



JYVÄSKYLÄN AMMATTIKORKEAKOULU
JAMK UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Liiketoiminta ja palvelut

Aitoja Makuja ja Elinvoimaa- koulutushanke Opintomatka Ranskaan 19.-22.09.2011 Matkaraportti

Marja Seuranen
Eeva Happonen



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



1 Yhteenveto

Ranskan opintomatkan tavoitteena oli verkostoitumisen edistäminen ja uusien näkökulmien tuominen keskisuomalaisen ruokaketjun ja sen yritystoiminnan kehittämiseen. Matka tehtiin 19. - 22.9.2011 välisenä aikana. Matkan järjestelyistä vastasi Forssan Matkatoimisto yhdessä AIME-hankkeen projektiasiantuntijan kanssa.

Matkalla tutustuttiin monipuolisesti pienimuotoiseen ranskalaiseen elintarvikejalostukseen. Tutustumiskohteina olivat mm. monitoimitila, osteriviljelmä, omena-calvadosstila, maaseutumatkailutila sekä erikoismyymälöitä, toreja ja kauppahalleja Pariisissa ja sen ympäristössä. Oppaana toimi Pariisissa oppaaksi valmistunut suomalaissyntyinen Helena Koskenranta - Boncoeur.

Matkaan osallistui 16 yritysten edustajaa ja hankehenkilöstö.

Matkalle osallistuneiden yrittäjien kokonaisarviointi matkan järjestelyistä ja toteutuksesta vaihteli välillä 3-5, ka 3,8 (asteikko 1-5). Ohjelmaa kiiteltiin monipuoliseksi ja mielenkiintoiseksi. Majoittuminen maaseutumatkailuyrityksessä oli useimmille pettymys huoneiden alhaisen varustelutason vuoksi. Yrityskohteissa huomioitiin erityisesti Normandian elintarviketuotannon omalaatuisuus, tilojen toimintojen monipuolisuus, paikkakunnan omien raaka-aineiden hyödyntäminen ruuanvalmistuksessa, pitkäjänteinen tuotekehitys sekä yrittäjien innostunut ote yrityksen toimintojen esittelyssä ja kehittämisessä.

2 Matkan tavoite ja ohjelma

Opintomatkan tavoitteena oli verkostoitumisen edistäminen ja uusien näkökulmien tuominen keskisuomalaisen ruokaketjun ja sen yritystoiminnan kehittämiseen. Matkan järjestelyistä vastasi Marja Kuusisto Forssan Matkatoimisto Oy:stä ja projektiasiantuntija Eeva Happonen Aitoja Makuja ja Elinvoimaa hankkeesta.

Matkaohjelma

Maanantai 19.9.

klo 5.00 Kokoon tuleminen Jyväskylän lentokentällä

klo 6.05 FinnCommin lento AY3870 lähtee ja saapuu Helsinkiin klo 6.55.

klo 7.35 Finnairin lento AY871 Pariisiin lähtee. Lennon aikana aamiainen.

klo 9.40. saapuminen Pariisiin

klo 13.00 Domaine de St Hippolyte, Monitoimimaatilan esittely ja lounas www.sainthippolyte.com

klo 18.00 Chez Samuel, maatilamajoituspaikka, yrityksen esittely ja katsaus ranskalaiseen maatilamatkailuun www.ecodomaineduhouvre.fr





Tiistai 20.9

klo 8.00 lähtö majoituspaikasta

klo 9.00 La Calvadosienne, tutustuminen ostereiden viljelyyn, www.calvadosienne.fr

klo 12.00 Calvados Christian Drouin, tutustuminen calvadosin valmistukseen, lounas,
www.calvados-drouin.com

klo 15.00 Pere Magloiren calvados-talo, paikallisten tuotteiden myymälä

klo 18.00 Paluu majapaikkaan, vapaa ilta

Keskiviikko 21.9.

klo 8.45 matka kohti Pariisia alkaa

Matkan aikana opas kertoo yleisasioita Ranskasta, sen maa- ja elintarviketaloudesta sekä ohi aja-
miemme paikkakuntien historiaa. Majoittumisen jälkeen opas esittelee erikoisliikkeitä, herkku-
puoteja ja ruokatoreja ja/tai -halleja. Käymme tutustumiskäynnillä leipomossa, jossa valmistetaan
ja myydään leivän lisäksi leivonnaisia ja leivoksia.

