

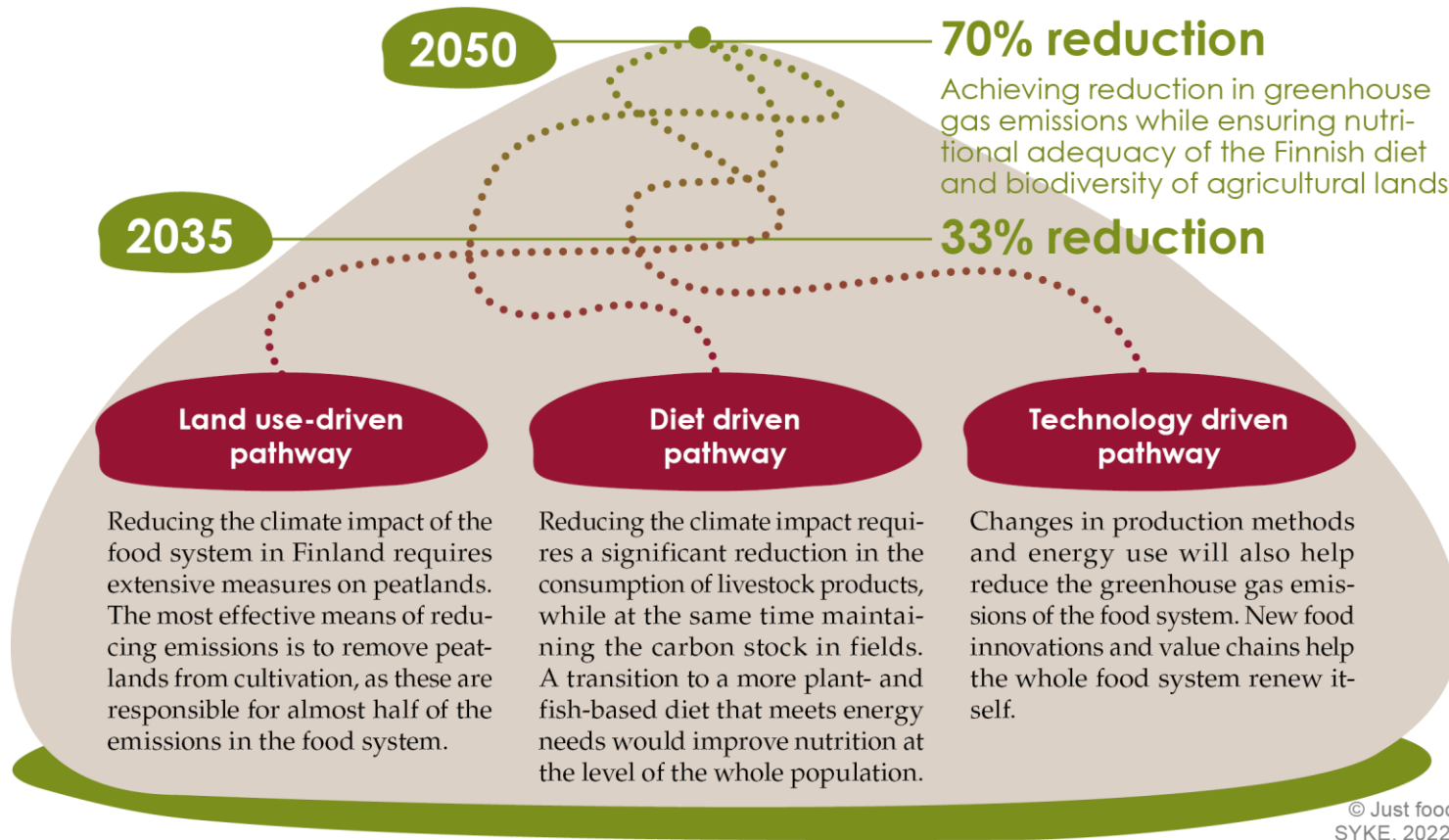
Sustainable food systems and diets: levers for municipalities

