POHJOISSUOMENKARJAN MAIDON OMALEIMAISUUDEN HYÖDYNTÄMINEN

LAPPARI – hankkeen kuulumisia

Poimintoja Islannin opintomatkalta ja Lapparin tuottajakyselystä

Päivi Soppela
Arktinen keskus, Lapin yliopisto

Lappari –hankkeen teemapäivä Louella
26.10.2017

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Luke
LUONNONVARAKESKUS

MAASEUTU 2020

maaseuturahasto

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

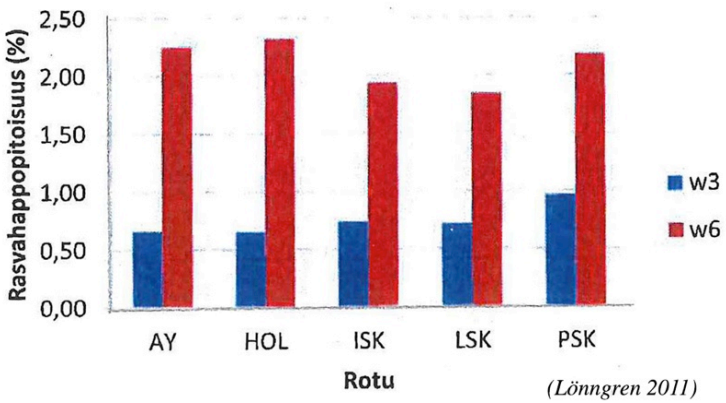
ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Lapinlehmän maidon tuottajana

- Pohjoiseen ilmastoon ja ympäristöön sopeutunut alkuperäisrotu
- Käyttää laidunta monipuolisesti, myös luonnonlaitumia
- Tuottaa korkealaatuista maitoa

©Lappari

Lapinlehmän maito



- Maito on erittäin hyvin juoksettuvaa ja juustoutuvaa johtuen mm. korkeasta kaseiinipitoisuudesta
- Mahdollisuuksia monipuolisiin tuotejalosteisiin; juustot, jäätelö, viili, jukurtti…
- **Lapinlehmän maitoon erikoistuva tila voi pärjätä taloudellisesti paremmin**
  - paikallisuus, tarinallisuus, erikoistuotteet, green care…

LAPPARI –hankkeen tavoitteet

- Kartoittaa lapinlehmäkarjojen määrää, sijaintia ja maidon tuotantoa Lapissa ja lähialueilla
- Selvittää lapinlehmän maidon jatkojalostuksen kehittämis-mahdollisuuksia

- Tilastot
- Kyselytutkimus
- Työpajat

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

LAPPARI –hankkeen tavoitteet

- Koota yhteen lapinlehmän ja muiden alkuperäisrotujen maidosta tehtyjä **tutkimuksia** ja saattaa ne helposti hyödynnettävään muotoon

- Kehittää **verkostoa** lapinlehmän maitoa tuottavien ja jalostavien kesken

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

LAPPARI –hankkeen tavoitteet

- Kartoittaa **matkailuyritysten** kiinnostusta lapinlehmän maitoon ja siitä tehtäviin jalosteisiin sekä lapinlehmän kulttuurihistorialliseen **tarinaan**

Mitä LAPPARI –hankkeessa selvitetään?

- ✓ **Toimijaverkosto**
- ✓ **Toimintamalli**
  - ✓ Mikä olisi paras toimintamalli lapinlehmän maidon erilliskeräyksen, tuotteistamisen ja jatkojalostuksen kannalta?
  - ✓ Onko riittävästi tuotantoa, miten voidaan lisätä?
  - ✓ Minkälaisia tuotteita voidaan valmistaa?
  - ✓ Miten ja mistä tuotteille löytyy markkinat?
  - ✓ Mitä osaamista tarvitaan lisää, mistä sitä saadaan?

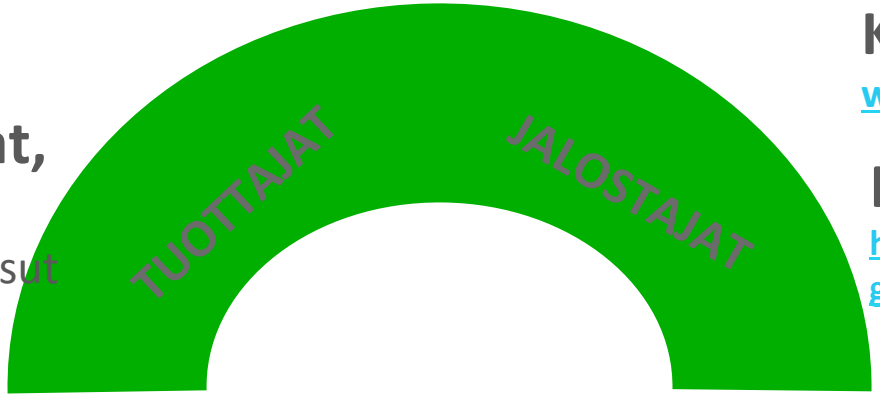
- ✓ **Tietopaketti,** jossa kaikki hankkeen aikana saatu tieto, mukaan lukien työpajat

- ✓ **Lapinlehmäkanta nousuun**

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

LAPPARI –hankkeen kuulumiset

Työpajat, tapahtumat,
(Farmari, maatalousmessut ym.)

