

**Stella Höynälänmaa**, Maailma Looduse Fond Soomes (WWF Finland)

*Koordineerib liha teejuhi projekti Euroopas.*

### **Miks on liha Maailma Looduse Fondile oluline?**

Maailma Looduse Fond annab iga kahe aasta järel välja nõ ökojalajälje raportit. Ühe näitajana tuuakse välja globaalset elurikkust ja planeedi tervist kirjeldav indeks (Living Planet Index). 2016. aasta raport näitab, et ülemaailmne selgroogsete populatsioonide – imetajate, lindude, roomajate, kahepaiksete ja kalade – arvukus on ajavahemikus 1970-2012 kahanenud 58%. Elurikkuse kadu on otseselt seotud ületarbimisega ja toidu roll selles on väga suur, seepärast tegeleb Maailma Looduse Fond ka toidu teemadega.

Viimane IPCC raport tõi kliima teema taaskord tõsisemalt pildile. Ka toidu tootmisel on selles oma osa. Kliima muutusi ei saa leevendada ilma, et me muudaks midagi toidu tootmises. Loomsete toodete süsiniku jalajälj on suurem kui on seda taimsete produktide puhul. Loomsete toodete tootmiseks kasutatakse 83% põllumajandusmaast. Kuna liha tarbimine globaalselt suureneb, siis on vaja kasvatada ka rohkem soja. Seda toodetakse tihtipeale mitte jätkusuutlikult, oluliste elurikkaste ökosüsteemide arvelt.

### **Vähem ja paremat**

Eelnev jutt viitas sellele, et peaksime tarbima vähem liha, kuid tuleb rääkida ka sellest, kuidas edendada keskkonnasõbralikumaid tootmispraktikaid. Värske teadustöö (Poore *et al.* 2018) näitab kuidas halvemate tootmispraktikate abil toodetud liha tarbimise vähendamine poole võrra aitaks oluliselt vähendada kasvuhooonegaaside emissiooni ja kuidas olulist osa maa ressursist ei peaks nii intensiivselt kasutama.

Meie töö eesmärgiks on vähendada loomsete toodete tootmise negatiivseid ja suurendada positiivseid mõjusid. Tahame kasvatada tarbijate teadlikkust ja muuta toitumisharjumusi. Samal ajal teeme koostööd tootjatega, et parendada tootmispraktikaid.

Liha teatmiku teadusliku tausta löid Rootsi teadlased 2014. aastal, mille põhjal koostas Maailma Looduse Fondi Rootsi kontor 2015. aastal esimese liha teatmiku. 2017. aastal sai valmis sarnane teejuht ka Soomes. Teatmikus hinnatakse erinevat tüüpi loomsete produktide tarbimismõju lähtuvalt tootmispraktikatest. Teatmik annab tarbijale juhiseid, millised on paremad valikud (punane – võimalusel väldi, kollane – kaalutle ostmist, roheline – tarbi mõõdukalt). Soome tarbija jaoks on käsitletud ka taimseidprodukte, kui alternatiivi või olulist lisandust lihale.

### **Milline on olnud liha teejuhi mõju Soomes?**

Kindlasti on suurenenud tarbijate teadlikkus. 2014. aastal ütlesid Soome tarbijad toidu keskkonnamõju hinnates, et olulisemad keskkonnaprobleemid on seotud transpordi ja pakendamisega. Samas küsimuses nähti olulist muutust aastatel 2016-2018. Siis mainisid vastajad, et vähendada tuleb toidu raiskamist ja tarbida rohkem taimseidprodukte. 40% vastanutest mainis, et kavatsevad liha tarbimist vähendada. Muutusi on näha ka tootjate leeris. Arla Finland, HKScan Finland ja Unilever Finland leppisid 2016. aastal kokku, et alates 2020 kasutatakse vaid jätkusuutlikult toodetud soja (RTRS või ProTerra sertifikaadiga), et vältida elurikkuse kadu Lõuna-Ameerikas.

