



Tiedote 26.4.2010

Ilmastonmuutos ei pysähdy vain syömällä

Ruokavalion muuttaminen mahdollisimman ilmastoystävälliseksi vaatisi suomalaisilta radikaaleja muutoksia lautasen äärellä: paras tulos syntyisi, jos koko kansakunta ryhtyisi fennovegaaneiksi. Se vähentäisi suomalaisten kaikesta kulutuksesta aiheutuvia kasvihuonekaasupäästöjä kahdeksan prosenttia.

MTT:ssä tehtyjen laskelmien mukaan ravitsemussuositusten mukainen ruokavalio vähentäisi suomalaisten kaikkia kasvihuonekaasu- eli KHK-päästöjä kolme prosenttia verrattuna nykytilanteeseen. Maitotuotteiden sekä naudan- ja lampaanlihan jättäminen pois ruokavalioista laskisi kokonaispäästöjä viisi prosenttia.

Tutkimusta varten tarkasteltiin neljän, energiamäärältään vakioidun ja vain kotimaisista raaka-aineista koostetun ruokavalion aiheuttamia päästöjä. Yksi niistä edusti keskimääräistä suomalaista ruoankulutusta, toinen ravitsemussuositusten mukaista ruokavaliota, kolmannessa ei ollut lainkaan märehitijöistä saatavia tuotteita ja neljäs koostui vain kasvisperäisistä tuotteista.

Tutkija Helmi Risku-Norja MTT:stä huomauttaa, että yksittäisen kuluttajan ruokavalintojen suora vaikutus ilmastonmuutokseen on hyvin vähäinen, mutta muutoksia voidaan saada aikaan kansalaisvaikuttamisen keinoin.

RUOKA AIHEUTTAA NELJÄSOSAN PÄÄSTÖISTÄ

Suomalaisten kaikesta kulutuksesta aiheutuvat vuotuiset KHK-päästöt vastaavat noin 11 000 kiloa hiilidioksidia per henkilö. Syömisestä eli koko elintarvikeketjun osuus tästä on noin 24 prosenttia; lähes kolme neljäsosaa elintarvikeketjun KHK-päästöistä muodostuu alkutuotannossa.

Laskelmien mukaan alkutuotannon KHK-päästöt puolittuisivat, jos koko kansakunta ryhtyisi fennovegaaneiksi. Kulutuksesta aiheutuvia kokonaispäästöjä se siis laskisi kahdeksan prosenttia.

MAAPERÄN PÄÄSTÖT SUURET

Laskelmissa tarkasteltiin erityisesti alkutuotannon KHK-päästöjä: maatalousmaan hiilidioksidi- ja dityypidioksidipäästöjä, lannoitteiden valmistuksen ja maatalouden energiankäytön hiilidioksidipäästöjä sekä märehitijöiden ruoansulatuksesta aiheutuvia metaanipäästöjä. Tarvittavat taustatiedot saatiin erilaisista tilastoista sekä aiemmissa tutkimuksissa kerätyistä käyttötiedoista.

Laskelmissa oli mukana ilman märehitijöitä koostettu ruokavalio, koska yleisesti on vallalla käsitys, että lehmien osuus alkutuotannon kasvihuonekaasupäästöistä on hyvin suuri, taustoittaa Risku-Norja.

Todellisuudessa alkutuotannon suurin KHK-päästöerä aiheutuu kuitenkin maaperästä, jonka osuus on nykytiedon valossa noin 60 prosenttia. Tästä syystä luomutuotannon KHK-päästöt voivat olla jopa tavanomaista tuotantoa suuremmat: luomu vaatii enemmän pinta-alaa. Risku-Norja toteaa, että lannoitteiden pois jättäminen ei kompensoi pinta-alaltaan suuremman viljelymaan aiheuttamia päästöjä.

SUHTEELLISUUDENTAJUA ILMASTOKESKUSTELUUN

Risku–Norja peräänkuuluttaa suhteellisuudentajua julkisuudessa käytävään ilmastokeskusteluun.

Nyt korostetaan yksittäisen kuluttajan vastuuta ilmastonmuutoksesta, mutta sen sijaan julkisen vallan pitäisi ohjata ja tukea kestävä kehityksen mukaista ruokahuoltoa ja etsiä oikeasti tehokkaimmat keinot ilmastonmuutoksen torjumiseksi. Ihmisten on kuitenkin pakko syödä, hän pohtii.

Tutkimuksen tulokset on julkaistu kansainvälisessä tieteellisessä Progress in Industrial Ecology –lehdessä.

KESTÄVÄ KEHITYS MUUTAKIN KUIN YMPÄRISTÖÄ

Ruoankulutuksen aiheuttamia KHK-päästöjä tarkasteltiin osana MTT:n hanketta, joka selvitti kestävä kehityksen huomioimista julkisissa ruokapalveluissa. Kestävä kehitys ymmärretään nykyään ensisijaisesti ympäristöasioina ja usein pelkästään ilmastokysymyksenä, vaikka sillä on monia muitakin ulottuvuuksia.

Kestävä ruokahuolto tarkoittaa myös sitä, että saatavilla on riittävästi turvallista ja terveellistä ruokaa kohtuuhintaan. Myös tuottajan on saatava siitä riittävä korvaus, Risku–Norja määrittelee.

Hän liittää kestävään ruokahuoltoon myös kansallisen itsemääräämisoikeuden, kulttuurisen omaleimaisuuden sekä eettisen ulottuvuuden, eli tuotantoeläinten ja työntekijöiden hyvän kohtelun.

Lisätietoja: vanhempi tutkija Helmi Risku–Norja, MTT, puh. 040 180 6920, helmi.risku-norja@mtt.fi

MTT (Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus) on johtava maatalous- ja elintarviketutkimusta sekä maatalouden ympäristöntutkimusta tekevä laitos. Tutkimusalojamme ovat bioteknologia- ja elintarviketutkimus, kasvintuotanto, kotieläintuotanto, talous, teknologia ja ympäristö. Tuotamme ja välitämme tieteellistä tutkimustietoa sekä kehitämme ja siirrämme teknologiaa koko maatalous- ja elintarvikesektorille. Lisätietoja www.mtt.fi