Ruoan ympäristövaikutuksista kaivataan lisätietoja

19.6.2019

Ruoantuotannossa kiehuu tällä hetkellä monta soppaa. Toisaalla puhutaan ruoan eettisyydestä, kestävyydestä, ja kannattavuudesta, toisaalla keskustelua kuumentaa ilmastonmuutos, hiilenkierto, hiilijalanjälki ja Itämeren rehevöityminen. Keskustelu ei ole missään nimessä huono asia, ja se kertoo aina yhteiskunnan tilasta. Keskustelut kumpuavat aidoista huolista ja ongelmista ja ne tulee ratkaista nopeasti. Kysymys kuuluukin, johtaako tiedon puute ja eri intressien ristiriidat tilanteeseen, jossa kokkeja on kauhan varressa liian monta ja myönteiset tulokset jäävät saavuttamatta?

Keskustelussa on tärkeää erottaa se, kuka puhuu ja mistä asiasta. On erotettava markkinointipuheet ja lobbaus aidosta tutkimustiedosta. Yrityksillä on aito tahto vähentää ympäristövaikutuksiaan, mutta mielikuvat tulee lunastaa myös käytännössä. Kuluttajat ostavat tällä hetkellä mielellään tuotteita, joilla on kilpailijoihin verrattuna pienempi ympäristöjalanjälki. Tästä voi hyötyä ne toimijat, joilla on kykyjä ja resursseja teettää laskelmia. Tämä ei välttämättä tarkoita sitä, että ympäristöhaitat olisivat vähäisemmät yrityksessä, jossa laskelmat ja markkinointi on tehty oikein. Joskus lähellä toimivan tuottajan ruoka saattaa jäädä jalkoihin ilman perusteluja. Toisaalta ihmisten arkipäiväisiä valintoja tulee kuunnella, mutta niiden ei saa antaa ohjailla päätöksentekoa ilman tieteellisiä perusteita.

Mitä tarkoitetaan etuliitteellä ”lähi-”?

Yksi esimerkki toiminnasta, johon kannattaisi kiinnittää huomiota on etuliitteen ”lähi-” käyttäminen. Markkinoinnissa käytetään tällä hetkellä paljon lähi-sanaa: meillä on lähiruokaa, lähienergiaa, lähikauppoja jne. Ongelmana on se, että kukaan ei ole määrittänyt virallisesti sitä, mitä sanalla ”lähi” tarkoitetaan. Pikagallup SeAMK Ruoka-yksikön opiskelijoilla osoitti, että alan opiskelijat ajattelevat lähiruoan olevan ruokaa, joka on tuotettu noin 100 km:n säteellä. Yritykset voivat melko vapaasti määritellä, missä tilanteessa etuliitettä on sopiva käyttää. Tämä voi tietyissä tapauksissa ohjata kuluttajien käyttäytymistä ympäristön kannalta jopa väärään suuntaan. Lähiruolla tarkoitetaan kyllä yleisesti sitä, että ruoka on maantieteellisesti lähellä tuotettua ruokaa, mutta sille, kuinka kaukaa se saa tulla, ei ole selvää rajausta ruokalajeittain. Tämä on yksi syy, miksi ympäristövaikutuksista tarvitaan lisää sekä temaattista että tieteellistä keskustelua. Pitäisikö meidän rajoittaa termin käyttöä?

Viime aikoina on uutisoitu myös ruokatuotteiden hiilijalanjälkimerkinnöistä, mikä on positiivinen asia. Hiilijalanjälkimerkintöjä halutaan uudistaa siitä syystä, että merkintää ei ole vaadittu kaikilta ja yritysten omien merkintöjen laskutavat ovat vaihdelleet. Aiheesta tarvitaan kipeästi koulutusta ja yhdenmukaisia toimintaohjeita. Tässä SeAMK Ruoka –yksiköllä on iso rooli ja mahdollisuus osallistua, sillä meillä tärkeänä painoalana on sekä opetuksessa että tutkimustoiminnassa kestävä ruokaketju.

Koulutustarpeisiin on varauduttu

Nykyään vastuullisuudella on niin iso merkitys, että se on pakottanut muuttamaan ammattikorkeakoulujen kurssisisältöjä ja tuottamaan aiheen ympärille räätälöityjä koulutuksia ja toimia, kuten Biotalouden erikoistumiskoulutuksen (30 op) ja Kiertotalousosaamista ammattikorkeakouluihin –hankkeen. Koulutusten ja hankkeiden tarkoitus on tarjota työelämälle asiantuntijatietoon pohjautuvia keinoja ympäristövaikutusten arviointiin ja pienentämiseen.

Ruoantuotanto on murroksessa, mutta muutokset voivat tapahtua hitaasti. Tärkeää on löytää ne kiertotalouden keinot, jotka helpottavat siirtymistä kestävämpään ruokaan. Syötpä lopulta mitä tahansa, sillä aina oma vaikutuksensa ympäristöön. Tärkeintä on vähentää kaikkien ruoantuotantotapojen ympäristöhaittoja mahdollisuuksien rajoissa. Pahin ympäristöhaitta lienee edelleen syömättä jääneellä ruoalla eli hävikkiruoalla, jossa resurssit ja tuotantopanokset menevät täysin hukkaan. Näin tapahtuu edelleen jopa 30 %:lle tuotetusta ruoasta (Luke 2018).

Lähde:

Katajajuuri, J-M 2018. Seminaariesitys: “Mitä tiedämme ruokahävikin määrästä Suomessa?”. Ruokahävikkiseminaari 12.9.2018. Vanha Ylioppilastalo, Mannerheimintie 3, Helsinki. Saatavilla: https://dclive.fi/Havikkiviikko2018/Havikkiseminaari**Kari Laasasenaho, Terhi Junkkari, Taru Mäki, Risto Lauhanen**
Kirjoittajat työskentelevät SeAMK Ruoka -yksikössä