

## Viltkött ger 90% lägre klimatavtryck på favoriträtter

Ny beräkning på viltköttets klimatpåverkan visar att en måltids totala klimatavtryck blir 90 % lägre där proteinet byts ut till viltkött.



I de nya beräkningarna som tagits fram av Svenskt Gårdsvilt har man tittat på de mest populära vardagsrätterna i Sverige enligt matrapporten 2021, och hur stor skillnaden av klimatpåverkan blir när proteinkällan byts ut mot vildsvinsfärs. Resultatet av mätningarna visar att klimatpåverkan av måltiderna med vildsvinsfärs var 90% lägre jämfört med andra typiska protein.

- Vår ambition är att inspirera fler att välja viltkött, och genom den här satsningen hoppas vi kunna bidra ytterligare till att hjälpa konsumenterna att lättare göra klimatsmarta och hälsosamma val direkt i butiken, säger Christian Gylche, VD för Svenskt Gårdsvilt.

Svenskt Gårdsvilt, som levererar viltkött till dagligvaruhandeln, har tagit fram beräkningen för att visa på de klimat fördelar som finns med att äta viltkött. Klimatpåverkansberäkningen inkluderar utsläpp från jakten, transport, process och paketering av produkten.

- Viltkött är den mest naturliga formen av köttproduktion och får dessutom "grönt" på alla kategorier i WWF:s köttguide - klimat, biologisk mångfald, kemiska bekämpningsmedel, djurvälstånd och antibiotika. Nu vill vi göra det ännu enklare för konsumenterna att välja klimatsmart och redovisar därför klimatavtrycket på förpackningen, säger Christian Gylche.

Den första produkten som märks upp är vildsvinsfärs som ingår i Svenskt Gårdsvilts delägare Leif GW Perssons produktlinje GW:s Utvalda.

- Jag är jägare och har ätit vilt i hela mitt liv. Jag tycker det smakar bättre än odlat kött. Dessutom har jag på min ålders höst förstått att det är långt bättre för miljön, säger Leif GW Persson. Beräkningen har tagits fram i samarbete med Doconomy och deras 2030 Calculator.

Läs mer om beräkningarna på [www.svenskrgardsvilt.se/klimatansvar](http://www.svenskrgardsvilt.se/klimatansvar)