

UUTISET

Karjatalous tuottaa aivan ehdottomasti positiivisia monimuotoisuusvaikutuksia ja ihmisten arvostamaa maaseutumaisemaa. YMPÄRISTÖEKONOMIAN PROFESSORI MARKKU OLLIKAINEN, HY

Neljä ruotsalaisasiantuntijaa korostaa:

Kotimainen naudanliha on kestäväää kehitystä

Maailman kotieläintuotannon synnyiksi lasketuista kasvihuonekaasupäästöistä peräti kolmannes syntyy siitä, että Etelä-Amerikassa raivataan sademetsiä karjan-kasvatuksen tieltä.

Ympäristökeskustelussa on viime aikoina jatkuvasti korostettu naudanlihan tuotannon kasvi-huonekaasupäästöjä. Kuluttajia on neuvottu vähentämään lihansyöntiä, jotta ilmaston lämpeneminen saataisiin hallintaan.

Asia ei ole lainkaan näin yksinkertainen, neljä ruotsalais-asiantuntijaa korostaa mielipidekirjoituksessaan Sydsvenskan-lehden verkkosivulla.

Heidän mielestään kestäväää kehitystä kannattavan ruotsalais-kuluttajan on kyllä syytä välttää tuontilihaa, mutta kotimaisen naudan syömisestä ei tarvitse kantaa huonoa omaatuntoa.

Asiantuntijoiden perustelut pätevät mainiosti myös Suomen oloihin.

Pohjoinen nauta on pienempi paha

Nautojen määrä maailmassa on kaksinkertaistunut toisen maailmansodan jälkeen. Samaan aikaan Ruotsin nautapopulaatio on puolittunut. Joka toinen Ruotsissa syöty naudanlihakilo on nykyään tuontitavaraa.

On totta, että nautojen ruuansulatuksesta syntyy metaania, joka on voimakas kasvihuonekaasu, asiantuntijat toteavat. Pohjoisen naudan tuotannon ilmastovaikutukset ovat kuitenkin huomattavasti eteläistä pienemmät.

Maailman kotieläintuotannon kontolle lasketuista kasvi-huonekaasupäästöistä peräti kolmannes syntyy siitä, että Etelä-Amerikassa raivataan sademetsiä karjankasvatuksen tieltä, asiantuntijat muistuttavat.

Iso ero syntyy myös siitä, että ruotsalaiset eläimet kasvavat esimerkiksi brasilialaisia selvästi nopeammin. Eläinaines on parempaa, terveytilanne hyvä ja ruokinta kohdallaan.

Kun nauta kasvaa nopeasti, kaasupäästöt lihakiloa kohti ovat paljon pienemmät kuin hitaasti kasvavilla eläimillä.

Noin 65 prosenttia ruotsalaisesta naudanlihasta on peräisin lypsyparjailoilta. Se on kansainvälisesti katsoen korkea luku.

Kun samasta karjasta saadaan sekä maitoa että lihaa, päästöt tuotettua elintarviketuloa kohti ovat pienemmät.

Laidun-jarehunurmet sitovat hiilidioksidia. Kun laiturumena on puustoinen hakamaa, jossa myös puut sitovat kasvihuonekaasuja, naudanlihan tuotanto saattaa olla jopa lähes hiilineutraalia.

Laidunnus lisää monimuotoisuutta

Ympäristönsuojelu on muuta kuin ilmaston suojelua, asiantuntijat muistuttavat.

Ruotsin laidunmailla elää runsas kasvi- ja eläinvalikoima. Monet näistä lajeista ovat uhanalaisia, ja laidunnuksen loppu tietäisi loppua myös niille.

Suurin osa näistä laitumista on märehittöiden "hoidossa".

Kun laitumien määrä vähenee, maaseutumaisema muuttuu. "Meneämme avaria, valoisia ja runsaslajisia alueita", kirjoituksessa todetaan. Kaunis maisema on tärkeä asumisviihtyvyyden kannalta, mutta myös yritystoiminnalle – koko maaseudun säilymiselle elinvoimaisena.

Kotimaisen naudanlihan kulutuksen vähentämisellä voi siis olla paljon kauaskantoisemmat vaikutukset kuin moni tulee ajatelleeksi.

