

Framtiden ALTERNATIVT KÖTT innebär att vi ersätter traditionellt kött med nya proteinlösningar, som till exempel quorn och tofu – men även insekter och labbodlat kött. Framtiden **ALTERNATIVT KÖTT** kan minska klimatpåverkan, men skapar utmaningar för lantbruket, biologisk mångfald och hälsan.

Kött/proteinkälla i centrum

Växtbaserade produkter, svampprotein, fermenterade produkter, insekter och eventuellt labbodlat kött.

Typ av produktion

Ingen traditionell djuruppfödning, förutom av insekter.

Köttproduktionen sker främst i fabriker eller laboratoriemiljöer.

Foder/Råvaror i centrum

Ärtor, bönor, vete och andra vegetabiliska råvaror. Svampprotein växer i en näringslösning med råvaror från vete och majs. För insekter kan även **restprodukter** användas som foder.



Styrkor och svagheter med framtiden ALTERNATIVT KÖTT



KLIMAT

Styrkor (+)

- + Växt- och svampbaserade alternativ & insekter har ofta mycket lägre klimatpåverkan än nötkött och ligger i nivå med kyckling och gris
- + Mindre mark och resurser behövs för att producera alternativt kött

Svagheter (-)

- Vissa "köttprodukter" kräver mycket energi och industriell bearbetning vid tillverkningen
- Klimatpåverkan från labbodlat kött är osäker
- Klimatvinsten beror på vilka alternativ vi väljer, vilket kött det ersätter och hur de produceras



BIOLOGISK MÅNGFALD

Styrkor (+)

?

Svagheter (-)

- Ett matsystem utan betande djur leder till igenväxning av naturbetesmarker. Många växter, insekter och djur riskerar då att förlora sina livsmiljöer.
- Oklart vilka lösningar som kan ersätta betesdjurens roll i landskapet.
- Utan produktion av grovfoder minskar mångfalden på åkermarken



DJURVÄLFÄRD

Styrkor (+)

- + Färre djur behöver födas upp, transporteras och slaktas.
- + Dagens djurvälfrädsproblem för lantbruksdjuren försvinner.

Svagheter (-)

- Det är oklart hur djurvälfräds ska definieras och säkerställas för insekter



HÄLSA

Styrkor (+)

- + Mindre risk för problem kopplade till antibiotika-användning i djurhållningen.

Svagheter (-)

- Många köttalternativ är ultraprocessade livsmedel, med osäkra långsiktiga hälsoeffekter.
- Krävs kunskap för att få i sig tillräckligt med vissa näringsämnen som t.ex. järn och zink.