei peaks keskkonnale kahju tekitama nagu see enamasti praegu teeb," ütles projekti algataja Tallinna abilinnapea Züleyxa Izmailova.

Projekti sihiks on juurutada mahetooraine kasutamist lasteasutustes. Lisaks sellele, et pakutav toit on mahe, on tähtis, et see oleks kvaliteetne, täisväärtuslik ja maitsev. Osalevate asutuste personalile ja kokkadele ning ka lastele ja lastevanematele on plaanis korraldada mitmeid mahepõllumajanduseteemalisi harivaid üritusi.

Osalevad lasteasutused või nende toitlustajad plaanivad sügisel taotleda ka mahetoitlustuse ökomärgise, et näidata ettevõttes kasutatava mahetooraine protsentuaalset osakaalu. Alustatakse esimeselt tasemelt, mis tähendab, et igas koolis ja lasteaias on mahetooraine osatähtsus kogu menüüst 20-50%. Augustis on plaanis infopäev, kus VTA esindaja selgitab, milliseid nõudeid on vaja täita selleks, et võiks kasu-



Tallinna lasteaedade esindajad Niliske talus.
Foto: Merit Miikk

tada toitlustamise ökomärgist ja kuidas on õige viidata mahetoorainele.

Toetavate tegevustega on juba alustatud, nt mais toimus kõigi osalevate lasteasutuste ümarlaud, juuni keskel külastasid Tallinna lasteaedade ja koolide esindajad Niliske talu ja tutvusid sealse mahetootmise ja -töötlemisega, talu külastusele järgnes arutelu mahetooraine kättesaadavuse teemal.

Suve lõpus ja sügisel on plaanis töötoad kokkadele. Tutvustatakse mahetoorainet ja selle võimalikke eripärasid, juhendajaga koos valmistatakse sobivaid toite ning vaadatakse retseptid üle arvestades mahetooraine kättesaadavust ja

maksumust. Koos otsitakse ideid menüüde siht-rühmale atraktiivsemaks muutmiseks. Rõhku pööratakse ka taimetoitude valmistamisele ja menüüde mitmekesistamisele.

Mahetoorainest toidu valmistamisel saavad kätt proovida ka lapsed ise. Pilootprojektis osalevate koolide õpilastele on plaanis mahetoidu valmistamise võistlus. Etteantud mahetoorainest valmistatakse toite, mida lapsed ise koolisööklas süüa tahaksid. Võistluse läbiviimisel on plaanis koostöö koolide kodundus- ja kokandus-õpetajatega.

Mahetoidu pakkumine lasteasutustes on tähtis, sest kujunemiseas organism on kõige vastu-

Projektis osalevad lasteasutused:

Lasteaiad: Tallinna Sinilille Lasteaed, Tallinna Mutionu Lasteaed, Tallinna Magdaleena Lasteaed, Tallinna Arbu Lasteaed, Tallinna Sõbrakese Lasteaed, Tallinna Rännaku lasteaed

Koolid: Haabersti Vene Gümnaasium, Tallinna Kunstigümnaasium, Tallinna Kesklinna Vene Gümnaasium, Tallinna Laagna Gümnaasium, Tallinna Tehnikagümnaasium, Tallinna Mustamäe Humanitaargümnaasium.

võtlikum ning toitumisharjumused antakse lapsele kaasa juba väiksest peale nii kodust kui ka haridusasutustest. Töö selleks, et projekt sügisest sujuvalt toimima hakkaks, on hoo sisse saanud ja läbirääkimised mahetootjatega tooraine hankimise ja kättesaadavuse teemadel käivad.

Kõigil mahetootjatel, kes soovivad Tallinna koolidele ja lasteaedadele midagi pakkuda ja suudavad tagada kauba regulaarse tarne Tallinnasse, palume kirjutada meiliaadressile kaisa-leena.liim@tallinnlv.ee või helistada telefonil 5334 0941.

Kaisa-Leena Liim

Mahetoidu pilootprojekti koordinaator

Tallinlased soovivad, et lastele pakutaks lasteaias ja koolis mahetoitu

Selle aasta märtsis uuris Turu-uuringute AS Tallinna Linnakantselei tellimusel Tallinna elanike mahetoitu alast teadlikkust ja hoiakuid ning suhtumist ideesse hakata lasteaedades ja koolides lastele pakkuma mahetoitu. Küsitleti rohkem kui 500 Tallinna elanikku.

Ideesse hakata Tallinna lasteaedades ja koolides pakkuma mahetoitu suhtub positiivselt lausa 86% pealinlastest, kusjuures väga positiivseks peab seda 44% küsitletutest. Toetus mahetoidu pakkumisse koolides ja lasteaedades on võrdselt kõrge nii nende seas, kelle leibkonnas on lasteaia- või üldhariduskoolis käivaid lapsi, kui nende seas, kelle leibkonnas selliseid lapsi pole. Suhtumise põhjendustes toodi positiivsest kõige sagedamini esile seda, et mahetoit on tervislik ja kasulik (42% vastajatest), negatiivsest mainiti kõige enam mahetoidu kallidust (12% vastajatest).

