

## Motion till riksdagen 2019/20:1109

av **Maria Gardfjell (MP)**

# Förstärk arbetet för att minska matsvinnet

---

## Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att anta vetenskapligt grundade, nationella övergripande mål för minskat matsvinn om 50 procent mindre matsvinn senast till 2030 och 75 procent mindre matsvinn senast till 2050 och tillkännager detta för regeringen.
2. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att fastställa ett mål för minskade mängder matavfall i förbränningsanläggningar – en minskning med minst 50 procent senast till 2030 genom ökad sortering av hushållsavfall samt tydligare krav på sortering av importerat hushållsavfall – och tillkännager detta för regeringen.
3. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda om en ökad förbränningsskatt kan minska mängden matavfall i förbränningsanläggningarna och tillkännager detta för regeringen.
4. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att fastställa ett lagkrav om att källsorterat och insamlat matavfall ska materialåtervinnas och inte gå till förbränning, att utveckla en strategi för cirkulär ekonomi när det gäller matavfall samt att höja ambitionerna i arbetet med att avgifta kretsloppen och tillkännager detta för regeringen.
5. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att se över avfallsdefinitioner och krav på hantering av produkter för att skapa ökade möjligheter för butiker och restauranger att på ett för hälsan och miljön säkert sätt exempelvis packa om och sälja rester och tillkännager detta för regeringen.
6. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att uppdra till Skolverket att införa matbedömning i läroplanen för hem- och konsumentkunskap och tillkännager detta för regeringen.
7. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att uppdra till Konsumentverket och Energimyndigheten att i standardiseringsarbete främja matförvaring som underlättar för hushållen att minska matsvinnet och tillkännager detta för regeringen.

8. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att öka kraven på ansvariga myndigheter att i samverkansarbetet medvetandegöra om överproduktion och överkonsumtion av livsmedel och påverka jordbrukssystemen att använda mindre resurser och fungera effektivare och tillkännager detta för regeringen.
9. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att öka kraven på ansvariga myndigheter att i samverkansarbetet förbättra design av livsmedel samt deras förpackningar för att minska matsvinnet och tillkännager detta för regeringen.
10. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att särskilt prioritera insatser för att minska det animaliska matsvinnet och tillkännager detta för regeringen.
11. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att införa en lag som förbjuder restauranger och dagligvaruhandeln att slänga mat som osorterad brännbar avfallsfraktion och tillkännager detta för regeringen.
12. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att ställa krav på att alla professionella aktörer som hanterar mat ska ha en avsättningsplan för överbliven mat och hur den ska hanteras och tillkännager detta för regeringen.
13. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att förstärka det samarbete som finns mellan branschaktörerna i livsmedelskedjan för ett minskat matsvinn, genom tydligare krav i handlingsprogrammen inom ramen för livsmedelsprogrammet, och tillkännager detta för regeringen.
14. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att regeringen ska ge ett fortsatt uppdrag till berörda myndigheter för att dessa ska kunna fortsätta att driva och följa upp matsvinnarbetet 2020–2030 och tillkännager detta för regeringen.
15. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att ge Livsmedelsverket och Jordbruksverket i uppdrag att tillsammans med Södertälje kommun sprida arbetssätten i Matlust till fler regioner och kommuner och tillkännager detta för regeringen.
16. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att ett nationellt svinndatacenter bör inrättas på SLU och tillkännager detta för regeringen.

## Motivering

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. Svinnet är en resurs som behöver användas bättre, men också förebyggas för att minska klimatutsläppen och andra miljöeffekter från livsmedelssektorn.

Naturvårdsverket samarbetar med Livsmedelsverket och Jordbruksverket för att minska matsvinnet. Att minska matsvinnet och öka resurshushållningen i livsmedelskedjan är ett prioriterat område i den nationella avfallsplanen och i det avfallsförebyggande programmet.

Det finns en samverkansgrupp dit aktörer kan ansluta sig frivilligt.

En handlingsplan för minskat matsvinn har tagits fram. Den visar hur Sverige långsiktigt ska arbeta med att minska matsvinnet. Åtgärderna ska bidra till att uppnå det globala hållbarhetsmålet ”att till 2030 halvera det globala matsvinnet per person i butik

och konsumentledet och att minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förlust efter skörd”.