Minna Kaljonen
28.4.2025



Suomen ympäristökeskus
Finlands miljöcentral
Finnish Environment Institute

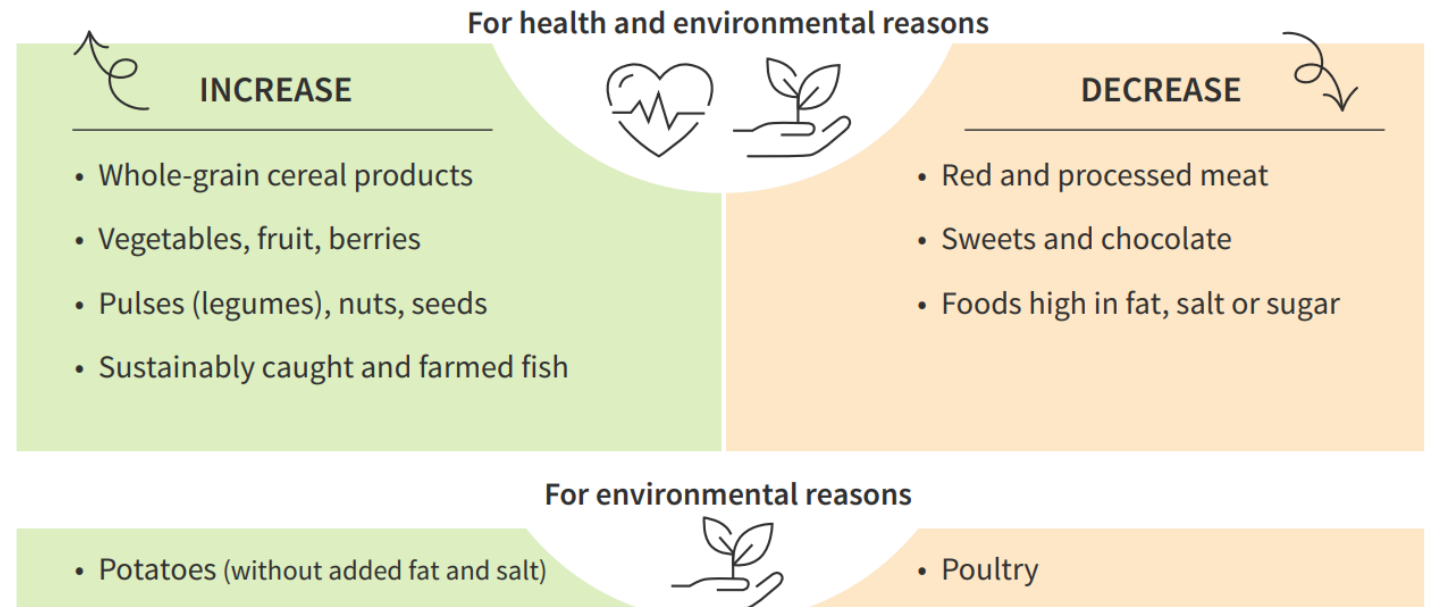
Pathways for food systems transitions



Plantbased diets support human and planetary health



Valtion ravitsemusneuvottelukunta, Terveyden ja hyvinvoinninlaitos, 2024.
Kestävää terveyttä ruoasta - kansalliset ravitsemussuositukset 2024. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos THL.



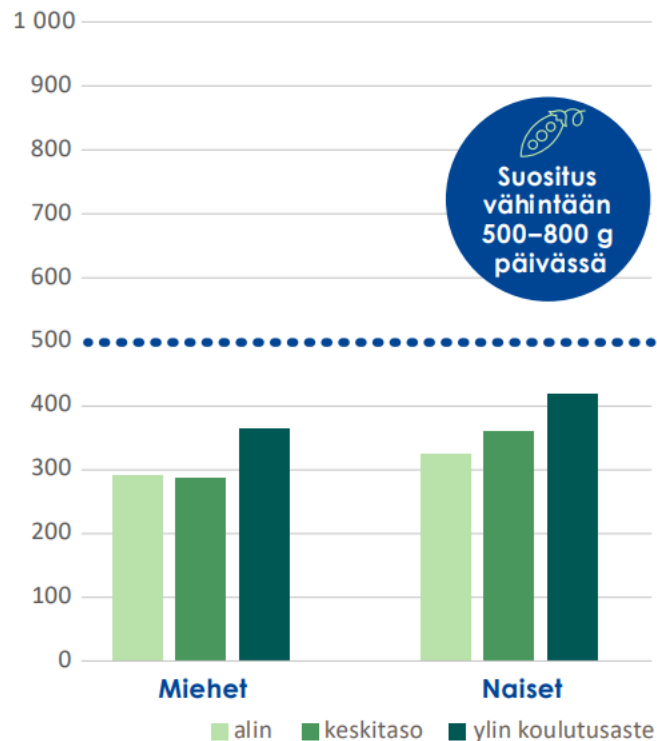
Source: Nordic Nutrition Recommendations 2023. Nordic Council of Ministers.