Torstai 22.9.

Aamiaisen jälkeen vapaapäivä Pariisissa

klo 16.00 opas ja bussi noutavat ryhmän hotellin edestä ja kuljetus lentokentälle

klo 19.00 Finnairin lento AY874 lähtee Helsinkiin. Lennon aikana tarjoillaan kevyt ateria.

klo 23.00 saapuminen Helsinkiin.

klo 23.40 lento AY3869 Jyväskylään

klo 00.25 saapuminen kotikulmille

3 Matkan osallistajat

Matkalle osallistui yhteensä 21 henkilöä, joista 16 oli yritysten edustajaa. Muita osallistujia olivat
projektipäällikkö ja projektiasiantuntija Aitoja Makuja ja Elinvoimaa hankkeesta, projektipäällikkö
Pro Ruokakulttuuri –hankkeesta, projektipäällikkö Maalla- tiedotushankkeesta sekä lehtori MA-
RATA- koulutusosalta

Osallistuja

Yritys

Fredin Viola	Röykkälän Luomutila, Leivonmäki
Hirvelä Alpo	Hirvelän Talkkuna, Jämsä
Hirvelä Sirkka	Hirvelän Talkkuna, Jämsä
Juudin Maria	Willa Mathilda, Hankasalmi





Kallio Aulikki	Markkulan Marjatila
Kuusinen Kari	Hiekkaharjun kartano, Konnevesi
Kuusinen Katja	Hiekkaharjun kartano, Konnevesi
Kärkkäinen Ilona	Palokan Perinneleipurit, Palokka
Laitinen Eija	Herkkukondis, Laukaa
Laitinen Jaakko	Herkkukondis, Laukaa
Linden Raili	Sumiaisten matkailuinfo Wanha Rouva
Linna Päivikki	Tmi Päivikki Linna, Sumiainen
Oikari Mirja	Jakolan tila, Pylkönmäki
Oksanen Tuula	Pitopalvelu Pirtin Piiras
Päivikkö Sisko	Villa Luotola, Laukaa
Valkonen Eveliina	Villa Luotola, Laukaa
Ahonen Suvi	Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Maalla-tiedotushanke
Happonen Eeva	Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Aitoja Makuja ja Elinvoimaa- hanke
Partanen Hilikka	Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Marata-koulutusala
Pölkki Leena	Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Pro Ruokakulttuuri- hanke
Seuranen Marja	Jyväskylän ammattikorkeakoulu, Aitoja Makuja ja Elinvoimaa- hanke

4 Tutustumiskohteet ja niiden arviointia matkalla olleiden yritysten näkökulmasta

4.1 Yleistä Normandian alueesta ja Ranskan ruokakulttuurista

Normandian maisemissa silmä lepää. Ympärillä on vihreää nurmea, laiskasti käyskenteleviä lemmiä, idyllisiä maalaistaloja ja omenapuita. Maakunta hurmaa kauneudellaan ja aitoudellaan. Normandiassa on kylä nimeltä Camembert, josta tulee mieleen kaikille tuttu Camembert-juusto. Historiaan kuuluu maihinousurannikko muistomerkkeineen muistuttamassa sodan kauheuksista.

Normandian alueella on yli 36000 maatalousyritystä, yli 150 maatalouselintarvikkeiden tuottajaa (joilla jokaiselle yli 20 työntekijää) ja lukematon määrä lähiruuan tuottajia. Seutu on tunnettua karjataloista, omenaviljelmistä (9 milj. siideriomenapuuta) ja juustotiloista. Rannikko on erikoistunut kaloihin, ostereihin ja simpukoihin.

Normandiassa on n. 3 milj. asukasta ja n. 6 milj. lehmää. Lehmät tuottavat hyvin proteiinipitoista, persiljanmakuista maitoa. Eläimet syövät vanhalla merenpohjalla kasvanutta ruohoa, joten liha on paikallisten mielestä esisuolattua. Myös runsas siideriomenoiden syöminen antaa makua eläinten lihaan ja sisälmyksiin.

Ranskalaisille ruoka on sydämen asia. Ruoka-ajat ovat säännölliset ja erityisesti sunnuntaisin syödään kolmen ruokalajin ateria, johon Normandiassa kuluu aina paikallinen juusto. Calvados-ryyppy auttaa vatsaa venymään ruokalajien välillä. Ruuanvalmistuksessa käytetään tarkasti hyödyksi kaikki ruhonosat ja keitinvedet.