Det arbete som genomförts är förvisso grundligt och gediget. Myndigheterna och samverkande aktörer har tillsammans identifierat åtgärder i en handlingsplan. För att arbetet ska få större genomslagskraft behövs ett bredare politiskt grepp och tydligare politisk styrning. Det behövs också ett bredare grepp kring matavfallsfrågan. Att förebygga matavfall innebär att större förändringar behöver göras såväl i livsmedelskedjan som i avfallsbranschen. Annars blir arbetet alltför tandlöst och får inte tillräckligt genomslag.

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). En tredjedel av den mat som produceras globalt hamnar enligt Livsmedelsverket 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.

FN antog 2015 ett globalt mål för minskat matsvinn: ”By 2030, halve per capita global food waste at the retail and consumer levels and reduce food losses along production and supply chains, including post-harvest losses.” Ett förslag till ett vetenskapligt baserat mål publicerades även 2018 i tidskriften Nature som utgår från att livsmedelssystemen ska hållas inom de planetära gränserna, vilket innebär att matsvinn och förluster ska minska med 75 procent till 2050.

## Högre mål för mindre matsvinn

Det uppdrag Naturvårdsverket, Jordbruksverket och Livsmedelsverket har att ta fram ett förslag till ett nationellt etappmål i miljömålssystemet för minskat matsvinn/matavfall utifrån mål 12.3 i Agenda 2030 ska inbegripa konsekvensanalys, basår, avgränsningar, uppföljningsmetod samt ansvarsfördelning för uppföljning.

Det behövs ett nationellt mer övergripande mål för minskat matsvinn som fastställs i riksdagen. Utifrån det kan mål för olika livsmedelsgrupper i detalj definieras av myndigheterna.

Det övergripande målet bör formuleras utifrån klimatforskarnas slutsatser och formuleras: ”50 procent mindre matsvinn år 2030, och 75 procent mindre matsvinn år 2050.”

## 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. Vissa specialiserade lantbruk och trädgårdsproducenter har byggt in sig i produktionsmodeller där inte svinn kan hanteras på ett bra sätt. Detta bör adresseras i den fortsatta debatten kring matsvinn. I livsmedelsindustrin finns det inte sällan ganska väl fungerande sätt att hantera restavfall som uppstår i produktionen. Genom att det är stora krav på hygien och kvalitetskontroll så kan restprodukter i stor utsträckning också användas som t ex djurfoder. I butiker, restauranger och hushåll kan också olika strategier användas för att mat inte ska

förfaras. Men det svinn som inte kan förebyggas eller undvikas bör i större utsträckning materialåtervinnas i anläggningar för biogas, kompost eller motsvarande.

I Uppsala kommun uppger Uppsala vatten och avfall AB att av de totala mängderna matavfall källsorteras endast 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 företrädesvis med hushållens brännbara avfall till sopförbränning.

För att underlätta övergången till minskad förbränning av matavfall bör ett mål fastställas kring minskade mängder matavfall i förbränningsanläggningar. Målet bör vara:

- Förbränning av matavfall minskar med minst 50 procent till 2030 genom ökad sortering av hushållsavfall, samt tydligare krav på sortering av importerat hushållsavfall.
- En ökad förbränningsskatt bör övervägas för att minska mängden matavfall i förbränningsanläggningarna.
- Ett lagkrav om att källsorterat och insamlat matavfall ska materialåtervinnas och inte gå till förbränning ska fastställas. En strategi för cirkulär ekonomi när det gäller matavfall bör utvecklas. Här bör också ambitionerna öka att avgifta kretsloppen, minska föroreningar som tungmetaller och bekämpningsmedelsrester i maten.
- Det finns också anledning att se över avfallsdefinitioner, och krav på hantering av produkter för att skapa ökade möjligheter för t ex butiker och restauranger att på ett för hälsan och miljön säkert sätt packa om, sälja rester m.m.