Kaartinen, N., et al. 2024. Diets are part of solving health and environmental challenges : new nutrition recommendations support sustainability transition.

Diets differ across population

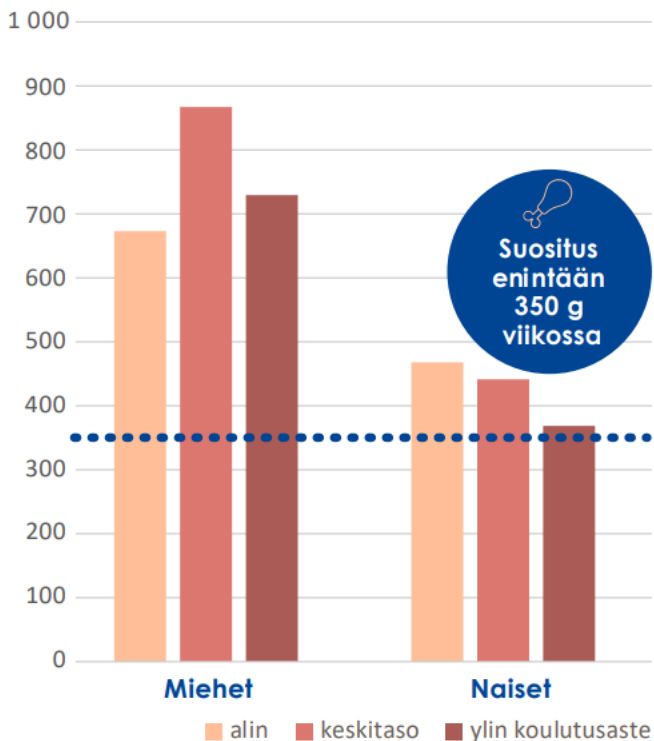
Kasvien, hedelmien ja marjojen käyttö
koulutusasteittain Suomessa 2017

g/päivä



Punaisen lihan ja lihavalmisteen käyttö
koulutusasteittain Suomessa 2017

g/viikko

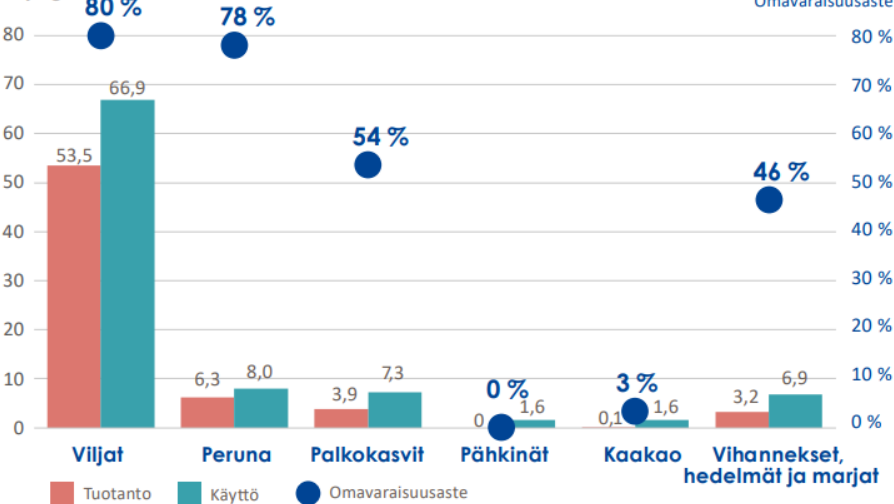


Kuva 9. Kasvien, hedelmien ja marjojen käyttö ja punaisen lihan ja lihavalmisteen käyttö (kypsänä) koulutusasteittain Suomessa 2017 miehillä ja naisilla (Kaljonen ym., 2022, s. 29, muokattu Haario ym., 2022 ja THL). Suositusrajat päivitetty uusien ruokasuositusten mukaisiksi (Valtion ravitsemusneuvottelukunta ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, 2024).

