

Eurooppalainen innovaatioyhteistyö kestävien ruokajärjestelmien kehittämisessä

18.8.2026

ERIAFF – alueiden yhteistyötä kestävien ruokajärjestelmien puolesta

Euroopan ruokajärjestelmien kestävyyshaasteet, kuten ilmastonmuutos, luonnonvarojen niukkeneminen, biodiversiteetin heikkeneminen sekä ruokaturvan varmistaminen, edellyttävät ratkaisuja, jotka ylittävät yksittäisten organisaatioiden ja valtioiden rajat. Tähän tarpeeseen vastaa vuonna 2012 perustettu European Regions for Innovation in Agriculture, Food and Forestry (ERIAFF), joka on eurooppalaisten aluehallintojen yhteistyöverkosto. Verkostoon kuuluu nykyisin yli 50 jäsenaluetta ja lähes 40 tarkkailija-aluetta 21 Euroopan maasta. ERIAFF:n tavoitteena on vahvistaa alueiden välistä yhteistyötä, edistää tutkimukseen perustuvaa innovaatiotoimintaa sekä tukea Euroopan unionin maatalous-, elintarvike- ja metsäpolitiikan toimeenpanoa käytännön kehittämishankkeiden, tiedonvaihdon ja yhteisten toimintamallien avulla. Verkosto toimii myös yhteistyöalustana aluehallintojen, tutkimusorganisaatioiden, korkeakoulujen, yritysten ja muiden sidosryhmien välillä sekä tukee Euroopan innovaatiokumppanuuden (EIP-AGRI) tavoitteita rakentaa kilpailukykyinen, resurssitehokas ja kestävä ruokajärjestelmä.

ERIAFF:n toiminta perustuu ajatukseen, että ruokajärjestelmien uudistaminen edellyttää systeemistä lähestymistapaa, jossa teknologiset innovaatiot, liiketoimintamallit, tutkimustieto ja poliittinen päätöksenteko

kehittyvät rinnakkain. Verkoston vuosittaiset konferenssit ja temaattiset työryhmät tarjoavat foorumin uusimpien tutkimustulosten, käytännön ratkaisujen ja alueellisten kehittämiskokemusten jakamiseen sekä uusien kansainvälisten yhteistyöhankkeiden käynnistämiseen.

Wageningenin innovaatioekosysteemi käytännön esimerkkinä

Toukokuussa 2026 Alankomaissa järjestetty ERIAFF Annual Conference kokosi yhteen eri puolilta Eurooppaa aluehallintojen, tutkimusorganisaatioiden, korkeakoulujen ja yritysten edustajia tarkastelemaan alueellisten ruokajärjestelmien tulevaisuutta. Konferenssin teemana oli *Regional Food Systems – Balancing the Economic, Ecological, Environmental and Social Innovations*, mikä kuvastaa hyvin ERIAFF:n tavoitetta yhdistää taloudellinen kilpailukyky, ympäristövastuu, ekologinen kestävyys ja sosiaalinen hyväksyttävyys osaksi ruokajärjestelmien kehittämistä.

Konferenssin keskeinen osa olivat vierailut eri kohteisiin, joissa esiteltiin käytännön esimerkkejä tutkimuksen, yritystoiminnan ja julkisten toimijoiden yhteistyöstä. Yksi vierailukohteista suuntautui Wageningeniin, jota pidetään yhtenä Euroopan merkittävimmistä maatalous- ja elintarvikealan innovaatioympäristöistä. Vierailun aikana tutustuttiin Wageningen University & Research -kampukseen, Plus Ultra II -innovaatio- ja yrityshautomokeskukseen, OnePlanet Research -osaamiskeskukseen sekä kehitysorganisaatio Foodvalley NL:n toimintaan. Vierailun aikana esiteltiin myös Protein Cluster- ja Upcycling Community -verkostojen toimintaa sekä useita startup-yrityksiä, joiden innovaatioratkaisut perustuvat kierto- ja biotalouteen.



ERIAFF 2026 vuosikonferenssi kokosi yli 100 ruoka-alan asiantuntijaa Amsterdamiin toukokuussa 2026 (kuva: ERIAFF AC 2026 toimikunta).

