

RUOANTUOTANTO KOETTELEE PLANEETTAMME KESTOKYKYÄ

Juha Helenius

Agroekologian professori
Ruralia-instituutti, Helsingin yliopisto

Käykö luomu kukkarolle? Luomuinstituutin keskustelutilaisuus
Tiedekulma, Helsinki 3.10.2023

Globaalit rajat (planeettarajat)

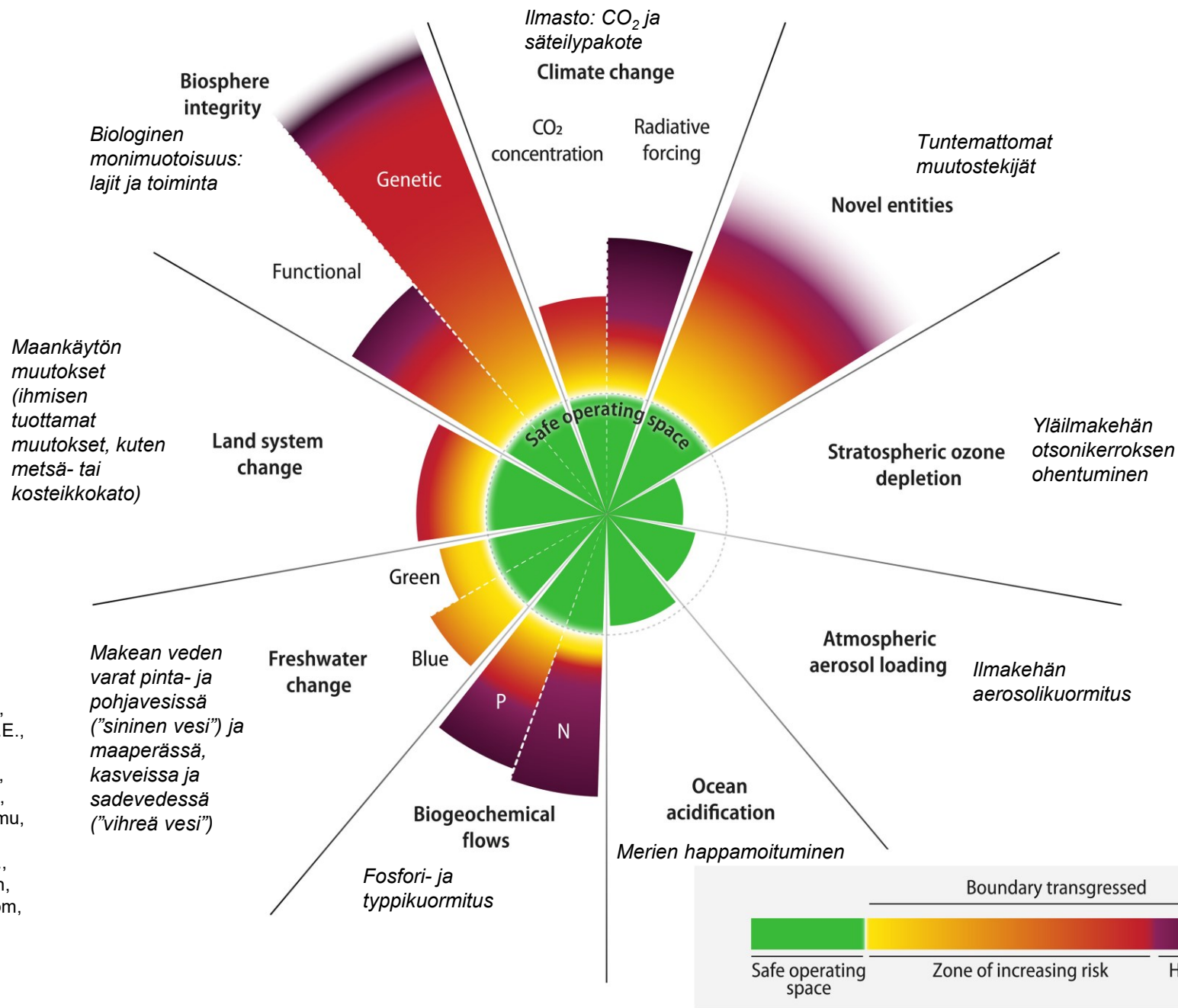
- globaalin yleiskuvan sudenkuoppa

Teknologian mahdollisuudet

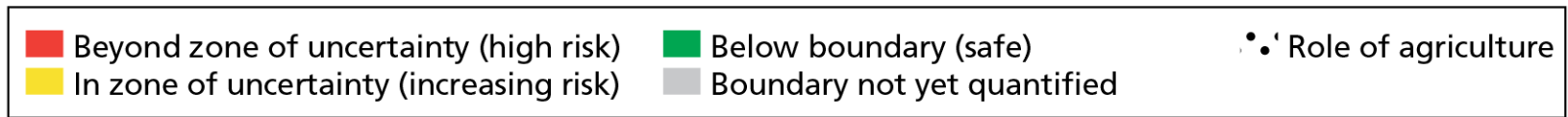
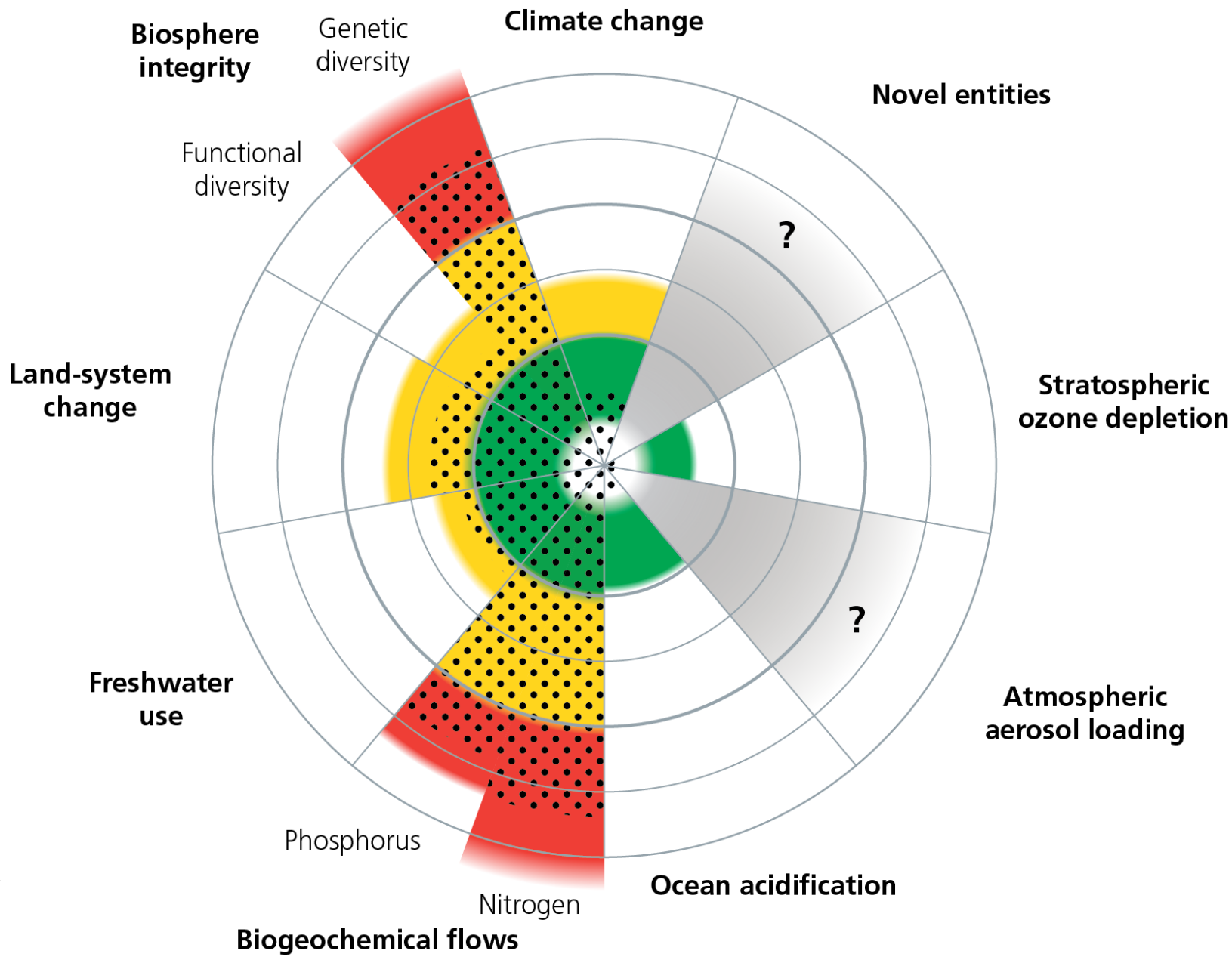
- luottavaisuuden sudenkuoppa

