



HENVI Policy Brief 3

Kiertotalous ja ruoka

Nykyiset ruoan tuotanto- ja kulutustapamme ovat kestämättömällä pohjalla. Pohjois-Amerikassa ja Euroopassa jopa 30–50 % ruoasta ei koskaan päädy lautaselle. Länsimaissa heitetään pois ruokaa kolminkertaisesti se määrä, joka riittäisi poistamaan nälänhädän maailmasta. Nykyinen tehoton ruokatalous johtaa tuottavuuden laskuun sekä energian ja luonnonvarojen tuhaukseen samalla kun maksamme siitä, että heitämme ruokaa roskiin. Samalla prosessissa syntyy myös lisää saasteita ja kasvihuonekaasupäästöjä.

YK:n elintarvike- ja maatalousjärjestön (FAO) mukaan ruokatalouden tehottomuus maksaa maailmanlaajuisesti jopa biljoona dollaria vuodessa; luku nousee kahteen biljoonaan, jos mukaan lasketaan myös sosiaaliset ja ympäristökustannukset. Kiertotalous tarjoaa ratkaisua, jolla näihin ongelmiin voidaan tarttua (katso laatikko 1.).

Kuluttajien asenteiden ja tapojen muuttaminen on tärkeä askel ruoan kiertotalouteen. Erityisesti tämä koskee maailmanlaajuisesti kasvavaa lihan kulutusta. Kiertotalouteen pyrkiminen ruoantuotannossa tarkoittaa mm. jätteen syntymisen ehkäisyä, parempaa kierrätystä ja ravinteiden kestävää käsittelyä. Maataloudessa siirtyminen ekologisempaan tuotantoon ja kulutuksessa siirtyminen paikalliseen ja kausiruokaan on olennaista. Kuluttajien lihankulutukseen liittyviä asenteita ja tapoja voidaan muokata kannustamalla kasvisruoan käyttöön sekä muuttamalla lihapainotteisen ruokavalion sosiaalista arvostusta. Asenteisiin voidaan vaikuttaa esimerkiksi edistämällä kasvisruokapäiviä sekä ”vähemmän, mutta parempaa lihaa” -tyyppisillä kampanjoilla. Siirtymän täytyy olla päättäjien, teollisuuden, ruokaan liittyvien toimijoiden sekä kansalaisyhteiskunnan yhteinen ponnistus.

Kiertotalous pyrkii paitsi luonnonvarojen tehokkaaseen käyttöön myös luoviin ratkaisuihin ruokajätteen ja ylijäämäruoan hyödyntämisessä (katso laatikko 2.). Myös Euroopan unioni pitää kiertotalouteen siirtymistä tärkeänä. Esimerkkejä tästä ovat mm. Resurssitehokas Eurooppa – Euroopan 2020 -strategian lippulaivanhanke sekä EU:n 7. ympäristöohjelma, jossa tavoitteiksi asetetaan jätteen tuotannon vähentäminen, ruokajätteen minimointi, kierrätyksen ja uudelleenikäytön lisääminen, energia-

Laatikko 1. MIKÄ KIERTOTALOUS?

Kiertotalous on teollinen talousjärjestelmä, joka on lähtökohdiltaan korjaava ja heijastaa luonnon toimintaa optimoimalla ja parantamalla järjestelmiä aktiivisesti.

Kiertotalous hyödyntää useita luonnon periaatteita, kuten jätteiden hyödyntämistä, monimuotoisuuden tuomaa sietokykyä, uusiutuvan energian lähteitä, systeemistä ajattelua sekä materiaalien ja energian yhteisvirtoja.

Kiertotalous tarkoittaa olemassa olevien materiaalien ja tuotteiden uudelleenkäyttöä, korjaamista ja kierrättämistä. Siinä aiemmin jätteenä pidetystä materiaalista tulee resurssi.

Nykyinen talousjärjestelmämme hyödyntää lineaarista mallia: ”ota-tuota-kuluta-heitä pois”. Sen lähtökohtana on, että resurssimme ovat loppumattomia, helposti käytettäviä ja halvalla poistettavia. Tämän vuoksi jätteen määrä on jatkunut kasvuun.

käytön rajoittaminen ei-kierrätettävään jätteeseen sekä kaatopaikkojen asteittainen lopettaminen. Vuoden 2015 lopussa Euroopan komissiolta myös odotetaan uutta kiertotalouspakettia jätelainsäädännön osalta.

POLITIIKKASUOSITUKSIA

Ruoan tuotantoon

- Tuetaan paikallista maataloutta, esimerkiksi
 - investointitukien avulla
 - verokannustimilla, jotka rohkaisevat ravinteiden tehokasta paikallista uudelleenkäyttöä
 - parantamalla mahdollisuuksia paikallisten tuotteiden paikalliseen myyntiin
- Vähennetään lannoitteiden käyttöä ja kierrätetään ravinteita nykyistä paremmin.