Lisaks küsiti lasteaia- või koolis käivate laste vanematelt, kuidas nad suhtuksid sellesse, kui nende lapse/laste lasteaed või kool läheneb üle mahetoidule. Seda pooldab 87% küsitletutest, 6% on selle vastu ja 7% ei oma kindlat seisukohta. Ise oleks valmis mahetoitu eest juurde maksma 36% küsitletutest. Üle poole (51%) vastanutest pooldatakse mahetoidule ülemine-

kut vaid sel juhul, kui selle eest maksab kohalik omavalitsus.

Uuringust selgub, et viimase aasta jooksul on vähemalt kord nädalas mahetoitu ostnud 21% tallinlastest, sealjuures 2% ostab mahetoitu pea iga päev ja 19% kord või paar nädalas. Korra või paar kuus ostab mahetoitu 21% pealinlastest ning harvemini kui kord kuus 20%. Üldse ei ole viimase aasta jooksul mahetoitu ostnud 15% tallinlastest. Suhteliselt suur osa (23%) ei osanud mahetoodete ostmise sagedust hinnata, mis viitab sellele, et mahetoode tarbimist ei tähtsustata sedavõrd, et sellele eraldi tähelepanu pöörata. Keskmisest sagedamini ostavad mahetooteid kõrgharidusega pealinlased, kelle seas on mahetoitu iganädalasi ostjaid 31%. Sissetulekurühmade ning laste- ja lasteta leibkondade võrdluses selgesuunalisi trende ei ilmnenud.

Lisaks uuriti tallinlaste teadlikkust mahetoitu märgistamise osas. ELi mahelogo on märga-

Allikas:

Mahetoitu-
teemaline küsitlus
tallinlaste seas.
Turu-uuringute AS.
2018.

nud 46% ja Eesti ökomärgist 66% pealinlastest. Mitte-eestlaste seas on kummagi märgise märkajaid 15-16 protsendipunkti võrra vähem kui eestlaste seas. Naiste seas on kummagi märgise märkajaid rohkem kui meeste seas. ELi mahelogo märkajate osakaal on seda kõrgem, mida noorema vanuserühmaga on tegu, kuid Eesti ökomärgi märkajate osakaal on erinevates vanuserühmades samal tasemel. ELi mahelogo seostas öko- või mahetoodetega vaid 45% seda märganud küsitletutest.

Küsitluse andmetel on eestlaste teadlikkus mahetoidust kõrgem kui mitte-eestlastel: eestlased seostasid mahetoitu sagedamini ametlike sertifikaatidega, pidades mahetoiduks tunnustatud mahetootjalt ostetud toiduained (82% eestlastest ja 54% mitte-eestlastest) ning öko- või mahemärgistusega toiduaineid (70% eestlastest ja 49% mitte-eestlastest).

Toimetus

Valitsus kinnitas mahemajanduse tervikprogrammi pindalalise eesmärgi

Mahemajanduse tervikprogrammi teemaleht:

www.agri.ee/et/eesti-mahemajanduse-tervikprogramm-2018-2021

15. mail kinnitas valitsuse majandusarengu komisjon mahemajanduse tervikprogrammi pindalalise eesmärgi, mis näeb ette, et aastaks 2021 saab Eestis vähemalt 51 protsendil maismaast kasvatada või korjata mahetoodangut.

"Eesti eelisteks on nii mahepõllumajandusmaa suur osakaal kogu põllumajandusmaast kui ka ökoloogiliselt jätkusuutlikult majandatud metsamaade suur osakaal riigi maismaapindalas. Nende näitajate tervikuna käsitlemine aitab luua kuvandit Eestist kui maheriigist, tõstab Eesti tuntust ja aitab seeläbi kaasa mahetoote ja -teenuste ekspordile," ütles maaeluminister Tarmo Tamm.

Eestis oli 2017. aastal ligi 200 000 hektarit mahepõllumajandusmaad, mis moodustab kogu Eesti põllumajandusmaast juba 20%, ning ligi kaks miljonit hektarit metsamaad, mida majandatakse viisil, mis võimaldab seda edaspidi registreerida mahepõllumajandussaaduste korjealaks. 2017. aastal oli registreeritud korjealadid ligi 260 000 hektarit.

Tervikprogrammi eesmärk on kasutada Eesti mahemajandust ja puhast keskkonda konkurent-

sieelisena välisturgudel Eestist kuvandi loomisel ja tuntuse suurendamisel. Eesmärki aitavad saavutada alaeesmärgid, mille järgi on aastaks 2021 Eestis 250 000 hektarit mahepõllumajandusmaad ja kaks miljonit hektarit metsamaad, millelt saab pärast selle registreerimist mahepõllumajandusliku korjealana korjata mahesaadusi. Eesmärgi töötas välja Maaeluministerium koostöös Keskkonnaministeriumi, Majandus- ja Kommunikatsiooniministeriumi ning mahemajanduse tervikprogrammi nõukojaga.

Eesmärk arendada mahetoote ja -teenuste ekspordi on sõnastatud ka valitsusliidu aluspõhimõtetes aastateks 2016-2019, Vabariigi Valitsuse 100 päeva plaanis ning Vabariigi Valitsuse tegevuskavas aastateks 2016-2019. See näitab, et riik on otsustanud mahevaldkondade ekspordi edendamisse senisest enam panustada.

