



Ekosäätiön luentosarja Helsingin yliopistolla 2016

Jokapäiväinen leipämme

Ilmastonmuutos uhkaa monella tavalla miljardien ihmisten päivittäistä ruuantuotantoa. Luentosarja käsittelee globaalien muutosten aiheuttamaa uhkaa, mutta myös nyhtökauran ja biohiilen tapaisia innovaatioita, joiden avulla ihmiskunta voi säästää resursseja ja toisaalta käyttää resursseja aikaisempaa ympäristöystävällisemmin. Keskustelemme myös jokapäiväisen leipämme kulttuurisista, sosiaalisista ja hengellisistä ulottuvuuksista.

Keskustelutilaisuudet järjestetään tiistaisin kello 18.00–19.45 Helsingin yliopiston päärakennuksessa, salissa 10 (Fabianinkatu 33, 3. krs, käynti Fabianinkadun puolelta).

Tervetuloa!

Tiistai 4.10.2016

Kumppanuusviljely – urban co-operative farming

Suomi on aina ollut pientilavaltainen maa, mutta EU:hun liittymisen jälkeen monimuotoisilla, luonnonmukaisilla pientiloilla on ollut vaikea pärjätä. Kumppanuusmaatalous tarjoaa yhden mahdollisuuden monimuotoisille pientiloille kannattaa ja toimia. Kaupunkilaisten Oman pelto toimii esimerkkinä kumppanuusmaataloudesta. Käymme läpi myös kumppanuusmaatalouksien kasvatuksellisia ja kulttuurillisia merkityksiä, malliesimerkinä kaupunkilaisten oma pelto. Miten jäsenyys muuttaa kotitalouksien ruokailutottumuksia?

Puheenjohtaja: YTT Sauli Rouhinen, Ekosäätiö, ruokaosuuskunnan jäsen

Luennoitsijat:

Heidi Hovi, puutarhatalouden hortonomi (AMK), ruokaosuuskunnan personal farmer:

Kumppanuusmaatalouksien ekologinen ja sosiaalinen ulottuvuus sekä mahdolliset taloudelliset vaikutukset

Olli Repo, ruokaosuuskunnan hallituksen varapj. ja yksi perustajajäsenistä:

Joukkoistaminen ja ruokaketjun lyhentäminen:

Kuinka kuluttajat otetaan mukaan ruuantuotantoon?

Jarmo Åke, ruokakulttuuriviestinnän maisteri, lehtori, Ravintolakoulu Perho:

Kestävää gastronomiaa: ruokaa pellolta pöytään ja palvelusaaminen Kokin, tarjoilijan ja maanviljelijän yhteistyön merkitys

Ekosäätiö perustettiin vuonna 1991 jatkamaan ja edelleen kehittämään VTT, pääjohtaja Pekka Kuusen jälkeensä jättämää yhteiskuntapolitiikan ja ekologisen ajattelun perintöä.

Ekosäätiö kutsuu vuotuisessa luentosarjassaan eri intressipiirien edustajia etsimään ja kehittämään yhteisiä linjoja vastakkaisiin suuntiin vaikuttavien jännitteiden kentissä. Luentosarja toteutetaan yhdessä ajatushautomo Demos Helsingin, Kriittisen Korkeakoulun ja Suomen ympäristöopisto Syklin kanssa Helsingin yliopiston tiloissa.

Luentoilloissa kulloistakin teemaa käsitellään paikallisesta ja globaalista näkökulmasta. Puheenjohtajina toimivat Ekosäätiön hallituksen, valtuuskunnan ja Eko-senaatin jäsenet sekä yhteistyökumppanit.

Tiistai 11.10.2016

Yhden maapallon ruoka

Tämän luentokerran tarkoitus on katsoa globaalilta ja Suomen kannalta, miten ruokaa pystytään tuottamaan niin, että sitä riittää kaikille eikä tuotanto ylikuormita ekosysteemejä. Millainen on kestävä ruokavalio?

Missä kohti tulevat luonnonvarojen kestävyys ja planetaariset rajat vastaan? Miten työn alla oleva ruokapoliittinen selonteko asemoi Suomen ruuan tuotantoa, jalostusta, jakelua ja kulutusta?

Puheenjohtaja: MMT Kaisa Karttunen, Ekosäätiö

Luennoitsijat:

Agroekologian professori Juha Helenius, Helsingin Yliopisto: Tulevatko Maan rajat vastaan - vai ovatko jo tulleet?

