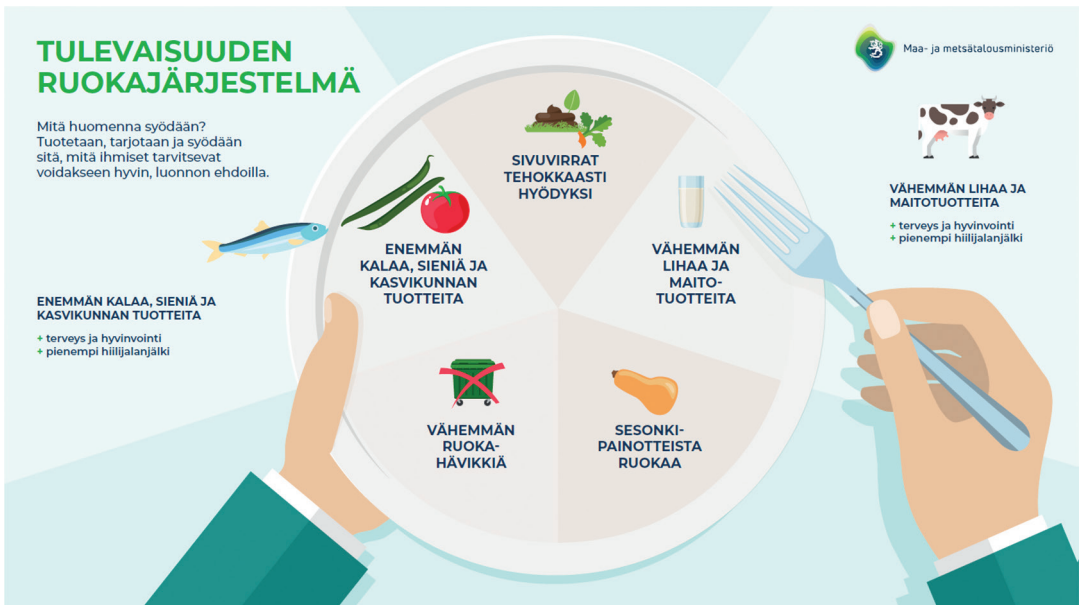


# Ruokajärjestelmän rakenteet tukemaan ruoka-arjen muutoksia

*Tulevaisuuden lautasella on enemmän kalaa, sieniä ja kasvikunnan tuotteita, vähemmän lihaa ja maitotuotteita. Syödyt ruuat ovat entistä kestävämmiin tuotettuja. Ruokajärjestelmässä syntyy vähemmän ruokahävikkiä, sivuvirroista (esim. kuoret ja lanta) tehdään aiempaa arvokkaampia tuotteita ja maaperää hoidetaan hyvin.*

**M**iten tämä tempu tehdään? Ensimmäkin pitää olla selkeä suunta ja tavoite, jonka perusteet ovat tiedepohjaisia, ymmärrettäviä ja laajasti hyväksytyjä. Tällaista selkeää suuntaa ollaan parhaillaan luomassa osana hallitusohjelmaa. Hallitusohjelman mukaisesti valmisteilla on ilmatoruokaohjelma, jonka tavoitteena aiempaa kestävämpi ruokajär-

jestelmä osana hiilineutraalin Suomen tavoitetta. Ilmatoruokaohjelmassa on nimensä mukaisesti tärkeää ilmastokuormituksen vähentäminen, mutta ohjelmassa huomioidaan laajasti myös muita asioita, kuten luonnon monimuotoisuus, ruokakulttuuri ja talous. Keskeinen kannustava ja lempeä viesti on kuitenkin se, että on monta tapaa koostaa ilmastokestävä ateria.



## Lisää lempeää keskustelua ruuasta

Aina ruokakeskustelu ei ole lempeää ja kannustavaa. Kestävästä ruuasta puhuttaessa keskustelu saattaa juuttua mustavalkoiseiin yksinkertaisiin asetelmiin, esimerkiksi ”ei lihaa” tai ”tosi paljon lihaa”. Ihmisten ruokarinki on kuitenkin paljon moninaisempaa. Tämä tuli esiin, kun järjestimme kestävä ruuan erätaukokeskusteluja yhdessä Erätaukosäätiön kanssa. Erätauko on rakentavan yhteiskunnallisen keskustelun menetelmä ja sen avulla voidaan rauhassa kuulla erilaisia näkemyksiä monimutkaisistakin ja henkilökohtaisista aiheista. Järjestimme tällaisia keskusteluja ympäri Suomea ja olimme muun muassa Kemijärvellä, Joensuussa ja Raaseporissa. Eritaustaiset ihmiset toivat esiin ajatuksia ruoka-arjesta ja siitä, mikä ruokamuutoksissa kiinnostaa tai mieltäytyttää. Keskusteluissa tuli esiin, että ruokaan liittyy rutiineja ja tunteita, ja toisaalta ruoka-arkea voi ohjata kiire. Keskusteluissa todettiin, että uusien asioiden omaksuminen ja opettelu vievät aikaa. Terveydelliset syyt, kokeilut tai läheisen antama rohkaisu ja esimerkki voivat kannustaa ruokamuutoksiin. Ylipäänsä keskusteluissa peräänkuulutettiin armollisuutta. Rimaa ei saa asettaa liian korkealle, jotta omaan ruokavalioon tehtävistä muutoksista tulisi pitkäkestoisia ja muutoksiin liittyvä positiivinen tunne säilyisi.

