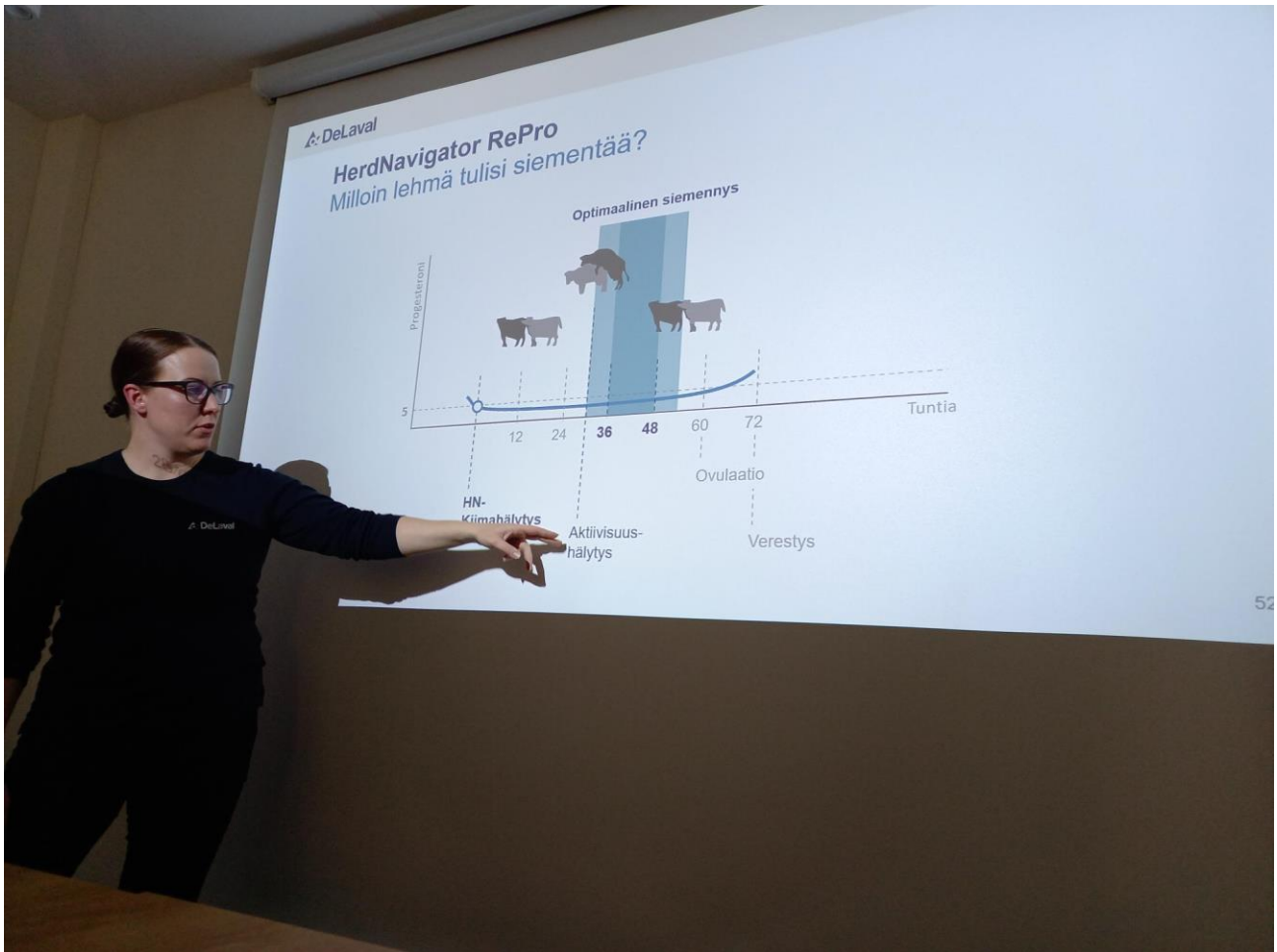


## Raportti ELINA II-hankkeen Nuorten tuottajien retki Ahvenanmaalle 28. – 30.3.2023

**Paikka: Ahvenanmaa**

**Ryhmän vetäjinä Ville Alitalo ja Simo Karhula, ProAgria Etelä-Suomi**

Ensimmäisenä Ahvenanmaalla Maarianhaminassa hotellikirjautuminen ParkAlandiaan. Samana päivänä DeLaval piti hotellilla luennon aiheesta Automaattisen progesterointi mittauksen tuomat hyödyt. Luennon veti tuotepäällikkö neuvonta ja tuotannonohjauksesta Marjaana Peltola. Esitys herätti keskustelua ja DeLavalin innovaatiot teki vaikutuksen.



Marjaana Peltola Delaval

Vierailimme Haga Kungsgårdilla, nuori isäntä Kristoffer operoi noin 500 + 300 lehmän asemalypsytilaa ja uskoa tulevaan on. Tila tuottaa aika ison prosentin koko saaren maitomäärästä! Mika Söderblom Laite ja

tarvikemyyjä Läntisestä Eteläsuomesta toimi tulkkina mutta pärjäsimme Englannilla. Peltoalaa on niukasti, kun se kilpailee perunan, sipulin ja muun muassa omenan viljelyn kanssa. Tilalla on paljon työntekijöitä, joilla kaikilla oma vastuualue kiinnostuksen mukaan. Kristofferin aika menee lähinnä homman operoimiseen eli 80 % työstä on johtamista mutta voi sijaistaa vaikkapa sairaustapauksissa peltotöissä yms. Kertoi ettei paikallisesta ProAgriasta saa esim. talousneuvontaa mutta sanoi että paikallinen organisaatio tuntee itsensä ja osaamisensa, eikä yritä olla mitään muuta. Toivoisi erityisesti pellon kastelujärjestelmiin apua ja neuvoa, ilmastonmuutos näkyy kuivuutena. Vasikat kasvatetaan lgluissa heti juoton jälkeen, vasikkaterveys hyvä. Tila käyttää Faban jalostuspalveluita. Sorkkahoito tehdään itse noin 3krt/v lehmät hoidetaan tarpeen mukaan.

