

# RUOKA JA VASTUULLISUUS

Kansallinen ruokastrategia -työryhmä  
22.3.2010

Venla Virkamäki  
Ilmastovastaava

Suomen  luonnonsuojeluliitto

# Tausta

- Syömisen osuus on noin kolmannes yksityisen kulutuksen ympäristövaikutuksista
- Suhteellisen suuria elintarvikkeiden ympäristövaikutusten aiheuttajia ovat ruokavalion lisäksi ruoan kypsentäminen sekä ostomatkat

# Tausta

- Sekä naudanlihan- että riisintuotanto lisäävät erityisesti ilmastonmuutosta
- Kasvihuonetuotteiden energiantarve taas on suurta,
- MUTTA: kasvihuonetuotanto rehevöittää vesistöjä vähemmän kuin peltotuotanto

# Tausta

- Ruoka matkaa tänään 65 prosenttia pidempiä matkoja kuin vielä kaksi vuosikymmentä sitten
- Toisinaan samantyyppisiä elintarvikkeita kuljetellaan ristiin: Suomesta viedään juustoja noin 137 miljoonan euron arvosta ja tuodaan noin 143 miljoonalla eurolla

# Tausta

- Neljännes suomalaisten käyttämistä päivittäistavaroista myydään nk. hypermarketeissa
- Kaupan kasaantuminen jättimyymälöihin lisää taas yksityisautoilua
- Toisaalta keskittyminen helpottaa sopimuksia markettien ekotehokkuuden lisäämisestä, kestävämpien elintarvikkeiden valikoimien lisäämistä sekä tuotteiden tarkempia merkintöjä

# Mittatikku

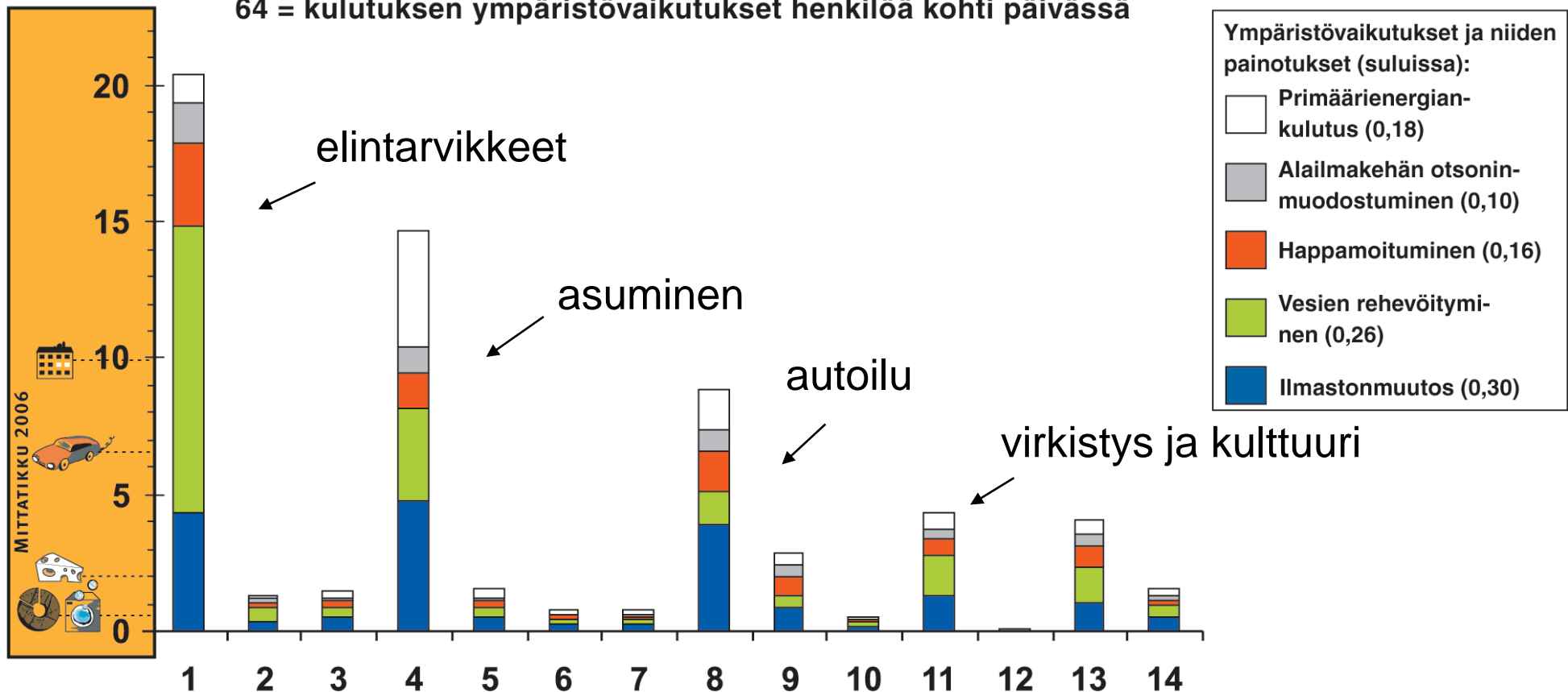
- Mittatikkun avulla voidaan arvioida erilaisista tavaroista ja palveluista aiheutuvien ympäristövaikutusten suuruusluokkaa
  - esim. 50 gramman juuston syöminen vastaa ympäristövaikutuksiltaan noin 10 kilometrin autoilua
- Eläinperäisten tuotteiden ympäristövaikutukset suhteellisen suuria verrattuna kasvipohjaisiin tuotteisiin verrattuna

