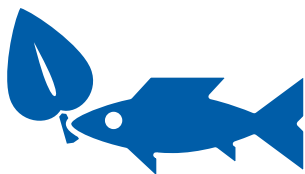


KALASTA HYVINVOINTIA



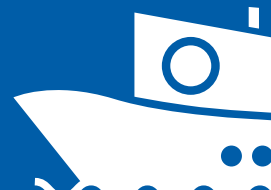
KUVA: MERI- JA KALATALOUSVERKOSTO, KUVAAJA MARKKU SAIHA

KALA



on ympäristötietoisen
kuluttajan valinta

KALASTUS



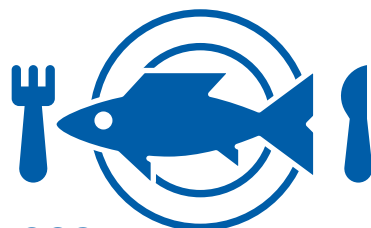
on tehokkaimpia tapoja
poistaa ravinteita vesistöistä



VESIVILJELY

on yksi vähiten ympäristöä
kuormittavista tavoista
tuottaa ruokaa

KALA



on oleellinen osa
terveyttä edistävää
ruokavaliota

Kala on kysyttyä

KAIKKI KOTIMAINEN KALA
kauppojen kalatiskauihin ja ravintoloihin
tulee ammattikalastajilta ja kalan-
viljelijöiltä.

KOTIMAINEN ALKUTUOTANTO
ei riitä kattamaan kalan kysyntää Suomessa,
tuontikalaa käytetään yhä enemmän.

Suomessa kulutetun kalan alkuperä ennen ja nyt



1992 Kotimainen kaupallinen
kalastus ja kasvatus
Tuontikala 53 %

47 %

2017 Kotimainen kaupallinen
kalastus ja kasvatus
Tuontikala 81 %

19 %

Kaupallinen kalastus

Arvo tuottajahintoina
vuonna 2017 (ilman alv.)

AVOMERIKALASTUS
Silakan, kilohailin ja turskan
troolikalastus

27,6 MILJ. EUROA



**RANNIKKO- JA
SAARISTO-
KALASTUS**

Siian, kuhan, ahve-
nen, lohen ja silakan
rysä- ja verkkopyynti

8,6 MILJ. EUROA

SISÄVESIKALASTUS

Muikun troolipyynti, siian, kuhan,
ahvenen rysä- ja verkkopyynti

15,3 MILJ. EUROA



Ammattikalastuksen saaliin
arvo Suomessa vuonna

2017

51,5 MILJ. EUROA

**HAITTAELÄIMET OVAT
MONIN PAIKOIN TEHNEET
KALASTUKSEN
MAHDOTTOMAKSI TAI
KANNATTAMATTOMAKSI.**



KUVA: MERI- JA KALATALOUSVERKOSTO, KUVAAJA MARKKU SAIHA

Ammattikalastajien määrä vähenee

Mistä kalaa tulevaisuudessa?



VUONNA **2018**

Päätöimisiä ammattikalastajia **700**
Sivutoimisia kalastajia **3500**

Ammattikalastajien määrä on
laskenut tasaisesti. 2000-luvun aikana
kalastajien määrä on puolittunut.



**KAUPALLINEN
KALASTUS
KALANVILJELY**

Kala kuluttajien ruokapöytiin tulee elintarvikealan ammattilaisten ketjun kautta:

JALOSTUS

LOGISTIikka

TUKKUKAUPPA





**MUUT
ELINKEINOT**

Kalanviljely

VILJELLYN KALAN TUOTANTO VUONNA 2017

ARVO **70,3** MILJ. EUROA
(ilman alv.)