Ahvenanmaalla on kaikkiaan noin 20 maitotilaa. Suurin osa tiloista tuottaa maitoa paikalliselle osuusmeijerille. mutta muutama tila on myös Arlan tuottajia.



Haga Kungsgård

Pääsimme myös vierailemaan Ahvenanmaalaisessa saaristomeijerissä, Ålandsmeijerietissä. Meijerin

tuotevalikoimaan kuuluvat maito, juusto, voi, cream fraiche ja jogurtti. Saimme maisteltavaksi kahta eri jugurttia sekä myös kahta juustoa. Meijerin valikoimassa on kaikkiaan 13 eri juustoa, jotka kaikki valmistetaan alkujaan samanlaisesta juustomassasta, erot syntyvät sitten suolauksessa ja kypsytyksessä. Juustot on nimetty paikallisten asioiden mukaan, esimerkiksi Pommern. Bomarsund-juusto oli puolestaan voittanut juustojen laatukilpailun emmenal-juustojen sarjassa vuonna 2022. Valikoimassa ei ole kevyttuotteita, koska niitä oli kyllä kokeiltu, mutta havaittu etteivät ne mene kaupaksi.

Tuotantokapasiteettia olisi enemmänkin, mutta se edellyttäisi lisää markkinointia ja toisaalta myös enemmän maitoa raaka-aineeksi. Meijerillä on vain 13 tuottajaa, joista moni on vielä todennäköisesti lähivuosina lopettamassa. Haga Kungsgård jossa vierailimme ennen meijeriä, tuottaa noin puolet meijerin vastaanottamasta maidosta. Siispä meijeri on hyvin riippuvainen suurimmasta tuottajastaan.

Meijeri on osuustoimintapohjainen ja samaan osuuskuntaan kuuluu myös vieressä sijaitseva leipomo. Lisäksi meijerillä on biokaasulaitos, jossa kaasutetaan meijerin tuotannossa syntyvä biojäte, esimerkiksi ylimääräinen hera. Itse asiassa ajatus koko laitoksen rakentamisesta lähti siitä, ettei heralle ollut käyttöä. Laitoksen kaasu käytetään meijerissä ja leipomossa, sekä myydään kaukolämpönä Jomalan kaukolämpöverkkoon.



Juuston laatukilpailupalkinto



Viimeisenä reissupäivänä toimitusjohtaja Jenny Enbär esitteli paikallisen ProAgrian toimintaa Ålands landsbygdscentrumissa. Hän puhui muun muassa tapaamisesta, jossa kokoontui Suomen ja Ruotsin neuvontajärjestöt. Yhteinen huoltovarmuuskonferenssi Ahvenanmaalla 21. maaliskuuta, Åland23, oli kuulemma lähtölaukaus syventyneelle yhteistyölle Ruotsin ja Suomen maatalouden neuvontajärjestöjen – Hushållningssällskap ja ProAgria – kesken. Ålands landsbygdscentrum koostuu useammasta organisaatiosta ja Jenny tuli vuoden 2022 lopulla johtoon. Jomalassa tehdään myös maatalouden tutkimusta koetilalla, eläimiä siellä ei ole. Media luo Jennyn mukaan painetta erityisesti ympäristöasioissa. Hän tiesi kertoa, että mm 70 % Suomessa syödyistä omenoista tulee Ahvenanmaalta. Lammastaloutta halutaan kehittää, tunnetuin rotu lienee Ahvenanmaan lammas, Ahvenanmaan lammas on lampaan suomalainen alkuperäisrotu, joka on sopeutunut Saaristomeren karuihin oloihin. Uusi CAP aiheuttaa myös Ahvenanmaalla harmaita hiuksia, juuri se epäselkeys ja jatkuvasti muuttuvat säädökset. Monta vuotta on vaivannut yleisesti huono nurmisato, joudutaan käyttämään paljon ostorehuja, maitotilojen määrä tulee ennusteen mukaan tippumaan ja yhä harvemman varassa on maidontuotanto. Teurastamot eivät pysty kuitenkaan ottamaan vastaan kaikkea tuotettua lihaa, koska lihankulutus on laskenut. Jauheliha ja hyvät osat eläimestä menee kaupaksi mutta huonot osat eivät käy kaupan. Ahvenanmaalaiset suosivat paikallista mutta ajatusmalli Jennyn mukaan pitäisi muuttua, eli ymmärrys siitä ettei ruoka itsestään ilmesty kaupan hyllyihin. Haluaa tehdä töitä sen eteen, että oikeanlainen totuus ja tieto ruuantuotannosta saavuttaa kuluttajat. Digitalisaatio on tässä avainasemassa. Sään vaihtelu huolettaa viljelijöitä ja muun muassa vedenkäyttö ja varastointi herättää keskustelua. Ahvenanmaalla on noin 33 000 asukasta, nuoret muuttavat opiskeluiden perässä muualle mutta yleensä palaavat takaisin.





Jenny Enbär Ålands landsbygdscentrum

Kiitos osallistujille oli kaikin puolin mukava ja opettavainen reissu.

Hämeenlinnassa 12.4.2023 Simo Karhula ja Ville Alitalo