



LUOMUSSAKO SUOMEN TULEVAISUUS?

Professori Juha Helenius, Maataloustieteiden laitos

Luomu-epiteettiä käytetään monissa eri merkityksissä. Ruoasta puheen ollen luomu on jo vuosikymmenet tarkoittanut määrättyä tuotantotapaa. Luomutuotanto on ennen kaikkea määritelty tapa harjoittaa puutarhatuotantoa, maanviljelyä ja kotieläinten hoitoa maataloilla. Aikoinaan luomutuotantotavan määrittivät luomutuottajat itse. Suomessa Luomuliitto ry tuottajajäsenineen edelleen määrittelee kotimaista luomua; luomuliiton ehtojen mukaisesti tuotetulle ruoalle voi hakea liiton oman leppäkerttumerkin.

Nykyisin luomutuotantotapaa määrittelevät myös poliitikot, sillä Euroopan Unionin yhteisen luomumerkin, ”eurolehden” myöntämisen ehdot on määritelty luomuasetuksessa. Asetus ulottaa luomun myös elintarvikkeiden jalostukseen. Asetuksen ensimmäinen kohta kuvailee luomutuotantotavan ihanteelliset tavoitteet, joihin sisältyvät mm. ympäristön kannalta parhaat käytännöt ja eläinten hyvinvointi (asetus (EY) N:o. 834/2007). Näitä tavoitteita ja arvoja ei kukaan kiistä. Luomua koskeva keskustelu - joillakin foorumeilla kiivas väittely - liittyy siihen, ovatko asetuksessa määritellyt tuotantotapaa koskevat ehdot perusteltuja tai järkeviä.

Kun luomusta aikoinaan alettiin puhua, oli välttämätöntä määritellä myös se tuotantotapa, mitä luomu *ei ole*. Tätä alettiin kutsua ”tavanomaiseksi” tuotannoksi. Luomuasetus useassa kohdassa kuvaakin luomutuotantotapaa tavanomaiseen tuotantotapaan verraten: mitkä menetelmät eivät ole luomussa sallittuja. Luomussa ei saa käyttää kemianteollisuudessa valmistettuja mineraalilannoitteita, vaan lannoituksen pitää perustua eloperäisiin kierrätyslannoitteisiin sekä kasvien omaan biologiseen tyyppisidontaan ilmakehästä peltoon. Luomussa ei saa käyttää kemianteollisuudessa valmistettuja torjunta-aineita, vaan kasvitautien, tuhohyönteisten sekä rikkakasvien torjunta tulee tehdä biologisten torjunta-eliöiden avulla, erilaisilla viljelytekniisillä keinoilla tai mekaanisesti. Kotieläimet tulee ruokkia luomurehulla, ja kotieläinten hyvinvointia koskevat määräykset ovat tiukempia kuin verrokissa, tavanomaisessa tuotannossa. Luomussa ei sallita geneettisesti modifioituja eli GMO-tuotantoeliöitä. Elintarvikkeyrityksissä luomu rajoittaa mm. lisäaineiden käyttöä. Nämä ovat luomun suurimmat, tuotantotapaa määrittelevät eroavuudet tavanomaiseen tuotantoon nähden.

Kysymys kuului: luomussako Suomen tulevaisuus? Olisiko meidän esimerkiksi syytä tavoitella sitä, että puolet Suomen maataloudesta on luomussa vuoteen 2030 mennessä? Tämä tavoite sai parisen vuotta sitten runsaasti julkisuutta, koska se sisältyi ministeri Stubbin koolle kutsuman ja Jorma Ollilan puheenjohtajuudella toimineen maabrändivaltuuskunnan raporttiin (2010).

Seuraavassa perustelen oman näkemykseni luomun merkityksestä Suomelle. Lähtökohtani on luonnontieteellinen, sillä oman professuurini ala on agroekologia. Agroekologia tutkii ruoan tuotannon ja kulutuksen järjestelmän eli ruokajärjestelmän kestävyyttä ekologisen kestävyysnäkökulmasta. Taloustutkijat ovat esittäneet perusteltuja laskelmia siitä, että luomutuotteet voisivat olla Suomen elintarvikesektorin vientibrändi, joka tarjoaisi kasvua elintarvikkeyrityksille, nostaisi maatalouden yrittäjätuloa ja estäisi maaseudun autioitumiskehitystä. Raja on oman tarkasteluni enemmänkin luonnontieteellisiin kysymyksiin.

Luomun ytimessä on ekologisuus, luonnonjärjestelmän mukainen toiminta. Luonnonmukainen tuotanto on ihmisen ja luonnon muodostaman ruokajärjestelmäkokonaisuuden integraatioon (engl. *system*



STUDIA GENERALIA 2012 RUOKA JA ELÄMÄ

25.10. KEINOTEKOISTA VAI LUONNONMUKAISTA?

integrity) pyrkivä kehittämislähtökohta. Ruoka on biologinen välttämättömyys ja ihmisten kouriintuntuvien side ekosysteemiin ja muuhun eliöyhteisöön. Ruoka on poliittinen kysymys ruokaturvan vaalimisen yhteiskunnallisessa tehtävässä. Ruoka on yhteisöllinen ja kulttuurinen side ihmisten välillä. Ruoka on taloudellisesti merkittävä tuotantoelämän sektori. Kehittämislähtökohtana luomu on vaihtoehtoliike, joka argumentoi nykyisen järjestelmän kestämyttömyyttä, ja etsii sekä tarjoaa järjestelmän kokonaisuuteen yhteensopivia keinoja kohden ekologisesti, sosiokulttuurisesti ja taloudellisesti kestävää.

