

Suomalainen broileri on menestystarina

Maatalouspolitiikan korkeakoulukongressi

Heureka, Vantaa

22.3.2018

Jukka Rantala

MTK, kotieläinasiamies (sika ja siipikarja, Lihavaliokunta)

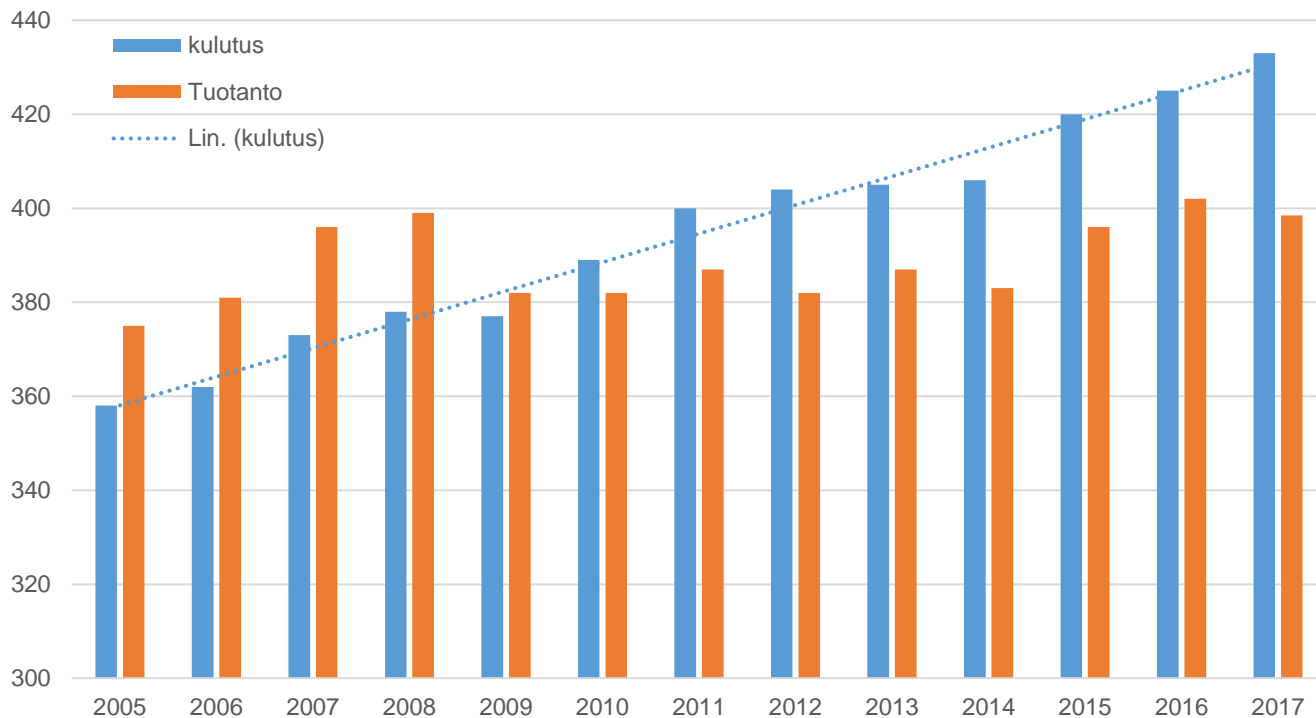


Lihan kulutus kasvaa

- Lihan kulutus maailmassa nyt 40 kg/hlö
- Vuonna 2030 50 kg (+25 %)
- Vuonna 2050 65-70 kg (+75 %)
- Väkiluku kasvaa 20-25 %
- Lihan kulutus kaksinkertaistuu vuoteen 2050!