Mitkä sitten ovat otollisia elämänvaiheita ruokamuutoksille? Elämän nivelvaiheissa ruokamuutoksien tekeminen voi olla luontevaa. Kun rakastutaan ja yhdistetään keittiö rakkauten kohteen kanssa. Kun syntyy lapsi ja ollaan alltiita kaikelle sille tiedolle, jonka avulla vanhemmat voivat tehdä lapsen tulevaisuudesta parempaa. Kun lapsi muuttaa pois kotoa ja perustaa oman keittiönsä. Kun jäädytään leskeksi ja uudistetaan jälleen kerran ruokarutiinit. Elämän nivelvaiheisiin liittyy tunne ja muutos. Näissä elämän taitekohdissa on tärkeä saada oikeaa

tietoa ja tukea. Voisivatko maistraatit ja seurakunnat avustaa liiton solmivia terveellisen ruokavalion koostamisessa? Voisiko äitiyspakkaus sisältää kasvisruokareseptiä? Entä voisivatko neuvolat auttaa kestävä ruokavalion haltuunotossa?

Erätaukokeskustelut toivat arvokkaita näkemyksiä ilmatoruokaohjelman valmisteluun. Ilmatoruokaohjelman tuleekin olla mukana luomassa sellaista yhteiskuntaa, jossa kestävä ruoka-arki on houkutteleva, helppo ja mahdollinen. Kysymys ei olekaan pelkästään yksilön valinnoista. Teemme valintoja itse asiassa aika rajatussa tilassa, ja tärkeää on, että se tila mahdollistaa ja ohjaa kestävä ruuan kulutukseen.

### Kysymys onkin yhteiskunnan valinnoista, ei yksilön

Mitä tämä käytännössä tarkoittaa? Sitä, että maataloudessa tuotetaan ruokaa entistä kestävämmiin. Ilmastokestävä maataloutta kehitetään osana MMM:n Hiilestä kiinni-ohjelmaa. Parannamme muun muassa maaperän hyvinvointia, tuotamme lisää kasviproteiinia ja lisäämme maatalouden monimuotoisuutta.

Monissa tutkimus-, innovaatio- ja kehittämissankkeissa saadut opit pistetään jakoon ympäri Suomea. Kotimaisen kalan edistämishankkeen avulla tuplataan kalan kulutus vuoteen 2035 mennessä. Tämä tapahtuu muun muassa panostamalla alkutuotantoon ja tukemalla kalatuotteiden jalostusta. Teknologian tutkimuskeskus VTT:n, Vilja-alan yhteistyöryhmän ja maaja metsätalousministeriön käynnistämässä Proteiiniklusterissa kehitetään kasviproteiinarvoketjua: lisää tuotantoa, jalostusta ja kulutusta Suomeen.

Julkisilla ruokapalveluilla on suuri merkitys kestävä kulutuksen lisäämisessä. Hankinnoissa voidaan entistä paremmin painottaa esimerkiksi tuotannon vähäisempiä kasvihuonekaasupäästöjä: kestä-

västi tuotettua ruokaa ja entistä kasvis- ja kalapainotteisemmin. Käynnissä on myös Vastuulliset ruokapalvelut-kehitysohjelma, jossa laaditaan ruokapalveluille vastuullisuussuunnitelmat ja askeleet niiden toteuttamiseen. Ohjelmasta saadaan toimintamalli, joka voidaan monistaa jokaiseen ruokapalveluun.

Tarvitsemme kokeiluja ja pilotteja kestävän ruuan edistämiseen. Sen vuoksi ilmatoruokaohjelman teemoja kokeillaan kaupunkien kestäviä ruokajärjestelmiä edistävien Cities2030- ja Fusilli-hankkeiden kanssa. Hankkeiden toiminta-alueina ovat Tampereen ja Seinäjoen kaupungit, mutta verkotumme myös muiden kaupunkien kanssa. Cities2030- ja Fusilli-hankkeet ovat

osa eurooppalaista kaupunkiverkostoa ja verkostossa hyvät käytänteet pääsevätkin sujuvasti liikkumaan meiltä muualle ja muualta meille.

Edellä on esimerkkejä siitä, kuinka ilmatoruokaohjelma on muovaamassa ruokajärjestelmää kestävämpään suuntaan. Ilmatoruokaohjelman lisäksi Suomessa tapahtuu paljon hyviä asioita ja verkottamalla käynnissä olevaan voimme saada yhdessä paljon aikaan. Tutkijat ja yritykset kehittävät kestäviä tuotteita ja palveluita, kaupungit tekevät linjauksia ja toimia kestävämmästä ruuan kulutuksesta ja sijoittajat etsivät kestäviä sijoituskohteita. Tulevaisuuden suunta on selvä: ruokajärjestelmä, jossa ihmiskunta osana muuta luontoa voi hyvin. ■