We can improve self-sufficiency of plant proteins

Kasvisproteiinituotannon omavaraisuus

Raakavalikuaisvolyymit
milj. kg



Viljaproteiinilla on suurin omavaraisuus ja suurin painoarvo

Kasviproteiinien keskimääräinen omavaraisuusaste on 72 %

Suurin kasvupotentiaali on palkokasveilla

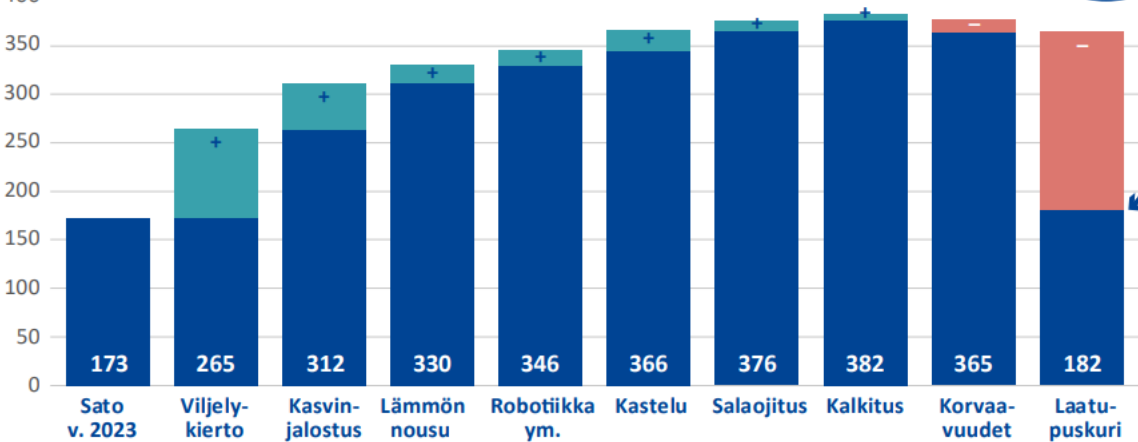
Kuva 10. Kasviproteiinituotannon omavaraisuus. Lähde: Jansik ym. (2024) laskelmat Luken, Tullin ja muita tilastotietokantoja käyttäen. Omavaraisuusaste on laskettu tuotannon ja ostetun käyttömäärän suhdelukuna.

Kasvivalikuaisen tuotannon potentiaalinen kehitys nykytilanteesta vuoteen 2040

Laskelmiin sisältyvät tärkeimmät valikuaiskasvit (palkoviljat, öljykasvit, kaura, erikoiskasvit)