Allikas: Maaeluministerium

Mätiku talul on nüüd robotlaut

Pärnumaal, Oidrema külas oli 28. juunil põhjust pidu pidada – Mätiku talu pere avas pidulikult 150-le mahedalt peetavale lüpsilehmale ning lisaks noorkarjale mõeldud lauda. Tegu on Eesti esimese spetsiaalselt robotlüpsi jaoks ehitatud mahelaudaga. Kuigi üks lüpsirobotitega mahelehmade laut on Eesti kagunurgas ettevõttel Lõunapiim juba aastast 2016, on tolle lauda puhul tegu renoveeritud vana kolhoosiaegse hoonega.

Ettevõtte juht **Helga Pikkmeets** selgitab, miks oli vaja uut lauta ja millised on tulevikuplaanid:

Juba hulk aastaid tagasi oli perel selge, et 2001. aastal ehitatud vabapidamisega külmlaut kipub väikeseks jääma, samuti ei rahuldanud lüpsisüsteem. Hetkel küll tööjõudu jagub, aga kahjuks pole meist keegi igavene. Nähes teisi talusid, kes on läinud üle robotlüpsile, saime kindlust, et teeme õige valiku. Vanasse lauta robotlüpsisüsteemi üles panna ei olnud mõttekas, samuti oleks takistuseks olnud vana lauda asukoht, sest selle ümber pole karjamaid. Peamine soov oli jätkata mahetootmisega ja seetõttu tuli projekteerida laut asukohta, kus saaks tagada ligipääsu karjamaadele. Tegime plaanid valmis ja taotlesime investeeringutoetust. Kui aga PRIA 2015. aastal toetuse taotluse rahaldas, olid piimahinnad põhjas ja suurt investeeringut ei olnud mõistlik ette võtta. Nii küsisimegi projektile pikendust, lootuses, et olukord paraneb. Ehitustööd käivitusid 2017. a sügisel ning kahe DeLaval'i lüpsirobotiga laut koos sõniku- ja silohoidlatega valmis käesoleva aasta juuniks. Toetuse maht oli 0,5 mln eurot, kogu investeering 1,7 mln eurot. ➤



Pikkmeetsade pere lõikab linte koos ehitajatega Nordecon Betonist.
Foto: Kaul Nurm

Lauda investeeringule lisaks tuli vahetada silo- ja sõnnikukäitlemise tehnoloogiat. Nüüd asume lehma uue süsteemiga harjutama, samuti soovime lüpsikarja oluliselt suurendada – laut on ehitatud ju praegusest ligi kaks korda suurema arvu lehmade jaoks. Tulevikus on laudakompleksi juurde kavas ehitada ka meierei.

Meie soovitus teistele ettevõtjatele: Kui enam vanaviisi jätkata ei jaksa, siis tuleb ise või targemate kaasabil otsida uusi paremaid lahendusi, hinnata riske ning plaanid sihikindlalt ellu viia. Niisama hädaldamine ei aita, tuleb tegutseda!

Mätiku talust

Aivar ja Helga Pikkmeets hakkasid talu pidama 1991. aastal, alustuseks oli karjas vaid kolm lehma ja põldu 10 hektarit. 2001. aastal alustati mahetootmisega ning suurendati kari 30-pealiseks ning sealt edasi on oma juurdekasvu baasil lüpsilehmade arv kogu aeg suurenenud. Maad on kokku üle 400 hektari, lüpsilehmi on praegu

ligi 80, lisaks noorloomad. Kultuurrohumaade kõrval hooldatakse ka pool-looduslikke kooslusi. Põldudel kasvatatakse peamiselt oma loomadele sööta. Suurimal pinnal kasvab kaer, on ka otra, nisu, rukist, uba ning rüpsi ja rapsi. Praegu juhib ettevõtet Helga ning tegemistesse on kaasatud kogu pere. Talu jaoks on rõõmustav areng ka see, et tänu Saaremaa Piimatööstusele on nüüd võimalik kogu mahedalt toodetud piim ka mahedana turustada ja saada selle eest hinnalisa. Siiani läks mahepiim paraku peamiselt tavatööstusesse.

Peretütar Mirjam Pikkmeets on endale vanemate naabrusesse rajanud oma kodu ja väikese talumeierei. Tema käe all valmivad oma talu piimast mahemärgiga piimatooted, mida võib juba leida mitmetest Pärnu kandi poodidestki – Pärnu taluturul ja Pärnamäe pagaripoest. Mirjam loodab, et kaugel pole aeg, mil uue lauda juurde valmib praegusest märksa suurem meierei.

Airi Vetemaa

Mahepõllumajanduse Koostöökoogu



Kokku 300 looma mahutavasse lauta tuuakse lehmad peagi sisse, seni on Pikkmeetsade pere lastel siin tore turnida.
Foto: Kaul Nurm

Pajumäe talu avab juulis uue meierei

Pajumäe talu avab 10. juulil oma uue meierei. 1989. aastal alustati kahe lehmvasikaga, praegu on talul mahedana majandamisel ligi 400 ha maad ja üle 80 lüpsilehma. Oma piima töötlemisega on tegeletud 20 aastat, mahetunnustus töölemisele on 2005. aastast. Talu on juba aastaid olnud Eesti üks tunnustatuimaid mahepiimatoodete valmistajaid. Nüüd on arengus jõutud olulise verstapostini – valminud on uus meiereihoone koos kaasaegse piimatöötlemistehnoloogiaga. Meierei ehitamist alustati aasta tagasi, investeeringu kogumaht on 1,1 mln eurot.