## Enklare för hushållen

Mat är mer än föda. Det är måltid, samvaro och en viktig del av våra liv. Matlagning och matvanor handlar om både traditioner och nytänkande. Hushållsekonomin kan förbättras avsevärt om hushållen inte behöver köpa mat som de inte klarar av att äta upp.

Det är oerhört viktigt att ha ett bredare fokus i allt arbete som handlar om mat och att det finns möjligheter att förbättra ekonomisk, social och miljömässig hållbarhet. Samtidigt kan man inte utgå från att konsumenter alltid kan bete sig rationellt. Det är viktigare att från samhällets sida informera och medvetandegöra medborgarna om möjligheterna att spara pengar och bidra positivt till klimat och miljö.

Insatser från många olika aktörer tillsammans skapar möjligheter att åstadkomma beteendeförändringar hos konsumenterna som står för en stor del av matsvinnet. Konsumenters medvetenhet och motivation behöver öka tillsammans med andra insatser som att underlätta för olika konsumentgrupper att göra svinnminimerande val i olika situationer kopplade till inköp, hantering och tillvaratagande av överbliven mat.

För att hushållen ska kunna bidra med ökad insamling av matavfall till materialåtervinning är de nya reglerna om hushållsnära insamling en mycket viktig faktor. Hushållen bör också erbjudas mer avancerade former av service för att kunna lämna in vegetabiliska oljor och fetter samt flytande och våta livsmedel. En enkel robotisering på återvinningscentralerna borde till exempel kunna tömma glasburkar och ketchupflaskor med möjligt eller dåligt innehåll. Alternativa lösningar skulle kunna vara samverkan med förpackningsinsamlingen så att just glasburkar med innehåll kan samlas in på något

sätt och sedan tömmas i något led innan materialåtervinning av glaset. Sådan service till medborgarna skulle säkerligen vara mer effektiv än dagens ordning.

Myndigheterna har i sitt arbete ägnat mycket tid åt att diskutera bästföredatum och obrutna kylkedjor samt kyltemperaturer.

Med ökad kunskap om hur livsmedel ska lukta och smaka kan konsumenter förstå bäst-före-informationen som ett ungefärligt råd, inte en regel att man inte får eller kan konsumera ett livsmedel som har ett bästföredatum som gått ut.

Av många skäl skulle hem- och konsumentkunskap i skolan behöva förbättras och utvecklas.

- Uppdra åt Skolverket att införa matbedömning i läroplanen för hem- och konsumentkunskap.

För att underlätta hantering och klimatsmart förvaring av mat i hushållen borde standarder för kyl/frys avseende storlek, temperaturinställning och andra funktioner ses över. Kunskapsunderlag om att bygga matkällare i nya hus bör tas fram. Utvecklingen av smarta kylskåp har inte utvecklats med särskilt stort fokus på att minska matsvinnet. Snarare blir kylskåp större och större, med risker för att svinnet därigenom ökar. Funktionaliteten är viktig.

- Uppdra åt Konsumentverket och Energimyndigheten att i standardiseringsarbete främja matförvaring som underlättar för hushållen att minska matsvinnet.

## Överkonsumtion och överproduktion av livsmedel

Svinnet beror också på att mat är för billig och 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 för stora mängder resurser och producerar för mycket mat. 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 även det till överkonsumtion. Alltför lite diskuteras hur jordbruk, livsmedelsindustri och dagligvaruhandeln kan minska onödig produktion och försäljning.

Förpackningsstorlekar är anpassade för flerfamiljshushåll, trots att en stor del av hushållen är ensamhushåll. Louise Ungerth har i en studie om brödsvinn visat att ett för stort sortiment påverkar mängden svinn, samt att brödtillverkarnas och handelns system för återtag omöjliggör arbetet med att minska svinnet, då slöseriet är inbyggt i själva konceptet. Om man inte ser helheten i arbetet riskerar man att suboptimera. Grunden till problemen finns också i överproduktion som driver överkonsumtion.

- Ökade krav till ansvariga myndigheter att i samverkansarbetet medvetandegöra överproduktion och överkonsumtion av livsmedel och påverka jordbrukssystemen att använda mindre resurser och fungera effektivare.
- Ökade krav till ansvariga myndigheter för att i samverkansarbetet förbättra design av livsmedel samt deras förpackningar för att minska matsvinnet.

