

LIHAFOORUM

Tere, austatud kohalviibijad!

Mul on rõõm, et saalis on nii erinevate valdkondade esindajad. Siin istuvad inimesed, kellega koos saame moodustada kogu väärtusahela - põllult (laudast) lauale! Mis see on, milleta me ei saa üle elada ühtegi päeva? See on toit. Täna pöörame tähelepanu lihale, meil on LIHAFOORUM.

Kas lihasektorit kimbutab monokultuursus? **Monokultuur** - ühe kultuuri pidev viljelemine samal külvikorral või põllul. Monokultuur mõjub kahjulikult mullaviljakusele ning soodustab taimehaiguste ja -kahjurite levikut. Teadupoolest, ühe kitsa valdkonna pikaajaline eelistamine võib põhjustada sektori vaesumist. Mis aga kõige olulisem, see monokultuursus on vähem stabiilne ja vähendab sektori elurikkust.

Selle paralleeli tõin taimekasvatusest, kuid näen mitmeid ohukohti ka lihasektoris. Me ei soovi, et lihasektoriga läheks sarnaselt lastelaulule, *kus Kutsud ei saand Torilasse, notsud ei saand Porilasse. Kus Sokud ei saand Karjaküllä, Karjaküllä-Marjaküllä*. Kui rong kraavi läheb, siis on ilmselt hilja toriseda ja poriseda. Siis pole ei karja ega marja!

Mida ma monokultuursuse all õieti mõtlen? Esiteks, meie kasvatatavate loomaliikide arv peaks olema märkimisväärselt mitmekesisem – näiteks linnukasvatus on väga üksluine, kus on meie part? Meie hani? Kui rikkalikud on siis meie poeletid kodumaisest lihast? Sealiha, linnuliha, sealiha, linnuliha, natuke veiseliha, sealiha... Siit küsimus teile kõigile, kelle sealiha me sööme, kui meie isevarustatuse tase on alla 70%.

Monokultuursus on ka see, kui meie tippsektorides laiutab importliha või õigem on öelda kaubanduseliha. Miks? Vestlustes kokkadega tõdeme, et kodumaine liha ei ole stabiilse kvaliteediga ja tärned on ebaühtlased. Konverentsi ette planeerides soovisin loengut teemal loomasööda mõju lihakvaliteedile. Teades, et lihakvaliteet sõltub loomasöödast ja geneetikast, siis selgus, et sellist uuringut ega teadustööd pole Eesti riik meie teadlastelt tellinud.

Tsiteerides **Maaeluministeeriumi tegevused valdkonnas on suunatud sellele, et kasvatada inimeste heaolu, säilitades või parandades looduskeskkonda ning tagades toidu- ja energiapuudoleku**. Kas pole oluline tagada kohaliku toidujulgeolek ja - kvaliteet, mida tarbija eelistab ja tekitab turul nõudluse? Peame taas tere-käe andma teadlastele, sest innovatsiooni ja arengut ilma teadlasteta ei loo. Ja mis kõige olulisem, dogmad tuleb jätta eilsesse, sest ühtsuses peitub jõud.

Millega monokultuursuse vastu võidelda? Tõsi, ilmselt on küsida kergem kui vastata. Ent võtaks appi Jakob Hurda põhimõtte, *kui ei ole võimalik suureks saada arvult ega jõult, tuleb suureks saada oma vaimult ja kultuurilt*. Seega peaks kõigi meie ühine eesmärk olema kultuuri, ka toidukultuuri ja hariduse viimine kõrgtasemele. Sektori mõjukus suureneb vaid siis, kui endasse piisavalt usume ja targalt tegutseme.

Tänavu asus üldhariduskoolis õppima veidi üle 143 tuhande lapse, lisaks lasteaialapsed ehk meil on üle 600 lasteaia, üle 500 üldhariduskooli, kus võiks leida väljundi kodumaisele toodangule, mis annab stabiilsuse tootjatele. samas oleks meil võimalik välja juurida monokultuursus meie laste toidulaualt. Meie lapsed on meie tulevik. Vastutustundlikult katta nende toidulauda on meie kui täiskasvanute ülesanne. Kas teeme koolide, lasteaedade riigihangetes kvaliteedi otsuse või vaatame ainult kõige odavamat hinda? Toon näite EMÜ

poolt tehtud uurimistööst, kus kalkulatsioonide põhjal leiti, et kui lasteaiad hakkaksid tarbima, muutuks nende toidukulude maksumus päevas lapse kohta 0,12 - 0,14 eurot ehk 8 - 12% kallimaks. Tahan rõhutada, et juba praegu on olemas ka neid lasteaedu ja koole, kes tarbivadki teadlikult kodumaist toorainet, ka kodumaist liha laste toitlustamiseks. Rõhutan ka, et koostöös kogu valdkonna väärtusahelaga saame monokultuursuse vastu taastada toidu- ja põllumajandustraditsioonid. Siin on meie kindel koostööpartner kohalike tootjate, tööstuste, kaubanduse kõrval ka teadlane. Teadlastel on kaalukas roll parema tuleviku loomisel. Arvestame teadlaste uuringutega ja eriala spetsialistide kogemuste ning ettepanekutega. Jagan teadlase Aveliina Härmi seisukohta, et *pärandkoosluste säilitamisele kaasa aitamiseks tuleb muu hulgas liha ostes valida just pärandkoosluste hooldajate kasvatatud veiste või lammaste oma, kuna võrreldes tööstusliku lihaga on see ka kordades maitavam*. Teisisõnu, kui looma ninaesine on liigirikas, on ka liha ja piima kvaliteet parem.

Ja mis on veel väga oluline, on see, et meil tuleb väärtustada kõikide inimeste tööd. Loomad vajavad inimeste abi. Hando Runnel kirjutas: „*Meie uue riigi põhiprobleem ja põhikonflikt on selles, et mis on tähtsam, kas inimene koos oma tööga või raha. Meil on kultiveeritud põhimõtet, et raha on kõige tähtsam, aga inimese töö, seda ei ole 20 aastat hinnatud. Ja nüüd siis räägitakse, et on majanduslanguse aeg, ta kaotas – töökoha! Nüüd hakatakse avastama, et töö on ka mingi väärtus*. Seega peame väärtustama seda, mida teevad meie oma inimesed, siin meie omal karja- ja marjamaadel. Hoiame oma põllumajanduse kultuuri ja pärandit tulevastele põlvkondadele, hoidmaks meie traditsioone ja kombeid.

Kokkuvõtteks, et monokultuursus on omane eelkõige arengumaadele. Monokultuursust kultiveerivad riigid on kergesti haavatavad. Seega ärgem olge mugavad, seadkem eesmärgiks elurikkus ja haridus, mis vabastab meid üksluisuse ahelast.

Riigil ei ole paremat mainet kui riigi üle uhke olev kodanik. Alustame iseendast, tehes teadlikke valikuid iseenda ja rahva tervise nimel. Muudame oma suhtumist ja hoiakuid kodumaise toidutoorme kasuks. Toome kohaliku toidu meie lastele! Meie ahelapõhine koostöö saagu meie ühiseks eesmärgiks, et lihasektor eelistab rohkem kodumaist. Teeme koostööd hea toidu nimel!

Sest, kes ei tahaks, et elu oleks kui pörsapõli - *mudamere ääres porikalda peal, mõnus elu oleks tillukesel seal. Sest keegi seal ei riidle, kui su kärss on must, keegi seal ei keela väikest vallatust*.

Kaunist adventiaega ja häid mõtteid ning julgeid tegusid!