Setomaa peab plaani mahevallaks pürgida

18. juunil toimus Värska kultuurikeskuses visioonikonverents “Mahe Setomaa”, kus arutati, kas ja kuidas on võimalik muuta Setomaa maad ja metsad mahedaks ja millised on mahetoodete turustusvõimalused. „70% Setomaa elanikest soovis ühist Setomaa valda, et kujundada oma tulevikku ise. Setomaa inimesed on kohtumistel väljendanud soovi elada tervislikus ökoloogiliselt tasakaalus keskkonnas,“ ütles Margus Timmo Setomaa Valdade Liidust.

Oma nägemusi ja soovitusi jagasid maamajanduse ja metsanduse valdkonna teadlased, ametnikud ja praktikud.

Sigmar Suu (Maaeluministerium) põhisõnum oli, et tuleks mõelda kõigi majandusvaldkondade peale tervikuna ja leida võimalused maamajanduse edendamiseks. Sel moel valdkonnad toetaks üksteist ja mahepõllumajandus annaks tõuke ka mahetoitlustusele, metsasaaduste töötlemisele ja piirkonna ökoturismile.

Anne Luik (Eesti Maaülikool) andis ülevaate Eesti keskkonnaseire tulemustest ning rõhutas mahepõllumajanduse perspektiivi ja tähtsust ühes piirkonnas. „Muidugi peab ettevõtte toodangut müüma, aga tootja peab ka mõtlema, kuidas säiliks keskkond, milles ta toimetab. Ter-

viklik lähenemine sobib kohalikele tingimusele ja Setomaal on ühtne kogukond ja kultuuriline ruum juba olemas“.

RMK juht **Aigar Kallas** kinnitas igakülget koostöövalmidust, kuid viitas, et paraku on RMK-le kuuluvaid metsi Setomaal vaid 10% kogu valla pinnast. Palju on erametsi, mis tähendab seda, et eraomanikel peaks olema huvi saada oma metsale loodusliku korjeala tunnustus.

Mart Ruumet (Matogard OÜ) soovitas mulviljakuse tagamiseks kindlasti mõelda ka komposti valmistamisele, mille eelduseks on loomakasvatusest saadav sõnnik ehk Setomaale oleks vaja senisest enam loomakasvatust.

Marge Vaherpuu (Figuraata OÜ) jagas mahedate metsasaaduste varumise kogemusi. „Meie unistus on, et erametsaomanik tunnustaks ise oma metsa ja organiseeriks ka korje. Meie ostaksime selle ära, anname oma taara, võtame igal õhtul marja ja seene vastu, külmutame, turustame lõpptarnijale. See eeldab muidugi erametsaomaniku panust. RMK metsa jääb meile juba väheks“, sõnas Marge.

Mahemesinduse võimalusi tutvustas **Allan Sarap** (Metsaserva Mesi OÜ). Kui kogu piirkond oleks mahe, siis lihtsustaks see mesinduses väga palju korjealade planeerimist ehk mahemesindusel oleks rohkelt potentsiaali.

Margus Ess (Mahetootjate Nõu- ja Jõukoda) tutvustas põllukultuuride katseid, mis näitavad, et ka mahetootmises on võimalik saada korralike saake. Kindlasti on ees veel palju tööd ja vajaka jääb ka teadmisest, kuid tootjad katsetavad uudsete tehnoloogiate ja mahetootmises lubatud sisenditega.

Mahetoidu turustamisest rääkis **Merit Mikk** (Mahepõllumajanduse Koostöökogu). „Mahetoiduturg kasvab nii Euroopas kui ka Eestis iga aastaga. Nõudlus on nii Euroopas kui ka USA-s suurem kui pakkumine, seega ekspordipotentsiaal on suur. Samas ei tohi ära unustada kohalikku tarbijat – ka tema soovib mahetoitu. Üheks esimeseks sammuks võiks olla ka mahetoidu pakkumine lasteasutustes ja kohalikes turismiärides,“ sõnas Merit Mikk.

Kogemusi kohaliku mahetooraine varumisel ja mahetoodete turustamisel nii Eestis kui ka välismaal jagasid Loodusvägi OÜ ja AS Salvest. Salvest on eesmärgiks võtnud mahetoidude osakaalu ja turuosa suurendamise nii koduturul kui ka ekspordil. Kodumaise mahetooraine tarnijad on Salvesti esindaja **Triin Kõrgmaa** sõnul väga oodatud ja võimalikud on ka pikaajalised kokkulepped. Loodusvägi on Setomaa kandis juba tuntud mahetooraine kokkuostja ja **Ahto Vegmanni** sõnul on lisaks Euroopale väga suure turupotentsiaaliga Aasia. **Kristjan Õunamägi** samast ettevõttest rõhutas, et ekspordiks vajalikud kogused on väga suured ja et nende tagamiseks tuleks kõigil mõelda suurelt ja teha koostööd.