Laatupuskuri (ei kelpaa elintarvikekäyttöön)
Kasvupotentiaali
Nykytilanne

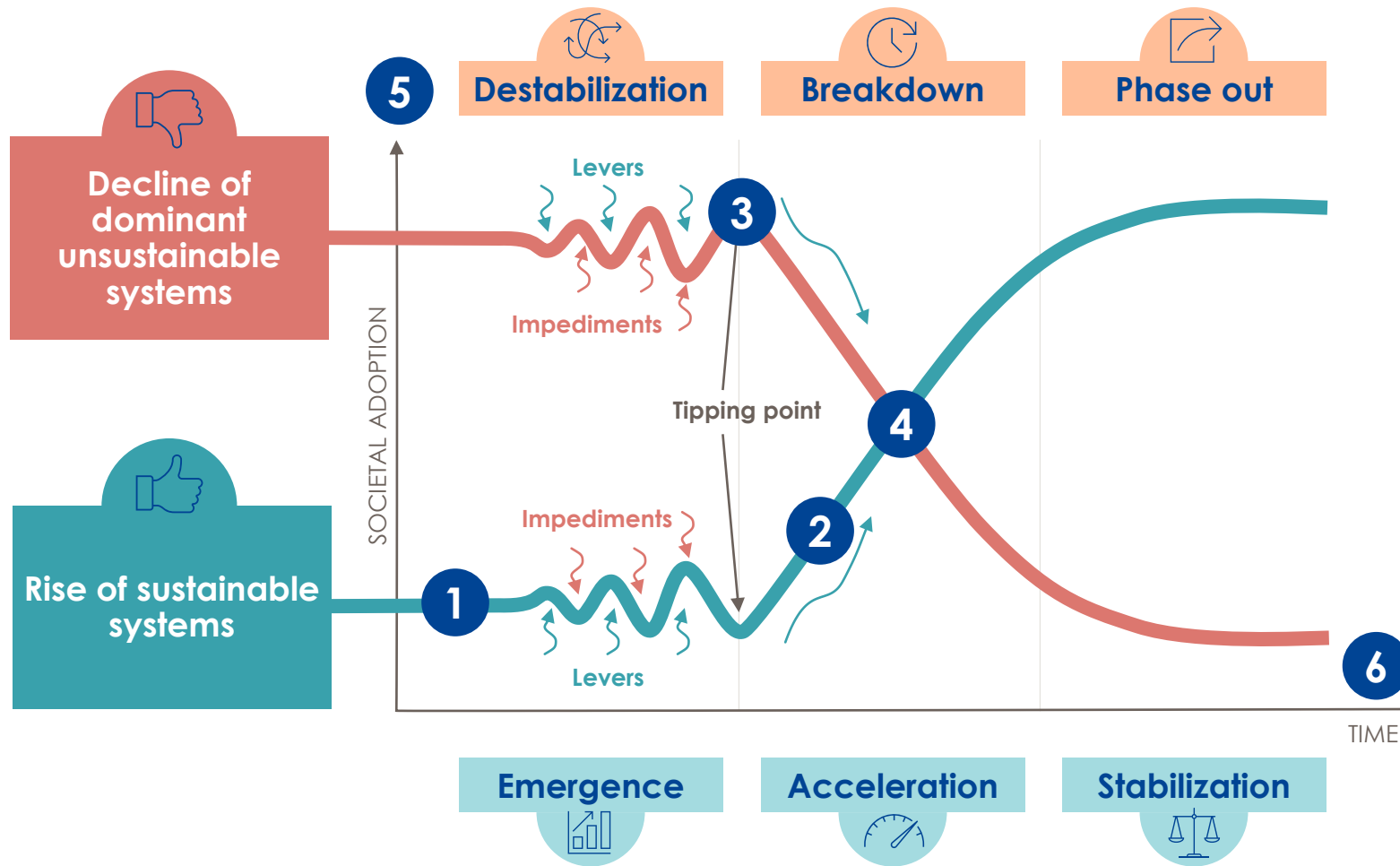
milj. kg



Elintarvikekelpoinen proteiini v. 2040

Jansik ym. 2024. Kasviproteiini kasvun tiellä: Tiekartta ruoan korkeampaan kasviproteiiniomavaraisuuteen, Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 68/2024. Luonnonvarakeskus, Helsinki.

