



Luento-ohjelma

PERJANTAI 25.8.2017

Aika: Maista luomu tapahtuman 1. päivä

Klo 10- 15.00 asiantuntijaluennot luomutuotannosta kiinnostuneille viljelijöille

Paikka: Wehmaan kartano, Juva, TeaHouse of Wehmais luentosali sekä pihamaa, jossa pääsee tutustumaan täyssähköiseen Avant e5- pienkuormaajaan ennen luentoja **klo 9- 10**

OHJELMA:

Aamupäivän teema

Luomupellon kasvu lähtee maasta

Päivän puheenjohtajana toimii Sari Iivonen, Luomuinstituutin johtaja

10.00- 10.45 Kasvaako luomupellossa yhtään mitään? Wehmaan kartanon Nils Grotenfelt, lantmästare kertoo kuinka saadaan kasvamaan.

10.45 – 11.30 Maan kasvukunnan hoitomenetelmät, Pentti Seuri tutkija, Luke Mikkeli

11.30 – 12.15 Lapiodiagnoosi-työnäytös pellolla, luomukasvintuotannon erityisasiantuntija Juha-Antti Kotimäki ProAgria Etelä-Savo

Lounastauko 12.15 – 12.45 TeaHouse of Wehmais

Iltapäivän teema

Pelloilta luomukuluttajan pöytään

12.45- 13.30 Luomupuutarhakasvien viljelykierron perusteet Mirja Tiihonen, puutarhatuotannon asiantuntija ProAgria Etelä-Savo

13.30 – 14.00 Kasvisten sopimusviljely ja kaupan odotukset, Ulla Kojonkoski, Tuoreverkko Oy:n markkinointipäällikkö

14.00 – 14.30 Julkisten keittiöiden raaka-ainehankinnan odotukset, Anu Arolaakso, EcoCentrian hankepäällikkö, Lähi - ja luomuruuan käytön edistäminen ja hankintaosaamisen lisääminen-hanke

14.30 – 15.00 Luomuvalvonnan vaikuttavuus pelloilta pöytään ja kuka valvoo ketäkin Marja Pulkkinen, Etelä-Savon ely-keskus, luomuvalvonta-asiantuntija

Hinta ja ilmoittautuminen:

Koulutuspaketin hinta 45 e + alv, sis. koko päivän luennot ja keittolounaan. Koulutuspaketin maksun suorittaminen toimii ilmoittautumisena. Ilmoittaudu viimeistään **21.8.** Maksuosoite FI19 5088 0020 0836 91 TeaHouse of Wehmais. Kirjoita viestikenttään luennoille osallistujan/ osallistujien nimet.

Lisätietoja puhelimitse Brita Suokas 044 5288722 ja www-sivuilta

tapahtumasta maistaluomu.com
pienkuormaajasta konepalvelu.fi



LAUANTAI 26.8.2017

Maista luomu tapahtuman 2. päivä ja Valtakunnallinen Suomen luonnon päivä

Aika: klo 10 – 15.30 tietoa luomutuotannosta kaikille asiasta kiinnostuneille

Klo 10 ja klo 13.00 alkaa 45 min kestävä Wehmaan kartanon luomutilan toiminnan esittely

Klo 11- 15.30 luomuasiantuntijoiden tietoiskut puolen tunnin välein

Paikka: Wehmaan kartano, TeaHouse of Wehmais luentosali

Päivän puheenjohtajana toimii Brita Suokas, Saimaan luomu ry:n hallituksen pj.

10.00 – 10.45 Wehmaan kartanon luomutuotannon esittely. Wehmaan kartanon Nils Grotenfelt kertoo myös millaiset elinolot luomulypsylehmille tulee taata, millaista ravintoa ne syövät ja miten luomukotieläintuotantoa valvotaan.

11.00 perjantai-iltana Maista luomu gaalaillassa julkistetun Onneks on luomua- kirjan kirjoittaja tietokirjailija **Merja Koski kertoo miksi luomutuotanto ja luomuruoka ovat hänen mielestään kuluttajan onni.**

11.30 Luomusikojen ja luomukanojen hoito

Luomuliiton kotieläinasiantuntija Katarina Rehnström kertoo millaiset elinolot luomusioille ja luomukanoille tulee taata sekä millaista ravintoa ne syövät ja miten luomukotieläintuotantoa valvotaan.

12.00 Luomutilanteesta Euroopan eri maissa, Pirjo Siiskonen, Luomuliiton puheenjohtaja, kertoo eri maiden luomutuotannon erityispiirteistä, tuotannon laajuudesta ja tuotantosuunnista sekä miten luomutuotantoa valvotaan.

12.30 Mitä ovat luomuluonnonmarjat, luomumahla ja muut metsän herkut

Projektipäällikkö Birgitta Partanen Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin / Luomuinstituutin Luomumetsistä moneksi hankkeesta kertoo mikä erottaa tavalliset keruutuotteet ja luomukeruuotteet toisistaan.

13.00- 13.45 Wehmaan kartanon luomutuotannon esittely. Wehmaan kartanon Nils Grotenfelt kertoo myös millaiset elinolot luomulypsylehmille tulee taata, millaista ravintoa ne syövät ja miten luomukotieläintuotantoa valvotaan.

14.00 Mitkä omenalajikkeet soveltuvat luomuun Sanna Kauppinen, Luonnonvarakeskuksen/ Luomuinstituutin tutkija kertoo luomuumenanviljelyn keinoista ja haasteista kotipuutarhassa ja ammattimaisessa tuotannossa.

14.30 Luomumerkki kertoo ympäristön ja luonnon puolesta tehdyistä tuotantoratkaisuista, luomuasiantuntija Brita Suokas kertoo mitä euroopanlaajuisesti käytetty vihreä lehtimerkki viestii luontoarvoja kunnioittavalle kuluttajalle.

15.00 Hunaja infektioiden ennaltaehkäisyssä

Dosentti Carina Tikkanen-Kaukanen, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutista / Luomuinstituutista kertoo luomuhunajan käytöstä bakteeritulehdusten ennaltaehkäisyssä ja hoidossa.

Lisätietoja puhelimitse Brita Suokas 044 5288722 ja [www-sivuilta maistaluomu.com](http://www-sivuilta.maistaluomu.com) ja teahouse.fi