Margus Timmo sõnul täitis konverents oma ülesande – inspireeris kohalike eestvedajaid ja innustas protsessiga jätkama. Samas annab kohalik rahvas endale aru, et teekond ei ole lihtne, sest Setomaa mitmed suurpõllupidajad on panustanud oma aega ja raha tavatootmisesse ning järsk 180 kraadine pööre pole võimalik. Järgmiseks sammuks on konkreetse tegevuskava koostamine.

Elen Peetsmann
EMÜ Mahekeskus

Eelmisel aastal alustatud maheklastri tegevused jätkuvad

Eelmisel aastal käivitus MTÜ Maheklaster 4-aastase projekti "Innovatsioon mahetaimekasvatuse". Eesmärk on suurendada Eesti mahetaimekasvatuse konkurentsivõimet ning majanduslikku ja keskkonnaalast jätkusuutlikkust. Tegevused jagunevad põllukultuuride kasvatus ja köögiviljakasvatuse vahel. Põhirõhk on põldkatsetel ettevõtetes, sh katselapikatsed Eesti Taimekasvatuse Instituudis.

Tänavu jätkuvad katsed nii ettevõtetes kui ka ETKIs. Põllukultuuride poolel viiakse katseid läbi ettevõtetes Juppi OÜ, EHE Pojad OÜ, Väljaotsa OÜ, Riido Talu OÜ, Põlgaste talu OÜ, ABL Baltic Seeds AS, Kaspar Toomsalu FIE, Erto Talu OÜ, Agriculture AS. Peamised teemad on mineraalide ja bioaktivaatorite erinevate kombinatsioonide kasutamine nii seemnetöötlustes kui ka mulda antuna (kultuurideks on talirüps, nisu, kaer, põlduba), leheväetiste kasutamine (talirüps, kaer, nisu), vahekultuuride segud ja erinevad külvi-ajad, puutuha ja biosöe kasutamine (talirüps), talisortide katsetamine herne, oa ja viki puhul.

Köögiviljade poolel tehakse põldkatseid ettevõtetes Tarvastu Saariku talu, Erto Talu OÜ, Kiltsimäe talu, Fio OÜ ja Heavili OÜ. Jätkatakse bioaktivaatorite ja erinevate vahekultuuride katsetega, samuti sibula ja küüslaugu seemnetöötluste mõju uurimisega.

Toimetus

Juulis toimuvad välisekspertide osalusel infopäevad maheklastri tegevustesse kaasatud ettevõtetes EHE Pojad OÜ, Juppi OÜ, Põlgaste talu OÜ ja Agriculture AS. 02.-03.07 on põhilektor Richard Gantlett, kes on üle 20 aasta majandanud mahedalt Yatesbury House Farm 'i Inglismaal. 17.-18.07 on põhilektor pikaajalise kogemusega Taani mahenõustaja ja -koolitaja Margrethe Askegaard, kes on töötanud Aarhusi Ülikoolis ja maheettevõtete nõustamisega tegelevas ettevõttes Seges, hetkel enda konsultatsioonifirmas Ecoviden. Infopäevad toimuvad mahepõllumajanduse teadmussirde pikaajalise programmi raames.

Täpsem info:

www.maheklubi.ee/syndmused/2018_07_02/syndmus/mahetaimekasvatuse-viljandimaal/

Mahealade kaarti uuendati

Eelmisel aastal valminud mahealade kaarti uuendati 2017. a lõpu andmete ja mahemesilate asukohtadega. Mahealade kaardirakenduses kuvatakse:

- Põllumajandusametis registreeritud mahepõllumajandusmaa;
- Põllumajandusametis registreeritud korjealad*, kust pärit saadusi tohib mahesaadustena müüa;
- potentsiaalsed mahesaaduste korjealad*, milleks on RMK alad, mille kohta on teada, et nendel aladel ei ole kolme eelneva aasta jooksul kasutatud ega kasutata ka sel aastal mahepõllumajanduses keelatud väetisi ja taimekaitsevahendeid;
- mahemesilad.

Kaardirakenduse tegi Maa-amet koostöös Organic Estonia ja Põllumajandusametiga. Kaarti on plaanis uuendada üks kord aastas.

Tehnilistel põhjustel (nt katastrinumbrite puudumise tõttu) võivad mõned alad olla puudu. Kui soovite, et teie alad kindlasti kajastuksid, siis andke palun Põllumajandusametile kontrolli käigus kindlasti puuduolev info.

Mahekaardi rakendus Maa-ameti geoportaal:

xgis.maaamet.ee/maps/XGis?app_id=MA32H5&user_id=at&LANG=1&WIDTH=1236&HEIGHT=710&zlevel=0,552500,6505000

**Kui keegi soovib korjealadelt pärit saadusi mahedana müüa, peab ta olema PMA poolt tunnustatud ja kantud mahepõllumajanduse registrisse.*

Toimetus

Vastu võeti Euroopa Liidu uus mahepõllumajanduse määrus

22. mail võttis Euroopa Nõukogu vastu uue mahepõllumajanduse määruse, mis jõustub 1. jaanuaril 2021. Määruse ülevaatamise ja muutmise 2011. aastal alanud protsess on sellega lõpusirgel. Lisanduvad veel mõned täiendavad delegeeritud ja rakendusaktid.