Ruohosta laatuvalkuaiseksi

Kirjoituksessa muistutetaan, että märehittjä on mestari jalostamaan ruohoa, siis ihmisravinnoksi kelpaamatonta kasvima-

saa, laadukkaaksi valkuaiseksi. Ruotsalainen ilmasto sopii mainiosti nurmen tuotantoon eikä vedestä ole pulaa, kuten monessa eteläisemmässä maassa.

Monia laidunalueita ei pystyttäisi järkevästi käyttämään muiden kasvien tuotantoon. Niiden jättäminen kokonaan pois elintarviketuotannosta olisi vastuutonta maailman elintarviketuotannon kannalta, asiantuntijat korostavat.

He muistuttavat, että maailman elintarviketuotanto tulisi



Jani-Pekka Heikkinen ostaa aina kotimaista lihaa, vaikka ulkomainen olisi tarjouksessa. Mukana ostoksilla oli poika Pauli.

ajatella kokonaisuutena ja miettiä, mikä on sopiva työnjako.

"Runsas lihansyönti ei ole mahdollista koko maailman väestölle. Siksi on tärkeää tuottaa myös valkuaispitoisuudeltaan ja -koostumukseltaan laadukasta kasviravintoa. Sen tuotanto sopii paremmin muualle kuin pohjoiseen ilmastoon."

Kirjoittajista **Karl-Ivar Kumm** on Ruotsin maatalousyliopiston ympäristöekonomian dosentti ja **Christer Nilsson** professori samassa yliopistossa.

Professori **Urban Emanuelsson** edustaa luonnon monimuotoisuuskeskusta (Centrum för biologisk mångfald). **Johan Bodegård** on Artdatabankenin johtaja. Artdatabanken on maatalousyliopiston yhteydessä toimiva tietokeskus, joka keskittyy elölajeihin ja luontotyypeihin.

SATU LEHTONEN
2. tammikuuta julkaistu kirjoitus löytyy verkosta osoitteesta sydsvenskan.se laittamalla hakukenttään joku kirjoittajien nimistä.

Pohjoismaista karjataloutta syyllistetty ympäristökeskustelussa

Helsingin yliopiston ympäristöekonomian professori **Markku Ollikainen** arvioi, että pohjoismaista karjataloutta on viime aikojen ympäristökeskustelussa syyllistetty liikaa.

Hänen mielestään ruotsalais-asiantuntijoiden perusteluissa on järkeä.

Meilläkin merkittävä osa lihasta tulee maidon tuotannosta, Ollikainen toteaa. Silloin lihan ympäristörasitus on pieni, koska pääosa tuotannon ympäristövaikutuksista kohdennetaan maidolle.

Ruotsalaiset ovat oikeassa myös siinä, että karjatalous on

hyvä keino jalostaa biomassaa valkuaiseksi karuilla alueilla, joilla vain ruoho kasvaa hyvin.

"Lisäksi karjatalous tuottaa aivan ehdottomasti positiivisia monimuotoisuusvaikutuksia ja ihmisten arvostamaa maaseutumaisemaa."

Karjataloutta syyllistetään myös vesistöjen rehevöitymisestä.

"Karjatalous ei sinänsä kuormita", Ollikainen sanoo. "Kyse on siitä, miten lanta käytetään. Sitä voidaan käyttää typerästi, vaikka meillä olisi vähän karjaa, tai järkevästi, vaikka meillä olisi paljon karjaa."

Ollikainen toteaa, että meillä on paljon peltöjä, joilla lannoiteintensiiteetti on suurempi kuin rehua tuottavilla pelloilla. "Jos kuormitusta halutaan vähentää, meidän malleissa toimenpiteiden kohteiksi nousevat ensin ne pellot, joilla käytetään korkeita typpilannoitetasoja."

Tuontilihaakin on monenlaista

Ollikainen ei kuitenkaan asetai kotimaista ja tuontilihaa aivan niin rajusti vastakkain kuin ruotsalaisasiantuntijat.

"On selvää, että jos sademetsiä raivataan, tuontilihan ym-

päristövaikutus on suuri. Hyvin järjestetty tuotanto voi olla toinen juttu, sillä kuljetuksen tuoma ympäristövaikutus jää usein pieneksi."