4.2 Domaine de St Hippolyte

Domaine de St Hippolyte on 1500-1600 luvulta peräisin oleva maatila, jonka vanhat rakennukset on entisöity kauniisti tilan henkeä kunnioittaen. Tilaa ylläpitää keinosiemennykseen perehtynyt maanviljelijöiden yhdistys, johon kuuluu n. 3000 viljelijää lähiseudulta. Tilalla työskentelee 5-10 henkilöä vakituisesti eri tehtävissä.

Maatilan runkona on alueella kasvatettava lypsylehmärotu, josta saadaan erityisen rasvaista ja proteiinipitoista maitoa. Maito jalostetaan arkipäivisin välittömästi lypsyn jälkeen tilalla kahdeksi eri juustoksi ja viikonloppuisin lypsettävä maito myydään läheiselle meijerille.

Juuston teosta huolehtii 5 työntekijää, 2 hoitaa lypsyn, lehmät ja ns. maatilan muut työt. EU:n tuella tilalle on rakennettu 120 lehmän navetta. Juusto tehdään saman rakennuksen lisäosassa ja kypsytetään valmiiksi eri huoneissa kypsyyssasteen mukaan. Navetan harjan alle on rakennettu tilaa ja normandiaalaista lehmärotua esittelevä näyttely- ja opetustila. Myös ulkona pihan eri puolilla on runsaasti kylttejä kertomassa tilan toimintaan liittyvistä asioista. Keinosiemennys on osa tilan erityisosaamista.

Tilan toinen tärkeä toimintamuoto on matkailu. Vanhan päärakennuksen yläkerta on korjattu B & B – majoitushuoneiksi ja alakerran sali toimii ruokailutilana. Häät ja perhejuhlat kuuluvat viikonloppujen ohjelmaa keväästä syksyyn, arkisin tilalla vierailevat ryhmät ja työporukat. Tarjoilusta huolehtii pitopalvelu hyödyntäen siinä myös tilan omia juustoja. Tilan reception ja tuotekauppa sijaitsevat parkkipaikan vieressä.

Tilan työntekijät ovat tyytyväisiä tehtäviinsä ja tekevät niitä vapaasti ja omatoimisesti. Paikassa on hyvä henki ja se näkyy myös palvelussa ja henkilökunnan ilmeissä.

Tila on positiivinen, monipuolinen kokonaisuus, joka hyödyntää saamansa mahdollisuudet. Markkinoinnissa tila on mukana historiallisten tilojen ketjussa, minkä lisäksi se tekee aktiivisesti omatoimista tiedottamista eri suuntiin. www.sainthippolyte.com



4.3 Chez Samuel

Chez Samuel on monipuolista tekemistä tarjoava maatilamajoituspaikka. Ohjelmassa oli majapaikan esittely sekä katsaus tilan tarjoamiin palveluihin matkailijoille. Tilan on perustanut opettajapariskunta viitisentoista vuotta sitten. Tilaa käytetään paitsi maatilamajoitukseen myös ns. **opetusfarmina**. Tilalla on sikoja, vuohia, ankoja ja hevosia. Kesäkuussa 2011 valmistui uusi noin kahden kilometrin mittainen ”lenkkipolku”. Polun varrella on **interaktiivisia** pisteitä, joissa opitaan eläimistä, maatilasta, luonnosta ja kasveista. Tilalla on myös mahdollisuus opetella mm. leivän valmistusta, lampaan keritsemistä, kerman/voin/juuston valmistusta, eläinten hoitoa sekä oppia kuinka maatilalla toimitaan www.ecodomaineduhouvre.fr



4.4 La Calvadosienne

La Calvadosienne on Normandian maihinnousurannikolla sijaitseva osteriviljelmä. Tila tuottaa vuosittain yli 300 tonnia ostereita ja on voittanut laatupalkinnon hienommakuisista ostereistaan. Yritys on ACSEA yhdistyksen perustama vuonna 1991 ja työllistää 26 henkilöä. Yhdistys tarjoaa viljelmillään työpaikan noin 20 kehitysvammaiselle ja takaa heille luotettavan ja haasteellisen työpaikan. Näin yritys toimii ns. pedagogisena tilana. EU on rahoittanut yrityksen perustamista ja osallistuu myös työntekijöiden palkkaukseen. Yrityksen paras markkinointikeino on sen omat tyytyväiset asiakkaat.