## Konsumera det som produceras

Alla som har en egen täppa och odlat själva vet att vissa år kan skördarna bli stora, ibland mindre. Det är också ett känt fenomen att producenter ibland står med enorma överskott som inte går att sälja. Grundläggande för framtiden bör vara att det som produceras också bör konsumeras. Det är grunden i hushållning. Eftersom viss produktion har större miljöpåverkan bör strategierna utvecklas med prioritet kring vissa livsmedel, till exempel kött med stor påverkan, bröd och grönsaker med stora mängder svinn.

För köttproduktionen bör det anatomiska ansvaret ses över. För att minska klimatpåverkan per kilo producerad mängd, är det viktigt att större delar av djuret kommer till nytta. Till exempel ister och inälvsmat samt skinn utnyttjas i för liten grad. Om målet om 50 procents minskning av matsvinnet till 2030 och 75 procents minskning till 2050 inte beaktas för vegetabilier och animalier separat, finns en uppenbar risk att målet fylls ut mestadels av vegetabilier. Animaliska produkter orsakar generellt en högre negativ miljöbelastning. Att fokusera på det animaliska matsvinnet ger därför större effekt för målet att livsmedelssystemen ska hållas inom de planetära gränserna.

- Prioritera insatser för att minska det animaliska matsvinnet samt se över det animaliska ansvaret i syfte att ta till vara djur som är slaktade.

## Avsättningsplaner för överblivna livsmedel i handeln

Det finns enskilda handlare och handelsföretag som tagit mycket bra initiativ för att minska svinn. Jag ser framförallt tre strategier som används.

- Vålgörenhet – överskottsmat samlas ihop till matkassar som vålgörenhetsorganisationer får eller får köpa för en billig penning. Samverkan med dumpsterinitiativ.
- Förädling – produkter med kort datum säljs från butik till livsmedelsföretag och restaurang/catering med syfte att minska matsvinn och göra en god affär för inblandade aktörer. Alternativt att produkterna förädlas i butik och säljs som färdigmat, i salladsbufféer m.m.
- Mer exakta inköp och tomma hyllplan – butikschefer känner sina konsumenter och kan anpassa inköpen bättre efter vad som faktiskt säljs. Här kan mer avancerade digitala verktyg användas för att just minska matsvinnet. Kunderna kan också lära sig att tomma hyllplan kan ses som något positivt. Det här arbetssättet främjar också ett arbetssätt som kan gynna säsongvariationer m.m.

Kedjeföretagen har förmåga att bygga in arbetet på ett systematiskt sätt, men det finns anledning att utveckla modeller som fungerar för butiker med olika geografiskt läge och system för enskilda mindre butiker och kiosker.

Frankrike har antagit en lag som förbjuder exempelvis mataffärer och restauranger från att kasta mat. Årets pristagare av WIN WIN Gothenburg Sustainability Award, Arash Derambarsh, prisas för sina insatser i arbetet med denna lag. I stället för att kastas samlas nu maten in av vålgörenhetsorganisationer eller ”matbanker”, och delas ut till fattiga. Alla professionella aktörer som hanterar mat ska ha en avsättningsplan för hur överbliven mat ska hanteras för att den ska komma till godo som mat. Detta innebär bland annat en plan för hur livsmedelssäkerheten ska garanteras och förädlingsvärdet i högsta möjligaste mån ska garanteras under matens redistributionsfas.

- Inför en lag som förbjuder restauranger och dagligvaruhandeln att slänga mat som osorterad fraktion.
- Ställ krav på att alla professionella aktörer som hanterar mat ska ha en avsättningsplan för hur överbliven mat ska hanteras.

## Matlust – exempel att sprida om minskat svinn i offentliga kök

Mycket inspiration kan hämtas från Södertälje kommun och projektet Matlust som syftar till att stärka tillväxt och hållbarhet inom livsmedelsnäringen i Stockholmsregionen. Måltidskonceptet ”Diet for a green planet” hanterar på ett strukturerat sätt produktionen, förädlingen, distributionen och tillagningen och från tallriken minskas svinnnet där kring de offentliga måltiderna.

