



RUOKASTRATEGIAN TOIMEENPANO FOSSIILITALOUDEN JÄLKEISEEN KESTÄVÄÄN RUOKAJÄRJESTELMÄÄN

Juha Helenius

Agroekologian professori emeritus
Helsingin yliopisto

Suomalaisen ruoan tulevaisuusvisiointi
HAMK 26.1.2026, Hämeenlinna

”laajan sidosryhmäyhteistyön tulos”

”taustalla ovat globaalit haasteet, kuten ilmastonmuutos, geopoliittinen epävakaus ja teknologiset murrokset”

”turvaa huoltovarmuuden, vähentää negatiivisia ympäristövaikutuksia, vahvistaa luonnon monimuotoisuutta ja edistää väestön terveyttä.”

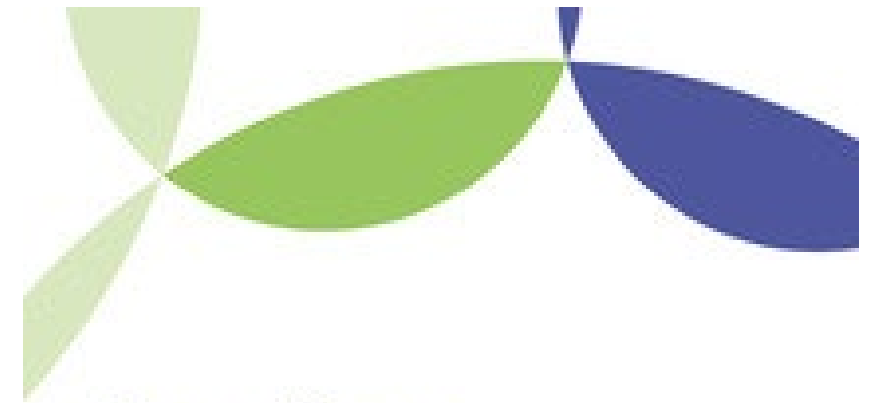
”Strategiaa toteutetaan nelivuotisilla toimeenpanosuunnitelmilla.”

Kannattavuus ja reiluus

Huoltovarmuus

Luonnon kantokyky

Ruokakulttuuri ja hyvinvointi



Kansallinen ruokastrategia 2040

Onnellisen ruuan maa

VALTIOVARAINMINISTERIÖ
2024/11



Muutostoimijoiden rooli?

Paikalliset järjestelmät (alkutuotanto-jalostus-kulutus-kierrätys)