Osteri on nilviäinen, joka kehittyy täysikasvuiseksi noin kolmessa vuodessa. Luonnonmukainen osteri kehittyy itsestään, mutta suurin osa Ranskassa käytettävistä ostereista on ihmisen kasvattamia. Tilalta lähtee ostereita koko Ranskaan. Suurin osa ostereista kulutetaan joulun aikaa ravintoloissa ja kodeissa.

Osteriviljelmille voi mennä ainoastaan laskuveden aikaan. Noin 2 tunnin vierailuaikana kuulimme osterinviljelystä, näimme ne konkreettisesti laskuveden aikana ja luonnollisesti maistelimme ostereita kyytipoikana lasillinen valkoviiniä.

Yrityksen työnjohtaja kertoi, että osteriviljelyn pahin uhka on meressä elävä virus, joka vuodesta 2008 lähtien on aiheuttanut vuosittain n. 30 % hävikin. Pieniä osterin alkua ei ole tarpeeksi ja ne menehtyvät pieninä.



4.5 Calvados Christian Drouin

Calvados Christian Drouin on tila, joka tuottaa maailmankuulua calvadosta. Noin 45 % tuotannosta menee vientiin. Tilan calvados syntyy monimuotoisen valmistusprosessin tuloksena. Kaiken pohjana ovat hyvälaatuiset omenat ja mm. tynnyreiden laatu, koko ja ikä ovat ratkaisevia asioita. Tilasta löytyy tietoja jo 1600-luvulta ja se on saanut yli 140 kultamitalia tuottamastaan calvadoksesta. Tila on saanut myös Ranskan presidentin erikoispalkinnon sekä eurooppalaisen ”Grand Prix du Prestige Europeen” palkinnon. Yritys on perheyritys, jota on kehitetty erittäin pitkäjänteisesti

Noin puolitoista tuntia kestävä vierailun aikana teimme kierroksen puristamossa ja tislaamossa, kuulimme valmistusprosessin eri vaiheista ja laatuoluokituksista. Kierroksen aikana omistaja kertoi asettamista tavoitteista ja niiden toteutumisesta. Valmistuksessa tärkeää on maku, laatu ja jatkuva tuotekehitys. Vanhin juomatynnyri varastossa oli vuodelta 1939. Kaikki raaka-aineet tulevat omilta viljelmiltä.

Isännät ovat kehittäneet myös lukuisia mielenkiintoisia calvados-pohjaisia cocktail-reseptejä. Kierroksen päätteeksi maistelimme tilan tuotteita ja teimme ostoksia tilamyymälässä. Kierroksen jälkeen oli vuorossa ranskalainen maalaislounas tilan ruokasalissa.

www.calvados-drouin.com





4.6 Pere Magloiren calvados-talo

Pere Magloiren calvados-talossa perehdyimme vuonna 1821 perustetun yrityksen toimintatapoihin ja calvadosen eri laatuihin. Yrityksen tuotteista n. 60% menee vientiin ja yrityksellä on konsultteja ja myymälöitä ympäri maailmaa. www.calvados-pere-magloire.com

4.7 Tutustuminen herkkukaappoihin ja erikoisliikkeisiin

Ranskassa on tavallista, että elintarvikkeet ostetaan pienistä, erikoistuneista kivijalkamyymälöistä tuoreina ja tarpeen mukaan. Maaseudulla hyödynnetään hyvin kunkin paikkakunnan omia raaka-aineita. Pariisissa erikoisliikkeitä on runsaasti. Tutustuimme mm. Galeries Lafayetten erikoisruokaliikkeisiin, joissa tuotteet olivat selkeinä ryhminä ja esillä hyvin näyttävästi. Valikoima liikkeissä on erittäin runsas ja mielikuvituksellinen. Esimerkkinä voi mainita minikokoiset kasvikset mm. karpalon kokoiset tomaatit sekä runsas syötävien kukkien valikoima.

Opas kertoi, että Pariisissa leipurit sopivat vapaa-aikansa yhdessä, koska asukkaiden on kaikissa olosuhteissa saatava patonkinsa tuoreena. Patongit kuljetetaan vielä kotiin perinteisesti ilman käärettä, joskin marketeissa näkee jo pakattua patonkia.