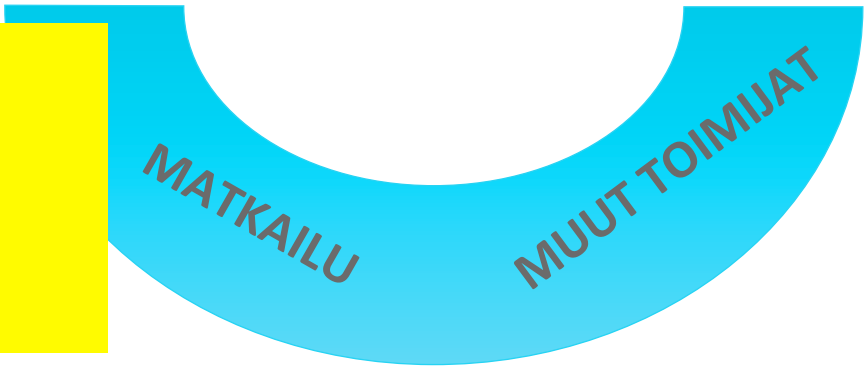


Kotisivut
www.arcticcentre.org/lappari

Facebook
https://www.facebook.com/groups/1469162343116622/

Tavoitteena **pysyvä verkosto**, jossa syntyy yrityskumppanuuksia/yhteistyöryhmiä

Tiedotus, kyselyt, tilastot



Benchmarking
- parhaat käytännöt ja esimerkit muualta

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Islanninkarjatalous paikallisen ruoantuotannon ja matkailun myötätuulessa

Syyskuussa Islantiin tehdyn opintomatkan terveisiä

Islanninkarjan jäljillä

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

- 330 000 asukasta
- pinta-ala 103 00 km^2, Lapin kokoinen, noin 1/3 Suomesta
- matkailu tärkein elinkeino

Islannin maitotalous

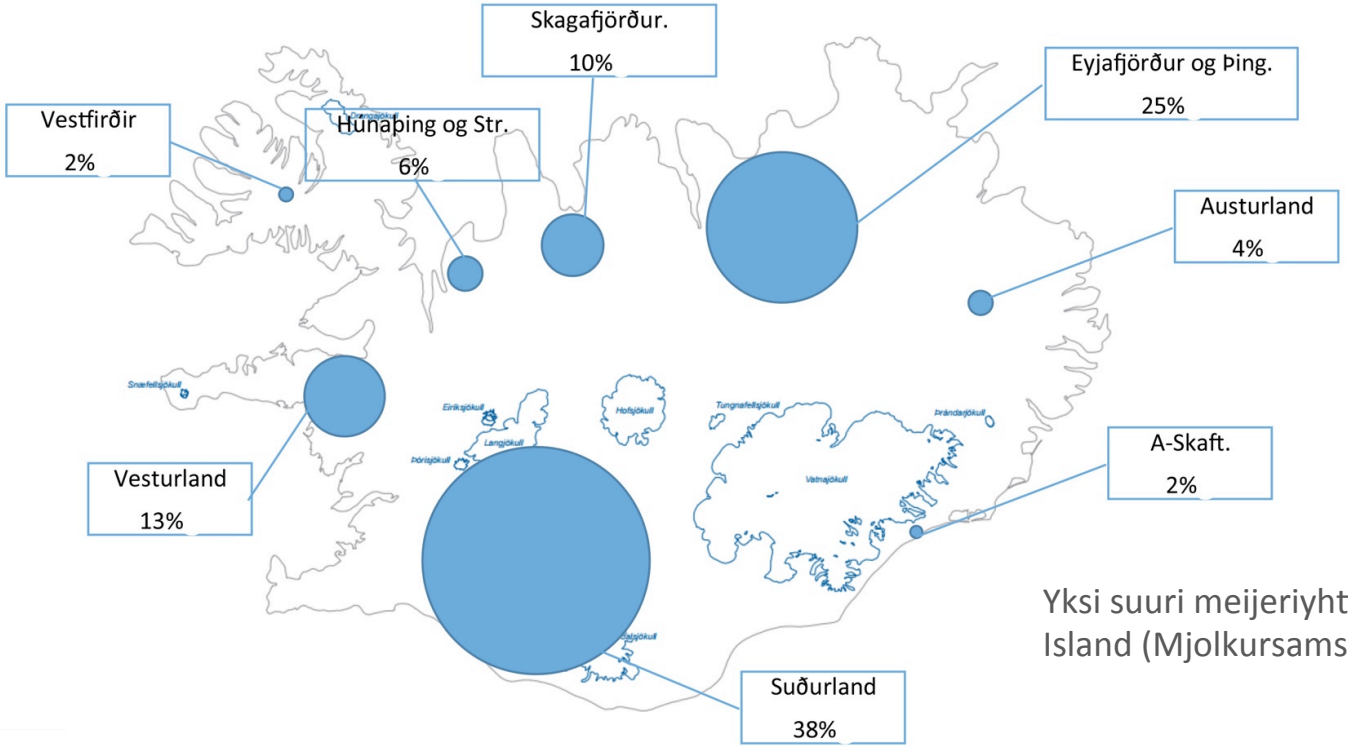
ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

