

Motion till riksdagen 2022/23:761

av **Katarina Luhr m.fl. (MP)**

Minskat matsvinn

Förslag till riksdagsbeslut

1. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att minska matsvinnet med 50 procent till 2030 och tillkännager detta för regeringen.
2. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att införa motsvarande standardregler för temperaturer i kylkedjan för livsmedel på maximalt 4 grader och undersöka hur detta bidrar till minskat matsvinn, och detta tillkännager riksdagen för regeringen.
3. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda ett förbud för livsmedelsbutiker mot att slänga mat innan den passerat sitt bästföredatum, och detta tillkännager riksdagen för regeringen.
4. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att införa ett etappmål för ökad insamling och behandling av det kvarvarande matavfallet där senast 2030 minst 75 procent av matavfallet från hushåll, storkök, butiker och restauranger ska rötas eller komposteras och tillkännager detta för regeringen.
5. Riksdagen ställer sig bakom det som anförs i motionen om att utreda om ett förstärkt folkhälsoarbete kan minska det s.k. metaboliska matsvinnet samtidigt som folkhälsan ökar, och detta tillkännager riksdagen för regeringen.

Ett långsiktigt mål för minskat matsvinn

Att arbeta med att minska matens klimatpåverkan är en av de mest effektiva miljö- och klimatåtgärderna. Enligt avfallsstatistik från Naturvårdsverket slängdes 106 kg matavfall per person i Sverige år 2020. Livsmedelsproduktionens alla led orsakar cirka 25 procent av Sveriges totala klimatpåverkan enligt Naturvårdsverket, och globalt slängs livsmedel som skulle kunna ge mat till 3 miljarder människor. 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 det att vi minskar utsläppen från livsmedelssektorn. Att minska matsvinnet borde vara den mest prioriterade åtgärden.

Agenda 2030:s mål 12.3 säger att det globala matsvinnet per person ska halveras mellan år 2015 och år 2030 i butik- och konsumentled, och minskas längs hela livsmedelskedjan. Sverige har ett nationellt mål för att minska matsvinnet med 20 procent mellan 2020 och 2023 men har i dagsläget inget långsiktigt matsvinns mål till år 2030.

Många aktörer jobbar i dagsläget med frågan men det finns flera konkreta åtgärder som ytterligare kan öka takten i arbetet.

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 livsmedel och måltider. När vi ser en bred prisuppgång på livsmedel innebär detta också att maten vi kastar kostar oss mer och mer. Att minska svinnet är alltså inte bara bra för miljö och klimat – det är också bra för plånboken. Att förebygga matsvinn måste alltså vara förstahandsalternativet för att minska klimatutsläppen och andra miljöeffekter från livsmedelssektorn.

Kallare kylkedjor för längre hållbarhet

Vilken temperatur ett livsmedel förvaras i är avgörande för hur många dagar en god kvalitet kan bibehållas. 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 det möjlighet att förlänga hållbarheten och därigenom öka antalet dagar från produktion till bästföredatum för de flesta kylda livsmedel då bästföredatum idag baseras på förvaring i 8 °C. Att sänka temperaturen i kylkedjan skulle högst troligen minska mängden mat som slängs av butiker och hushåll och samtidigt öka livsmedels-säkerheten. Konsumenterna skulle 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 oöppnat paket mjölk ökar från 7–10 dagar till 21 dagar när kyltemperaturen sänks från 8 °C till 4 °C. Det bör undersökas närmare hur mycket nationella standardregler för temperaturer i kylkedjan för livsmedel på maximalt 4 °C skulle bidra med i minskat matsvinn.

Förbud för matbutiker att slänga livsmedel

I det reviderade avfallsdirektivet från EU-kommissionen har en artikel lagts till om hur medlemsstaterna ska förebygga avfall. Medlemsstaterna ska enligt direktivet arbeta för

att minska livsmedelsavfallet i hela livsmedelskedjan. De ska också uppmuntra till livsmedelsdonationer och annan omfördelning av livsmedel. Livsmedel ska enligt direktivet i första hand användas som mat till människor och först i andra hand som foder eller upparbetas till icke livsmedelsprodukter. Det följer den så kallade resurs-hierarkin för livsmedel. Många svenska livsmedelsbutiker bedriver idag ett arbete för att minska svinnet genom att till exempel laga portionsmat som sedan säljs vidare av livsmedel med kort utgångsdatum, ett bra steg i rätt riktning.

Det franska parlamentet har beslutat om ett förbud mot att matbutiker slänger livsmedel. Den osålda maten ska i stället ges till behövande. Lagen innebär att butiker inte tillåts att slänga mat innan den passerat sitt bästföredatum. Butikerna får heller inte avsiktligt förstöra mat för att hindra folk från att till exempel plundra containrar.

Genom ett förbud mot att destruera fullt ätlig mat kan matsvinnet från butiker minska rejält samtidigt som många biståndsorganisationer och behövande skulle kunna få sina behov bättre tillgodosedda. Att följa Frankrikes exempel med ett förbud mot att livsmedelsbutiker slänger livsmedel skulle därmed kunna uppfylla ett flertal mål samtidigt.

Kompletterande arbete för att öka materialåtervinningen av matavfall

Den mat som ändå måste kastas är en resurs som behöver användas bättre. Svinn kommer fortsatt att uppstå i alla led. Olika aktörer i livsmedelskedjan har olika förmåga att hantera matsvinn. Rester från jordbruk och skörd på gårdsnivå bör effektivt kunna hanteras som till exempel jordförbättring eller djurfoder lokalt.

På konsumentnivå finns dessutom mycket att göra. Många kommuner samlar idag in matavfall för rötning till biogas där resterna blir biogödsel och inom kort blir det obligatoriskt att samla in matavfall i alla landets kommuner.

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. 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. Dock är en del av matavfallet svårt att undvika och matavfall kommer fortsatt att finnas som en avfallsfraktion. 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.

Även i butiker eller restauranger behöver rutinerna för insamling av obrukbara livsmedel stärkas.

I Stockholms stad samlas i dagsläget bara 30–40 procent av uppkommet matavfall in. I Uppsala kommun källsorteras ungefär 50 procent av uppkommet matavfall. Resterande osorterat matavfall går med hushållens brännbara avfall till sopförbränning. Att bränna matavfall är slöseri och ineffektivt.

Senast 2024 ska alla Europas länder erbjuda insamling av bioavfall, vilket bland annat inkluderar matavfall. Trots att insamling erbjuds till en stor andel av Sveriges hushåll idag är sorteringsgraden i många fall låg och en för stor del av matavfallet hamnar i den brännbara fraktionen trots att system för insamling finns på plats. Ett långsiktigt mål för matavfallsinsamling bör därför införas och följa av åtgärder för ökad

insamling. Matavfallssortering bör till exempel kunna ökas genom ökad information om nyttorna med minskat matsvinn och matavfallsinsamling.

Överkonsumention och överproduktion av livsmedel

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

Begreppet metaboliskt matsvinn beskriver det överskott av mat som resulterar i övervikt, ofta följt av ohälsa, alltså svinn genom mat som i en hälsosam kost inte skulle behöva konsumeras alls. 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. Det finns därför anledning att titta vidare på hur folkhälsoarbetet kan förstärkas så att det som kallas metaboliskt matsvinn kan minska samtidigt som kostrelaterade sjukdomar undviks.

Katarina Luhr (MP)

Marielle Lahti (MP)

Janine Alm Ericson (MP)

Annika Hirvonen (MP)