



Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser och
jordbruksvetenskap

Varför gråta över spild mjölk? – Matsvinnets roll som bov i livsmedelssystemet

Mattias Eriksson

Matsvinn har blivit ett alltmer uppmärksammat problem och även om ingen vet säkert hur mycket mat som kastas bedöms en tredjedel av världens totala matproduktion gå förlorad. Att producera mat kräver mycket resurser i form av mark, vatten och energi vilka förbrukas helt i onödan när maten inte kommer till någon nytta. All matproduktionen leder till olika former av miljöskadliga utsläpp vilket gör att även matsvinnet bidrar till problem med exempelvis övergödning, klimatpåverkan och minskad biodiversitet.

I ett globalt perspektiv är det vanligt att matsvinn läggs på soptippar där det omvandlas till metan som påverkar klimatet. Det är dock förbjudet att deponera organiskt avfall i Sverige där vi istället har en utbyggd infrastruktur för att ta hand om matavfall så att både växtnäring och energi kan återvinnas. För att minska matsvinnets miljöpåverkan är det ett betydande steg i rätt riktning att sluta lägga det på soptippen, men att använda matsvinn för att producera fordonsbränsle är långt från tillräckligt för att göra livsmedelssystemet hållbart. Därför behövs det lösningar som förebygger att matsvinn överhuvudtaget uppstår så att bara lagom mycket mat behöver produceras.

Inte bara globalt utan även i Sverige är matsvinnet betydande och det har på senare år uppkommit en rad nya innovationer och politiska ambitioner för att få bukt med problemet att stora mängder mat kastas i onödan. Dessa handlar dock ofta om att ta hand om överskottsmat genom att rea ut den, skänka maten till välgörenhet eller skapa nya produkter med längre hållbarhet. Detta är absolut inte dåliga lösningar, men de är inte heller tillräckliga för att få bukt med den enorma överproduktion som leder till framtida matsvinn.

För att få bättre kunskap om vilka lösningar som har stor potential att minska de negativa konsekvenserna av matsvinn används livscykelanalys

för att beräkna miljöpåverkan både från nuvarande processer och sådana som skulle kunna vara aktuella i framtiden. Genom att beräkna var i livsmedelssystemet problemen är som störst kan vi få kunskap om var åtgärder kan få störst effekt. På samma sätt kan vi simulera effekten av specifika åtgärder för att kunna prioritera vilka lösningar som har störst potential och vilka förutsättningar som krävs för att nå denna potential.

I min egen forskning har jag främst fokuserat på hur stort svinnet är i olika typer av restauranger och storkök samt hur man kan standardisera mätningar för att göra dem mer jämförbara. Bra mätningar är nämligen en förutsättning för att kunna utvärdera vilka åtgärder som är mest kostnadseffektiva för att minska matsvinnet. Förutom restauranger har jag fokuserat mycket på bröd som kastas i stora mängder i butiker och bagerier. En utmaning är här att avgöra om den rådande affärsmodellen ger mer matsvinn genom att göra det svårare att sälja ut gammalt bröd eller om den tvärt om minskar miljöbelastningen genom att ta hand om det separat och återvinna det i nya produkter.