Yksi vierailun kiinnostavimmista yrityksistä oli NoPalm Ingredients, jonka toimintamalli kuvastaa hyvin Wageningenin innovaatioekosysteemin toimintalogiikkaa. Yritys ei pyri korvaamaan palmuöljyä toisella öljykasvilla, vaan kehittää kokonaan uudenlaista tuotantojärjestelmää hyödyntämällä biomassan fermentointia. Prosessissa elintarviketeollisuuden vähäarvoiset sivuvirrat, kuten peruna- ja kasvijalostuksen jakeet, toimivat hiivojen ravintolähteenä, jolloin mikro-organismit tuottavat rasvoja elintarvike- ja kosmetiikkateollisuuden käyttöön. Ratkaisu perustuu kiertotalouden periaatteisiin, joissa sivuvirroille luodaan uutta lisäarvoa sen sijaan, että ne jäisivät vähäiseen hyötykäyttöön.

NoPalm Ingredientsin lähestymistapa kuvastaa hyvin ruokajärjestelmän nykyistä murrosta, jossa huomio kohdistuu yksittäisten tuotteiden sijaan koko tuotantojärjestelmän uudistamiseen. Fermentointiin perustuva tuotanto voidaan sijoittaa lähelle sivuvirtojen syntypaikkoja, mikä vähentää kuljetustarvetta, vahvistaa toimitusketjujen resilienssiä ja pienentää riippuvuutta trooppisista öljypalmuviljelmistä. Samalla tuotantomalli tukee Euroopan unionin kiertotalouspolitiikan tavoitteita, joiden mukaan materiaalien ja biologisten resurssien arvo pyritään säilyttämään taloudessa mahdollisimman pitkään, jätteen syntyä ehkäistään ja sivuvirrat hyödynnetään uusina raaka-aineina. Bio- ja kiertotalouden yhdistäminen nähdään EU:ssa keskeisenä keinona vähentää riippuvuutta fossiilisista luonnonvaroista sekä edistää ilmastoneutraalia, resurssitehokasta taloutta (European Commission 2020, 2025). Yrityksen tavoitteena ei siten ole ainoastaan kehittää vaihtoehtoinen rasva-ainesosa, vaan rakentaa maataloudesta osittain riippumaton, hajautettu ja skaalautuva öljyntuotannon malli, joka vastaa kasvavaan maailmanlaajuiseen rasvojen kysyntään entistä kestävämmin.

NoPalm Ingredients toimii esimerkkinä siitä, kuinka tutkimuksen, yritystoiminnan ja alueellisen innovaatioyhteistyön yhdistäminen voi synnyttää ratkaisuja, jotka tukevat samanaikaisesti ilmastotavoitteita, resurssitehokkuutta ja elintarviketuotannon kilpailukykyä. Juuri tällaisia käytännön esimerkkejä ERIAFF-verkosto pyrkii nostamaan esiin edistääkseen eurooppalaisten alueiden välistä oppimista ja nopeuttaakseen kestävien ruokajärjestelmien käyttöönottoa.

ERIAFF-tapahtuma ja Wageningenissa esitellyt ratkaisut näyttävät käytännössä, miten verkostot toimivat alueilla ja niiden välissä. Etelä-Pohjanmaalla esimerkkinä voisi nostaa SIXFOLD-hankkeen, jonka partnerit ovat myös ERIAFF-alueilta suurimmaksi osaksi. SIXFOLD-hankkeessa tuodaan tutkimusinfraa yritysten käyttöön Living Lab -verkostojen avulla. Verkostoyhteistyö on poikinut innoitteen myös InAFQual-hankkeeseen antamaan mallia alueiden välisestä yhteistyöstä. ERIAFF-verkosto tarjoaa arvokkaan ympäristön viestiä näistä hankkeista ja kehittää uusia yhteistyömahdollisuuksia.

Artikkeli on kirjoitettu osana Euroopan unionin rahoittamaa SIXFOLD (Stimulating Innovation eXperiments in Food prOcessing Live Demonstrators) -projektia (GA 101158281).

Terhi Junkkari
ETT, tutkijayliopettaja
ORCID 0000-0001-8816-7312
SEAMK

Markus Ojala
Projektipäällikkö
ORCID 0000-0002-5107-710X

Lähteet

European Commission. (2020). *A new Circular Economy Action Plan – For a cleaner and more competitive Europe.*https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/9dc6aa01-39d2-11eb-b27b-01aa75ed71a1/language-en

European Commission. (2025). *Strategy for a Competitive and Sustainable EU Bioeconomy.*https://environment.ec.europa.eu/strategy/bioeconomy-strategy_en