

Tietoa ja tekoja

Viljely- ja ravitsemusneuvoja ympäristöä kuunnellen.

Itämeren hyväksi

Itämeren alueella asuu lähes 90 miljoonaa ihmistä. Ruokaa tuotetaan omaan käyttöön sekä vientiin. Liikenne merellä ja maalla, vaarallisten aineiden kuljetukset, pistevalumat ja jätevedet ovat yhdessä ruoan tuotannon kanssa uhkana Itämerelle. Maatalouden osuus on noin 40 prosenttia Itämeren ravinnekuormasta. Ja vaikka emme viljeli omaa ruokaamme, olemme maatalouden tuotteiden käyttäjiä, ruoalla käyviä kuluttajia. Kuluttajilla on vastuu valinnoista Itämeren parhaaksi.

Vuonna 2008 perustettiin Elävä Itämeri -säätiö, joka tunnetaan paremmin Baltic Sea Action Group, BSAG'ina. **Ilkka Herlinin** vetämä säätiö tuo yhteen tiedemaailman, yritykset, poliittiset päättäjät ja erilaiset yhteisöt, joiden tavoitteena on tarttua toimeen Itämeren hyväksi. Näkyviä tapahtumia ovat olleet Itämeren ympärysvaltioissa järjestetyt huippukoukukset, ja yhteisöt ovat tehneet julkisia sitoumuksia BSAG'n kautta parantaakseen Itämeren tilaa.

Julkiset sitoumukset ovat lyöneet läpi myös ruokatuotannossa. Lannoitevalmistajat kuten Yara ja Nordkalk, viljelijäraja-pinnassa toimivat organisaatiot kuten MTK ja Agrimarket, sopimusviljelijöiltä hankintoja tekevät Sinebrychoff, Fazer ja Raisio ovat sitoumuksia tehneet. Mukana on myös energiayhtiöitä, kuten Biovakka ja Helsingin Energia.



Kaisa Riiko työskentelee lannan parissa ja etsii konkreettisia ratkaisuja sen kestäväan käyttöön, jatkojalostukseen ja tuotteistamiseen. Ympäristöministeriö on rahoittanut Baltic Sea Action Groupin hankkeen.

Lannan arvo on tiedostettu

Nyt puhutaan kiertotaloudesta, ja BSAG on mukana luomassa uusia liiketoimintamalleja, joiden avulla tehostetaan luonnonresurssien käyttöä. Yksi näistä ruoantuotantoon vahvasti Itämeren ympärillä liittyvistä teemoista on lanta. Lannan

kestävä käytön, sen jatkojalostuksen ja tuotteistamisen vuoksi on projektikoordinaattori, MMM agronomi **Kaisa Riiko** paketoitunut Järki Lanta -hankkeen tulokset.

”Tavoitteena oli parantaa lanta- ja rehuyhteistyötä kotieläin ja kasvinviljelytilojen välillä. Hyötyjiä ovat meri ja pellot,

Kaurahiutale on ensimmäinen tuote,

jolle ravinnejalanjälki on laskettu, ja se kasvituohteena antoi erittäin hyvän tuloksen.



Sirpa Kurpan asiantuntemus ruoantuotantoketjun ympäristökuormituksesta kuluttajan lautaselle saakka on hengästyttävä. Hän on ollut useassa hankkeessa mukana ja tutkimus jatkuu nyt Luonnonvarakeskuksessa.

viljelijät ja lopulta jokainen kuluttaja”, hän kertoo. Hanke sai rahoituksen ympäristöministeriöltä ja on osa BSAGin toimintaa. ”Suomen valtio on tehnyt mittavia sitoumuksia Itämeren elävöittämiseksi ja tämä hanke oli yksi osa sitä.”

Koska suurin osa, 80 prosenttia, peltotalasta Suomessa käytetään rehun tuotantoon, on tärkeää saada ravinteet kiertämään kotieläintilojen ja kasvinviljelytilojen kesken. Muuten lanta jää liiaksi kotieläintilojen pelloille ja ravinteet vuotavat vesistöihin.

Konkreettista yhteistyötä ja neuvontaa

Kahden kesän ajan Kaisa Riiko on kulkenut pelloilla dokumentoimassa lannan levitystä ja seurannut kasvustojen kehitystä. ”Toisessa jalassa on koko ajan kumisaapas”, Kaisa hymyilee. ”Talvikaudella tarkastelin tilojen toteutuneita satoja, lannan ravinteiden kotiutusta ja arvioin kustannuksia hyötyihin.”