Policy mixes needed to strengthen plant protein value chains



1. Kannustetaan monipuolisesti uusien innovaatioiden syntyä

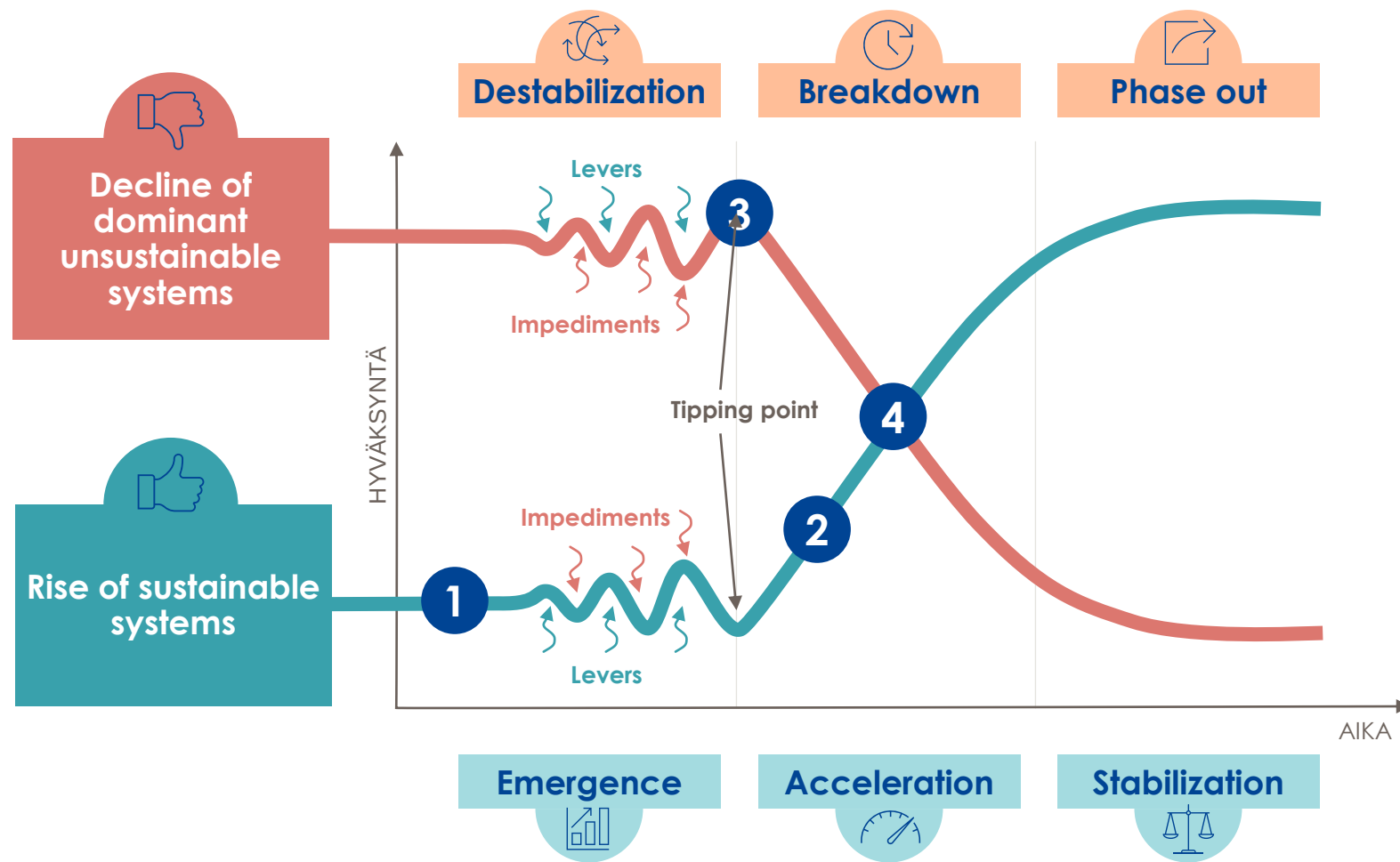
2. Toteutetaan kohdennettu investointipaketti kasviproteiinin tuotannon ja jalostuskapasiteetin vahvistamiseksi

3. Verotetaan ruokaa oikein ja tasapainotetaan maataloustukia

4. Luodaan kasviproteiinien kulutukselle kannustava ruokaympäristö

5-6. Asetetaan kasviproteiinien tuotannolle ja kulutukselle sitovat tavoitteet ja sisällytetään ne osaksi pitkän aikavälin ruokastrategiaa