- Käytetään ravinnevirtojen sääntelyssä kokonaisvaltaista lähestymistapaa:
 - poliittiset toimenpiteet ovat kattavia ja yhteensovitettuja: ravinnevirrat ruoantuotanto- ja -kulutusjärjestelmissä tunnustetaan ja pyritään suljettuun ravinnekiertoon.
 - ravinteille (kuten fosforille) luodaan ”alkuperäpasseja”, joilla voidaan varmistaa niiden kestävä alkuperä sekä kannustaa parempaan ravinnekierrätykseen.

Ruonan kulutukseen

- Säännellään ruoan pakkauksia siten, että tuotteiden säilyvyys pysyy tasapainossa terveystieteiden kanssa. Huomioidaan, että oikeanlainen pakkaaminen vähentää ruokajätettä.
- Säännellään tarkemmin ruoan merkitsemistä, kuten sertifikaatteja ja lupia.
 - Vaaditaan enemmän läpinäkyvyyttä, tietoa sekä merkintöjä tuotteen ja sen raaka-aineiden kestävydestä (kuten esimerkiksi CO₂-jalanjäljestä).
- Lisätään kuluttajien tietoisuutta ruoka-asioista, kuten ruokaketjuista ja ruoan vaikutuksista ympäristöön, sekä ruoan kestävydestä, jätehuollosta ja ruokapakkauksista.

Luonnonvarojen ja jätteiden käsittelyyn

- Tuetaan paikallista energiantuotantoa: eläintilojen lannankäyttöä paikallisena energialähteenä kannustetaan taloudellisesti esimerkiksi verohelpotuksin.
- Tuetaan taloudellisin kannustein liiketoimintaa, joka hyödyntää teollisuussymbioosia.
- Edistetään suunnittelua, joka mahdollistaa tuotteen tai materiaalin uudelleenkäytön.
- Kannustetaan kierrätykseen esimerkiksi panti-järjestelmien ja opastuksen avulla.

Lisäksi

- Tuetaan paikallisten kokeilujen kehittymistä valtavirtaiseksi toiminnaksi kaikilla ruokatalouden tasoilla (katso laatikko 3.).

Laatikko 2.

RUOKAJÄTE vs. YLIJÄÄMÄRUOKA

Ruokajäte on hyödytön jäte, joka olisi voitu välttää, jos ruoka olisi valmistettu tai säilytetty toisin. Ruokajätteen suurimpia tuottajia ovat kotitaloudet. Suomessa ne tuottavat 120–160 miljoonaa kiloa ruokajätettä vuosittain.

Ylijäämäruoka on syötävää, mutta ei myytävää ruokaa kaupassa, tai ruokaa, joka on jäänyt yli kotien tai ravintoloiden ruoanlaitossa. Jotta ylijäämäruoka ei muuttuisi ruokajätteeksi, kaupat ja ravintolat voisivat jakaa sen tarvitseville, säännöt ja lait huomioiden. Kotitalouksia voitaisiin opastaa hyödyntämään ylijäämäruoka paremmin ruoanlaitossa.

Laatikko 3.

KOKEILUISTA RATKAISUIKSI

Uudet järjestelmät, kuten kiertotalous, ovat harvoin elinkelpoisia sellaisenaan. Paikalliset kokeilut voivat toimia suojaavina tiloina, joissa uudet ratkaisut kehittyvät: kehittäjät voivat löytää järkeviä ja kuluttajaystävällisiä tapoja palveluiden tarjoamiseen, käyttäjät voivat oppia käyttämään niitä ja sovittaa ne jokapäiväiseen elämäänsä, ja lainsäätäjät oppivat kuinka hallinnoida niitä. Nämä sosio-tekniiset siirtymät ovat prosesseja, joissa infrastruktuurit ja teknologiat, mutta myös kansalaisten kyvyt, toimintatavat ja maailmankuva muuttuvat.

HENVI Science Day järjestettiin 12. kerran 21.4.2015 teemalla Koh-ti kiertotaloutta – kestävä ruokakierron suunnittelu. Tilaisuuden järjestivät Helsingin yliopiston ympäristötutkimuksen ja -opetuksen yksikkö (HENVI) yhteistyössä Ympäristötiedon foorumin kanssa. Tämä policy brief perustuu tilaisuudessa kuultuihin esityksiin sekä ryhmäkeskusteluihin. Tilaisuuden puhujia olivat prof. tri. Per Mickwitz, tri. Francesco Nicoli, prof. tri. Eva Heiskanen, tri. Hanna Schösler, ja Effie Papargyropoulou. Ryhmäkeskusteluiden sihteereinä toimivat Jaana Korhonen, Miia Kuisma, Anna Kuokkanen, Noora Manninen, Jaakko Mäkelä, Minna Mäkelä, Hanna Mäkinen, Mirko Pavicic, Inka Reijonen ja Aleksei Shcherbinin. Lisätietoa HENVI:stä: www.helsinki.fi/henvi. Tämän policy briefin kokosivat Johanna Kentala-Lehtonen, Kaisa Korhonen-Kurki ja Alexandra Jurgilevich