

Alkutuotanto selviytymisen oppitunnilla

Marraskuussa julkistettiin Luonnonvarakeskuksen ennako maatalous- ja puutarhayritysten lukumääristä kokonaisuudessaan ja tuotantosuunnittain. Viime vuodesta tilojen määrä on vähentynyt noin 900:lla. Suurimmat vähenemiset ovat tapahtuneet viljanviljelyssä, lypsykarjassa ja sekamuotoisessa tuotannossa.

Viimeisen kymmenen vuoden aikana viljatilat ovat vähentyneet noin 30 %, lypsykarjatilat 51 % ja sikatilat noin 65 %. Siipikarjatilojen määrä on pysynyt kymmenen vuoden aikana lähestulkoon samana, noin 400 tilassa. Tämä kertoo paljon siipikarja-alan jo olemassa olevasta vahvasta alkutuotannon rakenteesta.

Rakenne onkin jälleen kerran koetuksella, kun tuotannon kannattavuus on laskemassa pohjamutiin ja oikaisu tilanteeseen tuntuu olevan edelleen kovin kaukana näköpiiristä. Toisinaan kyllä kriisit tuovat pysyvämpää, tervettä muutosta ja saattavat ohjata toimialaa suuntaan, joka auttaa selviytymään seuraavasta kriisistä, mutta aivan näin suurta selviytymisen oppituntia alamme ei olisi nyt tarvinnut. Tilatasolla suuria pelastusliikkeitä on tähän hätään hyvin vaikea tehdä.

Nyt on vain toivottava, että kustannuskriisi ei arpeuta alkutuotantoa pidemmäksi aikaa. Todennäköisesti kustannusten räjähdysmäinen kasvu kuitenkin jättää jälkensä ja aiheuttaa pysyvämpiä muutoksia jollain ketjumme osa-alueella.

TÄLLÄ HETKELLÄ ASIAT MUUTTUVAT ja hinnat heilahtelevat jo niin nopeasti, ettei virallisia arvauksia tilanteen lyhyistä tai pidempiaikaisista seurauksista uskalla tehdä kukaan.

Uhkien ja kriisien keskellä kuluttajien luottamus kotimaiseen elintarvikkeeseen ja alkutuotantoon on onneksi säilynyt vahvana. Viimeisin mediassa herännyt keskustelu alkoi uuden pikaruokaketjun Kentucky Fried Chickenin eli KFC:n ilmoituksesta avata uusia ravintoloita Suomeen ja käyttää niissä ainoastaan puolalaista broileria. Ketju ilmoitti lihan tulevan vain sertifioituilta tiloilta, joissa on tiukka valvonta läpi prosessin.

Tämä aiheutti ymmärrettävästi suurta keskustelua ihmisten keskuudessa johtaen kysymyksiin: ”Onko se todella muka parempaa?” ja ”Ei kai kukaan voi väittää, että puolalainen kana on suomalaista laadukkaampaa.” Kysymykset olivat ajatuksia herättäviä ja saivat huomaamaan, että suomalaisten luottamus kotimaan ruuantuotantoon on edelleen hyvin vankalla pohjalla, huolimatta ulkolaisten tilojen sertifiointin ja laadun tarkkailun esille nostamisesta.

Luottamus on ansaittua ja se ansaitsi edelleen suurempaa huomiota ympäri maailman. Voisi olla aika virallistaa meidän sertifikaattimme, nimeltään ”suomalaista,” ja näyttää ulkolaisille laatuksiteereille, missä se maailman paras kana kasvaa.

Nyt on vain toivottava, että kustannuskriisi ei arpeuta alkutuotantoa pidemmäksi aikaa.

Kalle Mahlamäki
Broilerintuottaja Huittisista