# Mittatikkuhanke: Kulutuksen ympäristövaikutukset

Lähde: SYKE Mittatikkuhanke,  
<http://www.ymparisto.fi/mittatikki>

100 = Suomen ympäristövaikutukset henkilöä kohti päivässä

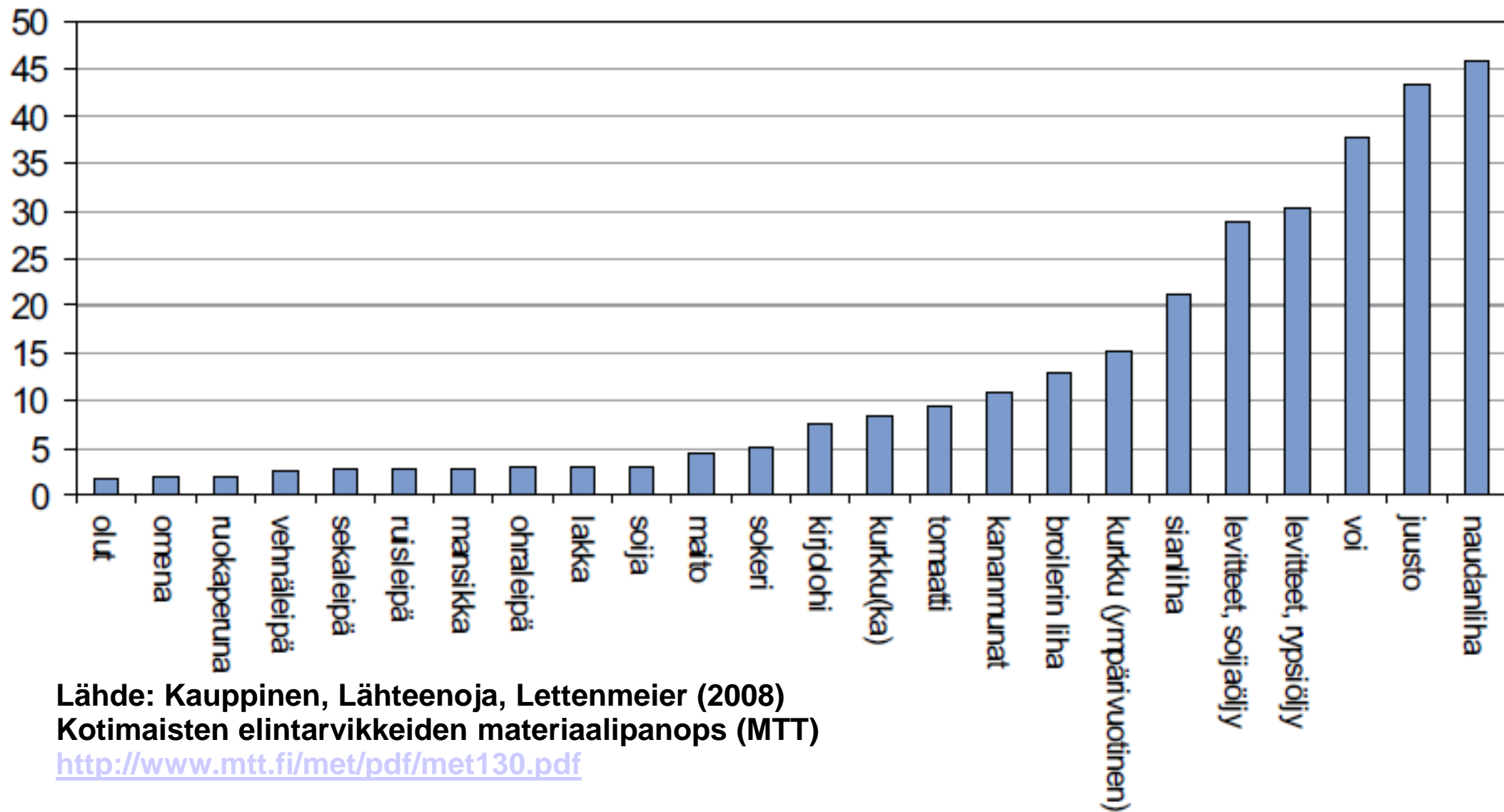
64 = kulutuksen ympäristövaikutukset henkilöä kohti päivässä



## Kulutusmenoryhmät:

- |   |                              |                                     |
|---|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Elintarvikkeet ja alkoholittomat juomat | 6 Terveys                    | 11 Virkistys ja kulttuuri           |
| 2 Alkoholijuomat ja tupakka               | 7 Ajoneuvojen hankinta       | 12 Koulutus                         |
| 3 Vaatteet ja jalkineet                   | 8 Yksityisajoneuvojen käyttö | 13 Hotellit, kahvilat ja ravintolat |
| 4 Asunto ja energia                       | 9 Kuljetuspalvelut           | 14 Muut tavarat ja palvelut         |
| 5 Kodin kalusteet, koneet ja tarvikkeet   | 10 Tietoliikenne             |                                     |