Policy mixes needed to strengthen plant protein value chains



1. Kannustetaan monipuolisesti uusien innovaatioiden syntyä

2. Toteutetaan kohdennettu investointipaketti kasviproteiinin tuotannon ja jalostuskapasiteetin vahvistamiseksi

3. Verotetaan ruokaa oikein ja tasapainotetaan maataloustukia

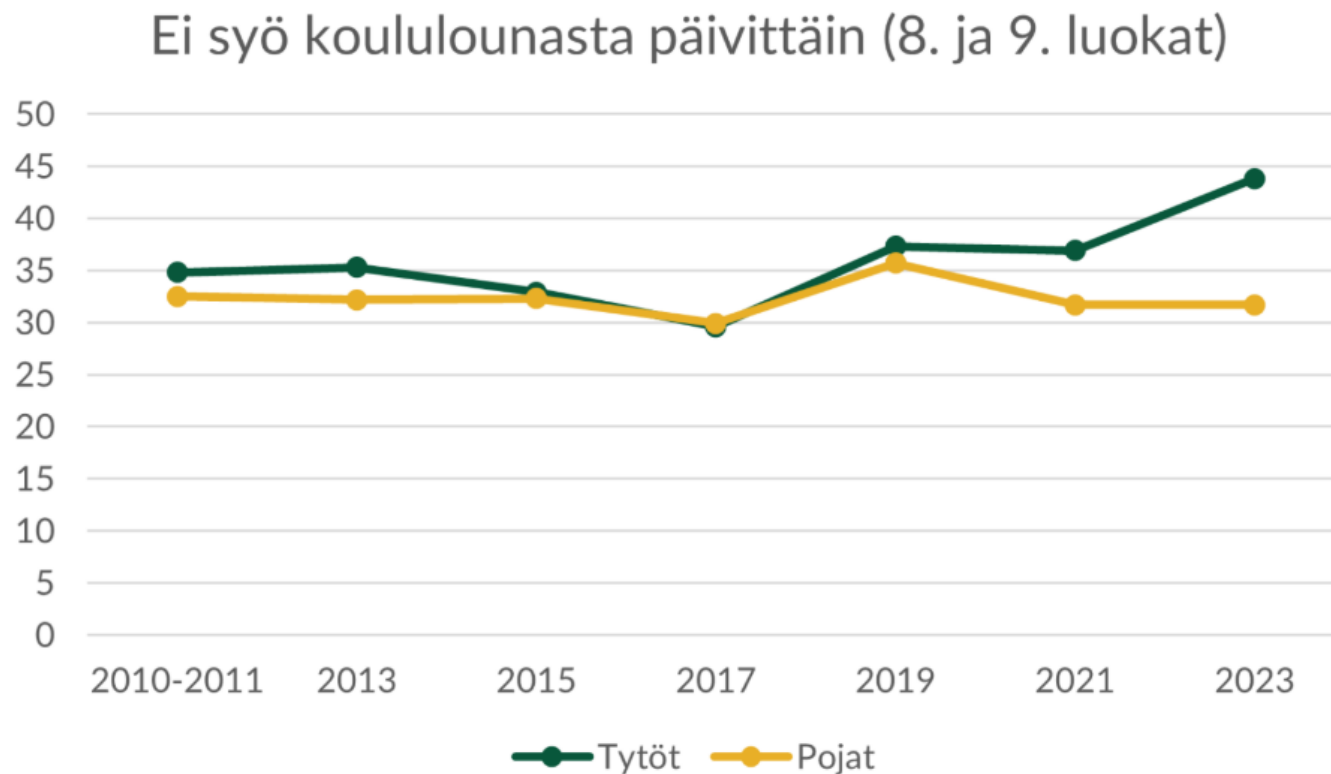
4. Luodaan kasviproteiinien kulutukselle kannustava ruokaympäristö

- Ravitsemussuositusten jalkauttaminen eri väestöryhmille
- Kehitetään julkisten ruokapalveluiden tulosohtaus- ja kannustinjärjestelmiä
- Ammatillisen täydennyskoulutuksen räätälöinti ammattikeittiöille
- Ruokakasvatuksen integrointi koulukohtaisiin opetussuunnitelmiin
- Palvelumuotoilun ohjelma kauppoille ja ravitsemuspalveluille