- Islannin maitotaloutta esitteli neuvoja Gudmundur Johannesson Islannin maatalouden neuvontajärjestöstä (RML)
- Islannissa on noin 26 000 lypsylehmää (kokonaismäärä 78 900)
- Islannin karjatalous perustuu maan alkuperäisen lehmärodun, islanninkarjan hyödyntämiseen
- Maahan ei saa tuoda karjaa ulkomailta ja omaa rotua pidetty yllä 900-luvulta lähtien, jolloin viikingit toivat lehmiä mukanaan maahan
- Rodun oletetaan polveutuvan skandinaavisesta Norjan tunturirodusta, mutta mukana myös brittiläisten ja eteläranskalaisten lehmärotujen geeniperimää

Islannin maitotalous

- Maitoa tuotetaan 151,8 miljoonaa kiloa vuodessa
- Maatilat keskittyneet maan eteläosiin, jonkin verran myös lännessä ja pohjoisessa (maasto- ja pelto-olot)

Maidontuotanto eri alueilla



Yksi suuri meijeriyhtiö: MS Island (Mjolkursamsalan)

Islannin maitotalous

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

- Maitotilojen keskikarjamäärä on 45 lypsävää (16-200) ja suunnilleen saman verran nuorkarjaa. Suuria tiloja vähän, luomutiloja kaksi koko maassa
- Tilojen keskimääräinen maidontuotanto on 250 000 kiloa vuodessa
- Noin puolet maassa tuotetusta lihasta tulee myös lypsykarjatiloilta
- Tilojen koko kasvamassa samalla kun määrä vähenee
  <- Investoinnit (parsinavettakielto) ja jatkajien puute
- MS-meijeriyhtiö: viisi paikallista meijeriä eri puolilla maata; päätuotteet maito, jukurtti ja skyr
- Suurin osa tuotteista menee kotimaan markkinoille
- Vienti on marginaalista (alle 1%)
- Tärkein vientituote skyr, mm. USA:an ja Suomeen
- Pienmeijereitä vähän; yleensä tilojen yhteydessä oman maidon käyttöön ; päätuotteet jäätelö ja skyr sekä juustot
- Yksityinen Bio-Bu luomutilameijeri valmistaa luomusertifioituja tuotteita

Islanninkarja

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

- Islanninlehmä on melko pienikokoinen (noin 400-500 kiloa), nupo ja sen väritys vaihtelee paljon, esim. tiikerijuovaväritys on tavallinen
- Rotu on hyvin vanha ja yksi Euroopan puhtaimpana säilyneistä (vientikielto)
- Maidon keskituotos 6100 kg/vuosi (4000 - 9000 kg), rasvaa 4,1 % ja valkuaista 3,3%
- Keskipoikimakerta kolme, yleisin poistosyy utaretulehdus
- Jalostusohjelma käytössä rodun ominaisuuksien parantamiseen. Lähivuosina: DNA-testien perusteella tapahtuva valintaohjelma.

Efstidalurin tilan uusi aika

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Efstidalur –maitotila sijaitsee suositulla Geysir-matkailureitillä. Tilan meijeri, tilamyymälä ja ravintola toimivat navettarakennuksen lisäsiivessä. Tila tarjoaa myös majoitusta.

Efstidalurin tilalla

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Tilalla voi seurata navetan elämää kahvila-ravintolan ikkunoista. Tilan tuotantoa lähdettiin suuntaamaan ja laajentamaan jalostukseen ja matkailuun muutama vuosi sitten. Jalostusasteen nostolle ja paikalliselle ruoantuotannolle ollut hyvin kysyntää.

Efstidalurin islanninlehmiä

Efstidalurin tilameijeri

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Tilan perinteet ja uusi aika

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Tilaa hoitaa viisi omistajasisarusta yhdessä. Gudrun esittelee tilan historiaa ja tuotantoa vierailijoille. Myös infotaulut kertovat tilasta ja Islannin maitotaloudesta.

Asiakkaat suurin osa islantilaisia, mutta myös ulkomaisia paljon.

Efstidalurin tuotteita

Tilalla myydään maitoa, kermaa, fetaa, skyriä, heraa, jukurttia ja jäätelöä (päätuote).

Kaikki tuotteet valmistetaan oman tilan maidosta ja omien reseptien mukaan, kuten jäätelö ja skyr.

Skyr on vähärasvainen, rahkaa muistuttava perinteinen islantilainen hapanmaitotuote, jota viedään myös ulkomaille.

Skyrin valmistuksessa talteen otettavaa **heraa** myydään hyvään hintaan terveysjuomana.

Tilamyymälän tuotteita

Tilamyymälässä on tarjolla myös luonnontuotteita ja paikallisia erikoisuuksia kuten kuivattua kalaa, makusuoloja sekä marjamehuja ja –hilloja sekä islantilaista maitosuklaata.

Revontulet ja viikinkiaiheet ovat suosittuja.

Erpsstadirin tila – 20 vuoden kasvutarina

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Erspsstadirin tila Luoteis-Islannissa Snäfellsnesin niemimaalle johtavalla matkailureitillä. Vuosittain tilalla käy 20 000 matkailijaa: kesällä pääosin islantilaisia, talvella ulkolaisia. Tila sijaitsee vuorilaaksossa. Navetta, meijeri ja tilamyymälä kuvassa oikealla.