# Elintarvikkeiden TMR, eli kokonaismateriaalintarve (kg/kg)



Lähde: Kauppinen, Lähteenoja, Lettenmeier (2008)  
Kotimaisten elintarvikkeiden materiaalipanops (MTT)

<http://www.mtt.fi/met/pdf/met130.pdf>

# Vettä kuluu

**Piilovedellä  
tarkoitetaan  
hyödykkeen koko  
elinkaarensa aikana  
vaatimaa vesimäärää**

Suomessa kulutettuun ruokan

Siipikarjanliha 2772 l/kg

Naudanliha 14065 l/kg

Lampaanliha 3310 l/kg

Sianliha 5900 l/kg

Peruna 100 g 25 l

Omena 100 g 70 l

Juusto 10 g 50 l

Leivänviipale 30 g 40 l

Kananmuna 40 g 135 l

Hampurilainen 150 g 2400 l

Suomen  Luonnonsuojeluliitto

# Ruokailutottumukset muuttuvat

- Suomalaisten ruokailutottumukset ovat kehittyneet viime aikoina ympäristön ja eläinten kannalta epäedulliseen suuntaan:
  - Vuonna 2007 suomalainen söi keskimäärin 76 kiloa lihaa, joka on 30 kiloa enemmän kuin 1970-luvun alussa
  - Vihannesten ja hedelmien käyttö on huomattavasti WHO:n asettamaa 400 gramman päivätavoitetta alhaisempaa (Terveyskysymys myös!)

