

Seminaarin avaus, kansanedustaja Ville Niinistön puheen asiasisältö

Ruoka ei ole vain ravintoa. Syömistä koskevat valinnat ovat paitsi ravitsemuksellisia, teknisiä ja taloudellisia, myös symbolisia ja rituaalisia.

Ruokavalinnoillamme tulemme ottaneeksi kantaa, tiedostaen tai tietämättämme. Ruoka on kulttuuria, se on osa identiteettiämme ja historiaamme. Yhteiskunnalliset muutokset vaikuttavat ruokatottumuksiin ja valintoihin.

Viime vuosina elintarvikesektorilla Suomessa on tapahtunut paljon.

Alalle on tullut myös uusia ennakkoluulottomia yrittäjiä ja liiketoimintamalleja – mm. maatilatori, lähiruoka-auto, kaupasta kotiin viikon ruokakassi reseptien kera. Keittiöissä, kaupoissa ja mediassa puhutaan erilaisten dieettien lisäksi elintarvikkeiden ympäristö- ja ilmastovaikutuksista. MTT on yhdessä WWF:n ja ravintoloiden kanssa kehittänyt lounasruokakonseptin.

Kuluttajat ovat perinteisten ruokapiirin sijaan alkaneet kasvattaa ruokaa kaupungeissa, perustaneet pop up ravintoloita, "vallanneet" kauppoja ja ravintoloita (porkkanamafia), palkanneet ruokapiirin oman maanviljelijän.

Ruoka liittyy myös ilmastoon.

Maailman keskilämpötila nousee yli 4 astetta vuosisadan loppuun mennessä, jos kasvihuonekaasupäästöt kasvavat nykytahtia. Näin radikaali muutos mullistaa myös ruoantuotantoa – myös meillä.

Suomi on sitoutunut muiden EU-maiden tavoin vähentämään eri sektoreiden kasvihuonekaasupäästöjä, lisäämään uusiutuvista lähteistä peräisin olevan energian tuotantoa ja käyttöä sekä säästämään energiaa.

Suomen maataloustuotannosta kuten kotieläintuotannosta ja peltoviljelystä aiheutuvia päästöjä tulisi vuoteen 2020 vähentää noin 13 prosenttia vuoden 2005 tasosta. Tutkimuslaitosten arvioiden mukaan tähän vähennykseen on mahdollista päästä ilman maataloustuotannon määrän leikkaamista.

Ilmastonmuutoksen lisäksi luonnon monimuotoisuuden köyhtyminen ja rehevöityminen, mutta myös uusien työpaikkojen luominen, edellyttävät satsaamista koko ruokajärjestelmän kestävyYTEEN.

Jorma Ollilan vetämä maabrändi-työryhmä ehdotti pari vuotta sitten, että puolet Suomen maataloudesta olisi luomua vuoteen 2050 mennessä. Tavoitteena on nostaa luomuviljelyn pinta-ala nykyisestä noin 9 prosentista 50 prosenttiin vuoteen 2030 mennessä eli noin 10 prosenttia vuodessa.

Tälle tavoitteelle on naureskeltu, mutta alan ammattilaiset ovat todenneet, että kunnianhimoisella tavoitteella on ollut myös kannustava vaikutus. Alalla on alkanut tapahtua paljon.

Luomun vaikutuksista on monenlaisia tutkimuksia, jotka kaikki eivät anna yksiselitteistä vastausta luomun mahdollisuuksista tuoda ratkaisuja ilmastonmuutoksen tai ruokaturvan haasteisiin.

Energiankulutus on luomuviljelyssä 45 % pienempi ja luomuviljely on 28 % energiatehokkaampaa kuin tavanomainen viljely. Kasvihuonekaasupäästöt ovat luomumaataloudessa vain noin kolmanneksen tavanomaisen tuotannon päästöistä. Satotonna kohti kasvihuonekaasujen päästöt ovat luomutiloilla noin neljännestä pienempiä. Vähäisempien kasvihuonekaasupäästöjen lisäksi luomuviljelyssä maa toimii hiilinieluna tehokkaammin kuin tavanomaiset viljelykset.

Luomuviljelyllä on myös monia muita etuja kuten ravinteiden kierrätys ja monivuotinen viljelykierto, joiden avulla maan kasvukunto säilyy paremmin. Rankat sateet tai kuivuuskaudet tuovat esille luomun hyvät puolet. Kun maaperän kunnosta on pidetty huolta, se sietää suurekin sään vaihtelut tavanomaista viljelyä paremmin. Luomuviljely pitää myös yllä luonnon monimuotoisuutta ja parantaa vesistöjen tilaa.

Luonnonmukainen viljely voi myös tarjota ratkaisuja ruuan riittävyteen. Monesti kuulee sanottavan, ettei luomusta ole ratkaisemaan lisääntyvää ruoan tarvetta maailmassa. YK toteutti muutama vuosi sitten 57 maassa ekoviljelyprojekteja. Hankkeille oli yhteistä mm. se, että maatilat viljelevät monipuolisesti erilaisia kasveja, kierrättävät ravinteita ja energiaa ja käyttävät luonnonmukaisia keinoja maaperän muokkaamiseen ja tuholaitosten torjuntaan. Kokeiluissa havaittiin, että luomuviljelyyn siirtymällä voidaan jopa kaksinkertaistaa ruuantuotanto. Luonnonmukainen viljely näyttää myös vähentävän ilmastonmuutoksen negatiivisia vaikutuksia maataloilla.