Erpsstadirin tilan kasvu

Nykyisten omistajien hallussa vuodesta 1997. Aluksi 24 lehmää. Alkoivat kehittää tilaa jalostamalla karjaa ja kiinnittäen huomiota ruokintaan. Matkailu ensin mukaan ’puolivahingossa’, myöhemmin perustettiin meijeri ja kahvila.

Tilalla on myös majoitusta muutamalla vuodepaikalla ‘vanhalla farmilla’ vuoren kyljessä.

Erpsstadirin islanninkarja

Lehmät pääsevät suoraan navetasta laajoille laitumille.

Nyt noin sata nautaa, joista lypsylehmiä n. 60.

Uusi navetta rakennettiin 2006, lypsyrobotti saatiin 2008. Lehmämäärää lisättiin tällöin neljäänkymmeneen. Jalostuksella ja hyvällä ravinnolla tuotos noussut 35% viimeisten 20 vuoden aikana (yli 6000 kg/v).

Erpsstadirin tilalla

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Myös Erpsstadirin tilamyymälän kahvilasta voi seurata pienmeijerin ja navetan toimintaa. Meijeri käyttää tilan maidosta noin 20 000 litraa vuodessa. Yksi vakituinen meijerityöntekijä, viisi sesonkityöntekijää.

Erpsstadirin know-how

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Erpstadirin isäntä Einar on opiskellut maataloutta sekä Islannissa että ulkomailla ja suorittanut meijeristi- ja juustomestarin tutkinnot. Mukana artesaanituottajien Mathanverk –verkostossa. Skyrin valmistuskursseja tulossa tilan tarjontaan.

Erpsstadirin tuotteet

Erpsstadirissa tuotetaan mm. kovia juustoja (gouda, hawart), fetaa, heraa, maitoa, kermaa, skyriä ja skyr-täytteisiä konvehteja ja jäätelöä.

Myynnissä myös heraa suoraan maatilalta sekä marjoilla ja yrteillä maustettuja herajuomia.

Maitoa myydään puolen litran pulloissa, hinta 1,20 euroa/pullo (2,40 litra) Kermaa 3,60 e/ 3 dl.

Borgarnesin farmareiden kauppa

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Tilalliset myyvät tuotteitaan myös yhteisessä suoramyyntikaupassa taajamassa. Myynnissä maatiloilla tehtyjä ruokajalosteita, villalankoja ja käsitöitä.

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

LAPPARI -kyselyn alustavia tuloksia

LAPPARI -kyselyn alustavia tuloksia

Kysely lähetettiin toukokuussa 2017 niille tiloille Lapin, Kainuun ja Pohjois-Pohjanmaan maakuntien alueella, joilla eläimiä nautarekisterissä. Vastauksia tullut 139 tähän mennessä.

KYSELYYN OSALLISTUJAT	
Lapinlehmien omistajat	23
Lappi	8
Kainuu	9
Pohjois-Pohjanmaa	4
Muu	2
Lypsyssä olevia lapinlehmiä	1- 8 lehmää/tila (Pelso 52)
Lapinlehmän osuus tuloista	vaihtelee, 5-50%
Lihan suoramyyntiä	3 tilaa harjoittaa, 5 harkitsee
Syyt lapinlehmien pidolle	Uhanalaisuus ja geneettisen perimän suojelu*,
	kulttuuriperinnön suojelu, erityistuet, ulkonäkö, luonne
Arvio karjan kehittymisestä	Lisääntyy jnk verran (10), pysyy nykyisellään (5), väh. (3)