# Ruoan ympäristöjalanjälki kasvaa

- Maatalouden päästöt ovat noin 7 prosenttia Suomen kasvihuonekaasupäästöistä
- Maatalouden ravinnepäästöt aiheuttavat suuren osan sisävesien ja rannikkoalueiden rehevöitymisestä

# Eläintuotteiden tehotuotantoon liittyvät hyvinvointiongelmät pysyvät

- A) yli 80 prosenttia Suomen neljästä miljoonasta munijakanasta elää häkkikanaloissa, joissa kanalla on alle A4-paperiarkin verran tilaa
- B) Suurin osa lypsylehmistä kasvatetaan edelleen parsinavetoissa
- C) Lihasikaloissa taas satakiloisella sialla on tilaa alle neliometri

# Liikakalastus uhkaa meriekosysteemejä

- Tehotuotannon ongelmat eivät liity yksin maatalouteen vaan myös pyyntiin:
  - yli 70 prosenttia kalastuksen kohteena olevista kalakannoista maailman merissä on biologisesti kestävässä tilassa

# Kotimaisilla toimilla on väliä

- Kotimaisten elintarvikkeiden markkinaosuus Suomessa on noin 85 prosenttia
  - Alan käyttämistä raaka-aineista 85 prosenttia on kotimaisia
- Kotimaisilla toimilla on väliä!

# Merkittävää vaikutusta on myös sillä:

a) miten paljon ostetaan

- arvioiden mukaan syötäväksi kelpaavan ruoan hukka on kotitalouksilla jopa 10 prosenttia

b) miten ruokaa valmistetaan

- kaurapuuroannoksen keittäminen sähköliedellä on kaurapuuroketjun eniten ilmastovaikutuksia aiheuttava vaihe

# Vastuullisen ruoan tuntomerkit

- Ympäristövaikutukset
- Ilmastovaikutukset
- Tuotanto-olosuhteet
- Terveysvaikutukset

# Suomen luonnonsuojeluliiton 10 teesiä

1. Maataloustuet suunnattava ympäristö- ja eläinystävälliseen ruoantuotantoon
2. Luomu valittava vallitsevaksi viljelytavaksi
  - Luomuviljelyn etuina ovat 25-50 prosenttia tavanomaista tuotantoa pienemmät typpi- ja fosforikuormat sekä positiiviset vaikutukset luonnon monimuotoisuuteen



# Suomen luonnonsuojeluliiton 10 teesiä

3. Ylikalastus ja kalankasvatuksen päästöt saatava myös kuriin
4. Elintarvikkeiden kuljetus, jalostus ja varastointi muutettava ekotehokkaiksi
5. Turhasta pakkaamisesta luovuttava ja tietoa ruoan ympäristövaikutuksista lisättävä merkintöihin

# Suomen luonnonsuojeluliiton 10 teesiä

6. Kaupat saatava ihmisten luo ja kauppoihin tarjolle kestäviä vaihtoehtoja
7. Ohjauskeinoja lisättävä kestävämmän ruokavalion tueksi
8. Julkiset ruokahankinnat muutettava ympäristöystävällisiksi

# Suomen luonnonsuojeluliiton 10 teesiä

9. Ympäristöystävällinen ruoan valmistus ja säilytys palautettava kunniaan
10. Ympäristöystävällisestä ruoasta on jaettava lisää tietoa