

Suomalainen broilerin tuotantoketju kelpaa malliksi muillekin

Broilerin kulutus on noussut tasaisesti viime vuosina, vaikka monet kuluttajat pitävät sitä tehotuotantona. Vuonna 2010 kulutus oli noin 16 kiloa henkeä kohden eli samaa tasoa kuin edellisenä vuonna.

Broilertiloja on Suomessa noin 200. Niillä on eräs maailman parhaista broilerin tuotantoketjuista. Tilat ovat ketjuun-tuneet kiinteästi teurastamoiden kanssa: HK Ruokatalo, Atria ja Saarioinen ovat tilojen yhteistyökumppaneita. Tuotanto on suunnitelmallista sopimustuotantoa. Suomessa kasvatushalli tyhjennetään kerralla, toisin kuin useimmissa muissa maissa. Näin saadaan tauririski minimoitua ja tarvitaan myös mahdollisimman vähän lääkitystä. Käytössä on tarkka tuotannonseuranta ja -kirjanpito sekä laatuvarmistus.

Kuluttajien keskuudessa on monia negatiivisia käsityksiä broilereiden tuotantoketjusta. Monet ovat sitä mieltä, että kyseessä on tehotuotanto, jossa eläimet kärsivät. Suomen Broileryhdistyksen puheenjohtaja, broilertuottaja, terveydenhoitoeläinlääkäri **Petri Yli-Soini** oikoo vääriä käsityksiä toteamalla, että broilertuotanto on tuotannon tehokkuuden ja kannattavuuden parantamista huolehtimalla eläinten tarpeista kustannustehokkaalla tavalla. Eurot eivät ole tärkein asia.

Yli-Soinin mukaan suomalaiset broilerit ovat käytännössä vapaita tarttuvista taudeista. Vain isovanhempais- ja vanhempaispolvea rokotetaan. Rokotusta käytetään vain sellaisia tauteja vastaan, joita ei voida muuten torjua, koska rokottamisella on myös negatiivisia vaikutuksia terveyteen. Antibioottien käyttötarve on lähes olematonta suomalaisessa tuotannossa. Esimerkiksi vuonna 2010 broilereille ei Suomessa määrätty yhtään antibioottikuuria.

Tilavierailu Peltolan tilalla Kangasalla

Peltolan tilalla Kangasalla on kasvatettu broilereita jo 1980-luvun alusta

Virpi Siitonen



Broilertuottaja ja monitoimiyrittäjä Riku-Sippo Uotila Kangasalta kertoi toimittajille omasta tilastaan ja broilertuotannosta. Taustalla Lihatietouden toiminnanjohtaja Riitta Stirrkinen.

Virpi Siitonen



Tilavierailun päätteeksi toimittajille tarjottiin maukasta broileria, ilman ylenmääräistä marinointia.

saakka. Tilaa on isännöinyt vuodesta 2000 alkaen **Riku-Sippo Uotila**. Hän esitteli tilan tuotantoketjua toimittajille. Tarkoituksena oli valottaa, mitä broilertuotanto on käytännössä, koska tuotannosta esiintyy erilaisia vääriä käsityksiä.

Peltolan tilalla broilereita tuotetaan kahdessa yksikössä. Toisessa eläimiä on 52 000 ja toisessa 22 000. Tila on hieman keskikokoa suurempi tuottaja. Untuvikot tilalle tuodaan Vilppulasta. Saarioinen Oy taas hakee teuraskypsät eläimet.

Tilavierailulla toimittajat saivat seikka-peräisen kuvauksen tuotantoketjun eri vaiheista. Kysymyksiin vastaamistakin riitti: mitä broilerit syövät, miten broilertuotanto toimii, vahingoittaako se eläimiä, millä polttoaineella tilat lämmitetään, onko eläinten joukossa sekä kanoja että kukkoja jne.

Paljon tietoa broilertuotannosta saatiin päivän aikana. Paras tiedottajahan asiasta on tuottaja itse, joka päivittäin hoitaa eläimiä.

Toimittajaretken järjestivät MTK, Elintarviketeollisuusliitto ja Lihatietodotus. ■

Virpi Siitonen
järjestöasiamies
MTK
virpi.siitonen@mtk.fi