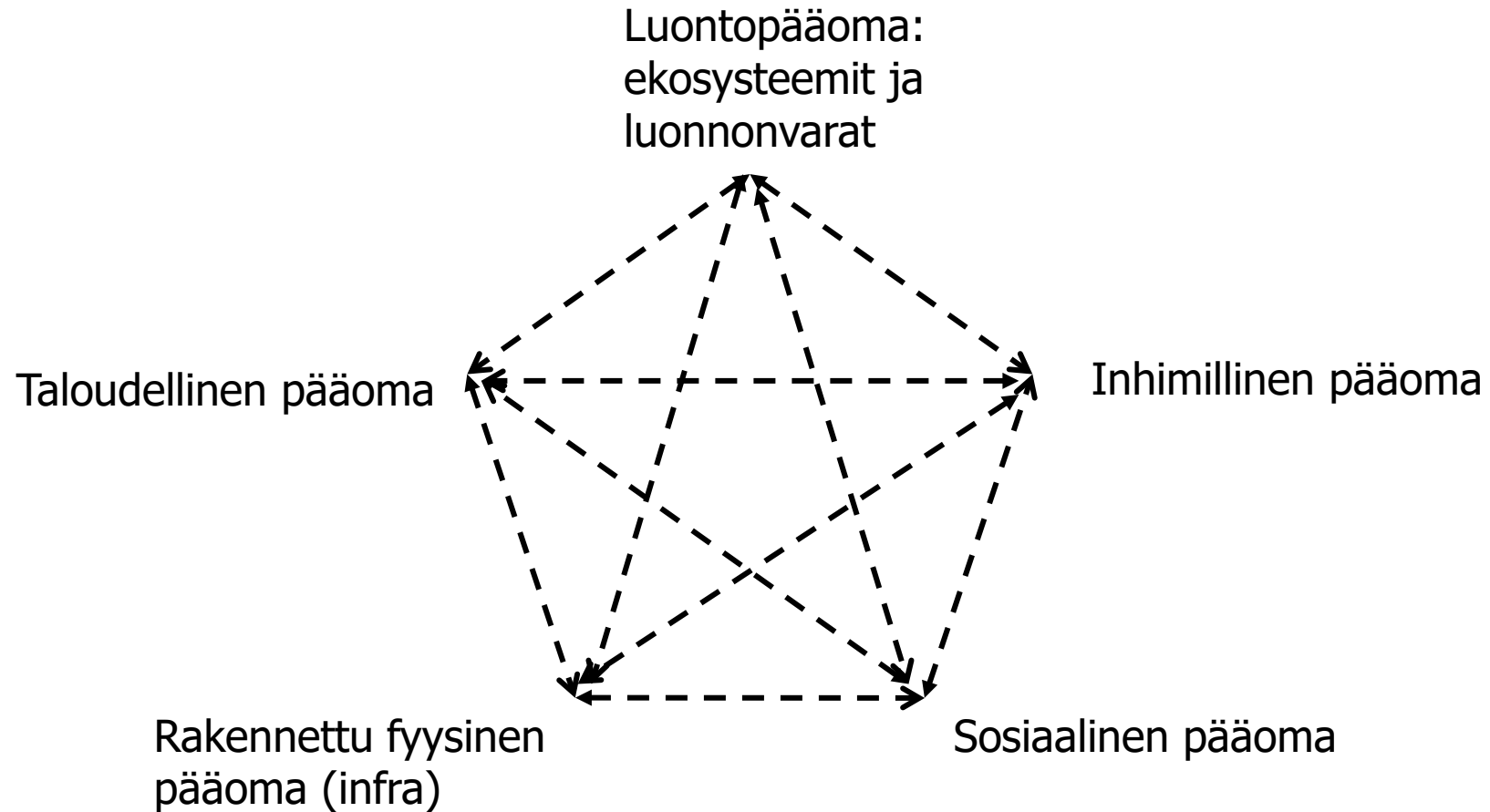
- jo tunnetut toimintamuodot (REKO, ruokapiirit, yhteisömaatalous...)
- omavaraistelu signaalina
- yhteys maaseutukysymykseen: maaseutuistuminen ("uusmaalaisuus"*)
- paikallisesta tuotannosta ja jatkojalostuksesta "loimi", johon