



Kestävän proteiinijärjestelmän tulevaisuus

Ari Paloviita, Jyväskylän yliopisto
Tulevaisuuden proteiinijärjestelmä -työpaja,
Jyväskylä 10.4.2018



Food system studies -tutkimusryhmä

- Perustettu 2014
 - Yhteiskuntatieteiden ja filosofian laitos, JY
- Päähankkeet
 - Tulevaisuuden ruokaturva Suomessa (Koneen Säätiö, 2014-2017)
 - ScenoProt – Uusia proteiinilähteitä ruokaturvan ja ympäristön hyväksi (SA, STN, 2015-2020)



www.jyu.fi/foodsystem



ScenoProt

- Tutkimushanke kuuluu Suomen Akatemian strategisen tutkimuksen neuvoston *Ilmastoneutraali ja resurssiniukka Suomi* – ohjelmaan 2015-2020
- Hanketta johtaa Luonnonvarakeskus Luke
 - Mukana JY, Turun yliopisto, Helsingin yliopisto, Makery Oy, TNO (Alankomaat), NMBU (Norja)
- JY:n tutkimusryhmän työpanos 2017-2020
- <https://www.luke.fi/scenoprot/>



ScenoProt –hankkeen visio vuodelle 2030

- Vuonna 2030 suomalaiset syövät terveellistä ja kestävästi tuotettua ruokaa
- Vuonna 2030 valkuaisomavaraisuutemme on vankka ja eläinten rehuna käytetään kotimaista täydennysvalkuaisista
- Kasvi-, sieni-, hyönteis- ja kalatuotteita syödään runsaasti, mutta lihaa aiempaa vähemmän
- Ihmisravinnoksi ja eläinten rehuksi saadaan proteiinia uusista lähteistä, jotka eivät rasita ympäristöä ja löytyvät läheltä
- Uudet suomalaiset elintarvikkeet on tuotteistettu niin, että kuluttajat pitävät niistä. Ne ovat tunnettuja brändejä myös maailmalla.



Kestävä proteiinijärjestelmä - makrotaso

- Globaali ruokaturva tulevaisuudessa
 - väestönkasvu + vaurastuminen + ekosysteemien rapistuminen = ruokaturva uhattuna
 - Proteiinien tuotannolla ja kulutuksella iso rooli
- Hätähuuto ihmiskunnan tulevaisuuden puolesta (15000 tutkijaa, BioScience 2017)
 - Tavoitteeksi enimmäkseen kasvipohjaiset ruokavaliot ja ruokahävikin vähentäminen
- Tutkijoiden ja kuluttajien näkemykset kaukana toisistaan



Kestävä proteiinijärjestelmä - mikrotaso

- Kuluttajan käyttäytymisen ja ruokavalintojen muuttaminen vaikeaa
 - Identiteetti, ruokakulttuuri, paikalliset ja sosiaaliset erityispiirteet, tottumus, rutiinit, psykologia
 - Ihminen ei aina ole harkiten toimiva rationaalinen valitsija (ajattelee nopeasti, jos ollenkaan 😊)
- Lihansyönnin syyllistämisen sijaan panostettava vaihtoehtoisten proteiinilähteiden tuotteistamiseen
 - Makua ja helppokäyttöisyyttä edulliseen hintaan
 - Terveys- ja ympäristöhyötyjen korostaminen (mutta ei liikaa)
 - Paikallinen toimitusketju parantaa aluetaloutta



Pehmeän maailman skenaariot (Kuhmonen et al. 2017)

- Tuotteet uudistavat proteiinijärjestelmää
 - Markkinavetoinen, terveelliset tuotteet
 - esim. Nyhtökaura, Härkis, Järkisärki
- Teknologia uudistaa proteiinijärjestelmää
 - Teknologiavetoinen kannattavuuden parantaminen
 - esim. kiertotalouden teknologia, proteiinia ilmasta, keinoliha
- Poliittika uudistaa proteiinijärjestelmää
 - Yhteiskuntavetoinen kestävän kehityksen politiikka
 - esim. lainsäädäntö, maatalouspolitiikka, ruokapolitiikka, ympäristöpolitiikka



Kysymyksiä

- Kasvaako hallitsevan ruoka- ja proteiinijärjestelmän sisäinen monimuotoisuus?
- Miten politiikka ja talous voivat tukea toisiaan?
- Miten kohdataan vision toteutumisen muutoskitka ja –vastarinta?
 - Institutionaaliset puutteet eli virallisten (lait ja standardit) ja epävirallisten instituutioiden (arvot, normit, kulttuuri) muutoskitka, esim. neofobia, riskinotto
 - Poliitiikan koordinaatiopuute, esim. tukipoliitiikan ohjaus, ruokapolitiikan tarve, ympäristöpolitiikan ja elinkeinopolitiikan erilaiset tavoitteet
 - Verkostopuute eli kehittymättömät verkostot ja yhteistyön tavat > **sosiaaliset innovaatiot raaka-aineiden volyymien lisäämiseksi**
 - Kyvykkyysspuute eli tarvittavan osaamisen ja voimavarojen puuttuminen, esim. **laadun tuotteistamisessa ja viennin brändäämisessä**
 - Suuntaamispuute eli yhteisen näkemyksen puute muutoksen tavoitteista ja suunnasta
 - Reflektiivisyyspuute eli puuttuu **keskustelu-, kokeilu- ja oppimisalustoja**
 - Kysynnän erittelypuute, esim. kuluttajien erilaisuus, tuotekehitys perinteistä, **tarpeiden ennakointia radikaali-innovaatioille**

(Kuhmonen et al. 2017)

Kiitos ja antoisaa työpajaa!

Ari Paloviita

ari.paloviita@jyu.fi

www.jyu.fi/foodsystem

kestavatproteiinit.fi

www.luke.fi/scenoprot