RUOKAKALAA NOIN 14 600 TONNIA

-  Kirjolohta **13 600 tonnia**
-  Siikaa **800 tonnia**
-  Kuhaa, sampea, taimenta ja nieriää yhteensä noin **200 tonnia**
-  Kirjolohen mätiä **500 tonnia**

- KALANVILJELYLLÄ TUOTETAAN RUOKAKALAA JA KALANPOIKASIA.
- TÄRKEIN VILJELTÄVÄ RUOKAKALA ON KIRJOLOHI.
- KALANPOIKASIA KÄYTETÄÄN KALAVESIEN HOITOISTUTUKSIIN SEKÄ RUOKAKALAN KASVATUKSEEN.
- KALANVILJELY TAPAHTUU MERI- JA SISÄVESIALUEELLA SEKÄ KIERTOVELAITOKSISSA.
- VILJELLYN KALAN TUOTANTOA RAJOITTA ERIITTÄIN TIUKKA LUPAPOLITIIKKA.



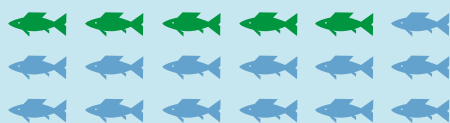
Kalan jalostus ja kauppa



**KALAN
IMAGOARVO**
kaupalle
on suuri.



VALTAOSA KALASTA
myydään päivittäis-
tavarakaupan kautta.



**KALAN JALOSTAJAT
JA KAUPPA**
varmistavat
kalatuotteiden
kuluttaja-
saatavuuden.

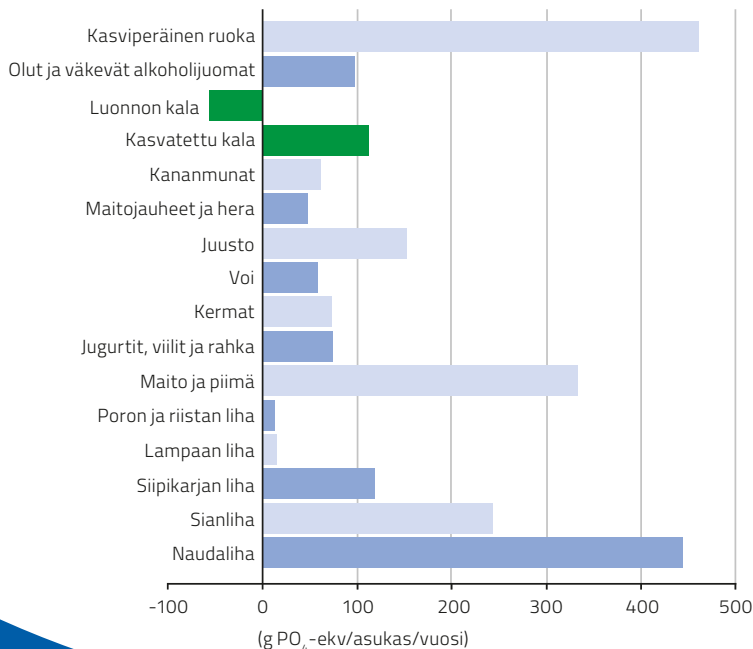
VIENTI

**VÄHITTÄIS-
KAUPPA**

RAVINTOLAT

Ympäristövaikutukset

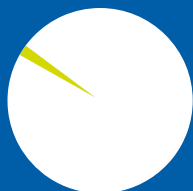
SUOMALAISEN RAVINNON KESKIMÄÄRÄINEN ITÄMERI-JALANJÄLKI



KALAN- VILJELYN OSUUS

Suomen fosforikuormituksesta on vain

1,9%



SUOMALAISET KULUTTAJAT HALUAVAT

syödä kotimaista kalaa.

Suomen väkiluku (2018) **5 517 919**

95% suomalaisista syö kalaa

75% haluaa syödä kalaa nykyistä enemmän



Pro Kala

**NAPPASIKO?
OTA YHTEYTTÄ:**

www.sakl.fi
www.kalankasvatus.fi
www.kalakauppiasliitto.fi
www.etl.fi
www.prokala.fi

Pro Kala ry
PL 115 00241 Helsinki
Toiminnanjohtaja Katriina Partanen
katriina.partanen@prokala.fi
0400 827 277