

Motion till riksdagen 2021/22:4087

av **Maria Gardfjell och Anna Sibinska (båda MP)**

Matsvinn

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att minska matsvinnet med 50 procent till 2030 och införa två nya etappmål för ökad insamling och behandling av det kvarvarande matavfallet där senast år 2030 minst 75 procent av matavfallet från hushåll, storkök, butiker och restauranger ska rötas eller komposteras, och detta tillkännager riksdagen för regeringen.
2. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att identifiera möjligheterna för insamling av matrester till biogasproduktion även i mindre orter och städer där biogasproduktion ännu inte har etablerats samt där transportbehoven vid produktionen inte överstiger klimatnyttan, och detta tillkännager riksdagen för regeringen.
3. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda om ett förstärkt folkhälsoarbete kan minska det s.k. metaboliska matsvinnet och tillkännager detta för regeringen.
4. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att införa motsvarande standardregler för temperaturer i kylkedjan för livsmedel på maximalt 4°C som i nyproducerade kylskåp och undersöka hur detta bidrar till minskat matsvinn, och detta tillkännager riksdagen för regeringen.

Motivering

Att minska matsvinnet är en av de mest effektiva klimatåtgärderna när det handlar om maten. Frågan är på dagordningen, men de mål som finns för arbetet är för lågt satta och om vi anlägger ett systemperspektiv finns det några väldigt konkreta åtgärder som kommer ha mycket stor effekt på arbetet. Miljöpartiet har tidigare lagt motioner om matsvinn 2019 som sammanfattar vår politik. Den här motionen utvecklar politiken på några områden.

Livsmedelsproduktionens alla led orsakar cirka 25 procent av Sveriges totala klimatpåverkan, enligt Naturvårdsverket. Tre procent av våra utsläpp av växthusgaser orsakas av produktionen av den mängd mat som slängs varje år.

Matavfall uppkommer i flera olika led i livsmedelskedjan – vid tillverkning, hos grossister, leverantörer, butiker, restauranger och storkök samt hos hushållen. Beroende på produkt varierar svinnet mellan 10 och 50 procent i hela kedjan. Men var än svinnet uppkommer, så är det konsumenterna som får stå för kostnaderna, i form av högre priser på livsmedelsprodukter och maträtter. Att minska svinnet är alltså inte bara bra för miljön – det är också bra för plånboken.

Svinnet är en resurs som behöver användas bättre, men också förebyggas för att minska klimatutsläppen och andra miljöeffekter från livsmedelssektorn. Om det globala matsvinnet hade varit en nation, hade det varit världens tredje största utsläppare av växthusgaser efter Kina och USA (FAO 2015). Beräkningar visar att det globala matsvinnet skulle kunna föda 3 miljarder människor (FAO 2013). 40 procent av den mat som produceras globalt hamnar enligt WWF aldrig i någons mage. För att nå de svenska miljö- och klimatmålen, och för att nå klimatmålen i Parisavtalet, krävs att vi minskar utsläppen från livsmedelssektorn. Att minska matsvinnet borde vara den mest prioriterade åtgärden.

Kompletterande mål för att öka materialåtervinning av matavfall

Svinn kommer alltid att uppstå i alla led. Olika aktörer i livsmedelskedjan har olika förmåga att hantera matsvinn. Skörderester och skördebortfall på gårdsnivå bör effektivt kunna hanteras som till exempel jordförbättring eller djurfoder.

I Uppsala kommun uppger Uppsala Vatten och Avfall AB att de totala mängderna matavfall som källsorteras endast uppgår till ungefär 50 procent. Uppsala kommun är ändå en kommun som ligger relativt långt framme. Det sorterade matavfallet rötas i en biogasanläggning och resterna blir biogödsel. Resterande mängd går med hushållens brännbara avfall till sopförbränning. Att bränna matavfall är slöseri och ineffektivt.

Biogas är en förnybar energikälla som är viktig i omställningen till ett hållbart samhälle och vi har goda möjligheter att producera mer biogas i Sverige. I regeringens höstbudget främjas biogasen genom att ett produktionsstöd på 500 miljoner kronor införs 2022, vilket höjs till 700 miljoner kronor de efterföljande två åren.

Produktionen av biogas i Sverige är i huvudsak baserad på avloppsslam, gödsel och matavfall. Enligt studier kan det vara upp till 15 gånger mer klimateffektivt att förebygga matsvinn än att göra biogas av det. Men med tanke på att det fortfarande slängs i genomsnitt 97 kg matavfall per person i hushållen, varav 45 kg är rent matsvinn, så kommer inte allt matsvinn att försvinna över en natt.

Det matsvinn och matavfall som inte kan förebyggas eller undvikas bör därför i större utsträckning materialåtervinnas i anläggningar för biogas eller kompost eller användas som djurfoder. 2018 materialåtervanns endast 38 procent av hushållens, storkökens, butikernas och restaurangernas matavfall, vilket bör ses som ett misslyckande eftersom etappmålet för ökad insamling och behandling av matavfall till samma år krävde 50 procents materialåtervinning. Biogasproduktionen kommer därför kunna öka samtidigt som matsvinnet minskar.