Neuvotteleva virkamies Anna-Leena Miettinen, Maa- ja metsätalousministeriö:
Ruokapoliittinen selonteko - Ruoka 2030

Tiistai 18.10.2016

Mikrobit ja kemikaalit ruoassamme

Mikrobeista voi olla haittaa, mutta ne ovat myös hyödyllisiä - itse asiassa välttämättömiä - ihmisen elimistön hyvinvoinnille. Mikrobikauhaiset ja "antimikrobisista" tuotteista innostuneet suomalaiset sairastuvat siitä, että tuhoavat oman elimistönsä "terveyspoliisit".

Vieraat aineet ruoassa ovat aineita, jotka eivät ole elintarvikkeen valmistus- tai lisäaineita, esimerkiksi pakkauksista irtoavat aineet, torjunta-ainejäämät ja ympäristömyrkyt. Lisäaineet puolestaan ovat ruoassa tarkoituksella. Sekä lisäaineet että vierasaineet herättävät kuluttajissa huolta.

Puheenjohtaja: suurlähettiläs emeritus Mikko Pyhälä, Ekosäätiö

Luennoitsijat:

Prof. emerita Mirja Salkinoja-Salonen, Helsingin yliopisto: Haitalliset, hyödylliset ja välttämättömät mikrobit

DI Anja Nysten, Ekosäätiö:
Vieraita aineita lautasella

Tiistai 25.10.2016

Tuottajan arki – agroekologiastako uusi tulevaisuus

Millaista on tuottaa jokapäiväinen, kotimainen leipämme? Viljelijät ovat ennennäkemättömän ahtaalla niin meillä kuin muuallakin. Mistä ruoan tuottajalle se lisäarvo, joka pitää pellot viljeltynä ja lähiruoan kaupan hyllyllä? Onko yhteistyölle rakentuva kiertotalous, agroekologia, ratkaisu? Hyvinkääläinen luomuviljelijä Markus Eerola on yksi edelläkävijöistä ja suunnannäyttäjistä Suomessa.

Puheenjohtaja: Jukka Noponen, Ekosäätiö

Puheenvuoro: Markus Eerola, luomuviljelijä, Knehtilän tila: Ratkaisuksi omavaraisuuteen perustuva luomutuotanto

Kommenttipuheenvuoro: Jussi Nikula, ohjelmapäällikkö, WWF

Tiistai 1.11.2016

Kuka päättää siitä, mitä syömmekö?

Sitä mitä syömmekö ruoaksemme, säätelevät monet asiat. Ruoan turvallisuus, terveellisyys, tuotanto, saatavuus ja hinnat ovat vaikuttavia tekijöitä. Ympäristövaikutusten merkitys on viime vuosikymmeninä saanut lisää painoarvoa muiden tekijöiden rinnalla. Päättämekö itse siitä, mitä syömmekö, vai tekevätkö muut sen puolestamme?

Puheenjohtaja: LKT Harri Vertio, Syöpäjärjestöjen pääsihteeri emeritus

Luennoitsijat:

Terveysjohtaja, dosentti Marjaana Lahti-Koski, Suomen Sydänliitto: Terveellinen ruokaympäristö - miten sitä ohjataan?

Professori Sirpa Kurppa, Luonnonvarakeskus: Lähiruoan ympäristövaikutukset

Tiistai 8.11.2016

Ruoka ja liiketoiminta

Ruokailutottumukset muuttuvat, kuka hyötyy ja kuka häviää? Millä tavoin ruokailutottumukset ovat muuttumassa Suomessa ja globaalisti? Miten teollisuus pyrkii vastaamaan muuttuviin ruokailutottumuksiin?

Puheenjohtaja: tutkimusprofessori Olli Salmi, Ekosäätiö

Luennoitsijat:

Dosentti Markus Vinnari, Tampereen yliopisto

Professori Kaisa Poutanen, VTT

Tiistai 15.11.2016

Kouluruoka kunniaan

Suomalainen kouluruoka on etuoikeus, josta meidän on syytä olla ylpeitä. Kaikkien saatavilla oleva, ravitseva, terveellinen ateria on ollut keskeisellä sijalla hyvinvointivaltiota rakennettaessa. Suomalaiset ovat oppineet syömään salaattia koulu- ja työpaikkaruokailun avulla.