## **Liha teejuhi algus**

Rootsi Põllumajandusülikoolis valminud teadustöö (Röös *et al.* 2014) oli teejuhi alguseks. Rootsi WWF oli võimeline selle teemaga edasi töötada (loogiline jätk kala teejuhile, mis valmis aastal 2002). Esimest lihagiidi esitleti juba 2015. aastal. Aasta hiljem seda täiendati ja kõige uuemat versiooni esitletakse 2019. aastal. Väga oluline on olnud arutelu tootjate, edasimüüjate ja tarbijatega.

## **„Tootjate foorum“ ja „kasutajate foorum“**

Kohe varases staadiumis alustati koostööd tootjate ja tarbijatega. Selleks kutsuti kokku arutelugrupid (foorumid). Kasutajate gruppi kuuluvad tarbijad ja restoranid, koolitoidu pakkujad, erinevad organisatsioonid. Tootjate gruppi kuuluvad otseselt tootjad ja edasimüüjad. Eesmärgiks on tutvustada, millistel alustel WWF töötab selle teemaga seoses ja kuulata huvigruppide mõtteid.

## **Kuidas liha hinnata?**

Kriteeriumidest rääkides ilmneb nii mõnigi konflikt. Mõni tootmisviis võib olla kliima mõttes väga hea, aga mitte soosida elurikkust. WWF-i käsitluses hinnatakse liha viie kriteeriumi kaudu: kliima, elurikkus, kemikaalid, loomade heaolu ja antibiootikumid. Soome liha teatmikus on ka eutrofeerumise kriteerium.

Bioloogilise mitmekesisuse kriteeriumi juures on oluline mõista, et sellel on mitu poolt. Näiteks imporditud sööt mõjutab Lõuna-Ameerika elurikkust või üldse piirkondi, kus soja toodetakse. Teine pool on seotud kohaliku liigirikkusega. Näiteks karjatamine pool-looduslikel rohumaadel on kohalikule elurikkusele positiivse mõjuga. Seega bioloogilise mitmekesisuse kriteeriumi abil edendatakse sertifitseeritud soja tootmist ja pool-looduslike koosluste hooldamist. Kemikaalide kriteeriumi sisu on keeruline, aga seda tuleb arvestada, kuna sööda tootmise juures on see oluline osa.

Annalt on küsitud, et mida siis tootjatelt oodatakse. Oodatakse nõ järgmise kvaliteedihüppe tegemist tootmises. Seda, et võetaks rohkem arvesse loomade heaolu teemasid, mõeldaks kemikaalide kasutamisele. Oluline on vastutustundlik antibiootikumide kasutamine.

## **Mis on peale liha teatmiku valmimist Rootsis muutunud?**

Muutused on pigem tarbijate käitumises. Suurenenud on teadlikkus sellest, et oluline on ka nõ parem liha. Näeme, et inimesed tarbivad järjest enam kohalikku liha. Meie oleme edastanud sõnumit, et soovitame süüa vähem ja paremat liha. Väike osa selles muutuses on kindlasti ka liha teatmikul.

Rootsi lihatootjad on hetkel hinnatud kollasesse kategooriatesse. Kvaliteedihüppe tähendaks toodangu sidumist erinevate sertifikaatidega. Ka tarbija ootab näiteks, et ta leiab pool-looduslikel kooslustel kasvanud liha paremini üles.

## **Soovitused Eesti liha teatmiku tegemiseks**

Liha teatmiku valmimine ei ole risk. On arvatud, et liha teatmiku tulemusena suurem osa elanikkonnast hakkab taimetoitlaseks või veganiks. Seda kindlasti ei juhtu. Olemas on aga hulk tarbijaid, kes tahavad selle ideega edasi minna. Liha teatmik aitab teatud mõttes ka kohalikku toodangut kaitsta (kui võrrelda näiteks teatud tüüpi importkaubaga). Koostöö osapoolte vahel on kindlasti oluline, nägemaks liha teatmikus pigem võimalust. Tarbijad muutuvad tulevikus aina teadlikumaks ja seepärast peab neil teemadel arutama.