Pyrkimys järjestelmäkokonaisuuden integraatioon on tuotantotapayksityiskohtia syvällisempi ero tavanomaiseen tuotantoon. Jo sana tavanomainen, *business as usual*, viittaa lähtökohtaan, jossa edetään totunnaisesti, yksityiskohtia parannellen ja olemassa olevaa teknologiaa viilaten ja täydentäen. Tavanomaisen tuotannon kehittämislähtökohta onkin panostehokkuuden (*factor efficiency*) kasvattaminen. Panostehokkuus toki on yksi kestävä kehityksen edellytyksistä; se on kuitenkin vain yksi, eikä yksinään riittävä edellytys. Luomukin edellyttää – ja tuo – panostehokkuutta, mutta hakee sitä järjestelmän kokonaisvaltaisen kestävyys ehtojen avulla.

Näin määriteltynä luomu ei määrity vain kulloisenkin luomusäätöjen sisällön mukaan. Luomu on tieteilisestään edistyvä tuotantotapa, ja ruokajärjestelmän kestävyys kehittävä tutkimuksen näkökulmasta luomu on kiinnostava vain niin kauan kuin luomu-tavanomainen asetelma on mielekäs. Päämääränä on tietysti oltava tulevaisuuden kestävä ruokajärjestelmä.

Ekologisen kestävyys reunaehtoiksi vuoksi tulevaisuuden kestävä ruokajärjestelmä edellyttää siirtymistä kohden luonnonmukaisempaa tuotantotapaa niin Suomessa kuin muualla maailmassa. Käytin komparatiivia: *luonnonmukaisempi* (kuin nykyinen vallitseva). Ekologisen kestävyys tavoittelussa sana luonnonmukainen viittaa konkreettisesti ekosysteemien toimintaan. Koska ruokaa saadaan vain biologisten yhteisöjen toiminnan avulla eli ns. ekosysteemipalveluna, on välttämätöntä etsiä ne tuotantotavat, jotka varmistavat ekosysteemien toiminnan jatkuvuuden. Luomun vaatimus ravinteiden kierrättämisestä järjestelmän sisällä on kiistattomin ehto myös tulevaisuuden kestävä tuotantotavalle. Tavanomainen tuotanto ylläpitää nyt vuosittain noin 20 miljoonan kilon yksisuuntaista fosforivirtaa kallioperästä järjestelmän läpi ympäristöön, kuten vesistöihimme. Luomu lopettaisi tämän vahingollisen haaskauksen. Myös torjunta-aineiden käytöstä pidättymiselle on ekologisia perusteita.

Luonnonmukaisuus on kehittämislähtökohta, jota Suomen tulevaisuus tarvitsee. Yksin luomu ei kuitenkaan riitä. Tulevaisuuden kestävästä ruokajärjestelmästä kysytään tuotantotapojen lisäksi vastauksia joukkoon muita kysymyksiä: On huolehdittava kansakuntien oikeudesta ja velvollisuudesta omaan ruoan tuotantoon. Tuontiruoissa niin luomu kuin tavanomainen voi olla pois tuotantoalueensa nälkäisten ihmisten lautasilta, tuotettu ja viety maksukykyisille asiakkaille Suomeen. On kansanterveyden vuoksi tasapainotettava kasvi- ja eläintuotteiden tuotanto. On vaalittava tuottajien taloudellista toimeentuloa ja sosiaalista hyvinvointia, reiluutta, paitsi kaukomailla myös – ja kiireellisesti – Suomessa. On vastattava kansalaismaatalouden, kuten kaupunkiviljelyn ja lähiruoan yhteisöllisyyttä korostavaan haasteeseen. Kansalaisten vaatimus palauttaa ruoan arvot ja merkitykset niin ympäristön, yhteisön kuin yksilön hyvinvoinnin ehtona on oikeutettu ja ajankohtainen.



STUDIA GENERALIA 2012 RUOKA JA ELÄMÄ

25.10. KEINOTEKOISTA VAI LUONNONMUKAISTA?

Studia Generalia -tilaisuudet videoidaan. Niitä voi seurata internetissä sekä suorina lähetyksinä että tallenteina:

www.helsinki.fi/videot.

Yleisökeskusteluun voi osallistua myös tekstiviestitse lähettämällä kysymykset ja kommentit tilaisuuden aikana numeroon 050-415 4892. Tekstiviestit luetaan tilaisuudessa mahdollisuuksien mukaan. Keskustelua voi jatkaa tilaisuuden jälkeen Studia Generalia -verkkosivuilla osoitteessa: <http://blogs.helsinki.fi/studiageneralia>.

Luentosarjan on suunnitellut Helsingin yliopiston Studia Generalia -toiminnan tieteellinen ohjausryhmä ja sen toteuttaa Helsingin yliopiston Avoin yliopisto yhteistyössä Helsingin yliopiston Tietotekniikkakeskuksen kanssa.

Lisätietoja:

Tieteellisen ohjausryhmän puheenjohtaja,
vararehtori Kimmo Kontula
p. (09) 191 24150
kimmo.kontula @ helsinki.fi

Koulutussuunnittelija
Sanna Saari-Salomeri
p. (09) 191 28047
studiageneralia @ avoin.helsinki.fi

www.helsinki.fi/avoin/studiageneralia