LAPPARI -kyselyn alustavia tuloksia

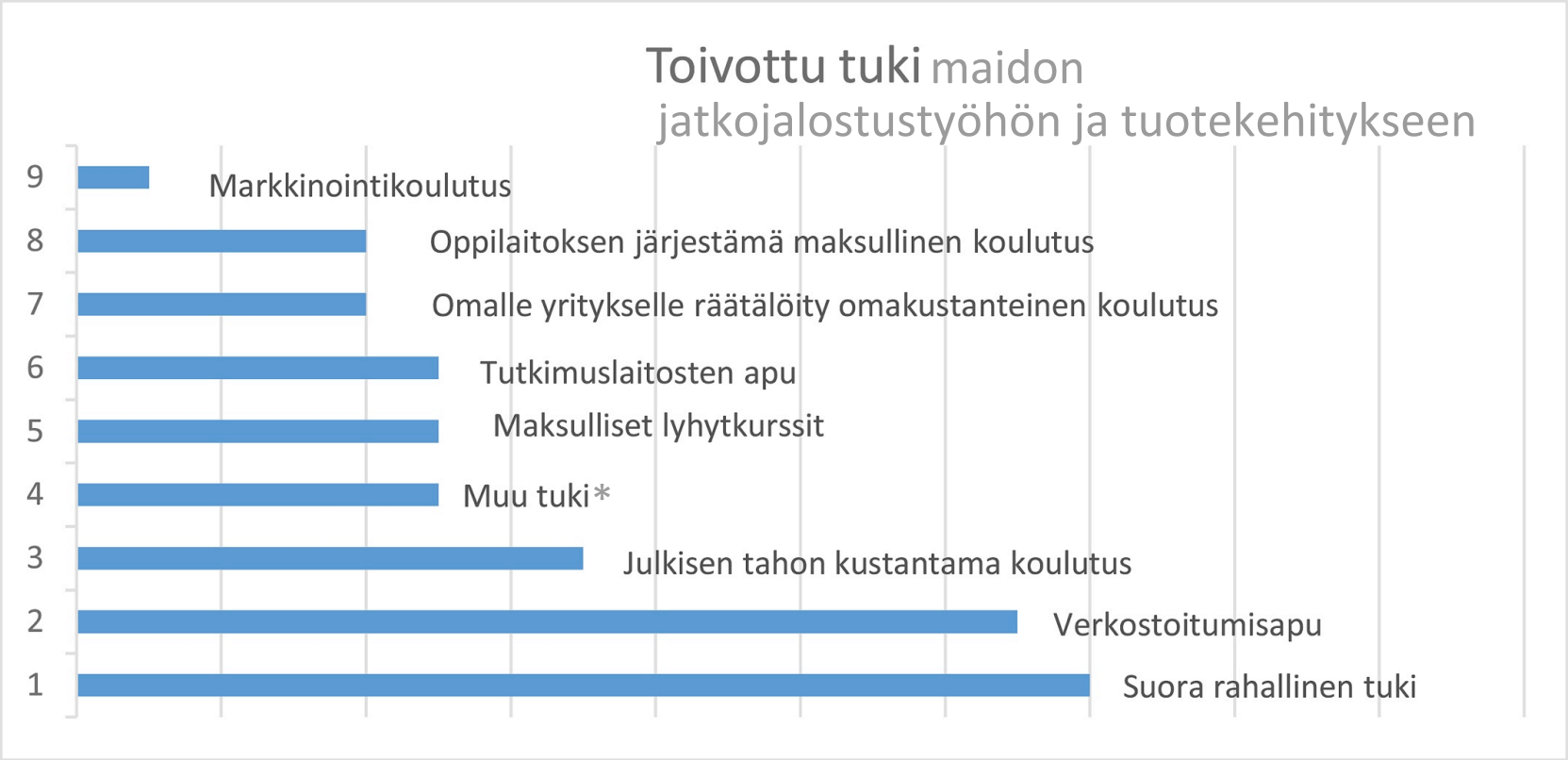
LAPINLEHMÄN MAIDON KÄYTTÖ	
Käyttö tiloilla	Enimmäkseen menee meijeriin muun maidon sekaan (14)
	Jonkin verran omassa kotitaloudessa (6)
	Jatkojalostusta (1)
	Raakamaidon myyntiä (1)
Onko tilalla tai suunnitellaanko	Ei ole tehty eikä suunnitellakaan (6/17)
jatkojalostusta?	Ei tiedä vielä (5/17)*
	Omaan käyttöön juustoja ja leipäjuustoa (4/17)
Millaista yrittäjyyttä ollut?	Raakamaidon ja ternimaidon myyntiä
	Juustojen ja leipäjuuston myyntiä
Sopivin tuotekehityksen malli	Kouluttautua jatkojalostajaksi tilan ulkopuolella
jalostukseen omalla tilalla?	Saada tilalle jatkojalostukseen opastava henkilö
	Ostaa valmiita reseptejä muilta

