Syö ilmastonmuutos pienemmäksi!

13.9.2019

Ilmastoystävällisten ruokavalintojen tekeminen ei ole helppoa. Kuluttajan on vaikea tietää aiheuttaako pienemmän hiilijäljen syömällä soijapyöryköitä vai broilerikiusausta vai jättämällä ne syömättä. Elintarvikkeen hiilijalanjälki ilmoitetaan vain harvoissa tuotteissa ja toisinaan ilmoitetaan että jälki on kompensoitu. Yrityksissäkään ei vielä yksiselitteisesti tiedetä, mitä kaikkea tulisi hiilijalanjäljen laskennassa ottaa huomioon.

Ruoan ilmastovaikutukseen vaikuttavat elintarvikevalinnan lisäksi mm. kuluttajan itsensä tekemät valinnat hankinta-, säilytys- ja valmistustavan suhteen. Monen syötävän annoksen osalta merkittävin ilmastovaikutus onkin kuluttajan itsensä aiheuttama. Niistä merkittävin ilmastonmuutosta aiheuttava teko on jääkaapissa tai lautasella olevan ruoan syömättä jättäminen, eli ruoan päätyminen jäteastiaan. Suunnitelmallisen ja vastuullisen ruokakuluttamisen lisäksi voimme valmistaa ruokaa energiatehokkaasti ja taloutemme kokoon suhteutettuna järkevän kokoisia annoksia.

Ruoan ilmastonmuutosvaikutukseen vaikuttaa paitsi itse tuote ja sen alkuperä sen tuotantotapa kuten toimitusketjussa tehdyt hankinta-, kuljetus-, säilytys-, sivuvirta- ja energiaratkaisut. Esimerkiksi pippuripihvin tilatessaan on eroa, onko nauta aikoinaan laiduntanut palaneella sademetsän pohjalla vai hiiltä sitovalla nurmella.

Vastuullinen yritys kantaa ympäristövastuun lisäksi myös taloudellisen ja sosiaalisen vastuunsa, ja niiden toimitusketjuissa on vain yrityksiä, jotka esimerkiksi hankkivat viljelysmaita eettisesti tai noudattavat työehtosopimuksia. Vastuullisen kuluttajan kannattaakin valita vastuullisuusarvoihin ja ohjelmiin sitoutuneiden yritysten tuotteita. Vastuullinen kuluttaja pyrkii myös syömään ravitsemussuositusten mukaisesti, jolloin todennäköisemmin syö myös ilmastoystävällisemmin, kuin henkilö joka ei noudata ravitsemussuosituksia.

Hanne Ala-Harja, yliopettaja, SeAMK Ruoka