”Yhteistyö ei onnistu ilman tahtoa ja

hyötyjä. Järki Lanta -hankkeessa osoitettiin pilottitilojen avulla, että lanta on erinomainen maanparannusaine ravinnearvon lisäksi. Erilainen tilojen välinen teknologiayhteistyö konekimppoineen monipuolistaa käytettävissä olevia tekniikoita. Yhteistyön hyötyjä saatiin myös tilojen välisen keskinäisen rehukaupan myötä”, hän luettelee.

Asiantuntijuuttaan Riiko on käyttänyt erilaiseen kehittämistyöhön. ”Olen vienyt työryhmätyöskentelyyn käytännön työstä saamiini kehitysehdotuksia. Uusien ja toisiaan täydentävien teknologioiden käyttöönottoa pitäisi madaltaa tukijärjestelmällä, esimerkiksi kehitellä investointitukia etälietesäiliöille ja muille lantateknologioille.”

Hän on nauttinut siitä, kuinka työssä yhdistyy käytännön maataloilta nousevat tilanteet ja ratkaisut seminaareissa ja kabineteissa tapahtuvaan päätöksentekoon. ”Samalla saan välittää viestiä, että koko ruoantuotantoketju kuluttajaan saakka vastaa Itämeren tilasta, syyllistä ei pidä hakea vain maataloudesta.”

Tutkimusta kuluttajavalintojen taakse

Luonnonvarakeskuksena vuoden alussa aloittanut entinen Maa- ja Elintarviketalouden tutkimuskeskus (MTT) on tehnyt tutkimustyötä yhteistyössä elintarvikealan yritysten kanssa herättääkseen kuluttajat tekemään parempia valintoja ympäristön kannalta. Oli kyseessä sitten ruokahävikin vähentäminen tai vähemmän rehevöittävä lounas, halutaan Luonnonvarakeskuksessa tuottaa tutkimusta kuluttajien valintojen tueksi. On tiedostettu, että terveelliset ja ympäristömyönteiset ruokavalinnat kulkevat käsi kädessä. Myös suomalaiset ravitsemussuosittukset ottivat kantaa ympäristömyönteisten ruokavalintojen puolesta.

Luonnonvarakeskuksessa pitkän tutki-

januran tehneellä professori MMT **Sirpa Kurpalla** on takanaan useita tutkimushankkeita, joissa nivoutuvat ympäristönäkökulmat ja ruokavalinnat. Hän on myös vastanimetyn Valtion ravitsemusneuvottelukunnan jäsen. ”Ruokavalinnat on nostettu tutkimusagendoille, jotta kuluttajilla on mahdollisuus tehdä valintoja myös ympäristökuormituksen kannalta”, hän sanoo. Samalla tietoa tuotetaan yritysten hyödynnettäväksi.

Ravinnejalanjälki huomioi kierron

Uudella ravinnejalanjälkimittarilla pyritään pääsemään kiinni tuotantoketjujen ravinnevirtojen käyttötehokkuuteen. ”Ravinnejalanjälki on niin sanottu resurssijalanjälki, joka kuvaa sen, miten paljon tuotantoketjuun käyttöön otetuista ravinteista todella saadaan ohjattua itse lopputuotteeseen ja myös sen, miten tehokkaasti sivuvirtojen ravinteet ohjautuvat sivuvirtatuotteisiin. Lisäksi ravinnejalanjäljessä otetaan huomioon, onko alun perin otettu käyttöön uusiutumattomia vai uusiutuvia ravinnelähteitä”, avaa Kurppa. Ravinnejalanjälki määritetään ensisijaisesti typelle ja fosforille.

Kaurahiutale on ensimmäinen tuote, jolle ravinnejalanjälki on laskettu, ja se kasvituohteena antoi erittäin hyvän tuloksen. Tulos julkistetaan BSAG'in seminaarissa alkuvuodesta. ”Kevään aikana laskemme ravinnejalanjäljen myös eläinperäiselle tuotteelle”, kertoo Sirpa Kurppa, joka uskoo sen tuloksen olevan heikompi.

Kun tulevaisuuden suuria haasteita ruokajärjestelmissä on saada elintarviketjuihin linkittyvät ravinnekierron suljetummiksi ja ravinneresursseja säästävimmäksi, tarkoittaa se uusien kierto otettavien ravinteiden vähentämistä sekä kierto otetun ravinteiden tehokkaampaa kierrätystä: kiertotaloutta.