En del av detta arbete är att på ett systematiskt sätt använda skolmåltiden som ett pedagogiskt verktyg vilket även bidrar till att höja medvetandenivån om mat, miljö och svinn hos eleverna. Södertäljes projekt Matlust bör spridas till kommuner och regioner i hela landet.

- Ge Livsmedelsverket och Jordbruksverket i uppdrag att sprida arbetssätten i Matlust till fler regioner och kommuner.

## Ett aktivt samarbete mellan branschaktörer i livsmedelskedjan

En större effekt av aktörernas insatser kan nås genom att former för samordning etableras. Ett organiserat bindande samarbete ger vinst genom att man kan hitta gemensamma åtgärder inom delar av kedjan samt vidta åtgärder som inte skickar matsvinn vidare uppåt eller nedåt i kedjans led.

- Förstärk det samarbete som finns genom tydligare krav i handlingsprogrammen inom ramen för livsmedelsprogrammet.
- För att myndigheterna fortsatt ska kunna driva och följa upp matsvinnarbetet 2020–2030 behöver regeringen ge ett fortsatt uppdrag, med tillförda resurser. Det är därför av yttersta vikt att resurser avsätts och att ett nytt uppdrag ges i samband med BP 2021.

## Inrätta ett nationellt svinndatacenter

För att precisera problembeskrivningen kring matsvinn och för att kunna följa upp mål och följa utvecklingen över tid krävs ett pålitligt och långsiktigt system. Handlingsplanen för minskat matsvinn pekar på att de svenska branschaktörerna är mycket tydliga med att en sådan insats har högsta prioritet. Datainsamlingen kommer enligt forskning vid SLU tydliggöra så kallade hot spots och sporra ytterligare forskning, innovation och utveckling, och det är av yttersta vikt att mätningarna kommer igång snarast. Därför behöver riksdagen tydliggöra att finansieringen av denna datainsamling är en prioriterad fråga.

- Ett nationellt svinndatacenter inrättas på SLU.

## Sammanfattning

Enligt Naturvårdsverket uppkommer cirka 1,3 miljoner ton matavfall per år i Sverige, och då ingår inte utsläpp från primärproduktionen, dvs jordbruket, frukt- och trädgårdsodlingar och fisket.

Enbart i de svenska hushållen uppkommer omkring 938 000 ton matavfall årligen (primärproduktionen inkluderad), vilket innebär omkring 97 kilo per person och år eller ett kilo matavfall för en familj på fyra personer för en dag. Svinnet är störst för varor som bröd, mejeriprodukter samt frukt och grönsaker.

Livsmedelshanteringen står för en stor negativ miljöpåverkan. Av den totala övergödningen orsakas omkring 50 procent av livsmedelshanteringen, och livsmedelsproduktionens alla led ca 25 procent av vår totala klimatpåverkan, enligt Naturvårdsverket. Cirka tre procent av Sveriges totala utsläpp av växthusgaser orsakas av produktionen av den mängd mat som slängs varje år. Svinn av mat orsakar onödigt stor miljöbelastning och arbetet för minskat matsvinn är fundamentalt för att vi ska nå klimatmålen i Parisavtalet, liksom de av riksdagen beslutade svenska miljömålen.

Matsvinn kommer alltid förekomma och allt matsvinn går inte att eliminera, men där det uppkommer bör det hanteras på ett bra sätt. Det kommer att krävas en mycket omfattande omläggning av vårt livsmedelssystem, av hela kedjan, från skörd respektive slakt till slutkonsument. I varje steg i kedjan uppkommer svinn. Det krävs olika metoder, strategier och verktyg för att komma åt svinnet för varje led i kedjan, och för olika typer av och livsmedel.

Arbetet med att minska matsvinnet involverar en mängd olika aktörer, myndigheter, branscher, och företag inom primärproduktion, förädling, handel, restaurang och offentliga måltider, liksom forskning och privatpersoner.

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)*