Ruoan taju ja ruokakansalaisuus

- ruoan ekosysteemisyytä edellyttää paikallisuutta
- ruoan kulttuurisuus edellyttää paikallisuutta

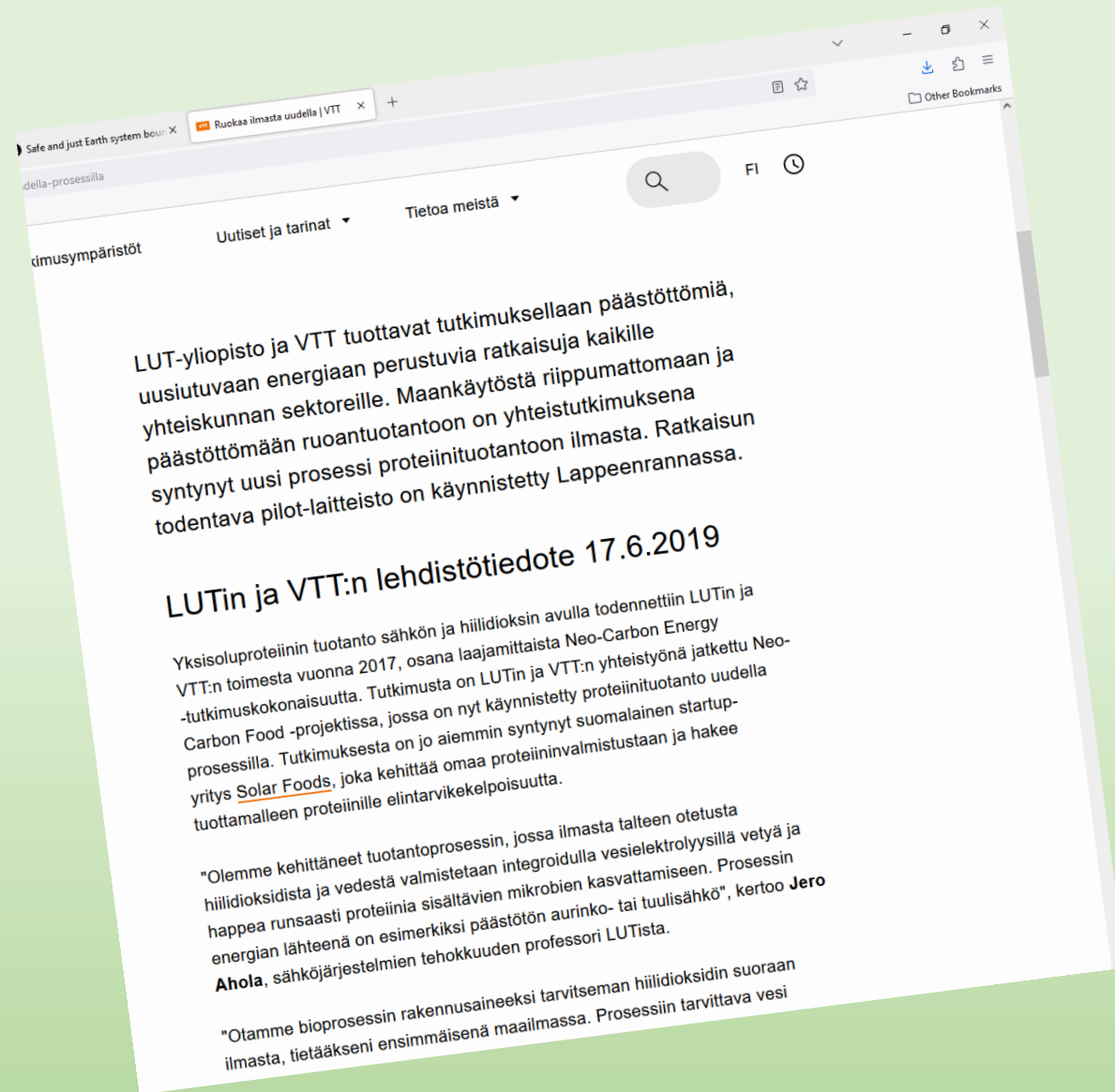


Lähde: Richardson, K., Steffen, W., Lucht, W., Bendtsen, J., Cornell, S.E., Donges, J.F., Drüke, M., Fetzer, I., Bala, G., von Bloh, W., Feulner, G., Fiedler, S., Gerten, D., Gleeson, T., Hofmann, M., Huiskamp, W., Kummu, M., Mohan, C., Nogués-Bravo, D., Petri, S., Porkka, M., Rahmstorf, S., Schaphoff, S., Thonicke, K., Tobian, A., Virkki, V., Weber, L. & Rockström, J. 2023. Earth beyond six of nine planetary boundaries. *Science Advances* 9, 37.
DOI: [10.1126/sciadv.adh2458](https://doi.org/10.1126/sciadv.adh2458)



Campbell, B. M., D. J. Beare, E. M. Bennett, J. M. Hall-Spencer, J. S. I. Ingram, F. Jaramillo, R. Ortiz, N. Ramankutty, J. A. Sayer, and D. Shindell. 2017. Agriculture production as a major driver of the Earth system exceeding planetary boundaries. *Ecology and Society* 22 (4):8. <https://doi.org/10.5751/ES-09595-220408>

”Ruokaa ilmasta”



<https://www.vttresearch.com/fi/uutiset-ja-tarinat/ruokaa-ilmasta-udella-prosessilla>

Ruoan taju tarkoittaa ruoka-aineiden ekosysteemisen alkuperän ymmärtämistä. Ruokailu on arjen sakramentti, jossa muodostuu konkreettinen yhteys niihin ekosysteemeihin, kuten esimerkiksi peltoihin ja puutarhoihin, joissa eliöstö on ruoka-aineet muodostanut.

Koska tuotanto tapahtuu viljelijän (kasvattajan, keräilijän, metsästäjän) ja elintarvikeketjun työntekijöiden myötävaikutuksella, ruoan tajuun liittyy kunnioitus ja kiitollisuus heitä kohtaan. Ruoan taju muodostaa perustan alkuperän ja paikallisuuden arvostamiselle, ruokakansalaisuudelle ja vastuullisuudelle.