Ruoan kestävyysnäkökulmat ovat tulleet vahvemmin mukaan uusiin ravitsemussuosituksiin. Ne esimerkiksi kehottavat vähentämään merkittävästi punaisen lihan käyttöä. Mikä rooli koulu- ja työpaikkaruokailulla voi olla kestäväen ruokailun edistäjänä? Minkälaisia toimia se voi tarkoittaa käytännössä? Mitä voimme oppia jo tehdyistä kokeiluista? Mitä muut maat voivat oppia Suomelta?

Puheenjohtaja: opetusneuvos Marjaana Manninen, Opetushallitus

Luennoitsija:

Erikoistutkija Minna Kaljonen, Suomen ympäristökeskus
Terveellistä ja kestävä kouluruokaa: millä eväin?

Käytännön esimerkkejä, alustajat vahvistetaan myöhemmin

Tiistai 22.11.2016

Minä, me ja muut: ruoka ja identiteetti

Ruoka ei ole vain ravintoa vaan tärkeää myös identiteetin rakentamisen kannalta. Ruoka ei ole vain oman ruumiin ravitsemista, vaan se on jaettava, se halutaan jakaa ja sillä vaikutetaan. Keskustelemme mitä tämä tarkoittaa kestävien ruokailutottumusten kannalta. Miltä uudet ruoka-identiteetit näyttävät? Miten ruokailutottumukset muuttuvat? Mikä sija kestävyyspohdinnoilla tässä on tai voisi olla? Pohdimme myös tieteellisen ja kokemuksellisen tiedon merkitystä ruokakeskustelussa.

Puheenjohtaja: kehittämisspäällikkö Kaisa Härmälä, Marttaliitto

Luennoitsijat:

Professori Johanna Mäkelä, Helsingin yliopisto:
Ruoka yksilön ja kansakunnan identiteetin rakentajana.

Elintarviketieteen tohtori Janne Huovila, Helsingin yliopisto:
Tieteellinen ja kokemuksellinen tieto "ravitsemussodissa"

Tiistai 29.11.2016

Jokapäiväinen leipämme: ekoteologinen näkökulma

Kymmenet tuhannet ihmiset maassamme joutuvat turvautumaan ruoka-apuun viikoittain. Samaan aikaan heitämme pois syömäkelpoista ruokaa enemmän kuin koskaan aiemmin. Kuinka ruoka-apu ja ruokahävikki kohtaavat, pitääkö niiden kohdata, mitä hyötyä ja haittoja tästä on? Kuinka sovittaa yhteen ekologia, sosiaalipolitiikka, ihmisten kohtaaminen ja auttaminen ja kuinka helpottaa myös muuta kuin nälkää?

Ravinnon riittävyys on noussut esille myös kirkkojen kannanotoissa. Ruokajonot ja ruoan jakelu on monilla paikkakunnilla kirkkojen diakoniatyön tai uskonnollisten yhteisöjen varassa ja organisoimaa. Tämä on paikallinen näkökulma. Globaali visio on se, että yhtäällä ruokaa tuhataan ja heitetään pois, kun toisaalla nähdään nälkää tai ravintoa ei ole riittävästi. Paavi Franciscus nosti asian esille ennen Pariisin ilmastokokousta.

Puheenjohtaja: suurlähettiläs emeritus Kari Karanko, Ekosäätiön valtuuskunnan puheenjohtaja

Luennoitsijat:

Kirkkohallituksen yhteiskunnan ja kestäväen kehityksen asiantuntija, apulaisjohtaja Ilkka Sipiläinen:
Jokapäiväinen leipämme: miten kirkkoissa nähdään jokapäiväisen ruuan merkitys, köyhyys ja ympäristön sekä ilmastongelmat

Köyhyystutkija Maria Ohisalo:
Ruokahävikki ja ruokaköyhyys – kaksoisongelma ja ratkaisut

Tiistai 13.12.2016

Agenda 2030

Päätöstilaisuudessa nostetaan esille Agenda 2030:n 17 teemasta "jokapäiväisen leipämme" kannalta keskeisimmät teemat. Kestäväen kehityksen yhteiskuntasitoumuksen antaneet yritykset kertovat toiminnastaan.

Puheenjohtajana toimii Demos Helsingin toiminnanjohtaja Tuuli Kaskinen ja kommenttipuheenvuoro kuullaan presidentti Tarja Haloselta.