"On sitten eri asia kysyä, onko lihansyönnin jatkuva kasvu globaalisti hyvä vai huono asia", Ollikainen huomauttaa.

Esimerkiksi Kiinassa sianlihan kulutus on kasvanut räjähdysmäisesti. "Sen seurauksena Kiina tuottaa Argentiinassa taishi kotimaista ja tuontilihaa, mikä johtaa viljelymaassa moniin hankalisiin sosiaalisiin ja ympäristövaikutuksiin."

SATU LEHTONEN

"Naudanlihan pitää olla kotimaista"

Naudanlihan pitää ehdottomasti olla kotimaista, hyvinkääläiset **Tiina Gört-Laine** ja **Harri Laine** sanovat.

"Lisäksi pyrimme ostamaan luomua, mutta se ei aina ole mahdollista."

Pariskunta oli torstaina lihaostoksilla Reinin Lihan tiskillä Helsingin Hakaniemen hallissa. "Täällä tulee käytyä usein, sillä tytär asuu tuossa kulman takana", Gört-Laine kertoi.

Hänelle kotimaisen lihan ostaminen on selkeä kannanotto suomalaisen maanviljelijän puolesta. "Olen itsekin maalaistalon tytär."

Laine korostaa kotimaisen lihan puhtautta. "Ainakin meillä on se mielikuva, ettei sen tuotannossa käytetä esimerkiksi antibiootteja sellaisessa määrin kuin jossain muissa maissa."

Ympäristöargumenttejakin



Tiina Gört-Laine ja Harri Laine ostavat naudanlihaa melko harvoin, mutta silloin sen on oltava hyvää.

Kotimaisen lihan ostaminen on minulle selkeä kannanotto suomalaisen maanviljelijän puolesta.

TIINA GÖRT-LAINE

perheessä pohditaan. "Kyllähän ne jokaista ajattelevaa ihmistä mietittyvät", Laine toteaa.

Pariskunta toteaa nykyään syövänsä naudanlihaa melko harvoin. "Mutta kun sitä syöään, sen on oltava hyvää."

Kotimainen saa maksaa enemmän **Jani-Pekka Heikkinen** oli lihaostoksilla **Pauli**-poikansa kanssa.

Hänkin kertoo ostavansa aina kotimaista lihaa.

Miksi-kysymys saa miehen miettimään pitkään. "Se on vaan periaate, en ole miettinyt syytä tarkemmin. Ehkä siksi, että se on lähempänä tuotettua."

Periaate on kuitenkin niin vahva, etteivät ulkomaiset lihatarjoukset houkuttele. Kotimainen saa maksaa enemmän.

Liha ilmastovaikutuksia perheessä ei ole pohdittu. "Terveysasioista on puhuttu – vaimo sanoo, ettei punainen liha ole terveellistä."

Silti naudanliha pysyy ruokalistalla. "Kyllä meillä syödään pihviä kerran viikossa."

SATU LEHTONEN



NEW THINKING. NEW POSSIBILITIES.



HYUNDAI VOITTI TAAS

YKKÖSPAikka SUURESSA SAKSALAISESSA LAATUTUTKIMUKSESSA JO TOISEN KERRAN PERÄKKÄIN

2011 LAADUKKAIMMAT AUTOMERKIT	
1. HYUNDAI	10. SUZUKI
2. HONDA	12. VW
2. MAZDA	13. NISSAN
2. TOYOTA	14. FORD
5. SKODA	14. KIA
6. AUDI	16. RENAULT
6. BMW	17. OPEL
6. MERCEDES	18. FIAT
9. MITSUBISHI	19. CITROEN
10. SEAT	20. PEUGEOT



Suuri saksalainen laatututkimus sen jälleen vahvisti. Jo toisena vuonna peräkkäin Hyundai on ykkössijalla saksalaisen AutoBild-lehden suuressa laatututkimuksessa. Hyundaiin taakse jäivät kaikki muut, mukaan lukien merkit, joita on totuttu pitämään laadun mittareina. Tule koejamaan laatutesteissä menestyneet ja myyntitilastoissa nousseet Hyundai-malliston laatuautot.

www.hyundai.fi | TERVETULOA LAADUKKAIDEN AUTOJEN MAAILMAAN!



5 VUOTTA
Takuu
Tieturva
Tarkastus

Ilman kilometrirajaa