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

LAPPARI -kyselyn alustavia tuloksia

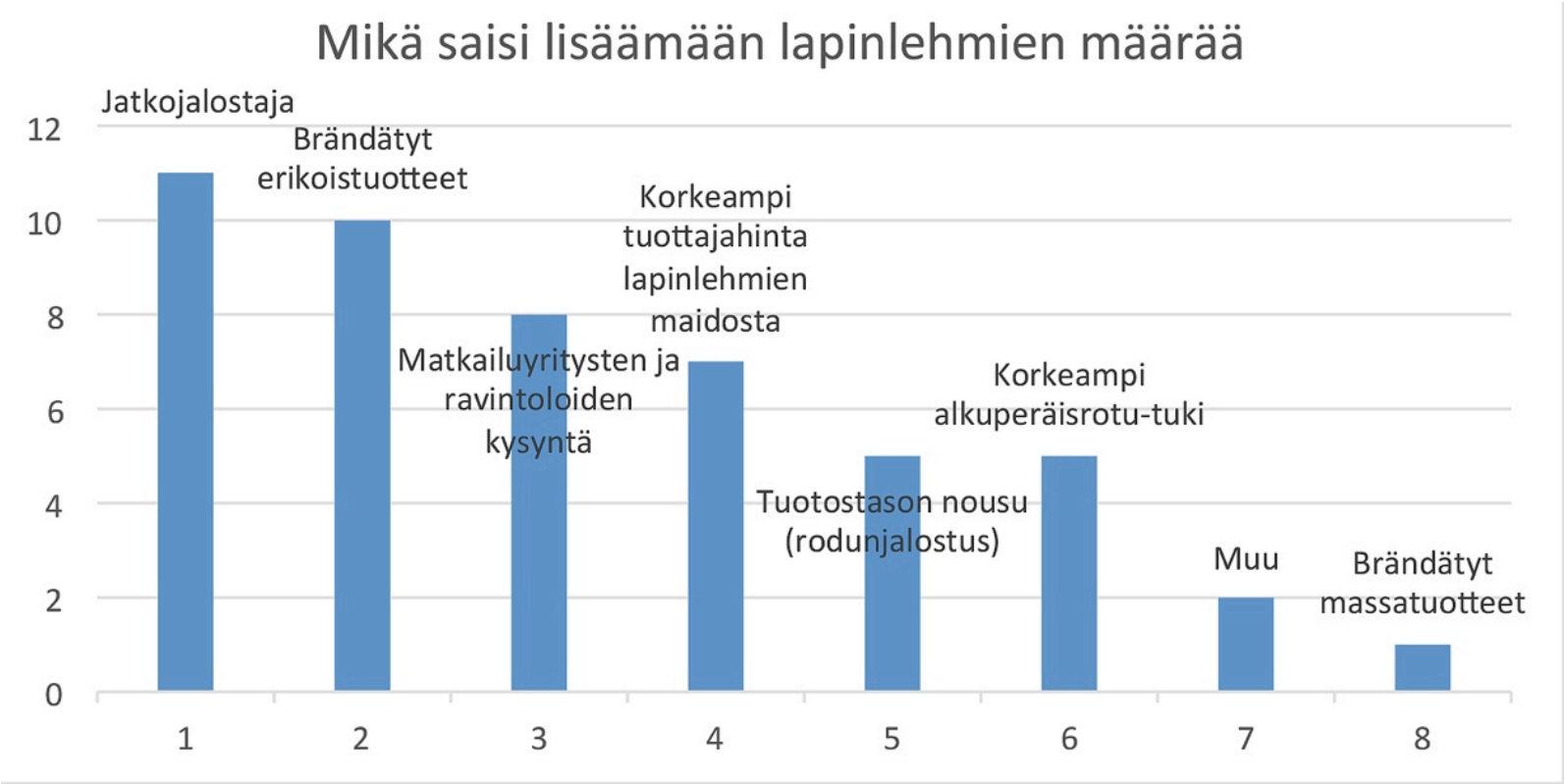
ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