Uue määruse ettevalmistamine oli äärmiselt pingeline ja pikk protsess. Euroopa Komisjoni esialgne määruse ettepanek pälvis maheorganisatsioonidelt üle Euroopa palju kriitikat, kuni selleni, et Komisjon peaks ettepaneku tagasi võtma ja kogu protsessi peatama. Pikkade vaidluste järel jõuti kompromissini, aga mitte lihtsustamiseni, mis oli üks algseid põhjendusi, miks muutmist vaja on. Praeguse määruse tekst on üle 300 lehekülje ja nõudeid tuleb veel mitmete täiendavate õigusaktidega juurde. Samuti muutuvad nõuded kokkuvõttes rangemaks.

Komisjoni sõnul soodustab uus määrus mahepõllumajandusliku tootmise jätkusuutlikku arengut ELis ning selle eesmärk on tagada põllumajandustootjatele ja ettevõtjatele õiglane konkurents, vältida pettusi ja ebaausaid tavasid ning suurendada tarbijate usaldust mahepõllumajanduslike toodete vastu. Määrusega täpsustatakse mahepõllumajanduse nõudeid, et nende rakendamine oleks ühtlane kõigis liikmesriikides.

Samuti peab ELi mahenõuetele vastama kolmandatest riikides pärit importtoodang.

Määruse suund on nt ka see, et aja jooksul kaoksid ära erandid tavasööda ja tavaseemne kasutamiseks ning tavaloomade sissetoomiseks. Kuna praegu pole veel kõiki sisendeid alati võimalik mahedana osta, siis jäävad ka uue määrusega mitmed erandid kehtima. Mahesisendite parema kättesaadavuse huvides peavad liikmesriigid maheseemne andmebaaside kõrvale looma ka maheloomade andmebaasid.

Lähiaastatel lisanduvad veel delegeeritud ja rakendusaktid, millega täpsustatakse paljusid nõudeid. Kõik need peavad olema vastu võetud hiljemalt 2020. a juuni lõpuks.

Uus määrus kohaldub alates 1. jaanuarist 2021 ning seda saab eesti keeles lugeda siit: data.consilium.europa.eu/doc/document/PE-62-2017-INIT/et/pdf

Toimetus

Konkursid „Parim mahetootja 2018“ ja „Parim mahe-toode 2018“

Parima mahetootja ja mahetoote konkursid toimuvad üheksandat korda. Konkurside eesmärk on tutvustada avalikkusele parimaid tooteid ja tootjaid ning tunnustada ja innustada maheettevõtjaid. 2017. aastal kuulutati Eesti parimaks mahetootjaks Lauri-Jaani OÜ Läänemaalt, parim mahetoode oli Sirloin OÜ verivorst.

Konkursile „Parim mahetootja 2018“ saavad kandidaate esitada nii organisatsioonid kui ka üksikisikud, sh kandideerija ise. Konkursile oodatakse hea tootmistasemega mahetootjaid, kelle ettevõtte on mahepõllumajanduslikult majandanud vähemalt 2 aastat. Kandidaadi esitamiseks tuleb täita ankeet, tähtaeg on 1. juuli.

Konkursile „Parim mahetoode 2018“ saavad esitada oma ettevõttes valmistatud tooteid ettevõttes ise. Tingimuseks on, et mahetoode oleks ankeetide esitamise tähtajaks müügil. Toodete ankeetide esitamise tähtaeg on 10. august.

Ankeedid tuleb saata aadressile mahepm@gmail.com. Parima tootja ja toote valivad välja erialaspetsialistidest koosnevad hindamiskomisjonid.

Võitjad kuulutatakse välja 16. septembril Tallinnas, Eesti Vabaõhumuuseumi Leivapäeval, mille raames toimub mahetoodete laat ja kus külastajad saavad konkursil osalenud toodete hulgast valida oma lemmikmahetoote.

Konkurssi korraldab Maaeluministeriumi tellimisel Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus koostöös Mahepõllumajanduse Koostöökoguga.

Konkurside ankeedid ja täpsemad osalemise tingimused leiab [SIIT](#)

Toimetus

Anname agroturismile hoogu

Eestimaa Talupidajate Keskliit alustas sel aastal agroturismi projektiga. Agroturism annab põllumajanduses lisandväärtust ja tugevdab konkurentsivõimet, seda eriti just väikese ja keskmise suurusega ettevõtete puhul. See võimaldab neil luua lisaturgu oma toodetele ning samas pakkuda meeldejäävaid elamusi turistidele, kes talusid külastavad. Nii saab maaelu tutvustada ka lastele ja noortele.

Põllumajandustootjate üks suuremaid riske on hindade kõikumine ning agroturism võimaldab seda riski hajutada. Samuti luuakse nii maapiirkonnas eri ettevõtlustegevuste vahel sünergiaid ja kasvatakse põllumajanduse populaarsust läbi turismisektori.

Praegu on Eestis tegutsemas juba nii mõnigi agroturismi ettevõtte, mis on avatud külalistele aastaringiselt. Nende heade näidete kaudu soovime julgustada ka teisi.

MAK 2014-2020 püstitab ühe eesmärgina põllumajandusettevõtja tegevuse mitmekesistamise mittepõllumajandusliku tegevuse suunas. Seega on agroturismi arendamine äärmiselt oluline ning kindlasti aitab see kaasa ka põllumajandusettevõtete riskijuhtimise arendamisele.