uusi yhteiskuntarakenne kutoutuu?

"Poikkipaikallisuus"

Vs. ruoka-alan kasvu

*Pasi Heikkurinen 2026, Maaseututkimus 33 <https://doi.org/10.51807/maaseutututkimus.178325>

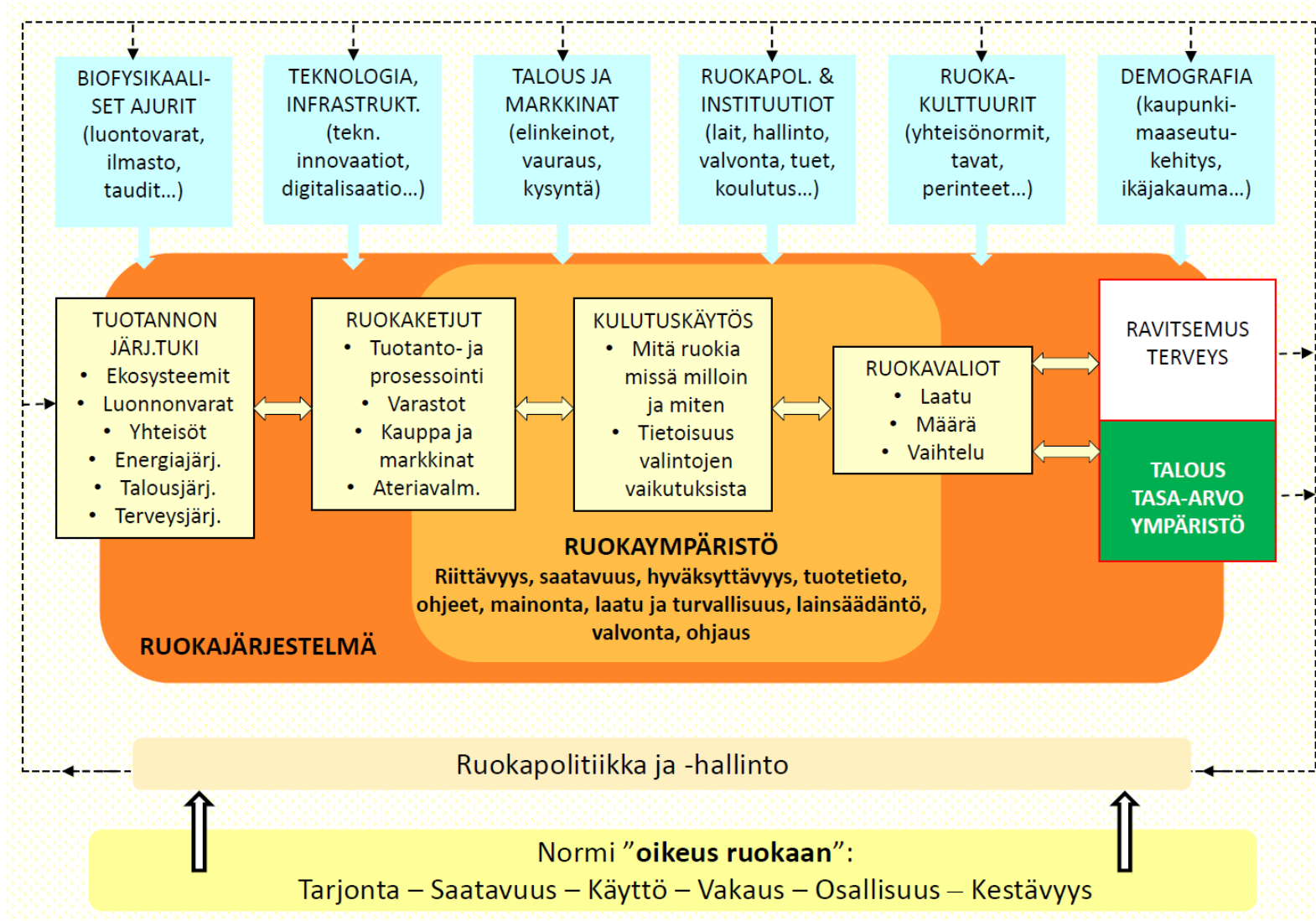
Uudistava (regeneratiivinen) alkutuotanto



