

Pirjo Siiskonen, Luomuinstituutin johtaja

## **Luomupäivien avaus 25.11.2014**

Arvoisat Luomupäivien osanottajat,

tervetuloa valtakunnallisille Luomupäiville, jotka tällä kertaa järjestetään komiasti Seinäjoella ja jotka ovat koonneet paikalle 130 ilmoittautunutta osallistujaa. Osallistujamäärä kertoo siitä, että luomu kiinnostaa, luomu kasvaa ja luomu kokoaa yhteen viljelijät, yrittäjät, asiantuntijat, neuvojat ja tutkijat. Luomupäivät on perinne, jonka Luomuliitto on aloittanut vuosia sitten. Luomuinstituutti on Luomuliiton järjestäjäkumppanina toista kertaa ja muut vastuutahot ovat aina paikallisia, tällä kertaa ProAgria Etelä-Pohjanmaa, Ekoviljelijät ry ja Ruralia-instituutin Seinäjoen yksikkö.

Suomi kuuluu niihin maihin, jotka ovat asettaneet kansalliset luomutavoitteet ja se on laatinut kansallisen luomualan kehittämisohjelman. Pyrimme siihen, että vuonna 2020 peltoalastamme viidennes on luomutuotannossa ja julkisissa ruokapalveluissa luomuruoan osuus on viidesosa. Luomulla on siis selkeä kasvutavoite ja yhdessä on pohdittu, miten näihin tavoitteisiin päästään.

Keinoista keskeisimpiä on lainsäädäntö. Merkittävä lainsäädännöllinen kannustin ovat uudet luomutuotet, jotka tulevat voimaan vuoden alusta. Ajankohtainen ja kuuma keskustelunaihe on EU:n luomuasetus ja siihen suunnitteilla olevat muutokset. Asetusta muutettaessa Suomella on paljon etuja valvottavanaan. Luomupäivät tarjoavat erinomaisen mahdollisuuden käydä keskustelua aiotuista muutoksista suomalaisten luomutuottajien etunäkökulmasta. Siksi olemme iloisia siitä, että saamme vieraaksemme sekä oman ministerimme - joka juuri saapuukin paikalle, tervetuloa ministeri Orpo! Samoin tervetuloa kansliapäällikkö Husu-Kallio ja valtiosihteeri Artjoki! Huomenna siis kuulemme myös IFOAMin EU-ryhmän toiminnanjohtajan Marco Scluterin puheenvuoron. On kohtuullista edellyttää, että lainsäädäntö on luomun kehittymistä tukevaa ja luomutuotantoon kannustavaa, ei sitä rajoittavaa.

Toinen keskeinen tekijä, joka vaikuttaa luomutuotannon kehitykseen on valvonta. Valvontatoiminnassa on huomattavia maakohtaisia eroja ja käytäntöjä. On oleellista, millainen henki ohjaa luomutuotannon valvontaa. Valvonta voi olla kannustavaa tai rankaisevaa, ohjeistavaa, neuvovaa ja tukevaa tai virheitä etsivää ja kontrolloivaa. Valvontatoiminnan henki on kansallinen kysymys ja tässä asiassa meillä on vielä paljon kehittämisen varaa.

Kaikki yrittäjät tavoittelevat mahdollisimman hyvää taloudellista tulosta, niin myös luomuyrittäjät. Meillä on vuosikausia vallinnut ja vahvasti sisäistetty kulttuuri, jossa oletetaan parempi taloudellinen tulos saavutettavan kasvattamalla yksikkökokoja. Tämä ohjausnormi on iskostunut niin vahvasti viljelijöiden ajatteluun, että harva uskaltaa lähteä kokeilemaan tilajalostuksen ja lyhyiden jakeluketjujen mahdollisuuksia, jalostusarvon kasvattamista ja tuloksen hakemista tätä kautta. Niinpä suomalainen luomutuotevalikoima on jäänyt suppeaksi. Meiltä puuttuvat tilajuustot ja -jäätelöt, tilateurastamot, tilatason lihanjalostamot ja lihajalosteet eikä pikkuleipomoitakaan ole Keski-Euroopan malliin olemassa. Myös julkiset ruokapalvelut tarvitsevat luomutuotteita ja luomuraaka-aineita. Vaaditaan yhteistyötä luomutuottajien ja julkisten ruokapalveluiden kesken ja tarvitaan kokeiluja, uusia toimintamalleja ja kehittämistyötä. Sama koskee yhteistyötä ravintoloiden kanssa. Tänäkin kuulemme Luomuinstituutin tutkijan näkemyksen luomuruokaketjun vaihtoehtoisista toimintamalleista ja toimijapuheenvuoron osuuskuntien ”uudesta tulemisesta”.

Tutkimuksen tulee tehdä jatkuvaa yhteistyötä elinkeinon kanssa. Meillä on nyt tuore kansallinen, monitieteinen luomututkimusohjelma, joka priorisoi tutkimustarpeet koko luomuruokaketjussa. Kansallinen tutkimusohjelma on hyvä pohja sille, että tutkimus voisi mahdollisimman hyvin tukea tuotantoa, jalostusta, kulutusta ja kauppaa. Myös kansainvälisellä luomututkimuksella on viime kesältä merkittäviä saavutuksia esitettävänä. Se on onnistunut viimeinkin osoittamaan luomuruoan ja ei-luomuna tuotetun ruoan koostumuserot ja luomuruoan ylivertaisuuden tavanomaisena tuotettuun ruokaan. Tutkimuksen mukaan luomuruoka sisältää merkitsevästi enemmän antioksidantteja ja tavanomaisesti tuotettu ruoka kadmiumia, nitraatteja ja torjunta-ainejäämiä. On syytä olettaa, että näillä tutkimustuloksilla on luomutuotteiden kysyntää kasvattava vaikutus.

Hyvät luomupäivien osallistujat,

Luomupäivät ovat monipuolinen kattaus luomuruokaketjun tämän hetken keskeisistä kysymyksistä. Päivien aikana pääsemme myös vierailemaan täkäläisillä luomutiloilla ja luomualan yrityksissä. Kiitän paikallisia yrittäjiä myötämielisyydestä ja yhteistyökumppaneita hyvästä yhteistyöstä, jotta päivät on saatu pystyyn. Kaikkien järjestäjien puolesta toivotan päivien osallistujille hyödyllistä parin päivän rupeamaa Seinäjoella! Tervetuloa!