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuslaitoksen selvitysten mukaan kaikki kotimaista kulutusta varten tuotettavat peruselintarvikkeet voitaisiin tuottaa luomuviljelynä. Voisiko luomu myös tarjota mahdollisuuksia vientiin? Esimerkiksi työ- ja elinkeinoministeriön tuoreen barometrin mukaan elintarvikeala nähdään kasvualana, jolle erikoistuminen, luomu- ja lähiruoka tarjoavat uusia liiketoimintamahdollisuuksia. Kotimarkkinat eivät merkittävästi kasva, vaan kasvu on haettava ulkomailta tai tuotteiden jalostusarvon nostamisesta. Ruoka tarjoaa mahdollisuuksia ja lisäarvoa myös matkailuun ja elämyspalveluihin.

Suomessa tehdään julkisia hankintoja noin 25–30 miljardilla eurolla vuosittain. Tästä lähes kolme neljänneistä on kuntien, kuntayhtymien ja muiden kunnallisten organisaatioiden hankintoja. Kuntien hankinnat vastaavat suuruudeltaan kolmasosaa valtion budjetista.

Julkinen sektori – kunnat, sairaalat ja päiväkodit - voisivat käyttää hankintoja enemmän strategisesti keinona toteuttaa tärkeitä tavoitteita.

Monissa maissa julkisten hankintojen viherryttämistä on harrastettu pitkään. *Euroopassa on satoja kaupunkia, joissa kestävien hankintojen haaste on otettu tosissaan vastaan. Näin on vähennetty päästöjä, mutta säästetty myös rahaa sekä luotu mahdollisuuksia uusille avauksille ja yrityksille.*

Wien on organisoinut hankintansa systemaattisesti mm. asettamalla kunnianhimoisia tavoitteita, laatimalla hankintakriteereitä työryhmissä sekä neuvottelemalla aktiivisesti uusista ratkaisuista yritysten kanssa. Kaupunki on laskenut säästäneensä noin 43 miljoonaa euroa kymmenen vuoden aikana. Luomu on valtavirtaa wieniläisissä julkisissa keittiöissä.

Malmössä kaupunki on asettanut tavoitteen hankkia 100 % luonnonmukaisesti tuotettua ruokaa päiväkoteihin ilman lisäkustannuksia. Paikalliset yrittäjät ovat aktiivisesti mukana vaihtoehtojen kehittämisessä. Tällä hetkellä luomun osuus monien koulujen ruokalistaista on noin 85 %.

Meillä on myös hyviä esimerkkejä. Portaat luomuun- ohjelman keittiöt ovat sitoutuneet käyttämään luomua säännöllisesti. Julkisen sektorin ammattikeittiöistä mukana on n. 20 %. Suurin ryhmä on päiväkodit.

Runsas vuosi sitten hallitus antoi periaatepäätöksen kestävästä hankinnoista, jota olin valmistelemassa. Ruuan osalta keskeinen tavoite on lisätä julkisten keittiöiden roolia terveellisen, ympäristö- ja ilmastoystävällisen ruuan tarjoajana. Periaatepäätöksen mukaan julkisissa keittiöissä tarjotusta ruoasta 10 prosenttia pitäisi olla luomua vuoteen 2015 mennessä ja 20 prosenttia vuoteen 2020 mennessä.

Ruokahävikki on meillä ja globaalistikin merkittävä. Kaikesta maailmassa vuosittain tuotetusta ruuasta kolmasosa – joka riittäisi ruokkimaan 3 miljardia ihmistä – päättyy roskiin.

Jos globaali ruokahävikki olisi valtio, se olisi Kiinan ja Yhdysvaltain jälkeen maailman kolmanneksi suurin kasvihuonekaasujen tuottaja.

Suomessa MTT:n tutkimusten mukaan, kaikesta syömäkelpoisesta ruoasta haaskataan koko elintarvikeketjussa peräti 10–15 prosenttia. Eniten ruokaa menee hukkaan kotitalouksissa, noin puolet enemmän kuin esimerkiksi kaupoissa.

Suomessa heitetään ruokaa vuosittain roskiin 120–160 miljoonaa kiloa eli 20–30 kiloa henkeä kohti. Kotitalouksien ruokajäte on noin kaksi kertaa enemmän kuin kauppojen pois heittämä ruokamäärä (65–75 miljoonaa kg). Ravintolapalveluista arvioidaan aiheutuvan hieman enemmän ruokahävikkiä kuin kaupoista (75–85 miljoonaa kg).

Roskiin heitetty ruoka verottaa myös lompakoitamme 500 miljoonalla eurolla vuosittain. Pelkästään kotitalouksista vuosittain roskiin päätyvän ruokajätteen päästöt vastaavat 100 000 auton ilmastovaikutusta.