



Neljäs Villarceaux julistus 2016: Uusi visio julkisista ruokapalveluista Euroopan kaupungeissa

Olemme nuoria ammattilaisia kahdestakymmenestä Euroopan eri maasta, joita maantieteellisten erojen lisäksi erottaa tausta, ympäristö ja elämämme todellisuus. Viikon ajan keskustelimme ruoasta, jakaen ja argumentoiden siihen liittyviä kokemuksia. Lopputuloksena päädyimme siihen, että nykyhetkinen ruokatilanne on kriisin partaalla. Toimintamallimme ja maailmankatsomuksemme on välittömästi muututtava.

Yhdenmukaisesti Eating City -ohjelman kanssa, Eating City Summer Campus 2016 tunnustaa kaupungin olevan sekä ongelman keskeinen kohta että ratkaisu. Julkinen ruokapalvelu tarjoaa muutoskykyisen mahdollisuuden positiivisen käänteeseen saavuttamiseksi. Tämän vuoksi yhteinen viestimme onkin suunnattu kaupungeille, erityisesti kaupunkien päätösvaltaisille vaikuttajille. Olemme kuitenkin tietoisia siitä, että hallinnon jokaisella tasolla on tehtävänsä ja vastuunsa, paikallisista hallintomuodoista aina EU-tasolle asti.

Tämänhetkinen kriisi on monimutkainen. Ihmiset hallitsevat luontoa omia etujaan ajatellen, laiminlyöden luonnon omaa agroekologista sietokykyä. Me ihmiset olemme unohtaneet olevamme osa suurempaa kokonaisuutta. Olemme myös sivuuttaneet faktan, että olemme luonnosta keskenämme riippuvaisia. Tähän asti käyttämämme toimintamalli ja tapamme katsoa maailmaa eivät ole enää päde maapallon ja ihmiskunnan tulevaisuutta ajatellen. Väite, että ruoan jatkuva ja äärimmäinen tuottaminen on tarpeen ihmiskunnan ruokkimiseksi ainoastaan suurentaa ongelmaa entisestään.

Nälkä, liikalihavuus, tarttumattomat sairaudet (NCD), ruokajäte, prosessoitu ruoka, välinpitämättömyys, kiellot ja epätasa-arvo ovat ruokalistalla. Sitä vastoin oikeus ruokaan, ruoan laatu, sosiaalinen sisällyttäminen, mielihyvä, maku, kulttuurien tunnustaminen ja huomioiminen, sekä kaupungin ja maaseudun yhdistäminen ovat asioita, joita me tahdomme.

Jotta ruoan tuotanto olisi kestävä, olemme tunnistaneet ja yhdistäneet sarjan toimintatapoja. Toisaalta uusi, ruoan tuotantoon liittyvä viitekehys on välttämätön. Samanaikaisesti meidän on muutettava joka ikinen askel elintarvikeketjussa tuotannosta kulutuksen kautta jätteeksi – ja takaisin maahan.

Tämä on reseptimme:

Hallinnon edistäminen

Ongelma: Ruokaan ja sen kestävyteen liittyvien asioiden hoitamiseen ei löydy tarpeeksi poliittista halua tai kykyä. Näin ollen kaupunkien toiminta usein ilmeneekin pienimuotoisena, ja riippuu täysin yksittäisten tai oma-aloitteisten päättäjien motivaatiosta.

Ratkaisu: Osastojen sisäisen ja sektorien välisen koordinoinnin edistäminen mahdollistaa integroidun vision ja myönteisen yhteisvaikutuksen kaupunkien kestäväen ruokatuotannon vaalimiseksi.



Toimenpiteet:

- Luoda yhteinen kaupungin ruokastrategia kaupungin hallinnon tasolla, huomioonottaen kansalaiset sekä valtion institutionaaliset tasot.
- Perustaa osasto, joka keskittyy erityisesti kestävään kehitykseen ruokaan liittyvien aiheiden osalta, ja joka koordinoi näistä toimenpiteistä vastaavia kaupunkien yksiköitä.
- Työllistää ammatillisia ja päteviä ruokaneuvoja kaikilla hallinnon tasoilla.

Julkisten ruokapalveluiden parantaminen

Ongelma: Kaupunkimme tarjoilevat päivittäin tuhansia ruoka-annoksia. Mikäli julkinen ruokapalvelusektori laiminlyö vastuunsa ruoan ympäristöä säästävästä tuotannosta ja ympäristöstä, on sillä sekä kansan terveyden että ympäristön kannalta valtava negatiivinen vaikutus.

Ratkaisu: Vastuullinen, laadukas ja ympäristöä säästävä julkisen sektorin ruokapalvelu tarjoaa huikean mahdollisuuden muuttaa kulutukseen ja käyttäytymiseen liittyviä opittuja käyttäytymismalleja, riippumatta yksilön sosiaalisesta ja taloudellisesta valmiudesta.

Toimintatavat:

- Ajaa asiaa EU:n instituutioiden suuntaan, jotta julkisissa hankinnoissa saataisiin valita paikallisia ruokia.
- Valtuuttaa kaikki julkiset ruokapalvelut asettamaan sesonki- ja luomutuotteet sekä ympäristöä säästävät paikalliset tuotteet etusijalle reiluun ja mielekkääseen hintaan.
- Suunnitella ruokahankintojen tarvetta etukäteen, jotta tuotanto ja maatalous voidaan optimoida ja harmonisoida hankintojen mukaisesti.
- Sisällyttää tarkkoja määritelmiä hankinta-asiakirjoihin koskien kierrätettäviä ja biohajoavia pakkauksia, sekä edesauttaa tehokasta reittisuunnittelua hiilijalanjäljen minimoimiseksi.
- Suunnitella ruokalista ja monialaisten asiantuntijoiden kanssa luovien, terveellisten, tasapainoisten ja maukkaiden aterioiden tarjoamiseksi julkisen sektorin ruokatuotannon yhteydessä. Näin lihan ja prosessoitujen ruokien käyttö voitaisiin minimoida pohjalukemiin.
- Tarjota pääsy avoimeen tietokantaan, jotta ruoan hankintatilanteen tarkkailu ja raportointi julkisille ruokapalveluille voitaisiin nykyaikaistaa.

Koulutuksen ja yhteisön aktiivisuuden yhdistäminen

Ongelma: Kaupungit eivät tarjoa tarpeeksi mahdollisuuksia yhteisön osallistumiseen ruoan ympäristöä säästävään tuotantoon liittyvissä ongelmissa, tai sen asettamien haasteiden sisällyttämiseen koulutuksessa.

Ratkaisu: Ruokaan ja siihen liittyvään tuntemukseen investointi ja koulutus stimuloivat yleistä tietoutta ja kannustavat osallistumaan avoimiin ruokaan liittyviin kansalaisaloitteisiin.



Toimenpiteet:

- Edistää yleistä tietoutta järjestämällä avoimia ruokakulttuuriin ja ruoan kestävään kehitykseen ja arvostukseen liittyviä konferensseja, tapahtumia ja työpajoja.
- Kannustaa yhteisön ja naapurustojen ruoka-aiheisia aloitteita.
- Helpottaa pitkäaikaista osallistumista ruoka-aiheiden ympärillä nimittämällä ruoka-asioista vastaavia valtuustoja.
- Sisällyttää ruokaa käsittelevää opetusta kaikkiin kouluihin, keskittyen erityisesti ruoan ympäristöä säästävään, pieneen ja keskikokoiseen tuotantoon, kattaen myös tietoa ruoan valmistuksesta, ravitsemuksesta ja ruokajätteen käsittelystä.

Ruoan valmistuksen ja 'ruokatilojen' yhdistäminen

Ongelma: Ihmiset ovat etäännyneet ruoastaan sekä fyysisesti että käsitteellisesti kun taas toisaalta pienet ja keskikokoiset ruoan tuottajat jäävät vaille mahdollisuutta päästä suuremmille markkinoille. Myös suhde ruoan tuottajan ja kuluttajan välillä on olematon.

Ratkaisu: Ruoalle on aktivoitava fyysinen, sosiaalinen ja ammatillinen tila kaupungeissa. Tuottajien ja kuluttajien välille tulee rakentaa yhteys, joka mahdollistaa ruokaketjun lyhentämisen. Tämä myös kannustaa uusiin tuottajan ja kuluttajan välisiin suhteisiin ympäristöä säästävien tavoitteiden saavuttamiseksi.

Toimenpiteet:

- Toteuttaa kartoituksia jo olemassa olevista "ruokataloista" ja tarjota kuluttajille tietoa ja mahdollisuus päästä käsiksi kunnallisilla mailla tapahtuvaan tuotantoon.
- Mahdollistaa kaavoitus, jotta ruokaan liittyviä aktiviteetteja, kuten yhteisöllisiä keittiöitä, varastotiloja ja maatilatoreja voitaisiin edistää.
- Asettaa kannustimia ja mahdollistaa maanviljely kaupungin omistamilla tiluksilla koulutuksellisia ja ammattimaisia tarkoituksia varten.
- Monipuolistaa julkiset viheralueet sisällyttämällä niihin syötäviä kasveja (kts. edible landscape).
- Tarjota edullisia kulkuyhteyksiä paikallisten maanviljelijöiden ja markkinapaikkojen välille.

Ruokajätteen uudelleenajattelu

Ongelma: Ruokajäte käsitetään välttämättömänä "tehokkaan" ruoan tuotannon sivutuotteena, ja mielletään usein kuluttajan omaksi vastuuksi. Tähän asti vastakaiku on ollut reaktiivista ehkäisevän sijaan, ja kaupunkien toimenpiteet ovat olleet sirpaloituneita. Vastuuta ei jaeta ketjun joka vaiheessa.

Ratkaisu: Ruokajätettä tulisi ajatella prosessina joka alkaa tuotannon suunnittelusta ja jatkuu kulutuksen päättymiseen asti. Kaupunkien tulee määrittää palveluita ja ympäristöön sopiva infrastruktuuri integroitujen toimenpiteiden edistämiseksi.



Toimenpiteet:

- Keskittää ruokajätteen keräys ja käsittely. Ruokajätteelle tulisi avata talteenotto- ja kehittämiskeskuksia.
- Kompostoinnin aloittaminen ja kehittäminen julkisiin ruokaloihin.
- Kouluttaa julkisten keittiöiden henkilökuntaa ympäristöä säästävään ruoan valmistukseen ja ruokajätteen ohjaamiseksi talteenotto- ja kehittämiskeskuksiin.
- Kehittää kannusteita tai muita palkitsevia ohjelmia ruokajätteen vähentämisen kannustamiseksi, sekä sakottaa jätekäsittelyn tärkeyttä laiminlyöviä käytäntöjä.

Bon Appétit!

Eating City Summer Campus

La Bergerie de Villarceaux
18. elokuuta 2016

