

Livsmedel i Fokus 4-13 - Utgivningsdatum: 2013-05-15

# Den hållbara maten

Vilka konsekvenser för miljön får konsumenternas val i butiken – och hur kan vi hjälpa dem att välja "rätt"? Det var några frågor som diskuterades vid KSLA:s seminarium "Den hållbara maten – konsumenten i fokus".

Det går åt 15 ton vatten för att producera ett kilo nötkött. Kött står för cirka 18 procent av utsläppen av växthusgaser. 75 procent av jordbruksmarken används för att odla foder.

Det var några fakta som Johanna Björklund, forskare och lärare vid måltidsekologprogrammet i Örebro, presenterade på Kungl Skogs- och Lantbruksakademiens (KSLA) seminarium, som var det första i en serie om mat, vatten och klimat.

– Hälften av maten på våra tallrikar är producerad utanför Sverige och åttio procent av köttet på restaurang är importerat. Det vi äter påverkar ekosystem och människor i andra delar av världen, sa Johanna Björklund.

Som exempel tog hon palmolja, som finns i många produkter under beteckningen "vegetabilisk olja".

– Varje svensk behöver 25 till 30 kvadratmeter för den palmolja, som vi konsumerar. Regnskog skövlas och när marken plöjs upp frigörs mycket koldioxid.

Johanna Björklund menar att vi kan minska proteinintaget med 25 - 30 procent. Idisslare kan utfodras med hö och ensilage i stället för soja och grisar och kyckling med matrester, vilket dock inte är lagligt.

## Cocktaileffekt

Hon tog även upp bekämpningsmedelsrester i frukt och grönt som – även om de understiger tillåtna gränsvärden – tillsammans kan bli en cocktail med okända hälsoeffekter.

En annan viktig fråga är övergödningen.

– Vi stoppar in 200 000 ton kväve varje år i jordbruket. Det läcker ut i haven och nedbrytningen bidrar till den kraftiga växthusgasen lustgas. Kostnaden för den miljöförstöring som handelsgödslet orsakar är större än den nytta vi får ut.

Hon gav följande råd för en mer hållbar konsumtion:

– Minska mängden kött, välj kött med omsorg, ät närproducerat och efter säsong, välj fisk som inte är överfiskad, välj eko och fairtrade, släng mindre mat.



## Konsumentägt jordbruk

På Muskö i Stockholms skärgård håller ett konsumentägt ekologiskt jordbruk, Drömgården, på att byggas upp. Bonden Oloph Fritzén berättade att alla kan bli medlemmar och delta i gårdens aktiviteter. På gården erbjuds även permanent- eller fritidsboende.

– Drömgården är ett sätt att knyta samman bonden och konsumenten. Bonden får direktkontakt med kunderna och en säkrare avsättning för produkterna. Konsumenterna lär känna bonden, kan hälsa på djuren och se produktionen.

Olophs första projekt är att skaffa 70 nötdjur och skapa en betesplan.

– Lantbruket ska samspela med naturen. Vi kommer att lägga betet i små hagar och flytta djuren varje dygn, så att gräset kan bilda rotsystem som binder kol i marken.

Oloph har bland annat hämtat inspiration till Drömgården från amerikanska CSA-gårdar (Community Supported Agriculture), som producerar mat till ett flertal familjer.

### **Inga ekonomiska incitament**

Louise König, hållbarhetschef på Coop, berättade att ekologiskt och rättvisemärkt bara står för sex procent av Coops försäljning.

– Vi har inte kunnat erbjuda hållbar mat till ett överkomligt pris de senaste tio åren.

Hon konstaterade att det i dag inte finns några ekonomiska incitament för att stimulera en hållbar produktion i Sverige.

Nu vill Coop öka ekoförsäljningen genom att varje vecka erbjuda ett antal frukter och grönsaker till halverat pris.

– Hållbarhetsfrågorna har blivit viktigare för konsumenterna de senaste åren. En utmaning är att hitta producenter, göra sortimentet mer tillgängligt och berätta om fördelarna på ett tydligt och enkelt sätt.

– Många vill ha svenskt kött, samtidigt som de vill ha billig mat. I dag är 85 procent av köttet på Coop svenskt. Om vi blir bättre på att förklara fördelarna med att köpa svenskt kött, tror jag att fler skulle vara villiga att betala för det.

### **Bildtext:**

Oloph Fritzén är bonde på Drömgården på Muskö. Foto: Jeanette Andersson

**Författare: Carina Malm**