4.8 Muut tutustumiskohteet

Vapaa-aikana opintomatikalle osallistujat tutustuivat Pariisiin nähtävyyksiin ja ruokatarjontaan oman kiinnostuksensa mukaan. Yhdessä ja erikseen todettiin, että Ranskassa kahvila- ja ravintolakulttuuri on vahvaa ja palvelu sujuu nopeasti ja kitkattomasti suuresta asiakasmäärästä huolimatta.

Matkatoimisto tarjosi ryhmälle risteilyliput Seine-joelle, josta nähtiin historialliset rakennukset vesiperspektiivistä. Yhdessä tehtiin kiertoajelu bussilla tutustuen Pariisin tärkeimpiin turistinähtävyyksiin.



5 Matkan kokonaisarviointia

Matkalle osallistuneet yritykset kirjoittivat opiskelutehtävänä kuvauksen yhdestä tutustumiskohteesta ja arvioivat samalla, mitä opintoretkeä on opettanut. Samalla yrittäjät antoivat palautetta myös opintomatkan järjestelyistä ja toteutumisesta.

Opintomatkan tutustumiskohteita pidettiin hyvinä. Yritysten monipuolinen ja havainnollinen esittely sai kiitosta. Samoin huomattiin intohimo yrittämiseen sekä pitkäjänteisyys yritysten kehittämisessä. Esille nousi myös ranskalaisten hyvä itsetunto, joka pahimmillaan voi johtaa hieman ylimieliseen suhtautumiseen asiakkaisiin.

Osteriviljelmä oli erinomainen esimerkki hyvin toimivasta sosiaalisesta yrityksestä. Domaine de St Hippolyten ja Chez Samuelin vahvuutena ovat monipuolisuus ja seudun vahvuuksien hyödyntäminen. Calvados-yritykset ovat hyviä esimerkkejä perheyrittäjyyden voimasta.

Ranskalainen ruokakulttuuri tuli opintomatkalle esiin monipuolisesti. Normandian maaseudulla nautittiin tyyppillistä paikallista ruokaa, jossa näkyvimmin olivat paikalliset juustot ja siiderin käyttö ruuanvalmistuksessa. Pariisin herkkukaupoissa kohdattiin toinen ääripää, herkkukauppojen ja erikoisliikkeiden uskomattomat valikoimat. Ranskalainen perhe käyttää todennäköisesti huomattavasti enemmän aikaa raaka-aineiden hankintaan erikoiskaupoista, ruuanvalmistukseen ja yhdessä ateriointiin kuin suomalainen perhe.

Yhteenvedon yrittäjät totesivat, että heidän omissa yrityksissään ja Suomessa yleensä on paljon asioita, jotka ovat paremmin kuin Ranskassa, mutta suomalainen ei osaa tuoda niitä ylpeänä esiin. Samoin todettiin, että ranskalainen maaseutuyrittäjä/virkamies ei ehkä ota EU:n direktiivejä yhtä vakavasti kuin suomalainen, koska yrityksissä oli havaittavissa puutteita, joita suomalainen virkamies ei hyväksyisi.

Hankkeen toimijat saivat kiitosta matkan ennakkojärjestelyistä ja siihen liittyvästä tiedotuksesta. Ohjelma oli osallistujien mielestä tiivis, mutta antoisa. Majoitus maaseutumatkailuyrityksessä ei täyttänyt odotuksia lähinnä tilojen kylmyyden takia. Yleisarvosanaksi opintomatkalle annettiin 3,8 (asteikko 1= välttävä 5 = erittäin hyvä) Arviointia laski majoitustilojen epämukavuus maaseutumatkailuyrityksessä.

' Oli taas mahtava reissu, pieni aika ja niin paljon ihmettä. Paremmin ei voisi koota pakettia meidän tarpeisiin, tunnette omanne. Kyllä on ilmiselvää, että lähiruoka on ihmisille parasta ravintoa ja alkaa taas tieto lisääntyä. Ei millään olis' uskonut, miten Ranska on ylpeä lehmistä ja omenista. Meillä pitäis' edelleen sitä itsetuntoa lisätä!'

'Suomalainen perusruoka kunniaan. Meillä on hyvät sapuskat*'

Liite: Kuvia tutustumiskohteista