Carney, D. (ed) 1998. Sustainable rural livelihoods, What contribution can we make? DFID, London.
Pretty, J. 2008. Agroecological approaches to agricultural development. Background paper for the World Development report 2008.

A photograph of a lush green field filled with yellow dandelions. In the foreground, a wooden fence post with three horizontal wires is visible on the left. The background shows a dense line of green trees under a clear blue sky. The word "KIITOS" is centered in the middle of the image in a white, sans-serif font.

KIITOS



Ruokajärjestelmä

(mukailtu lähteestä HLPE2022)

Kestävä ruokajärjestelmä: strategisesti omavarainen, mukana globaalissa markkinassa, ”vihreä” sekä yhteensopiva muiden kestävyystavoitteiden kanssa

Ekologisuus, ympäristöystävällisyys:

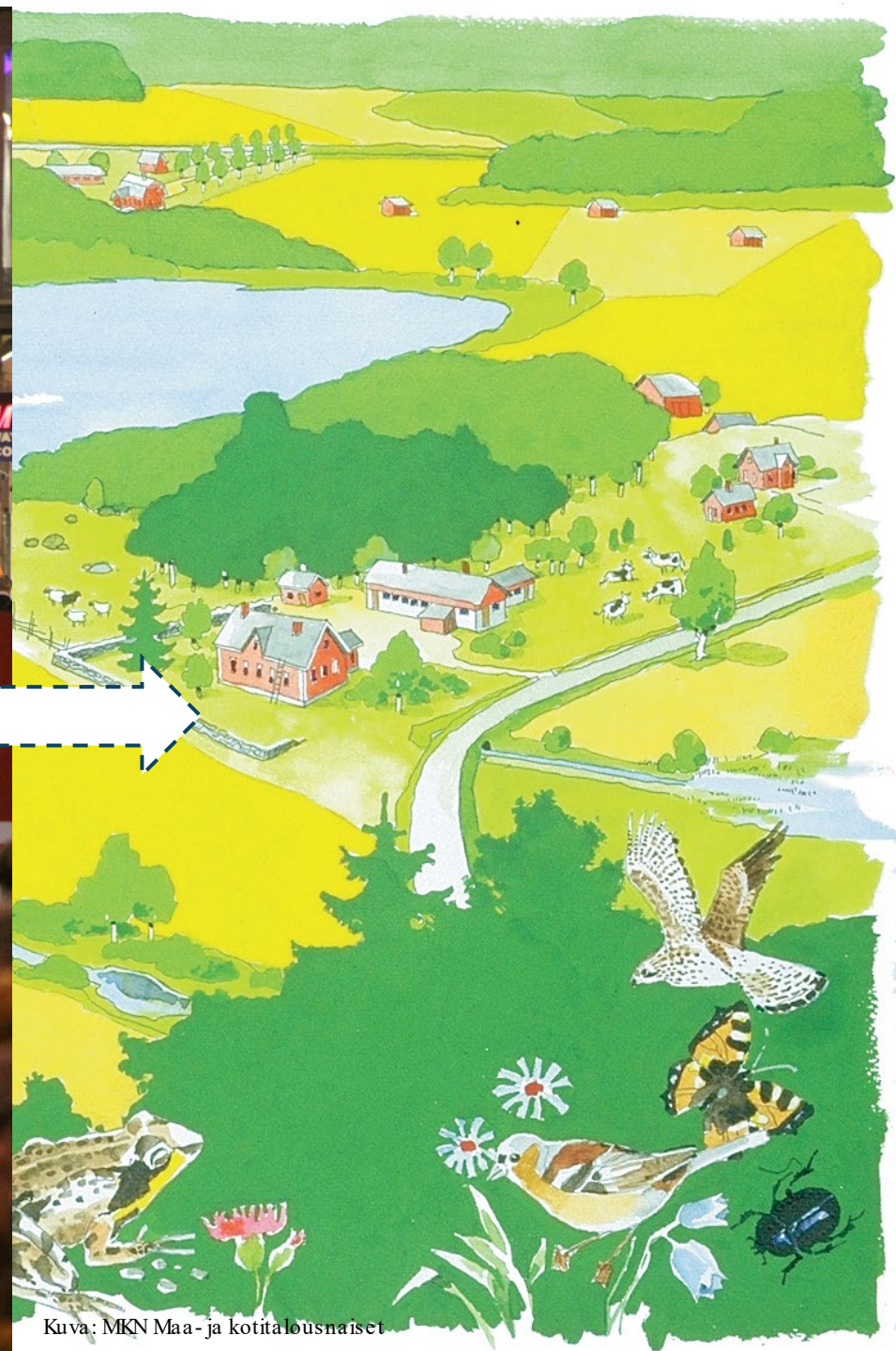
1. **Kiertotalous:** ruokajärjestelmässä kyse on (lannoite-)ravinteiden kierrosta
2. **Energiavarmuus:** ruokajärjestelmä tuottaa oman energiansa (bioenergiana)
3. **Ilmastotehokkuus:** hiilineutraalisuus hiilen sidonnan ja päästöjen vähentämisen kautta
4. **Viljelyvarmuus:** multavan, viljavan maan ylläpito
5. **Elonkirjon ylläpito:** suojelu ja ekosysteemien tuottamien palvelujen turvaaminen

Talous, resurssien ja ulkoisvaikutusten hallinta:

1. **Häiriönsietävyys:** keskittyneestä hajautettuun elintarvikejalostukseen
2. **Taloudellinen kannattavuus** kaikille osallisille
3. **Työllistävyys:** työpaikkoja maaseuduille
4. **Reiluus:** oikeudenmukainen, mm. oikeus ruokaan
5. **Kotimaisuus perusruoan** tuotantomäärien ja jalostuksen osalta (esim. nykyiset 80% kulutetusta ruoasta)
6. **Kotimaisuus panosten** osalta: kriittinen vajaus 20% tuotannon arvosta, avainasemassa lannoiteravinteet (kohta 1) ja energia (kohta 2)



Photo: Timo-Pekka Heima – www.flickr.com



Kuva: MKN Maa- ja kotitalousnaiset

Ruoan taju tarkoittaa ruoka-aineiden ekosysteemisen alkuperän ymmärtämistä.

Ruokailu on arjen sakramentti, jossa muodostuu konkreettinen yhteys niihin ekosysteemeihin, kuten esimerkiksi peltoihin ja puutarhoihin, joissa eliöstö on ruoka-aineet muodostanut.

Koska tuotanto tapahtuu viljelijän (kasvattajan, keräilijän, metsästäjän) ja elintarvikeketjun työntekijöiden myötävaikutuksella, ruoan tajuun liittyy kunnioitus ja kiitollisuus heitä kohtaan.

Ruoan taju muodostaa perustan alkuperän ja paikallisuuden arvostamiselle, ruokakansalaisuudelle ja vastuullisuudelle.

Ruoan taju on edellytys kestävyysmuutokselle ruokajärjestelmässä.

- Ruokasektorin kasvihuonekaasupäästöt muodostuvat valtaosin ruoan alkutuotannossa, jossa päästötilastot raportoidaan kahdessa luokassa: maatalous sekä maankäyttö (Kuviot: hiilidioksidiekvivalentteina, miljoonaa tonnia, lähde LUKE)