Inimestel on huvi põllumajandusettevõtete vastu – seda näitab maaeluministeeriumi korraldatav üle-eestiline avatud talude päev, mis 2018. aastal toimub juba neljandat korda. Maa- ja põllumajanduse Infokeskuse andmetel osales möödunud aastal sellel ligikaudu 120 000 külastajat.

Agroturismi plaanitakse arendada kolmes etapis.

Esimeses etapis loodi juhtgrupp, sõnastati agroturismi mõiste, määratleti agroturismi- ja kaasnevad kasutegurid, defineeriti millised talud/ettevõtted kvalifitseeruvad agroturismi alla jm.

Teises etapis luuakse statuut ja klassifikatsioonid ning teenuste nimekirjad; töötatakse välja märk ja selguvad esimesed liitujad.

Kolmandas etapis luuakse visuaalne juhend ning koduleht ja materjalid, mis tutvustavad agroturismi nii potentsiaalselt liitumisest huvitatud ettevõtetele kui ka avalikkusele.

Eesmärk on koondada kõik põllumajanduse kaudu turismiteenust pakkuvad ettevõtted ühele kodulehele, kus külastajatel oleks lihtsam nendeni jõuda.

Kutsume ka kõiki mahetootjaid agroturismi projektiga liituma!

Kerli Ats

Eestimaa Talupidajate Keskliidu juhatuse liige

MIS ON AGROTURISM?

Agroturism on põllumajandustootmise ja turismi kombinatsioon, mis pakub võimalust külastada talusid või teisi põllumajanduslikke ettevõtteid, kogeda maaelu ja maal elamise viise ning lüüa kaasa igapäevases talutöös. Agroturism ei võrdu maaturismiga, vaid on selle oluline tugiharu. Agroturismiteenust saab pakkuda vaid ettevõtte, kelle põhitegevusala on põllumajandustootmine või põllumajandus- ja kalandustoodete valmistamine.

EESMÄRK

Agroturismi eesmärk on pakkuda väikese ja keskmise suurusega põllumajandustootjatele turismiteenuse osutamise võimalust. Sealjuures võib põhitegevuse kõrvalt pakutavaks turismiteenuseks olla nii majutus kui ka toitlustus, aga ka aktiivsed tegevused, mis on seotud konkreetse põllumajandussektori eripäraga. Näiteks talupood, isekorjamise põllud, õppe- ja haridusprogrammid, seminariruumid, talurestoran, ekskursioonid ettevõttes, lüpsivaatlused, toodete degusteerimised, käsitööesemete valmistamise töötod jpm.

TUNNUMÄRK JA KLASSIFIKATSIOON

Selleks, et selgelt eristada Eesti agroturismitegevõtteid, lõi Eesti Talupidajate Keskliit sektorile ühise tunnusmärgi, mis valmis koos teenuste klassifikatsioonidega 2018. aasta mais.



LIITUMINE

Liituda saab ettevõtte, kelle peamine tegevusvaldkond on põllumajandus või kalandus ning kes soovib oma põhitegevuse kõrvalt pakkuda lisaks turismiteenust. Tootjale, kes on liitunud „Ehtsa talutoidu“ kaubamärgiga või on ETKL'i liige, on ühinemine tasuta. Teistele ettevõtetele rakendub liitumisel sümbolne liikmemaks.

Lisainformatsioon ja liitumine:

Eestimaa Talupidajate Keskliit, Kerli Ats, kerli@taluliit.ee, tel 5647 5660

Üle poole taanlastest ostab mahetoitu iga nädal

Taanis on mahetoidu müük saavutanud rekordilise taseme. Organic Denmark andmetel ostab üle poole taanlastest (51,4%) mahetoitu iga nädal. Kunagi varem pole sedavõrd paljud taanlased regulaarselt mahetoitu ostnud.

Mahetoidu müük kasvas Taanis 2017. aastal lausa 31%, mahetoit moodustab kogu toidu müügist 13,3%. Taani oli esimene riik maailmas, kus mahetoidu müügi osakaal kogu toidu müügist ületas 10% piiri.

„Teadsime, et mahetoidu müük ületas 10%, kuid 13,3% kogu toidu müügist on lihtsalt hämmastav ja me oleme selle üle ülimalt rõõmsad. See näitab kindlalt, et mahetoit on toidulaua harjumuspärane ja pakub huvi suuremale osale taanlastest. Tarbijad teavad, et oma ostukäitumisega saavad nad toidutootmist mõjutada,“ märkis Organic Denmarki rahvusvahelise turu direktor Pernille Bundgård.