Solutions to sustainable school meals by students



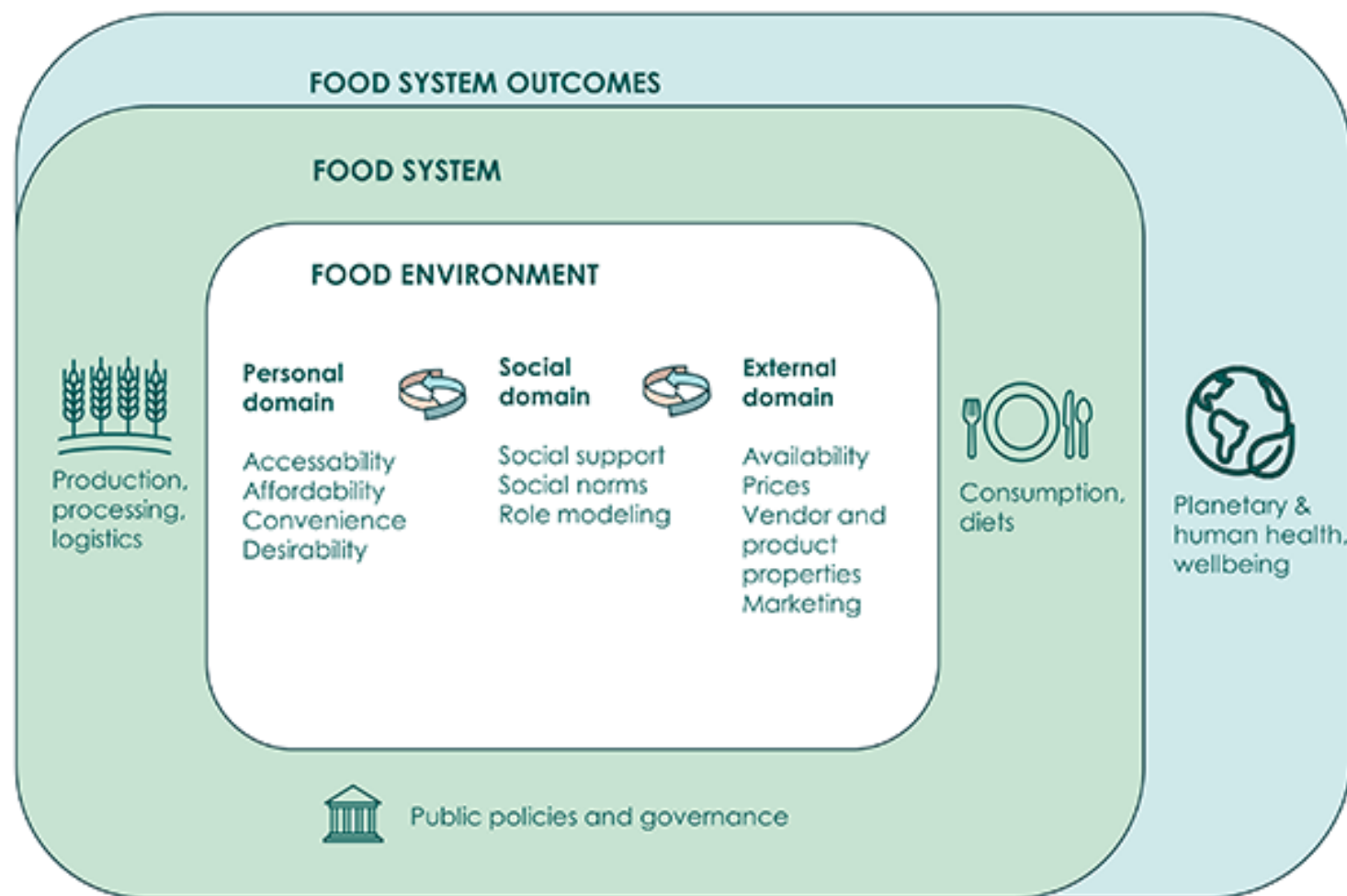
Participation to school meals has decreased



Kuva 2: Oppilaat (8. ja 9. luokat), jotka eivät syö koululounasta päivittäin. Kyselylomakkeessa ovat ilmoittaneet jättävänsä koululounaan väliin 1–5 kertaa kouluviikossa.

THL, kouluterveyskysely. <https://thl.fi/tutkimus-ja-kehittaminen/tutkimukset-ja-hankkeet/kouluterveyskysely/kouluterveyskyselyn-tulokset>

More attention to food environments



II The human and social sciences and the challenge of the future

SSI

Commensality, society and culture

Claude Fischler
CNRS & EHESS, Paris

Social Science Information
50(3-4) 528-548
© The Author(s) 2011
Reprints and permission:
sagepub.co.uk/journalsPermissions.nav
DOI: 10.1177/0539018411413963
ssi.sagepub.com
SAGE

Seppälä, T., Kaljonen, M., Oinonen, I. manuscript. Youth's lived food environments: Navigating everyday life realities on the brink of adulthood, submitted to Food, Culture and Society.



Tove jansson, Lintu sininen, Karjaan yhteiskoulu, 1953

Lets keep good care of our gem!

