



LUOMUFOORUMISSA 25.3.2020: DIVERFARMING-HANKKEELLA MONIMUOTOISUUTTA EDISTÄVÄÄ VILJELYÄ

03.02.2020 11:19

Luomufoorumin teemana on tänä vuonna monimuotoisuus. Seminaaripäivänä kuulemme luomusiementuotannon fokusryhmän työn tulosten lisäksi Diverfarming-hankkeen kokemuksista monimuotoisesta viljelystä.

EU:n rahoittama Diverfarming-tutkimushanke selvittää, miten Euroopan maatalouden käytäntöjä voisi kehittää monimuotoisuutta eli biodiversiteettiä edistävään suuntaan. Myös Suomi on mukana 10 miljoonan euron jättihankkeessa.

Diverfarming-hankkeen tavoitteena on löytää viljelykäytäntöjä, jotka edistävät luonnon monimuotoisuutta ja samalla vähentävät ruoantuotannon riippuvuutta teollisista kemikaaleista. Tutkimushanke pyrkii linkittämään monimuotoisuuden hyödyt ruoantuotannon koko arvoketjuun.

EU:n Horizon2020-ohjelmaan kuuluvassa hankkeessa on mukana 26 yhteistyökumppania, jotka ovat tutkimuslaitoksia ja yrityksiä useista EU-maista. Suomesta hankkeeseen osallistuu Luonnonvarakeskus (Luke) sekä kaksi pienjuustolaa Kaakkois-Suomesta. Hanke alkoi vuonna 2017 ja kestää viisi vuotta.

Diverfarming-hankkeen tavoitteita ja tuloksia esitellään [Luomufoorumissa](#), joka pidetään Kouvolassa 25.–26. maaliskuuta. Luomufoorumin järjestävät Ruokasektorin koordinaatiohanke ja Luomu lentoon Kaakkois-Suomessa -hanke.

Luonnon omat prosessit hyödyksi ruoantuotannossa

Tutkimusprofessori **Heikki Lehtonen** Lukesta kertoo, että Diverfarming-hankkeen tavoitteena on lisätä luonnon omien prosessien hyödyntämistä ruoantuotannossa. Tutkimus painottuu kasvi- ja maaperäekosysteemeihin, mutta myös taloudellisen kannattavuuden näkökulma on keskeinen.

– Monimuotoisuutta edistävää viljelyä ei aina mielletä taloudellisesti kannattavaksi, sillä yksipuolisen viljelyn epäedullisia vaikutuksia ei huomioida markkinoilla. Jos esimerkiksi orgaanisen aineksen määrä maaperässä vähenee liikaa, maan kasvukunto sekä veden ja ravinteiden pidätyskyky heikkenee, samoin ympäristön tila, eikä lannoitteille saada enää vastetta, Lehtonen havainnollistaa.

Tutkimushanke etsii toimintatapoja ja viljelykäytäntöjä, jotka toimivat sekä maatilalla että koko arvoketjun tasolla. Hanke selvittää myös kuluttajien maksuhalukkuutta sekä poliittisia ohjauskeinoja, joilla viljelijöitä voi kannustaa ekologisia hyötyjä tuottavaan maatalouteen.

Suomessa halutaan irti viljamonokulttuurista

Hanke nostaa EU-tasolla esille viljelykäytäntöjä, jotka edistävät luonnon monimuotoisuutta ja vähentävät tuotannon riippuvuutta fossiilisista tuotantopanoksista. Lehtonen huomauttaa, että monimuotoisuuskysymykset ovat hieman erilaisia eri puolilla Eurooppaa.

– Suomessa haetaan keinoja monipuolistaa Etelä-Suomen viljamonokulttuuria: tutkimme esimerkiksi vaihtoehtoisten tuotantokasvien ja kerääjäkasvien etuja sekä kyntämättä viljelyä ja kasvinvuorottelua. Toinen tutkimuskohde Suomessa ovat monipuoliset nurmet, joista myös luomutuotanto voi hyötyä, hän tarkentaa.

Tutkittavien viljelykäytäntöjen biofysikaaliset hyödyt todennetaan pelloilla tehtävillä mittauksilla. Hyötyjä ovat esimerkiksi ravinteiden huuhtoutumisen väheneminen tai lierojen määrän runsastuminen.

Maksaako kuluttaja lisä kestävästi tuotetusta?

Keskeinen tutkimuskysymys on myös se, miten monimuotoisuuden tuottamat hyödyt saadaan siirrettyä tuotantoketjussa eteenpäin elintarvikkeiden valmistukseen ja markkinointiin asti. Hankkeeseen osallistuvissa maissa tehty kuluttajatutkimus antaa viitteitä siitä, että valtaosa kuluttajista on valmis maksamaan kestävästi tuotetusta ruoasta jonkinlaista lisähintaa.

– Tutkimuksessa kävi ilmi, että kuluttajat arvostavat ympäristöhyötyjä, mutta Suomessa kotimaisuutta arvostetaan vielä enemmän. Mielekkääksi nähtiin myös se, että kemikaalien käyttöä maataloudessa vähennetään eikä tuotanto olisi liian keskittynyttä, Lehtonen kertoo.

Tulosten mukaan noin viidennes kuluttajista ei kuitenkaan halua maksaa ekologisista hyödyistä mitään lisähintaa.

Polven Juustola kehittää uusia tuotteita

Yksi tutkimushankkeen yritysyrityskumppaneista on Kouvolan Sippolassa toimiva Polven Juustola. Se valmistaa tuorejuustoja ja kypsytettyjä juustoja, myös luomuna. Noin kolmasosa tuotteiden myynnistä tulee Kouvolan alueelta ja noin 40 prosenttia pääkaupunkiseudulta. Lisäksi Polven Juustolan juustoja on saatavilla ympäri maata Keskon myymälöissä.

Kaakkois-Suomi on yksi niistä alueista Suomessa, joilla maataloustuotanto on yksipuolistunut 2000-luvulla, kun maidontuotanto ja sitä myötä myös nurmiala on vähentynyt paljon. Heikki Lehtonen toteaa, että paikallisia raaka-aineita hyödyntävien arvoketjujen ja tuotteiden kehittäminen tuo jatkuvuutta ja lisäarvoa sekä monimuotoisuudelle että työllisyyttä lähialueella.

Yrittäjä **Lasse Rainio** kertoo, että Polven Juustola lähti Diverfarming-hankkeeseen mukaan tutkijoiden pyynnöstä.

– Meidän roolimme hankkeessa on hyvin pieni, mutta jokainen sirkus tarvitsee apinansa, Rainio toteaa. Vakavammalla naamalla hän kertoo, että tutkimushanke on antanut juustolalle lisää resursseja tuotekehitykseen.

– Olemme konsultoineet kokenutta juustomestaria, joka on opastanut ja ollut mukana, kun on aloitettu kehittämään jotain uutta tuotetta. Olemme olleet erittäin tyytyväisiä siihen apuun, yrittäjä sanoo.

Tuotekehityksen tuloksena on syntynyt kermajuustojen sarja, jonka tuotteista osa on jo markkinoilla, osa yhä kehitysvaiheessa. Hankkeen suunnitelmissa on ollut myös tuotteiden takana olevan tarinan vieminen kuluttajaviestintään.

Luomufoorumi järjestetään 25.-26.3.2020 Kouvolassa. Seminaaripäivä 25.3. on avoin kaikille kiinnostuneille.

TUTUSTU OHJELMAAN JA ILMOITTAUDU MUKAAN!