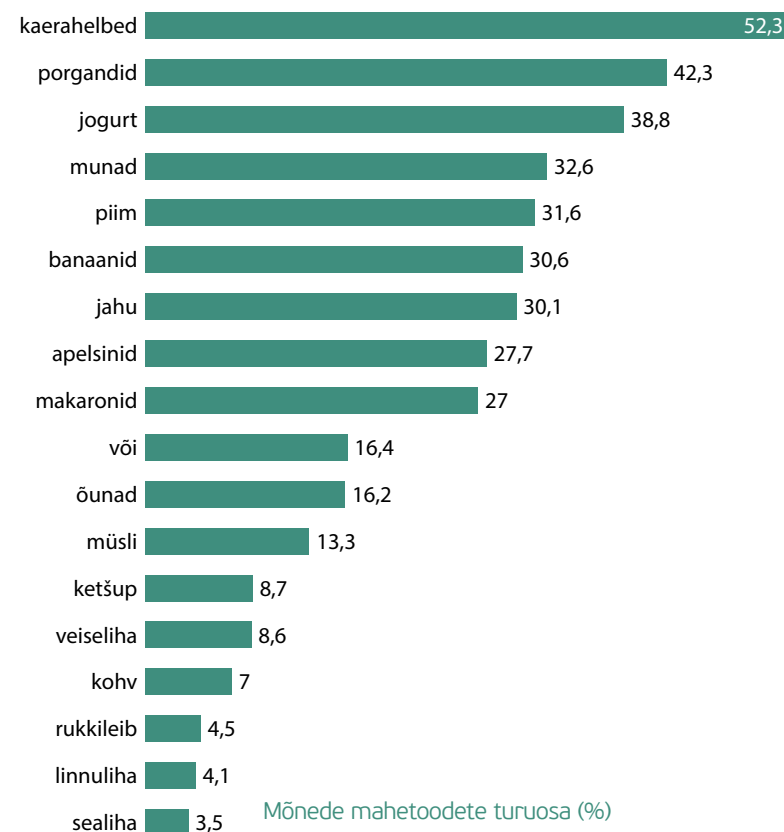
Keskmiselt kulutab taanlane mahetoidule 335 eurot aastas. Kõige enam on kasvanud maheda puu- ja köögivilja, liha ja linnuliha ning mereandide müük. Paljude tootegruppide puhul on maheda turuosa juba väga kõrge. Näiteks

kaerahelbeid müüakse mahedana rohkem kui tavana. Porgandid, jogurt, banaanid, munad, makaronid ja jahu lähevad mahedana väga hästi kaubaks. Samuti on suurem osa ostetavast beebitoidust mahe. Üha enam toidupood müüb teatud tooteid vaid mahedana.

Kasvatav nõudlus on tekitanud suuremat huvi ka põllumeestes. Ligi 1000 uut tootjat on läinud mahedale üle või on üleminekul. Samal ajal loovad töötlemisettevõtted uusi ja uuenduslike tooteid ning toidupood laiendavad mahetoodete valikut. See kõik suurendab mahemüüki lähiaastatel veelgi.

Allikas: Organic Denmark

organicdenmark.com/news/2018/danes-are-second-to-none-when-it-comes-to-buying-organics



Mahepõllumajanduse nõuete selgitus tootjale 2018

Väljaandja: Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus, 2018

Nõuete selgitus annab kokkuvõtliku ülevaate kõigist kontrollitavatest nõuetest mahepõllumajandusliku taime- ja loomakasvatusega (s.h vesiviljelus) ning mahemesindusega tegelevatele või alustada soovivatele ettevõtjatele. Iga nõude puhul on kirjas, mida täpselt kontrollitakse ja vajadusel on lisatud ka selgitused, kuidas nõuet mõista või tõlgendada. Nõuded ja nende selgitused on kajastatud seisuga 1. juuni 2018.

Infomaterjali koostasid Eesti Mahepõllumajanduse Sihtasutus ja Põllumajandusamet. Trükise väljaandmist toetas Euroopa Liit.

www.maheklubi.ee/upload/Editor/nouete_selgitus_2018.pdf

Haljasväetis – mullaviljakuse parandja

Koostajad: Liina Talgre ja Anne Luik

Väljaandja: Eesti Maaülikool, 2018, 28 lk

Trükises antakse ülevaade haljasväetiseks sobivatest taimeliikidest ja nende segudest ning kasutusvõimalustest. Trükise väljaandmist toetas Euroopa Liit.



www.maheklubi.ee/upload/Editor/Haljasvaetis_2018.pdf

Teaming with Microbes: The Organic Gardener's Guide to the Soil Food Web

Autorid: Jeff Lowenfels, Wayne Lewis

Väljaandja: Timber Press, Inc., 2010, 220 lk

Mitmeid auhindu pälvinud raamatus rõhutatakse, et me ei tohiks toidu tootmiseks viia põldudele tapvaid mürke, vaid hoolitsemata mulla eest seda kahjustamata. Muld peab kihama elurikkusest – seal pole mitte ainult vihmaussid ja putukad, vaid lugematul hulgal baktereid, seeni ja muid mikroorganisme. Raamatus kirjeldatakse selle elustiku toitumishelaid – kompleksseid mullaorganismide vahelisi seoseid, mis loovadki taimedele viljaka kasvukeskkonna.



12th European Organic Congress

Organic on every table: Added value for farmers, consumers and society

25. – 26. september 2018
Viin, Austria

organic-congress-ifoameu.org/en/



6th International Conference on Organic Agricultural Sciences (ICOAS)

7. – 9. november 2018

Esterházy Palace,
Eisenstadt, Austria

icoas2018.org/



MAHEKLUBI



maheklubi.ee

Mahepõllumajanduse veebi-keskkond 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 facebookis

ootame külastama ja sõbrunema

VÄLJAANDJA

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

Vastutav toimetaja: Merit Mikk
Toimetajad: Airi Vetemaa, Argo Peepson

The Newsletter publishes overviews, research articles, news and practical advice on organic farming.

ISSN 1406-9814