LAPPARI -kyselyn alustavia tuloksia

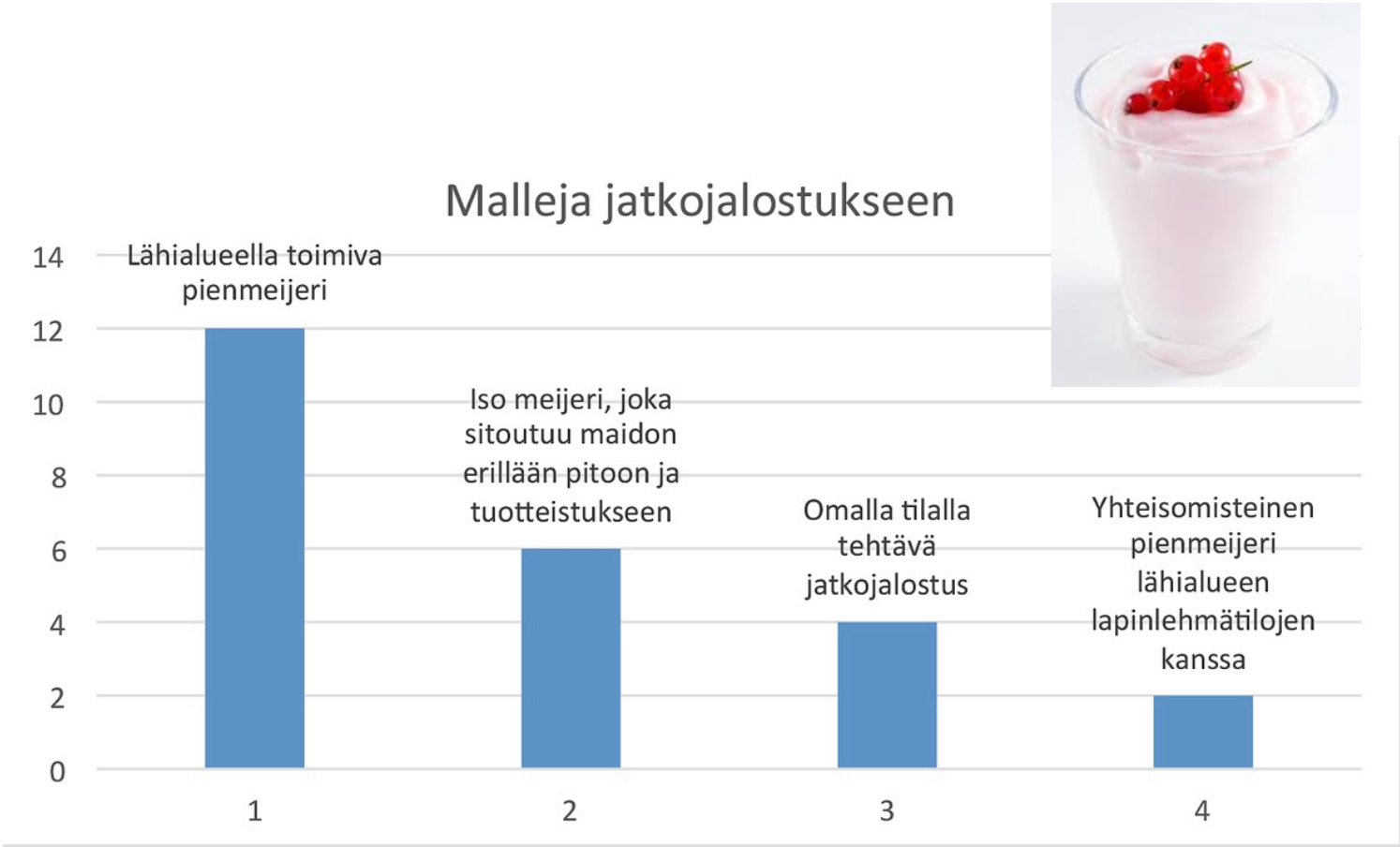


**Toimiva organisaatio jatkojalostukseen; matkailun hyödyntäminen, oma maitotankki lapinlehmän maidolle; tilakohtainen suunnittelu ja kartoitus*

