

Så minskas matsvinnet - bättre sortering, lagring och paketering

Varje år slängs i onödan 133 kilo mat per person i Sverige. Det mesta av svinnet sker i butik och hos konsument. FNs hållbarhetsmål ska halvera globalt matsvinn till 2030. LRF deltar i livsmedelskedjans nationella överenskommelse som presenteras idag.



Matsvinn

Produktion och konsumtion av livsmedel har stor miljö- och klimatpåverkan. Cirka 20-25 procent av Sveriges totala klimatpåverkan beror på livsmedelshanteringen. Det är ett stort slöseri att mat, som borde ätas, kastas. Nu går företag inom hela livsmedelskedjan, från jord till bord, ihop med berörda myndigheter och departement i kampen mot matsvinnet.

I det första produktionsledet, där bönder producerar livsmedel, handlar svinnet endast om tusendels procent. Men för LRF är det viktigt att arbeta vidare med frågan i den nationella överenskommelsen för att ytterligare minska matsvinnet. Initiativet ska bidra till FN:s hållbarhetsmål för att halvera det globala matsvinnet till 2030.

Sveriges lantbrukares ambition är att producera hög kvalitet. Då är det avgörande att alla insatser från sådd till skörd görs vid rätt tillfälle. Trots det kan producenten inte påverka exempelvis väder och vind. Det resulterar i olika kvaliteter vid skörd. För att minska sårbarheten sker ett ständigt utvecklingsarbete för att öka konkurrenskraften i svensk produktion.

Efter skörd sker sortering där den bästa kvalitén används till livsmedel. Av spannmål går idag endast den bästa femtedelen till kvarn och livsmedel. Resten blir foder och bränsle. De rester, som inte går att

använda på andra sätt, plöjs ned som gödsling till nästa års gröda.

Lagringen har blivit allt bättre. Spannmål torkas till bästa lagringsvillkor. För frukt och grönsaker har lagringsmetoderna utvecklats och vi kan numera njuta av krispiga svenska äpplen året runt. För mjölk och kött har kylkedjorna förbättrats.

Förpackningarna har stor betydelse för alla varor som inte är torkade. Mjök håller sig långt efter bäst-före-datum om den inte står framme och blir varm. Kött förpackas mycket effektivare än tidigare för förlängd hållbarhet. Färska grönsaker, som normalt torkar snabbt ute i butik, håller sig fräscha i förpackningar med förlängd hållbarhet.

Flera europeiska länder har redan liknande överenskommelser med gott resultat. Nu inleds vårt nya samarbete mellan bransch, berörda myndigheter och departement. Arbetsgrupper ska utveckla riktade branschövergripande projekt för att ytterligare minska matsvinnet. Vi går nu vidare med Naturvårdsverkets förslag med ett svenskt etappmål, som kopplas till förluster, svinn och avfall i livsmedelskedjan.

Ekonomiskt är det mycket effektivt genom att värdet av varje investerad krona för minskat svinn ger 14 gånger tillbaka.