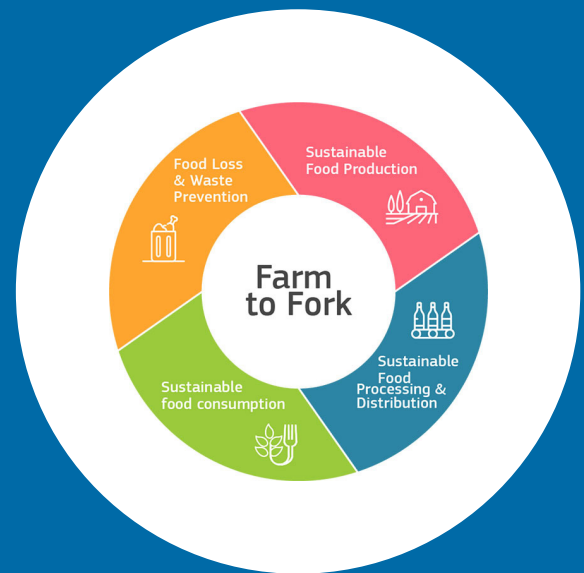




FUTURE  
FOOD



# Jord till bord-strategin

– Analys av EU:s strategi ur ett matsvinnsperspektiv

## Jord till bord-strategin – Analys av EU:s strategi ur ett matsvinnsperspektiv

**Författare:** Ingrid Strid

**Publikation:** SLU Future Food Reports 16:7

**Utgivningsår:** 2021, Uppsala

**Utgivare:** Sveriges lantbruksuniversitet, framtidsplattformen SLU Future Food

**Layout:** Karin Jonsell, SLU Future Food

**Omslag:** Illustration av Farm to Fork strategin: © European Commission, se [https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy\\_en](https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en).

Illustrationen är inte ändrad och använd under licens CC BY 4.0, se [https://ec.europa.eu/info/legal-notice\\_en#copyright-notice](https://ec.europa.eu/info/legal-notice_en#copyright-notice).

Illustration av svenska flaggan: Karin Jonsell.

**Foto:** –

**ISBN nummer:** 978-91-576-9887-2 (elektronisk), 978-91-576-9888-9 (tryckt)

### SLU Future Food

SLU Future Food är en forskningsplattform vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) som samordnar forskning och samverkan för att utveckla ett ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbart livsmedelssystem.

- 🌐 [www.slu.se/futurefood](http://www.slu.se/futurefood)
- 📧 SLU Future Foods nyhetsbrev
- 🐦 @SLUFutureFood
- 🗣️ Feeding your mind
- ✉️ [futurefood@slu.se](mailto:futurefood@slu.se)



SCIENCE AND  
EDUCATION **FOR**  
**SUSTAINABLE**  
**LIFE**

# Sammanfattning

---

**Rapporten går igenom och kommenterar EU:s jord till bord-strategi med avseende på matsvinn. Strategins behandling av matsvinn är bra med fyra övergripande delar varav två specificerade och tidsatta. Kritik kan dock riktas mot att strategin inte gör upp med konsumtionssamhället – en ökad livsmedelsproduktion är det stora hotet mot både de planetära gränserna och matsvinnet i sig.**

De delar av EU:s jord till bord-strategi (Farm to Fork Strategy) som handlar om matsvinn och förluster är bra, åtminstone om de lever upp till förhoppningarna de skapar!

EU-kommissionen bekräftar Agenda 2030-målet om ett halverat matsvinn till år 2030 och presenterar fyra övergripande strategidelar:

1. Att mäta, fastslå utgångsläge och föreslå ett gemensamt, rättsligt bindande mål;
2. Att integrera förebyggande av livsmedelsförluster och livsmedelsavfall i andra politikområden inom EU – särskilt att se över EU-bestämmelsen om datummärkning;
3. Att undersöka livsmedelsförlusterna i produktionsledet och se hur man kan förebygga dem;
4. Att samordna på EU-nivå för att stärka insatserna på nationell nivå.

För de första två punkterna finns specificerade tidsatta mål som ska mynna ut i två förslag från EU-kommissionen till EU-parlamentet, där det första målet helt täcker in sin strategidel, men där det andra målet bara är en skärv av allt som skulle behövas:

- Att föreslå bindande mål för minskning av matsvinn (klart till 2023), och
- Att föreslå en revision av reglerna kring ”bäst före-datum” (klart till Q4 2022).

Denna skärv är visserligen en mycket efterlängtd sådan som dessutom kan ge ringar på vattnet om den leder till att befolkningen tvingas ta ett större ansvar för sin mathållning (om bäst före ersätts med produktionsdatum, men inte om den bara kompletteras med tillägg i stil med ”men ofta bra efter”, eftersom så fort någon annan ska ansvara för att bedöma någons matvara kommer de otvivelaktigt att lägga in stora marginaler i bedömningen).

Resten av strategidelen – att integrera förebyggande av livsmedelsförluster och livsmedelsavfall i andra politikområden inom EU är ju ett gigantiskt område med oerhörd potential, och hade gärna fått komma fram mer i strategin. Här finns exempelvis tydliga kopplingar till EU:s Common Agricultural Policy, CAP, där det skulle gå att aktivt jobba för minskade förluster med hjälp av stöd från CAP-budgeten.

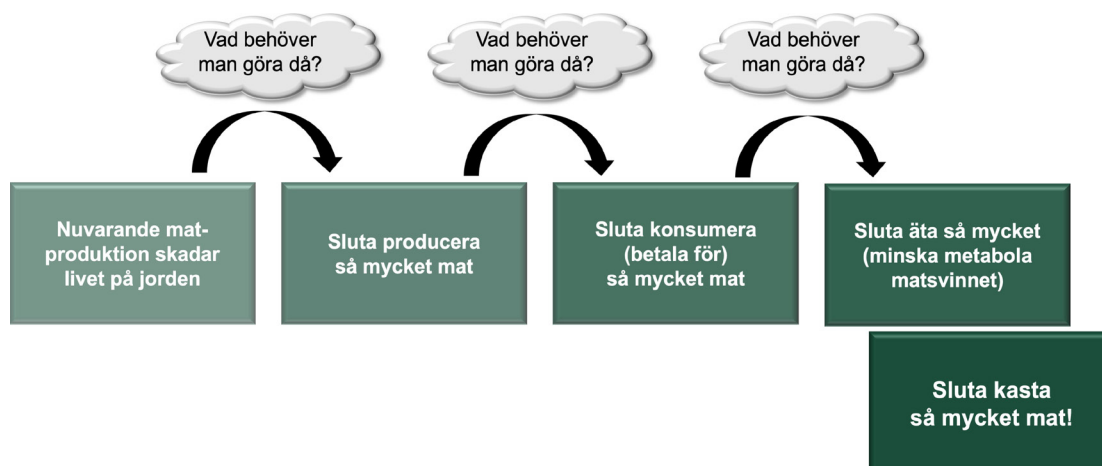
De sista två strategidelarna saknar specificerade tidsatta mål, vilket självklart är en brist.

Men, min största kritik mot jord till bord-strategin är att den inte gör upp med konsumtionssamhället. Ökad livsmedelsproduktion är det stora hotet mot både de planetära gränserna och matsvinnet, och jag saknar en tydlig strategi för konsumtionskritik.

Uppsala, 2021  
Ingrid Strid,  
Institutionen för energi och teknik, SLU

# Introduktion

Att få ner matsvinnet och de förluster som uppstår i livsmedelssystemet är nödvändigt för att minska belastningen på naturen och miljön. Men, egentligen bryr sig inte naturen om ifall vi äter maten eller ej eller om vi verkligen borde äta all mat vi äter, utan det är livsmedelsproduktionen som sådan som påverkar miljön inte vad maten används till – med undantag av den extra klimatbelastning från metan som kan uppkomma ifall matavfall läggs på deponi. Däremot uppfylls helt olika sociala värden beroende på om den producerade maten går till någon som behöver den för sitt näringsintag, om den används för att ytterligare förvärva någons fetma eller om maten bara passerar alla stadier i livsmedelskedjan för att sedan slängas. Om vi har en gemensam resurs, det planetära utrymmet, är det god hushållning att använda detta till så stor nytta som möjligt, och i det perspektivet ska vi nog inte producera mat för soptunnan.



Figur 1: Förklaringsmodell som visar orsakssambandet mellan minskat matsvinn och minskad belastning på livet på jorden, där det framgår att både konsumtionen och produktionen av mat behöver minska för att nå ända fram till planetnyttan med en svinnåtgärd. Dessutom går det att förstå att ökad livsmedelproduktion riskerar att leda till mer svinn samtidigt som belastningen på planetens gränser ökar. Illustration: Ingrid Strid.

# Problembeskrivning och principiella åtgärder för minskad ekosystemskada

---

Det är produktionen av mat som behöver begränsas, särskilt den hårt belastande animalieproduktionen, och för att nå dit behöver konsumtionen minska i bemärkelsen att mindre mat köps. Ett sätt att minska mängden som köps in är att minska sitt svinn, men det kan även innebära att minska sitt matintag. Hur orsakssambandet mellan matsvinn och de planetära gränserna ser ut, och vilka nyckelåtgärder som behövs i varje led, illustreras i bilden i figur 1.

Ett minskat flöde av mat i samhället som blir följderna av ett minskat svinn i konsumentled, får även positiva effekter på de förluster som uppstår i tidigare led av livsmedelskedjan. Varje djur eller växt som inte behöver produceras för att fylla upp våra soptunnor, minskar också de kringförluster som uppstår. Exempelvis så har vi i vår forskning sett att för varje ton skördad isbergssallat blir 2,3 ton kvar på fältet varav 0,5 ton av marknadsskäl (priset är för lågt för att det ska vara värt att skörda) och resten av fysikaliska anledningar så som grova, jordiga eller insektsangripna ytterblad. 1 kg köpt isbergssallat i butik har alltså redan orsakat åtminstone 0,5 kg förlorad sallat eller 2,3 kg om man väljer att se hela växten som ätbar. Ett annat exempel från vår forskning handlar om förluster av nötkreatur på gårdar som producerar mjölk och kött. Hela 9,3 procent i förhållande till slaktad vikt förloras redan på gården, sedan tillkommer förluster på slakteriet, i styckningsledet och distributionsledet, där vi i egen forskning sett att butikernas köttavdelningar står för ca 1–2 procent svinn, så minst 10 procent av köttet har redan kasserats när det köps hem från butiken. Samtidigt ska man inte stirra sig blind på antal kg som förloras, utan det är den miljökada maten har orsakat som är det väsentliga, där animaliskt baserad mat generellt sett har högre påverkan per kg än vegetabilisk, men färre kg är i omlopp. Genom att multiplicera förlustflöden med sina respektive specifika miljövärden får man en uppfattning om vilka flöden som

dominerar miljöpåverkan. I fallet med den svenskproducerade isbergssallaten och nötköttet såg vi att förlusterna av nötkreatur orsakade mer än 150 gånger mer klimatpåverkan än förlusterna av sallat. Så förlusterna av nötkreatur behöver minska för att minska miljöbelastningen, men förlusterna av sallat skulle behöva minska för att gynna dessa odlare så de kan fortsätta odla, eftersom vi i framtiden och för hälsans skull behöver äta mer av trädgårdsmästarens mat och mindre av bondens.

Sammanfattningsvis så behöver både matsvinnet sent i kedjan och förlusterna på vägen dit kraftigt minska, helst med 75 procent till 2050 för att klara de planetära gränserna enligt en artikel i Nature 2018.

# Hur jord till bord-strategin bemöter behovet av att minska matsvinn och förluster

Så hur tänker sig EU-kommissionen att ta sig an detta? Den målinriktade delen av jord till bord-strategin är uppdelad i sex avsnitt, där ett är vikt åt att ”Minska livsmedelsförluster och livsmedelsavfall”. Den övergripande ambitionen är att EU-kommissionen åtar sig att halvera matsvinnet i butiks- och konsumentled till 2030 i linje med FN:s hållbarhetsmål. Inom detta avsnitt kan sedan fyra delar av strategin uttolkas:

1. Att mäta, fastslå utgångsläge och föreslå ett gemensamt, rättsligt bindande mål
2. Att integrera förebyggande av livsmedelsförluster och livsmedelsavfall i andra politikområden i EU – särskilt att se över EU-bestämmelsen om datummärkning (forskning har visat att konsumenter inte förstår skillnaden mellan sista förbrukningsdag och bäst före-dag)
3. Att undersöka livsmedelsförlusterna i produktionsledet och se hur man kan förebygga dem
4. Att samordna på EU-nivå för att stärka insatserna på nationell nivå.

I strategidokumentet finns två konkreta tidsatta punkter:

- att föreslå bindande mål för minskning av matsvinn (klart till 2023), och
- att föreslå en revision av reglerna kring ”bäst före-datum” (klart till Q4 2022).

För den första tidsatta punkten, att sätta bindande mål, behövs först ett specificerat utgångsläge. Arbetet med detta är i full gång. Medlemsländerna är uppmanade att rapportera in data för hela livsmedelskedjan för 2020, där Naturvårdsverket ansvarar för det som definieras som matavfall (varan måste först klassas som livsmedel, och kan därefter bli ett avfall) och Jordbruksverket ansvarar för flödet av råvaror innan de klassas som livsmedel. SLU är involverat i att ta fram metoder för Sverige åt Jordbruksverket för att följa upp förlusterna under basåret 2020 av åtta utvalda

råvaror: nötkött, griskött, mjölk, fisk, vete, potatis, morötter och jordgubbar. De sista tre kommer dock att få basår 2021, eftersom dessa behöver fältmätningar från sommaren 2021, medan de övriga fem bygger på befintlig statistik. Med tanke på att medlemsstaterna redan arbetar med att ta fram data för att fastställa utgångsläget, finns konkreta förhoppningar om att även nästa steg i processen – att föreslå rättsligt bindande mål – kommer att lyckas. Det sista steget handlar sedan om att få förslaget att antas i parlamentet och bli ett skarpt beslut om mål. Om vi inom några få år kommer till detta läge, kommer varje medlemsstat alltså att behöva införa politik som leder till att halveringsmålet uppnås. Det är hög tid att börja formulera denna politik redan nu.

Den andra tidsatta punkten är mer konkret, att se över bäst före-märkningen, men kanske ändå överraskande smal för att återfinnas i ett stort strategidokument. Samtidigt är det nog så vi behöver angripa problemet – att ta tag i många, små konkreta styrmedel för att leda till det övergripande målet. Det är också ett sätt att ta ansvar för ett problem EU själva skapat när bäst före-märkningen infördes. Den infördes med goda intentioner att skydda konsumenterna från att ovetandes köpa gamla varor till fullt pris, men har fått en allvarlig baksida i och med att den i kombination med branschens ovilja att sätta dynamiska priser och konsumenternas okunskap leder till ett stort matsvinn. Att ersätta bäst före-datum med produktionsdatum skulle ta bort signalen att slänga mat när datumet passerats, men samtidigt kräva att konsumenterna lär sig bedöma maten själva utifrån ett mikrobiologiskt perspektiv. Detta är å andra sidan en färdighet som skulle ge konsumenterna mycket mer kontroll över sin matsituation och troligen leda till ett större intresse för att förstå hur maten producerats (både vilka råvaror som ingår och deras egenskaper samt vilka processteg varan gått igenom och vad det innebär för hållbarheten),

vilket även skulle leda till en högre resiliens i det svenska livsmedelssystemet om vi i framtiden kommer till situationer när vi faktiskt tvingas använda hela potentialen i våra tillgängliga matresurser. Så effekten av att ändra från bäst företill produktionsdatum ska inte förminskas om den åtföljs av att befolkning folkbildas och blir mer kopplade till sitt livsmedelsförsörjningssystem; lika lärorikt som välbehövligt! En liten ändring i märkningsreglementet kan alltså få långtgående konsekvenser för hur vi förstår hela livsmedelssystemet.

Dessa två punkter bemöter alltså helt respektive delvis de två första av de fyra nämnda strategidelarna. De andra två strategidelarna för att minska svinn och förluster, att undersöka och förebygga förlusterna i produktionsledet liksom att samordna för att stärka de nationella insatserna är inte tidsatta eller beskrivna. Till viss del ingår det att undersöka förlusterna i produktionsledet för att kunna sätta utgångsläget som ska göras inom den första strategidelen, men arbetet med att förebygga dem, det som spelar roll i verkligheten, är inte specificerat. Mycket av detta är djupt rotat i hur livsmedelssystemet är anordnat i nuläget, och är ingen lätt uppgift att nedteckna kortfattat i ett strategidokument, och med detta sagt tror jag det är bättre att strategin kom på plats och publicerades för att få bollen i rullning än att dessa svåra delar är med. Så fort data börjar komma fram ur arbetet med strategidel ett, kommer det också bli lättare för olika aktörer att ta sig förbättringsarbetet. Data är guld. Inom strategidelen att samordna för att stärka nationellt ser jag framför mig ett intensivt utbyte av erfarenheter mellan medlemsstaterna. Här kan forskningen inom respektive land få stor betydelse, genom att testa och utvärdera olika åtgärder liksom att vara grogrund för nya innovationer. EU som forsknings- och utvecklingsfinansiär kan få en avgörande roll för den här delen av strategin.

Den största luckan inom jord till bord-strategin lämnas till slut öppen där avsaknaden av specificerade och tidsatta mål för resten av betydelsen av strategidel två finns – att integrera förebyggande av livsmedelsförluster och livsmedelsavfall i andra politikområden inom EU. Här hade strategin gärna fått lyfta fram några fler politikområden (än bäst före-märkningen) där risken för svinn ökar, och föreslå att dessa handläggs med kompetenser från båda områdena.

# Målkonflikter med målen för matsvinn och livsmedelsförluster

---

Den överhängande risken för målkonflikt med matsvinnsmålet finns i skrivningarna om att strategin ska förbättra inkomsterna för primärproducenterna och stärka EU:s konkurrenskraft. Detta brukar kunna tolkas som att producenterna och livsmedelsindustrierna ska få sälja mer, vilket kan få till följd att de ökar sin produktion för att möta den nya efterfrågan. Det är just ökad livsmedelsproduktion som är det stora hotet, både mot de planetära gränserna i sig, men även mot mängderna av matsvinn och livsmedelsrelaterade förluster. De skriver att omställningen till hållbara livsmedelssystem är en enorm ekonomisk möjlighet och understryker att fokus är på nya möjligheter för medborgare och aktörer i livsmedelskedjan. Men, för att hela systemet inte bara ska blåsas upp av allt nytt som tillkommer, så måste gammalt tas bort i minst lika stor omfattning. Detta nämns ingenstans i strategin. Inte heller om EU tänker sig att den förstärkta konkurrenskraften ska konkurrera ut produktionsökningar utanför EU. Om detta inte händer kommer inte EU:s nya vällovliga produktion att leda till globala förbättringar, utan bara till att livsmedelssystemet på global nivå växer, vilket är det sista vi vill uppnå. Det nämns att förändringar inom EU:s matsystem ska följas av politik som hjälper till att höja standarder globalt för att undvika export av ohållbara metoder, men detta är inte samma sak som att säga att dåliga produktionsmetoder utanför EU ska stängas ner. Den frågan tror jag är för känslig för att yppas offentligt. Men, om vi inte vågar ta i dessa frågor – nedläggning av de produktionsformer vi inte vill ha varken inom EU eller utanför, finns risk att omställningen går alldeles för långsamt, och att effekten av de skadade ekosystemen skoningslöst drabbar oss innan de hållbara systemen är på plats. Möjligen att detta ska tolkas in i att strategin anger att den ska försäkra att livsmedelskedjan har en neutral eller positiv miljöpåverkan, och att det då ingår att ta bort verksamhet som inte når upp till detta.

Andra delar av strategin nämner att EU-kommissionen vill minska användningen av pesticider, vilket skulle kunna leda till mer förluster hos primärproducenterna, men eftersom man vill ersätta dessa med integrerat växtskydd baserat på bättre växtföljder med mera är dels risken för mer svinn inte överhängande och dels kan nyttan för ekosystemen vara större trots större fältförluster. Överskott av näringsämnen är nästa problemområde som lyfts fram. Om spannmål inte gödslas optimalt kan det finnas risk att det inte når sina kvalitetskrav för brödspannmål, utan måste klassas om som foder eller i värsta fall biobränsle. Då kan det finnas en målkonflikt mellan övergödning kontra matsvinn, samtidigt som om svinnet minskar behöver färre åkrar odlas och då minskar övergödande läckage totalt sett.

Målet om 25 procent ekologiskt jordbruk kommer att vara en svinnrisk i försäljningsledet så länge oekologiskt är mainstream. Vi har i vår forskning sett att ekologiska chark- och köttprodukter har högre svinn än deras motsvarande konventionella varor, vilket helt kan förklaras av den lägre omsättningen av ekologiska produkter. Så länge ekologisk mat är en nischprodukt kommer detta leda till mer svinn, men i takt med att försäljningsvolymerna kommer upp blir detta ett mindre och mindre problem. Om butikerna bara tillåts att sälja den ekologiska varianten kommer inte detta nischrelaterade svinn att uppstå överhuvudtaget. Det kan även finnas hållbarhetsrelaterat svinn för ekologiska färska frukter och grönsaker, eftersom de inte är besprutade med pesticider på samma sätt. Förpackad ekologisk mat har ofta samma hållbarhetstid som konventionell. Även på fältnivå kan det finnas mer förluster på grund av ett sämre växtskydd, medan det eventuellt är färre djur som dör under uppfödningen om det är högre djurvålfärd på ekologiska gårdar.



# Eventuella målkonflikter beroende på strategins genomförande

---

Strategin innehåller mål för att medborgarna ska ha råd med och tillgång till hållbar och nyttig mat i tillräckliga mängder. Om detta uppnås genom att fattiga medborgare får tillgång till bra mat via matdonationer som i sig kommer från överskott i försäljningsleden, kan denna strategi gå hand i hand med att minska matsvinnet. Men, om detta istället uppnås genom att priset generellt sänks och tillgången generellt ökar finns stor risk att matsvinnet ökar. De skriver vidare att den mest hållbara maten också ska vara den mest överkomliga prismässigt. Detta är riktigt bra om det innebär att den ohållbara maten blir kraftigt dyrare, exempelvis genom klimatskatt, och följer då principen om att förorenaren betalar (Polluters Pay Principle, PPP), istället för som situationen är i nuläget där de mest ansvarstagande konsumenterna får bära merparten av kostnaderna för hållbara mervärden. Förorenaren betalar-principen borde leda till att vegetabiliska alternativ blir billigare och animaliska dyrare och ett välbehövt skifte mot grönare kost. Troligtvis leder detta till mindre förluster i produktionsledet, eftersom hela djurhållningen kan hoppas över (förluster av djur, foder, inälvor, blod och liknande biprodukter uppstår aldrig och dessutom försvinner inte matresurser till djurens metabolism), men skulle kunna leda till mer svinn i konsumentledet, då fler grönsaker och frukter hanteras i hushållen som kan ge upphov till mera rens och bortskurna delar än färdigpackade köttskivor och mejeriprodukter. Men, det är inte mängderna svinn som är avgörande utan deras miljöpåverkan, så även om antal kg matsvinn skulle öka så är detta en rörelse i rätt riktning jämfört med något mindre men mer miljöbelastande svinn. Däremot, om förorenaren betalar-principen ska uppnås genom subventioner av hållbar mat finns risk för överkonsumtion av miljöbillig mat. Inte det värsta scenariot, men ändå inte att föredra.

# Symbios med målen för matsvinn och livsmedelsförluster

---

Det finns flera områden inom strategin där minskat matsvinn kan bli en positiv sideeffekt. Ett av de centrala problemområdena som pekas ut är befolkningens övervikt och hur denna bidrar till kostrelaterade sjukdomar och tillhörande vårdkostnader. Att äta utan att behöva maten för sitt näringsintag kan beskrivas som ett metaboliskt matsvinn, ett slöseri med mat som metaboliseras till ingen nytta eller direkt skada. Detta är ett relativt nytt begrepp inom matsvinnområdet, så det är inte lika väl utforskat som det fysiska matsvinnet. Ett examensarbete som gjordes med handledning från SLU vårterminen 2020 visar att det metaboliska matsvinnet i Sverige (räknat som en andel av den genomsnittliga kosten) är minst lika stort i mängd och klimatpåverkan som det fysiska svinnet (räknat som det onödiga matsvinnet i hushållen). Så målen för minskad övervikt och minskat matsvinn kan gå hand i hand, såvida inte minskad övervikt uppnås genom att lämna maten på tallriken.

Avsnittet som behandlar EU:s växthusgasutsläpp nämner bland annat att man vill undersöka EU-regler för att minska beroendet av exempelvis sojafoder och istället stötta användning av inhemska proteinfodermedel så som växtproteiner och biprodukter från bioekonomin. Detta passar bra för strategin om minskade förluster i livsmedelskedjan, då det kan bli en högre avsättningsgrad för olika sidoströmmar. Möjligen att det även går att hoppas på att regeln om att inte använda köttbiprodukter (ABP-material) som fodermedel för något slag av produktionsdjur ses över, då jag tror att det finns utrymme att utnyttja dessa värdefulla resursflöden utan att tumma på livsmedels säkerheten, till exempel genom att föda upp fluglarver som sedan används som foder till värphöns och så vidare. Minskat matsvinn i sig är också en bra strategi för minskad klimatpåverkan från livsmedelssektorn.

Ett avsnitt tar upp skolans roll både i sin roll som samhällsbetald matförsörjare, men även i sin pedagogiska roll, där de skriver att de vill stärka det utbildningsmässiga budskapet om hälsosam nutrition, hållbar livsmedelsproduktion och minskat matsvinn. Bra att de vill att skolan ska arbeta med detta!

# Hur skulle SLU och Sverige kunna ta en ledande roll?

---

I Sverige finns sedan juni 2020 mål för minskat svinn, då två nya etappmål antogs inom miljömålssystemet:

- Matsvinnet ska minska så att det sammantagna livsmedelsavfallet minskar med minst 20 viktprocent per capita från 2020 till 2025.
- En ökad andel av livsmedelsproduktionen ska nå butik och konsument år 2025.

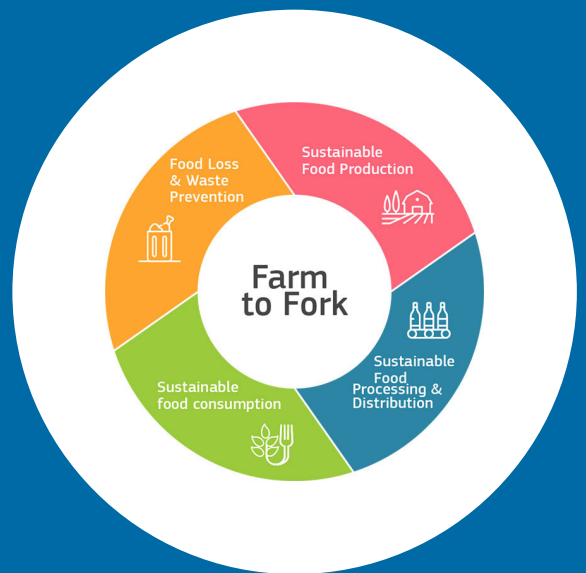
I och med att Sverige redan har ett kvantifierat och tidsatt mål är vår livsmedelssektor väl förberedd inför att EU-kommissionen lägger fram sitt förslag om rättsligt bindande mål 2023. Delar av branschen har även startat en frivillig överenskommelse, där livsmedelsföretag och branschorganisationer gått ihop för att sätta mål, ta fram data och starta gemensamma svinnminskande projekt, och SLU ingår där som en expertpool. Samtidigt är det inte rimligt att förvänta sig att en bransch frivilligt och utan tvingande regler ska reglera sig själv med avseende på svinn så länge detta är en del av affärsmodellen. Samhället behöver sätta upp regler och ramverk för branschen att verka inom, och här har Sverige möjlighet att ta fram goda exempel som andra länder sedan kan ta efter. SLU kan bidra till detta genom att ta fram konsekvensanalyser av olika förslag till regleringar.

Inför att nå det andra etappmålet skulle SLU kunna forska för att bygga upp kunskap om vilka flöden i livsmedelsproduktionen som inte når fram till butik och konsument i nuläget, och sedan räkna på vilka flöden som vore mest värda att styra om dit. Efter detta kan en innovationsfas ta vid där nya och nygamla lösningar stimuleras för att nå målet. Jag skriver nygamla eftersom fenomenet att inte alla grödor, hela djurkroppar eller matvaror tas tillvara rimligen är en modern företeelse, och att det därför borde gå att få inspiration från gamla lösningar för att lösa modern suboptimal användning av livsmedelsresurserna. Redan nu innan rapporten ens är publicerad har Nya Zealands miljödepartement visat intresse för den metod för uppföljning av förluster inom

primärproduktionen i Sverige som SLU just nu tar fram åt Jordbruksverket, vilket visar på att ämnet är hett och att fler och fler länder troligen kommer att jobba med dessa frågeställningar de närmaste åren.






Inom ramen för att öka andelen som når konsument, kan ett fokusområde för SLU vara att underlätta för de som bedriver trädgårdsproduktion, eftersom detta är en gren av livsmedelssystemet som vi definitivt kommer att vilja se mer av i ett hållbart livsmedelssystem. Genom att forska inom matsvinnområdet har vi lärt oss att det ofta uppstår ett överskott på grönsaker mot slutet av säsongen, som då oftast plöjs ner, eftersom odlarna är uppbundna med kontrakt som garanterar köparen en viss volym. De producerar därför tillräckligt mycket för att klara kontraktet, vilket ofta leder till ett överskott som det sällan lönar sig att skörda. Här skulle SLU kunna bidra genom att tillsammans med branschen skapa och utvärdera alternativa marknadskanaler för trädgårdsodlingen, så att en större andel av det som odlats fram kan komma till användning.

Ett motsvarande fokus på djurproduktionssidan borde handla om att minska antalet djur som dör till ingen nytta både på gårdar, inom akvakulturen och fisket, och här har SLU unik kompetens och stora möjligheter att jobba för att detta. Det här är ett område som spelar stor roll både miljömässigt och ur ett djurvälståndsperspektiv, och är det någonstans jag önskar snabba insatser och kompetent handlingskraft, är det inom detta område.



## SLU Future Food

SLU Future Food är en forskningsplattform vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) som samordnar forskning och samverkan för att utveckla ett ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbart livsmedelssystem.

-  [www.slu.se/futurefood](http://www.slu.se/futurefood)
-  SLU Future Foods nyhetsbrev
-  @SLUFutureFood
-  Feeding your mind
-  [futurefood@slu.se](mailto:futurefood@slu.se)



SCIENCE AND  
EDUCATION **FOR**  
**SUSTAINABLE**  
**LIFE**



SCIENCE AND  
EDUCATION **FOR**  
**SUSTAINABLE**  
**LIFE**