LAPPARI -kyselyn alustavia tuloksia

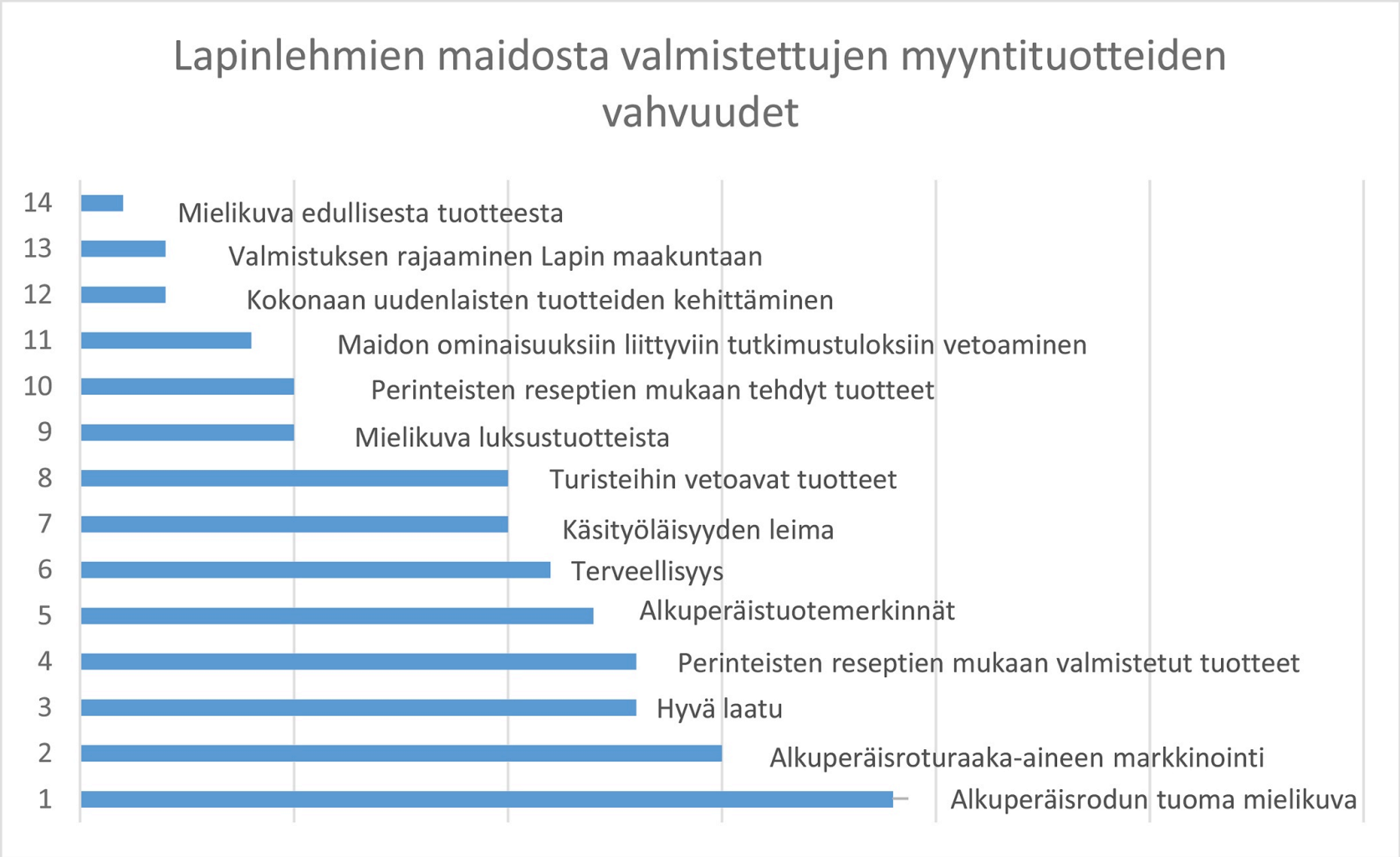


LAPPARI -kyselyn alustavia tuloksia

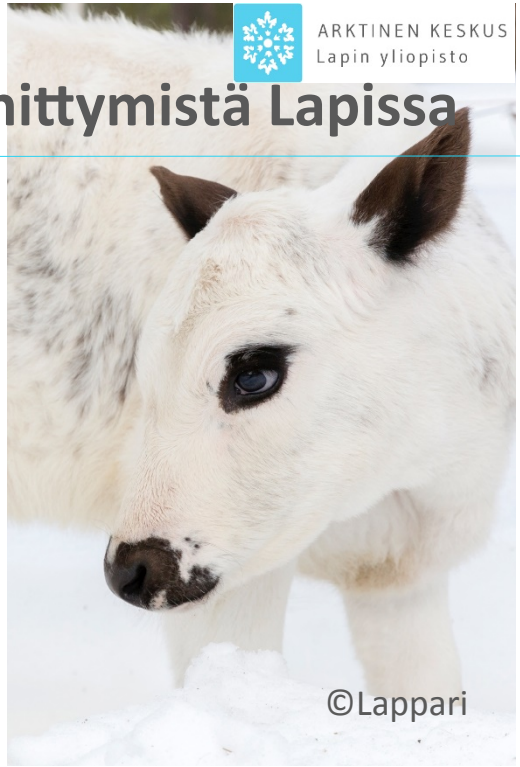


ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

LAPPARI -kyselyn alustavia tuloksia



Miten lapinlehmä hyödyttää elintarvikealan kehittymistä Lapissa

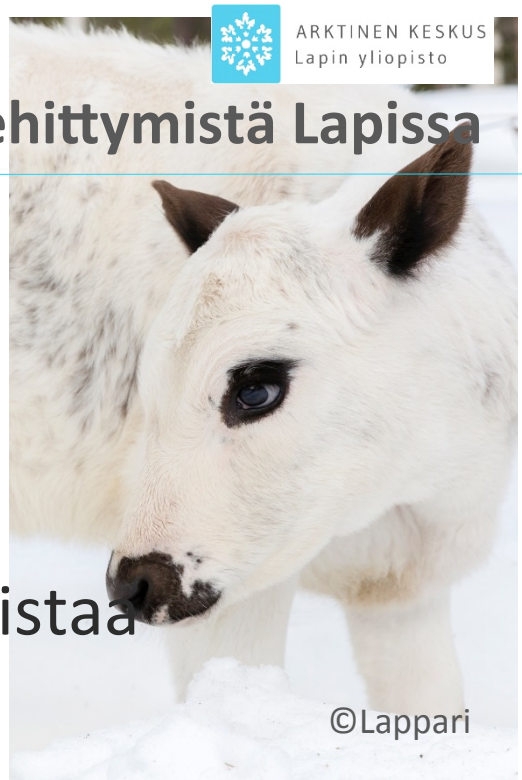


Lapin maatiloista monet kamppailevat kannattavuuskysymysten kanssa

- maatilat tarvitsevat erikoistumista pärjätäkseen kilpailussa

- maakunnan oma nimikkorotu on helppo brändätä
  - tunnettuus, huomioarvo, tarina, huippulaatuinen maito

Miten lapinlehmä hyödyttää elintarvikealan kehittymistä Lapissa



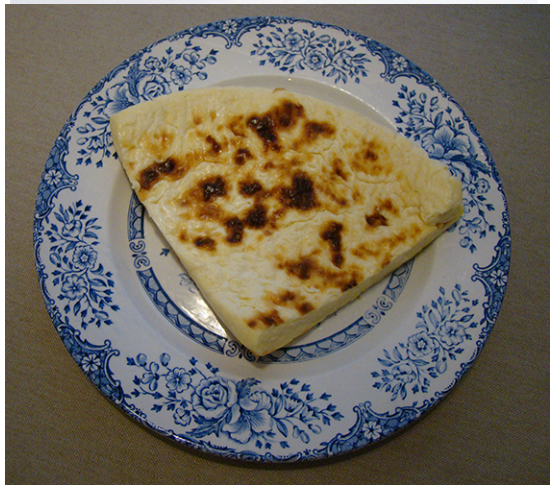
Lapinlehmän maidon erityislaatu mahdollistaa monipuolisen tuotekehityksen

- paikalliseen kulutukseen ja matkailuyritysten käyttöön erikoistuotteita, jotka jalostetaan maakunnassa
  - vaikka vain osa suurista matkailukeskittymistä käyttäisi lapinlehmän maidosta tehtyjä jatkojalosteita, työllisyysvaikutus olisi suuri
  - premium-tuotteita myös paikalliseen kulutukseen
  - tuotteissa mukana myös Lapin muut raaka-aineet kuten marjat ja yrtit

ARKTINEN KESKUS
Lapin yliopisto

Jos onnistuu muualla, niin miksei meilläkin?

- ✓ **Lapinlehmän tarinan tunnetuksi tekeminen**
- ✓ **Tutkimuksen tuoma vakuuttavuus**
- ✓ **Huipputuotteet**
- ✓ **Tehokas markkinointi**
  - ✓ Matkailuyrityksille/ravintoloille
  - ✓ Matkailijoille
  - ✓ Maakunnan asukkaille
  - ✓ Etelän herkkukaupoille ja ravintoloille



Kiitos!

Päivi Soppela, hankkeen johtaja p. 0400 138805
paivi.soppela@ulapland.fi

Anne Tuomivaara, projektikoordinaattori p. 040 4844 160
anne.tuomivaara@ulapland.fi

www.arcticcentre.org/lappari

Luke LUONNONVARAKESKUS

MAASEUTU 2020

maaseuturahasto

Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus