

LAUSUNTO

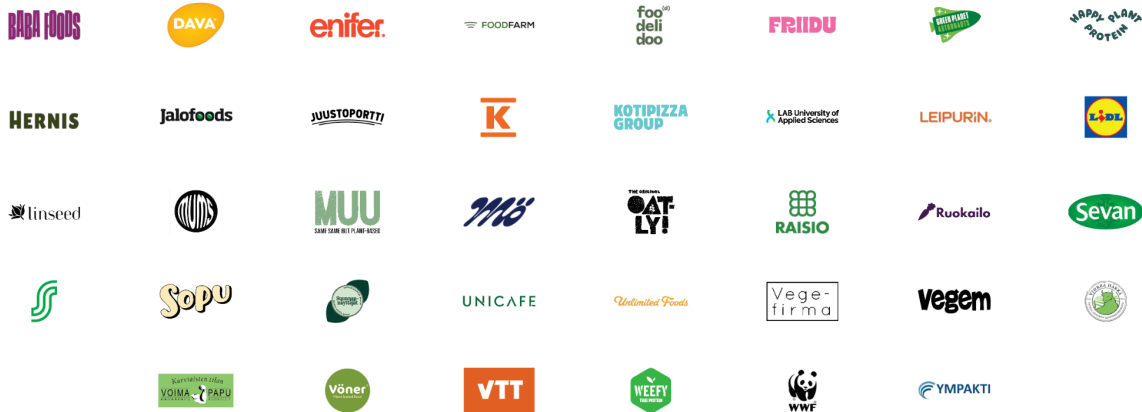
Pro Vege ry

9.6.2026

# Pro Vegen asiantuntijalausunto: Ruokapoliittinen selonteko kansallisesta ruokastrategiasta

*Tulevaisuusvaliokunnalle*

Pro Vege kiittää mahdollisuudesta lausua valtioneuvoston ruokapoliittisesta selonteosta. Toimialayhdistyksenä Pro Vege edustaa monipuolista joukkoa kotimaisia kasvipohjaisen ruuan toimijoita edistäessään alan toimintaedellytyksiä sekä kestävä ja terveellistä ruokajärjestelmää Suomessa.



Tässä lausunnossamme keskitymme kuvaamaan ruuan tuotannon ja kulutuksen kehitystä tulevina vuosikymmeninä, miten se vaikuttaa siihen, mitä ihmiset syövät vuonna 2050 ja miten Suomessa tulisi muutokseen reagoida. Aiemmin maa- ja metsätalousvaliokunnalle antamastamme lausunnosta<sup>1</sup> on luettavissa yhdistyksemme näkemyksiä nimenomaisesti ruokapoliittisesta selonteosta.

<sup>1</sup>

<https://provege.fi/asiantuntijalausunto-maa-ja-metsatalousvaliokunnalle-ruokapoliittinen-selonteko-kansallisesta-ruokastrategiasta/>

## Lyhennelmä:

1. Käynnissä on merkittävä ruuan tuotannon ja kulutuksen muutos, mikä haastaa kotimaista ruokajärjestelmää, mutta luo myös poikkeuksellisia mahdollisuuksia.
2. Kasvipohjaisen ruuan tarjoamiin mahdollisuuksiin tarttuminen on keskeinen keino hallita käynnissä olevaa rakenteellista muutosta
3. Uudet ruuan tuotantomenetelmät ja bioteknologiset innovaatiot mahdollistavat entistä tehokkaamman, resurssiviisaamman, planeetan ja kuluttajien vaatimuksiin paremmin vastaavan elintarviketuotannon.
4. Maa-alan rajallisuus ja kasvava ruokakysyntä lisäävät voimakkaasti painetta siirtyä nykyistä kasvipainotteisempiin ruokavalioihin maailmanlaajuisesti.
5. Ruokapoliittisessa selonteossa esitetyn vision toteutuminen edellyttää, että siirtymä kasvipainotteisuuteen tunnustetaan strategian läpileikkaavana periaatteena eikä yksittäisenä sektorina.
6. Systemaattisen, johdonmukaisen ja pitkäjänteisen kehittämisen mahdollistamiseksi Suomeen on saatava kasvipohjaisen ruuan kansallinen toimintasuunnitelma ja toimenpideohjelma.

## Ruokamurros on nyt

On erittäin arvokasta, että lausuntopyyntö on kohdistettu tulevaisuuskuvan muodostamiseksi: mitkä tekijät vaikuttavat ihmisten ruokakäyttäytymiseen pitkällä aikavälillä ja mitä tulisi huomioida tämän päivän päätöksenteossa. Tilanne- ja tulevaisuuskuvat ovat nimittäin niitä, missä ruokapoliittinen selonteossa ja kansallisessa ruokastrategiassa on ilmeisiä puutteita.

**Käynnissä on merkittävä ruuan tuotannon ja kulutuksen muutos, mikä haastaa kotimaista ruokajärjestelmää, mutta luo myös poikkeuksellisia mahdollisuuksia.** Ruokapolitiikkaa suunniteltaessa keskeinen lähtökohta on, että radikaali muutos on jo käynnissä ja se on väistämätön – myös välttämätön. Valittavana ei ole, lähdetäänkö esimerkiksi ruuan tuotantorakenteita muuttamaan systemisesti, vaan miten muutosta hallitaan. Suomessa ruuantuotantorakenteet ovat jo murroksessa.

Ruokamurros avaa globaaleilla ruokamarkkinoilla poikkeuksellisia mahdollisuuksia. Tanskassa tavoitellaan kasviproteiinien maailmanmarkkinasta 1 - 3 prosentin osuutta, mikä vastaisi noin 0,6–1,8 miljardin euron markkina-arvoa ja voisi luoda alalle jopa 27 000 työpaikkaa.<sup>2</sup> Suomi on ruokateknologian kansainvälisesti tunnustettu edelläkävijä<sup>3</sup>. Edellytyksemme hyötyä käynnissä olevasta muutoksesta ovat hyvät.

---

<sup>2</sup> <https://en.fvm.dk/Media/638484294982868221/Danish-Action-Plan-for-Plant-based-Foods.pdf>

<sup>3</sup> <https://gfieurope.org/blog/spotlight-on-finland-the-north-star-of-alternative-proteins/>

Kasvipohjaisen ruuan tarjoamiin mahdollisuuksiin tarttuminen on keskeinen keino hallita käynnissä olevaa rakenteellista muutosta<sup>4</sup> ennakoivasti ja vahvistaa ruokajärjestelmän tulevaisuuskestävyyttä sen sijaan, että muutokseen reagoidaan jälkikäteen. Tällöin toteutuu parhaalla mahdollisella tavalla myös siirtymän oikeudenmukaisuus.

Käynnissä olevan ruokamurroksen kolme ajuria ovat 1) ruokateknologian kehitys, 2) ruuan kulutuksen muutos ja 3) maankäytön muutokset.

## Ruokateknologian kehitys

Ruokateknologia kehittyy parhaillaan eksponentiaalisella vauhdilla, kun samanaikaiset edistysaskeleet bioteknologiassa, fermentoinnissa ja kasviproteiiniainesosien jalostuksessa muuttavat tapoja, joilla ruokaa tuotetaan. **Uudet tuotantomenetelmät ja bioteknologiset innovaatiot mahdollistavat entistä tehokkaamman, resurssiviisaamman, planeetan ja kuluttajien vaatimuksiin paremmin vastaavan elintarviketuotannon.**

Suomella on poikkeuksellisen vahvaa osaamista ruokateknologian, elintarviketieteiden ja bioteknologian aloilla. Kotimaiset tutkimuslaitokset, korkeakoulut ja yritykset ovat kehittäneet kansainvälisesti kiinnostavia ratkaisuja muun muassa kasviproteiinien jalostukseen, fermentointiin sekä uusien proteiiniraaka-aineiden tuotantoon. Tämä teknologinen osaamis pohja tarjoaa Suomelle mahdollisuuden nousta korkean jalostusasteen elintarvike- ja ainesosat tuotannon edelläkävijäksi. Samalla se luo edellytyksiä kasvattaa ruokasektorin arvonlisää, vientiä ja huoltovarmuutta tilanteessa, jossa globaalit ruokajärjestelmät ovat merkittävässä murroksessa.

## Ruuan kulutuksen muutos

Länsimaissa on nähtävissä pitkäaikainen kehityssuunta kohti kasvipainotteisempaa syömistä. Esimerkiksi Hollannissa yli puolet kuluttajista kertoo noudattavansa jonkinlaista kasvipainotteista tai kasvipohjaista ruokavaliota.<sup>5</sup> Muutoksen ajurit ovat parantunut kasvipohjaisten tuotteiden laatu, saatavuus ja hinta. Vielä olennaisempaa kasvipainotteisen syömistä valtavirtaistumisen kannalta ovat kulttuuriset normit ja niiden muutos. Kasvipohjaisten ruokien mieltämistä tavalliseksi, normin mukaisiksi ja haluttaviksi edesauttaa nouseva terveystietoisuus, mitä muun muassa useissa maissa hiljattain päivitetty ravitsemussuosistukset edistävät.

Tekemämme markkinaselvityksen mukaan ihmisten itsensä mieltämät ruokavaliot eivät ole Suomessa viime vuosina niinkään muuttuneet, mutta yhä useampi syö kasvipainotteisemmin.<sup>6</sup> Toisin sanoen, kasvissyöjiksi itsensä mieltävien määrä ei ole kasvanut, mutta sekasyöjät syövät enemmän kasvipohjaisia tuotteita palkokasveista, tofuun ja kasvimeijerituotteisiin. Vastaaajista 44 prosenttia on kertomansa mukaan vähentänyt punaisen lihan kulutusta edellisen vuoden aikana.<sup>7</sup>

---

<sup>4</sup> <https://www.luke.fi/fi/documents/maatalouden-rakennekehitys-niemi>

<sup>5</sup> [https://smartproteinproject.eu/wp-content/uploads/NL\\_ProVeg\\_Smart-Protein-Report\\_2024.pdf](https://smartproteinproject.eu/wp-content/uploads/NL_ProVeg_Smart-Protein-Report_2024.pdf)

<sup>6</sup> [https://provege.fi/wp-content/uploads/2026/04/Pro-Vege\\_Markkinaraportti2025.pdf](https://provege.fi/wp-content/uploads/2026/04/Pro-Vege_Markkinaraportti2025.pdf)

<sup>7</sup> [https://provege.fi/wp-content/uploads/2026/04/Pro-Vege\\_Markkinaraportti2025.pdf](https://provege.fi/wp-content/uploads/2026/04/Pro-Vege_Markkinaraportti2025.pdf)

Ruuan kulutuksen muutosta kasvipainotteisemmaksi ajaa myös hinnan kehitys, kun etenkin punaisen lihan tuotantokustannusten keskipitkän aikavälin kehitys osoittaa merkittävää nousua kasvipohjaisten tuotteiden tuottamisen pysyttyä ennallaan.<sup>8</sup> Britanniassa keväällä 2026 tehdyssä selvityksessä kasvipohjaiset jauhis- ja pyörykkätuotteet olivat keskimäärin 33 prosenttia lihaverrokkejaan edullisempia.<sup>9</sup>

## Maankäytön muutokset

Vuoteen 2050 mennessä maailmassa on 10 miljardia ihmistä ruokittavana. Jo nykyinen ruuantuotanto ylittää ilmaston ja ympäristön rajat rajusti, eikä lisää ruokaa ole mahdollista tuottaa lisäämällä maa-alaa.<sup>10</sup>

Tällä hetkellä maapallon kaikesta asuinkelpoisesta maa-alasta on valjastettu maatalouden käyttöön 45 %. Tuosta osuudesta jopa 77 % menee eläinteollisuuden tarpeisiin mm. laidunmaina ja rehunviljelynä, vaikka eläinproteiinit kattavat vain 18 % globaalista kaloritarjonnasta.<sup>11</sup>

Globaaliin, kiihtyvällä tahdilla kasvavaan ruuantarpeeseen vastaamisessa olennaista on käyttää nykyinen maatalouden valjastama maa-ala yhä tehokkaammin suoraan ihmisravinnon tuottamiseksi. **Maa-alan rajallisuus ja kasvava ruokakysyntä lisäävät voimakkaasti painetta siirtyä nykyistä kasvipainotteisempiin ruokavalioihin maailmanlaajuisesti, tehden siitä jotakuinkin väistämättömän.** Vaikka vegaanisuus ei ole valtavirtaisena ruokavaliona realistinen, on havainnollista, että sen tarvitsema maa-ala on vain neljännes keskimääräisestä globaalista sekaruokavaliosta.<sup>12</sup>

Mikäli energian vihreä siirtymä etenee tulevana vuosikymmeninä siten, että energia ei ole rajoittava tekijä, on proteiinikasvien kasvihuoneviljely Suomessa erittäin potentiaalinen ratkaisu<sup>13</sup>. Luonnonvarakeskuksen tekemässä pilotissa proteiinikasvien vuosittainen sato saatiin hehtaarilta yli 50 kertaiseksi peltoviljelyyn nähden. Tuotanto-olosuhteita pystyttiin kasvihuoneolosuhteissa optimoimaan ja satoja saatiin tavanomaisen yhden sijaan neljä vuodessa.

## Näkymiä ruokatuotteiden tulevaisuuksiin

### Meijerituotteet

Nestemäisen maidon tuotanto ja kulutus ovat olleet merkittävässä laskussa jo vuosien ajan.<sup>14</sup> Samaan aikaan kasvijuomien kulutus on valtavirtaistunut, kun yli puolet suomalaisista käyttää niitä

---

<sup>8</sup> <https://green-alliance.org.uk/wp-content/uploads/2025/09/Recipe-for-resilience.pdf>

<sup>9</sup>

<https://gfieurope.org/blog/plant-based-mince-and-meatballs-33-cheaper-than-meat-versions-at-uks-large-retailer-amid-rising-meat-prices>

<sup>10</sup> <https://eatforum.org/eat-lancet/summary-report/>

<sup>11</sup> <https://assets.weforum.org/editor/OijPODc-UVpD8dxP2k1pSNuq81lh7FbFmLF7kqv1nOc.png>

<sup>12</sup> <https://ourworldindata.org/land-use-diets>

<sup>13</sup> <https://puutarhakauppa.fi/proteiinia-kasvihuoneesta/>

<sup>14</sup> <https://jukuri.luke.fi/server/api/core/bitstreams/d928631c-17a9-4460-8f39-e650c6520500/content>

vähintään kerran viikossa<sup>15</sup>. Kasvimeijerituotteiden, kuten kasvimaitojen, gurttien, jäätelöiden ja vuustojen kehityksen voidaan olettaa jatkuvan pitkällä aikavälillä, mitä edesauttaa jatkuvasti kumuloituvan osaamisen myötä parantuva tuotekehitys ja kehittyvä tuotantoteknologia. Jo nyt useissa kategorioissa tuotteiden ominaisuudet ylittävät kuluttajien vaatimukset. 2050-lukuun mennessä valtaosan maitopohjaisista meijerituotteista voidaan olettaa tuoteominaisuuksien puolesta olevan epärelevantteja.

Vaillinaisten tuoteominaisuuksien sijaan kulutuksen lisääntymistä hidastaakin ennen kaikkea tottumukset, normit ja rakenteet, jotka ylläpitävät vakiintuneiden tuotteiden asemaa.

## Kasviproteiinituotteet

Tulevaisuudessa kasviproteiinituotteita valmistetaan nykyisten ainesosien, kuten konsentraattien ja isolaattien rinnalla myös uusien tuotantotapojen mahdollistamista raaka-aineista, kuten fermentoimalla tuotetusta mykoproteiinista<sup>16</sup>. Teollisen mittakaavan bioteknologiset ratkaisut tarjoavat mahdollisuuden tuottaa arvokkaita proteiiniraaka-aineita nykyistä kustannustehokkaammin, sekä ilman viljelyalan käyttöä ja sen tarvitsemia tuotantopanoksia ja aiheuttamaa ilmasto- ja ympäristökuormaa.

Tällä hetkellä kasviproteiinituotteissa käytettyjen viljelykasvien, kuten herneen, kauran ja härkäpavun rinnalle on odotettavissa monipuolisempi raaka-ainepohja. Esimerkiksi öljyhamppu ja lupiini ovat tuoteominaisuuksiltaan kiinnostavia elintarviketeollisuuden näkökulmasta.

Kasvipohjaisten ruokatuotteiden tuoteominaisuuksia parannetaan solumaatalouden menetelmin tuotetuilla raaka-aineilla. Esimerkiksi eläinrasvoja jäljitteleviä ainesosia voidaan tuottaa resurssitehokkaasti irrallaan eläinteollisuudesta täsmäfermentointia (precision fermentation) hyödyntäen käymistankeissa.

Jotta kotimainen ruokajärjestelmä ja ruokateollisuus pystyvät vastaamaan ruokateknologian murroksessa syntyviin mahdollisuuksiin ja kasvattamaankin arvonluontikykyä, **on ensisijaisen tärkeää, että Suomeen muodostuu kansainvälisesti kilpailukyinen kasviproteiinijalosteiden ja solumaatalouden sovellusten teollisuus (ingredientiteollisuus).**

## Lihaa ja kasviproteiineja yhdistelevät tuotteet

Vuoden 2026 aikana vähittäiskauppoihin on lanseerattu lihaa ja kasviproteiineja yhdisteleviä tuotteita. Ruokapalveluissa kasviproteiinien käyttäminen osana liharuokia on yleistynyt viime vuosina vauhdilla vastuullisuustavoitteiden ja ravitsemussuosituksen myötä. Keväällä 2026 Pro Vegen tekemän kyselyn mukaan 52 prosenttia suomalaisista on kiinnostunut yhdistelmätuotteista<sup>17</sup>.

---

<sup>15</sup> [https://provege.fi/wp-content/uploads/2026/04/Pro-Vege\\_Markkinaraportti2025.pdf](https://provege.fi/wp-content/uploads/2026/04/Pro-Vege_Markkinaraportti2025.pdf)

<sup>16</sup> <https://enifer.com/>

<sup>17</sup> [https://provege.fi/wp-content/uploads/2026/04/Pro-Vege\\_Markkinaraportti2025.pdf](https://provege.fi/wp-content/uploads/2026/04/Pro-Vege_Markkinaraportti2025.pdf)

Todennäköinen skenaario on, että yhdistelmätuotteet yleistyvät merkittävästi voimistuvan kuluttajakysynnän ohella myös lihantuotannon nousevien kustannusten myötä. Esimerkiksi jauhelihassa ja lihajalosteissa käytetään jatkossa yhä enemmän kasviproteiineja. Yhdistelmätuotteiden kasvua lisää kasvipohjaisten ainesosien mukanaan tuomat parantuneet tuoteominaisuudet esimerkiksi rakenteessa, suutuntumassa ja ennen kaikkea ravitsemuksessa.

## Palkokasvit

Uusien kansallisten ravitsemussuositustenkin myötä palkokasvit tavallistuvat osaksi suomalaisten arkisia ruokatottumuksia. Palkokasvien kotimaisuusaste paranee niin pohjoiset olosuhteemme huomioivan kasvinjalostuksen kuin ilmastonmuutoksen aikaansaamien lämpenevien tuotanto-olosuhteiden myötä. Jo nyt koetiloilla tuotetaan kotimaista kikhernettä, minkä lisäksi linsit ovat mahdollinen tulevaisuuden viljelykasvi myös Suomessa.

## Tarvittavia toimenpiteitä

Selonteossa esitetyn vision toteutuminen edellyttää, että siirtymä kasvipainotteisuuteen tunnistetaan strategian läpileikkaavana periaatteena eikä yksittäisenä sektorina. Systemaattisen, johdonmukaisen ja pitkäjänteisen kehittämisen mahdollistamiseksi **Suomeen on saatava kasvipohjaisen ruuan kansallinen toimintasuunnitelma ja toimenpideohjelma.**

Strategisessa kehittämisessä on huomioitava mm. seuraavat toimet:

1. Kasvinjalostukseen panostaminen suomalaisiin tuotanto-olosuhteisiin sopivien kasviproteiinien saamiseksi tulevina vuosikymmeninä.
  2. Alkutuotannon monipuolistaminen kannustamalla kasvipohjaisen ruuan tuotantoon. Kansallisen liikkumavaran piirissä olevat kannustimet, esim. CAP ympäristöohjelmassa tulee kohdistaa sekä kylvöalan kasvattamiseen että käytettyjen kasvilajien ja -lajikkeiden monipuolistamiseen.
  3. Elintarviketeollisuuden tarvitsemien kasvipohjaisten ainesosien ja solumaatalouden sovellusten teollisuuden muodostumista Suomeen on edesautettava monipuolisella investointi- ja kasvurahoituksella, sekä TKI-panostuksilla.
  4. Kasvipohjaisten ruokien kotimarkkinoita on kehitettävä yritysten toimintaedellytysten ja näin kansainvälisen kilpailukyvyyn vahvistamiseksi. Tähän julkisten ruokapalveluiden hankinnat ovat tehokas keino, mikä voidaan valjastaa tekemällä ravitsemussuositusten noudattamisesta velvoittavaa.
-

## Pro Vege ry

*Pro Vege on kasvipohjaisen ruuan toimialayhdistys. Laajaan 38 toimijan jäsenkuntaan kuuluvat elintarvikevalmistajien lisäksi kaikki Suomen suurimmat päivittäistavaraketjut sekä toimijoita muun muassa ravintolakentältä, tutkimuksesta ja bioteknologiasta. Tavoitteenamme on lisätä kasvipohjaisen ruuan kysyntää ja tarjontaa. Näin vahvistamme sen markkinan kasvua niin kotimaassa kuin viennissä. Kasvu tuo mukanaan uusia elinkeino- ja työllisyysmahdollisuuksia, sekä hyötyjä kansanterveydelle, ilmastolle ja ympäristölle. Se hyödyttää koko Suomea.*

[www.provege.fi](http://www.provege.fi)