Lihan kulutus ja tuotanto Suomessa 2005-2017



Lähde: Elintarviketieto Oy



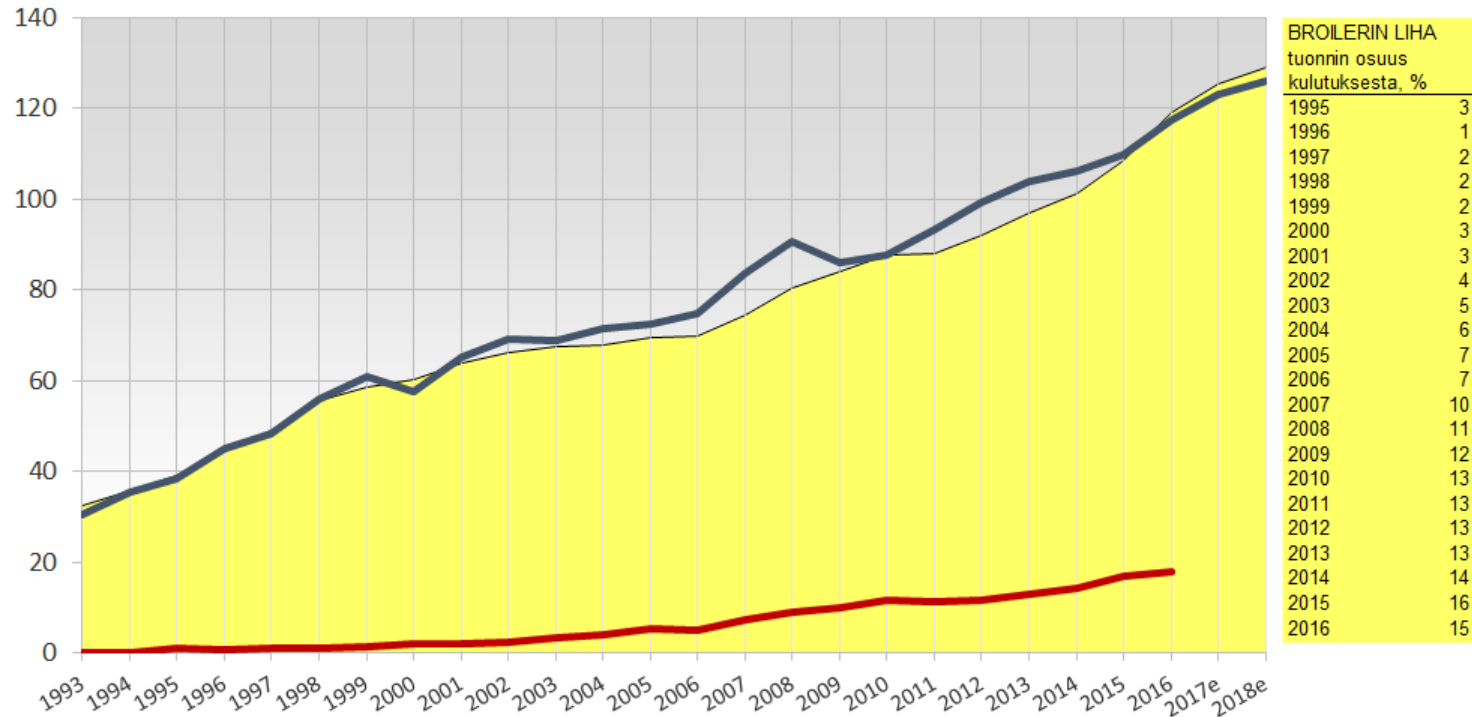
Broilerin tuotanto ja kulutus, milj. kg

Luullisena lihana*

 kulutus

tuotanto

tuonti



BROILERIN LIHA	
tuonin osuus	kulutuksesta, %
1995	3
1996	1
1997	2
1998	2
1999	2
2000	3
2001	3
2002	4
2003	5
2004	6
2005	7
2006	7
2007	10
2008	11
2009	12
2010	13
2011	13
2012	13
2013	13
2014	14
2015	16
2016	15

*Luullisesta lihasta luutonta 80%, lisäksi kypsennyshävikki vaihtelee 10-30% tuotteesta riippuen

Lähde: Luke, Tulli, Kantar TNS Agri

Broilerin tuotanto on tehokasta

- Lihantuotantopolven tiloja 190 kpl
- Lihaa vuonna 2017 120 milj. kg
- => 631 000 kg/tila
- => myyntitulot keskimäärin 821 000 e/tila (1,30 e/kg)
- Suhteutettuna maidontuotantoon: (36,57 snt/kg) => 2 245 000 l, keskituotos 8534 l (Luke stat)=> 263 lypsylehmää
- Kannattavuus onkin sitten ihan eri tarina!!!
- Broilertuotanto on korostetusti kapean katteen tuotantoa: tuotot-mukut