Ruoan taju on edellytys kestävyysmuutokselle ruokajärjestelmässä.

90% RUOASTA (RAVITSEMUKSESTA) ON MAATALOUSTUOTTEITA MAASEUDUILTA

- Kuka tuottaa?
- Missä?
- Kenelle?
- Mitä?
- Miten? (teknologia, ympäristö, luonnonvarat?)
- Millä ehdoilla? (reilusti?)

- Lähiruoka? Suomalainen ruoka? EU-ruoka? Tuonti- ja vientiruoka?
- Itselle? Nälkäiselle? Ostokykyiselle?
- Mitä kysytään? Mitä tarvitaan (ravitseminen)?
- Tavanomaisesti? Luomusti? Regeneratiivisesti? Agroekologisesti? Kestävästi – Kestämättömästi?
- Markkinoille? Kannattavasti? Palkalla? Työehdoin?

Kestävä ruokajärjestelmä: strategisesti omavarainen, mukana globaalissa markkinassa, ”vihreä” sekä yhteensopiva muiden kestävyystavoitteiden kanssa

1. **Kiertotalous:** ruokajärjestelmässä kyse on (lannoite-)ravinteiden kierrosta
2. **Energiavarmuus:** ruokajärjestelmä tuottaa oman energiansa (bioenergiana)
3. **Ilmastotehokkuus:** hiilineutraalisuus hiilen sidonnan ja päästöjen vähentämisen kautta
4. **Viljelyvarmuus:** multavan, viljavan maan ylläpito
5. **Elonkirjon ylläpito:** suojele ja ekosysteemien palvelujen turvaaminen
6. **Häiriönsietävyys:** keskittyneestä hajautettuun elintarvikejalostukseen
7. **Taloudellinen kannattavuus** kaikille osallisille
8. **Reilu:** oikeudenmukainen, mm. oikeus ruokaan
9. **Kotimaisuus perusruoan** tuotantomäärien ja jalostuksen osalta (esim. nykyiset 80% kulutetusta ruoasta)
10. **Kotimaisuus panosten** osalta: kriittinen vajaus 20% tuotannon arvosta, avainasemassa lannoiteravinteet (kohta 1) ja energia (kohta 2)



KIITOS!



Kuva: [UN FSS](#)