

## Elintarvikepäivä 2019

**Aika:** 7.5.2019

**Paikka:** Helsinki, Finlandia-talo

**Asiasanat:** *tulevaisuuden viljelykasvit, lohkoketjut, karjatalouden ympäristövaikutukset*

**Lisätiedot:** Kaija Vesanen, [kaija.vesanen@satafood.net](mailto:kaija.vesanen@satafood.net), 050 599 4102

Elintarvikepäivä 2019 pidettiin Finlandia-talolla, joka on paikkana kyllä paljon mukavampi ympäristö kuin Messukeskus. Väkimäärä on aiemmista vuosista vähentynyt. Paikalla oli yli 700 henkeä, parhaina vuosina on ollut yli tuhat henkeä. Ohjelma oli hyvä, puhujista löytyi monta positiivista yllätystä ja uutta asiaa. Tapahtuma toistuu vuosittain, nyt oli 49. kerta.

Kaikille yhteisessä aamupäivän ohjelmassa puhui mm. toimitusjohtaja **Annika Hurme** Valiolta. Hän muistutti ruokaketjun merkityksestä, elintarviketeollisuudessa on 38 000 työntekijää ja koko ketju työllistää 340 000 henkeä. Suomi on ruokainnovaatioissa kärjessä ja suomalaisen ruuan mukana tulee ripaus pohjoista eksotiikkaa. Pakkauksia sivuttiin siten, että muovi estää hävikkiä ja kiertotalouden kautta huolehditaan muovista. Ruuan tuotannolla on ilmastovaikutuksia ja ruokaketjun yhteisenä vastuuna on vähentää niitä, globaalin kehityksen huipulla on kuitenkin Suomi.

Hurme toi myös esille uuden ruokaympyrän; ravitsemus, hyvinvointi, ympäristöasiat. Kansanterveystyötä on jatkettava; suola, sokeri, rasvan vähentäminen, jodi, D-vitamiini, tässä yhteydessä tuotiin esille käsite ruuan tuotemuotoilu. Myös yhdessä syömisen merkitystä mielenterveydelle korostettiin.

Pauligin PINC-innovaatiohautomon johtaja **Marika King** esitteli näkemyksiään otsikolla What is the future of taste? Seuraavan sukupolven kasviproteiineja voisivat olla esim. ruohosta tai kahvipavuista tehty proteiini ja rapsiroteiini sekä vaihtoehtoproteiinina hyönteiset. 75 % ruuasta saadaan tällä hetkellä kahdestatoista kasvilajista ja viidestä eläinlajista. King kuulutti laajemman viljelykasvivalikoiman perään; millet (hirssi), farro, kernza® (The Land Institute, Kansas, USA), freekeh (vihreä vehnä), kamut, bambara nuts (maapapu), sorghum (durra), Grey pea (Latvia), räntvik pea (Ruotsi), amarantti, chufa nuts (kastanjasädekaisla), cactus pear (viikunaopuntia), teff, cardoon (isoartisokka, villiartisokka), moringa.

King puhui myös regeneratiivisesta viljelystä, joka vaikuttaa edullisesti maaperän terveyteen, biodiversiteettiin ja hiilen sidontaan. Siinä käytetään viljelykiertoa, monivuotisia viljelykasveja, laidunkiertoa ja vähennetään kyntämistä. General Mills suunnittelee vuonna 2030 viljelyttävänsä Pohjois-Amerikassa raaka-aineita 400 000 hehtaarilla regeneratiivisen viljelyn menetelmillä, tärkein viljelykasvi on kaura. Heillä on viljelijöiden koulutus menossa. Myös Danonella on regeneratiivisen viljelyn suunnitelmia. Esityksessä käsiteltiin myös synekologista viljelystä.

**Mikko Eerola** Bering & Companystä kertoi lohkoketjuista, joiden odotetaan muuttavan bisnesmallit. Hän on myös ollut kirjoittamassa kirjaa Lohkoketju – tiekartta päättäjille. Lohkoketjut ovat nyt siinä missä internet oli vuonna 1997. Kirja oli ensimmäinen internet, nykyinen systeemi toinen ja lohkoketjuista tulee kolmas internet. Kuluttajat odottavat ruualta tietoa alkuperästä, turvallisuudesta ja vastuullisuudesta. Näistä voidaan viestiä kätevästi lohkoketjun avulla. Lohkoketju tarjoaa luotettavan keinon tarjota läpinäkyvyyttä ruuan alkuperään ja sen matkaan kuluttajan ruokapöytään sekä tarjoaa keinon todentaa ruuan laatu vientimarkkinoilla. Se on muodostumassa standardiksi todentaa ja jakaa vastuullisuuteen liittyvää dataa.

Lukuvinkki: Patrik Elias Johansson, Mikko Eerola, Antti Innanen, Juha Viitala; Lohkoketju – Tiekartta päättäjille, Alma Talent Oy, 2019, 292 s.

**Ilkka Halava** puhui otsikolla Yhteiskunnan tulevaisuudenkuvia katsomassa, ratkaistaanko kysymykset teknologialla vai kohtaamisella? Vuonna 2100 maapallon ennustetaan olevan sietämättömän kuuma paikka ellei mitään tehdä. Ratkaisuvaihtoehtoja: väkimäärä takaisin 3 miljardin tasolle tai madalletaan elintasoja tai lopetetaan rakenteellinen tuhlaus. Täytyy tapahtua järjestelmien transformaatio ja digitalisaatio on välttämättömyys. Muutoksia täytyy tulla liikenteeseen (ei omia autoja), tuotantoon, koulutukseen, finanssiasioihin, energiassa siirrytään uusiutuvaan, myös kauppa ja ruoka muuttuvat.

Luke Maaningan **Perttu Virkajärven** esitys käsitteli karjatalouden ympäristövaikutuksia, jossa keskustelua sekoittaa se, että globaalit ongelmat yleistetään suomalaisen tuotantoon. Suomalaisen/pohjoismaisen naudanlihan käyttö nähdään keinona vähentää globaaleja ongelmia. Sillä eläinmäärä on meillä pienempi suhteessa maa-alaan ja maan tuottoon, lisäksi kotoisten rehujen osuus on suuri. Naudanliha tulee suurelta osin lypsylehmien vasikoista, jolloin osa kuormituksesta jyvittyy maidontuotannolle. Luonnonolot suosivat Suomea; vesivarat, nurmet kasvavat viileässä ja riittävä auringon säteily. Soijan käyttö on vähäistä ja pelto-ala suhteessa maa-alaan on pieni. Lisäksi nautakarjatalouden ravinnekierto perusteiltaan terve; eläinmäärä peltoalaa kohti ei ole liian korkea. Suomessa myös löytyy keinoja kehittää tuotantoa yhä parempaan suuntaan.

Elintarvikpäivän näyttelyssä esiteltiin mm. ravitsemussitoumusta, joka on kansallinen toimintamalli toimijoiden kannustamiseksi konkreettisten toimenpiteiden tekoon. Ravitsemussitoumuksia voivat tehdä kaikki yritykset, yhteisöt ja organisaatiot. Ohjelmaan voi tutustua nettisivulla [www.ravitsemussitoumus.fi](http://www.ravitsemussitoumus.fi) ja sitoumuksen voi tehdä sivulla [www.sitoumus2050.fi](http://www.sitoumus2050.fi), jolta löytyy myös monia muita sitoumuksia.