Suomalainen broilerin tuotanto on parasta maailmassa

- Salmonellatutkimus ja kontrolli joka tuotantoketjun vaiheessa, Suomessa tutkitaan kaikki salmonellatyypit, Eussa vain kaksi ihmisillä yleisintä.
- Kasvatus all in all out
- Rehujen positiivilista
- Kasvatusalustana turve, Broilact
- Kambylobakteeri ja ESBL esiintyvyyys selvästi vähäisempää kuin muissa maissa.



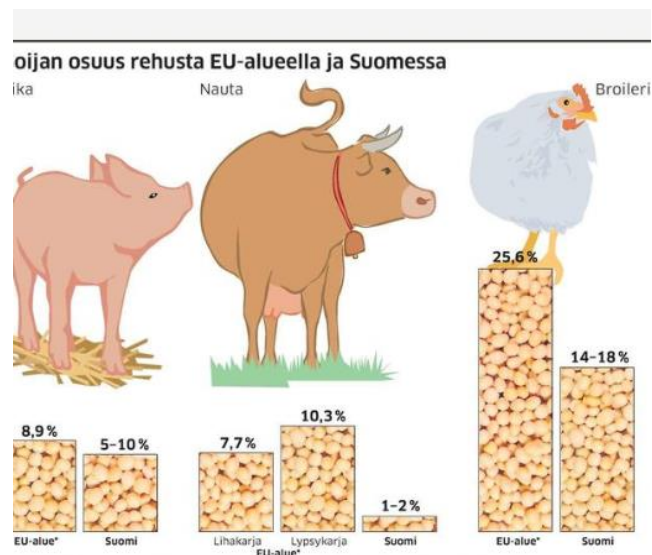
Broilerin tuotanto antibioottivapaata

- Suomi on ainoa maa maailmassa, jossa broilerin tuotanto on antibioottivapaata
- Viimeksi tuotantopolvessa lääkitty antibiootilla 2009.
- Vastuullista tuotantoa, vähennetään bakteerien resistenttiyttä
- Tärkeintä ennaltaehkäisy, kasvatusolot, rehut



Soijan osuus rehuissa Eussa ja Suomessa

- Soijan osuus broilerin rehuissa Suomessa matala. Syynä viljan suuri osuus ruokinnassa ja kuoritun kauran käyttö.
- Myös parempi eläinterveys tarkoittaa ruokintaa.



eskimäärin. Tiedot perustuvat WWF:n teettämään raporttiin, jossa soijan osuutta on arvioitu vuosien 2011-2013 tietojen perusteella. Sijain määrä on muutettu vertailukelpoiseksi muuttamalla se prosenttiosuudeksi rehuin kokonaismäärästä.

Broilerin ilmastovaikutus on vähäinen

- Suomessa on 2000 –luvulla tehty tutkimus broilerinlihan hiilijalanjäljestä
- Tulos 3,5 kg/ruhokilo
- Kulutus 22 kg/hlö
- =>Hiilijalanjälki 77 kg/hlö. Suomalaisen jälki keskimäärin 10 000 kg!



Ja loppupelissä olemme proteiinitoimialalla!

- Kotieläintuotannon primääri tehtävä on proteiinin tuottaminen
- Broileri on huippu tässäkin: 100 g broileria sisältää keskimäärin 25 g proteiinia.
- Vertailu vuoksi rasvattomassa maidossa 3,8 g, yhdessä kananmunassa 7 g.



Broilerin hyötysuhde on hyvä

- Broilerin kilon tuottamiseen tarvitaan 2,15 kg rehua
- Valkuaisrehun osuus on 0,40 kg. Rehun valkuaisesta puolet on viljasta, jonka käyttökelpoisuus ihmiselle huono.
- Saadaan siis 250 g proteiinia lihassa, mutta sen lisäksi muita ravintoaineita ja valkuaisen sulavuus on erinomainen.
- Lisäksi lihantuotanto on kiertotaloutta. Lihan lisäksi saadaan ravinteita, jotka käytetään rehuntuotantoon.