För att underlätta övergången till minskad förbränning och ökad materialåtervinning av matavfall bör ett mål fastställas kring ökad insamling och behandling av matavfall. Möjligheterna till insamling av matrester till biogasproduktion där biogasproduktion

ännu inte har etablerats, på mindre orter och bland vita fläckar i städer, och där transportbehoven vid produktionen inte överstiger klimatnyttan, bör också undersökas.

Överkonsumtion och överproduktion av livsmedel

Svinnet beror också på att mat i många fall kostar så lite så att många människor har råd att slänga mat, på att maten inte värdesätts tillräckligt och på att det ligger i livsmedelsaktörernas intresse att sälja mer. En orsak till att mat är så billig är att effekterna för miljön, hälsan och samhället inte är inkluderade i priset.

Livsmedelssystemet använder stora mängder resurser och producerar enorma mängder mat – men livsmedelsprodukterna är ojämnt fördelade över världen, och även inom länder. I rika delar av världen råder överflöd, i fattiga delar råder akut brist. Livsmedelssystemet måste fungera bättre.

Många konsumenter "luras" att handla för mycket mat, så mycket att de måste slänga. "Storpack", "extrapriser", "kom och köp". Billiga priser bidrar till överkonsumtionen. Alltför lite diskuteras hur livsmedelsindustrin och dagligvaruhandeln kan minska onödig försäljning.

Det är idag vedertaget att ohälsosam kosthållning och brist på fysisk aktivitet är avgörande orsaker till sämre folkhälsa. Ohälsosamma matvanor, överkonsumtion av mat och minskad fysisk aktivitet är bidragande faktorer till försämrad folkhälsa, men de två förstnämnda punkterna orsakar även stor ekologisk miljö- och klimatpåverkan.

Begreppet metaboliskt matsvinn beskriver det överskott av mat som resulterar i ett överskott av kroppsfett, det vill säga mat som i en hälsosam kost inte skulle behöva ätas.

I en studie visade det sig att världens metaboliska matsvinn uppgick till 140 miljoner ton mat per år och att EU samt Nordamerika står för den större delen av matsvinnet. En annan studie, True Cost of Food, visar att den amerikanska befolkningen årligen handlar livsmedel för 1,1 triljoner dollar per år. Dock skulle kostnaderna för dessa livsmedel uppgå till 3,2 triljoner dollar om kostnaden från hälso- och sjukvård för kostrelaterade sjukdomar inkluderades.

Det finns anledning att titta vidare på hur folkhälsoarbetet kan förstärkas för att det som kallas metaboliskt matsvinn ska kunna minska.

Kallare kylkedjor för längre hållbarhet

Vid vilken temperatur ett livsmedel förvaras är avgörande för hur många dagar det håller god kvalitet. Sverige har inga nationella regler för kyltemperaturer i butik, till skillnad från många övriga länder. Det är istället tillverkarens ansvar att fastställa en lämplig förvaringstemperatur för varje enskild produkt. Denna temperatur ska anges på förpackningen i anslutning till datummärkningen. I Sverige har det genom praxis etablerats en angiven förvaringstemperatur för kylda produkter om högst 8°C. Undantaget är kött, fisk och skaldjur som enligt EU-direktiv ska förvaras i lägre temperatur.

Sverige tillsammans med Spanien är de enda länderna i EU som har kyltemperaturer upp till 8°C i butik som praxis. I våra nordiska grannländer Danmark, Norge, Finland och Island är exempelvis maxtemperaturerna mellan 4 och 6°C.

Om temperaturen i kylkedjan sänks till optimal temperatur för varje kategori av livsmedel, exempelvis 4°C, finns möjlighet att förlänga hållbarheten och därigenom öka antalet dagar från produktion till bästföredatum för de flesta kylda livsmedel. Detta

eftersom bästföredatum idag är baserat på förvaring i 8°C. Att sänka temperaturen i kylkedjan skulle högst troligen minska mängden mat som slängs av butiker och hushåll, öka livsmedelssäkerheten samt ge möjlighet att sänka mängden salt och/eller nitrithalten i exempelvis charkprodukter. Konsumenterna skulle därmed också få information om optimal förvaringstemperatur för det förpackade livsmedlet, något som inte är fallet i dag.

Ett konkret exempel på förlängning av bästföredatum är att hållbarheten på ett öppnat paket mjölk ökar från 7–10 dagar till 21 dagar när kyltemperaturen sänks från 8°C till 4°C. Här kan alltså stora kostnader för konsumenterna sparas.

Det bör undersökas närmare hur mycket nationella standardregler för temperaturer i kylkedjan för livsmedel på maximalt 4°C skulle bidra med i minskat matsvinn.

Genom att förstärka arbetet med matsvinn och utveckla och sprida redan befintliga strategier kan vi minska klimat- och miljöpåverkan från maten på ett mycket effektivt sätt.

Maria Gardfjell (MP)

Anna Sibinska (MP)