

Bærekraftige norske mat- systemer



Bærekraftige norske matsystemer

I arbeidet for mest mulig bærekraftige matsystemer handler det om å finne en balanse mellom ulike grunnleggende og overordnede hensyn, som de menneskelige behovene, miljøvern, økonomisk utvikling og sosial rettferdighet. Målet er å bidra til en sunn og rettferdig fremtid for kommende generasjoner. De ulike bærekraftsmålene kan imidlertid stå i konflikt med hverandre, og vektingen mellom de ulike målene vil være et politisk spørsmål. Komplekse målkonflikter, særlig på områder med et svakt kunnskapsgrunnlag, er vesentlige hindringer for å iverksette tiltak mot en mer bærekraftig fremtid.

NHO Mat og Drikke jobber for:

- Bærekraftig vekst og verdiskaping i verdikjeden for mat og drikke.
- Å sikre norsk matforsyning.
- Å utnytte nasjonale ressurser til matproduksjon.
- Et sunt og bærekraftig kosthold.
- Halvering av matsvinn i verdikjeden.
- Ansvarlige anskaffelser i verdikjeden.
- Økt gjenvinning av emballasje og forebygging av forsøpling.
- Å redusere utslipp til luft og vann.
- Å unngå tap av biologisk mangfold.

Arbeidet for bærekraftige matsystemer er avgjørende av flere grunner. Matproduksjon har en betydelig innvirkning på miljøet, både negative og positive. Avskoging, tap av biologisk mangfold, jordforringelse, vann- og luftforurensning og klimagassutslipp gjør at matproduksjonen har et betydelig fotavtrykk. Men matproduksjon også positive sider, eksempelvis gjennom at beiting forhindrer gjengroing av viktige biologiske miljøer for planter og dyr. Ved vurdering av bærekraft, må både positive og negative konsekvenser vektas og legges til grunn.

Kvaliteten på kostholdet påvirker også folkehelsen. Bærekraftige matsystemer fremmer produksjon og inntak av sunne og næringsrike matvarer som er gunstige for folkehelsen, og som kan bidra til å redusere forekomsten av ikke-smittsomme sykdommer som fedme, diabetes og hjerte- og karsykdommer.

Tap av råvarer egnet til mat, samt kasting av ferdig produsert vare, må unngås. Det er også viktig å utnytte rest-

og sidestrømmer best mulig og til høyest mulig verdi. Ved å redusere matsvinn bidrar man til å maksimere verdien av ressursene som er blitt brukt i produksjonskjeden.

I en sirkulær økonomi må produktene vare så lenge som mulig, repareres, oppgraderes og brukes om igjen. De naturlige kretsløpene knyttet til bl.a. næringsstoffer i jord, kan også ses som en del av sirkulærøkonomien. I mat- og drikkeindustrien arbeides det særlig med økt sirkularitet innenfor emballasje, med sikte på design for gjenvinning, økt holdbarhet for det emballerte produktet, effektiv utsortering og størst mulig grad av materialgjenvinning. Emballasje utgjør opptil 60 prosent av husholdningsavfallet og er et miljøproblem når den havner i naturen. Innenfor sirkulærøkonomien er det sentrale prinsippet å minimere avfall og ressursbruk ved å holde produkter og materialer i brukssykluser lengst mulig. Redusert svinn og materialgjenvinning av emballasje er dermed en vesentlig oppgave, da det handler om å optimalisere hele verdikjeden for mat, fra jord til bord, for å nå de kommende felles europeiske målene i Farm to fork-strategien.

Bærekraftige matsystemer skal også ivareta sosiale dimensjoner. Rettferdighet, likestilling og anstendige arbeidsforhold for arbeidere i matproduksjonen inngår i et bærekraftig matsystem. Det samme gjør støtte til småskalaprodusenter og å fremme tilgang til sunn mat for alle. Gjennom rollen som arbeidsgiverorganisasjon arbeider NHO Mat og Drikke for et organisert arbeidsliv i Norge. Videre inngår mat- og drikkenæringen i globale verdikjeder, hvor ansvarlige anskaffelser er viktig i møtet med sårbare produsenter.

Diversifisering og styrking av den nasjonale matproduksjonen bidrar til å motvirke sårbarheter knyttet til matforsyningen i tilfelle uforutsette endringer og hendelser, slik som klimaendringer eller global uro. Økt nasjonal matproduksjon bidrar videre til økonomisk vekst ved å styrke landbrukssektoren, skape industriarbeidsplasser og fremme lokal verdiskaping. Målet om økt vekst og verdiskaping i norsk mat- og drikkeproduksjon har dermed også forankring i beredskap og bærekraft.

Mat er også en viktig del av vår felles kulturarv og identitet. I FNs definisjoner om bærekraftige matsystemer, inkluderes også tradisjonelle produksjonsmetoder og god utnyttelse av lokale matvarer.

Bærekraft på norsk

Selv om målene for bærekraft er universelle, må tilnærmingen til å oppnå dette målet, og implementeringen av tiltak, variere og tilpasses lokale forhold, kulturelle preferanser, ressurser, muligheter og utfordringer i hvert enkelt land.

Norges klima og geografi kan påvirke hvilken produksjon av mat og drikke som er mest bærekraftig her i landet. Eksempelvis vil arealbruk være et kriterium som må vurderes i en norsk kontekst. Norge har svært begrensede arealer for produksjon av frukt, bær, grønnsaker, belgvekster og matkorn, mens større arealer kan brukes til gressproduksjon og som beiteressurser til drøvtyggende dyr. I følge FNs bærekraftsmål skal hvert enkelt land bruke egne naturressurser til å produsere mest mulig mat til egen befolkning.

Det er også et relativt lavt klimaavtrykk i matproduksjonen i Norge sammenlignet med noen andre land. Dette skyldes delvis fortrinnene knyttet til muligheten for å utnytte fornybar energi, spesielt vannkraft, som gir lavutslipp av drivhusgasser i energiproduksjonen.

Norge har videre et godt utviklet system for forvaltning av naturressurser. Bærekraftig bruk av både marine og landbaserte ressurser er sterkt vektlagt. Dette inkluderer strenge miljøregler og vern av naturområder. Det er også et lavt forbruk av sprøytemidler og antibiotika og strenge regler for å sikre god dyrevelferd i Norge, noe som er viktige bidrag til et bærekraftig matsystem.

Det pågår mange prosesser i EU for bærekraftige matsystemer gjennom konkretisering og evaluering av tiltak som følge av *The European Green Deal* og *Farm to Fork-strategien*. Blant sentrale tiltak, som også vil påvirke norsk mat- og drikkeproduksjon og bedriftenes konkurransekraft, er vurdering og gradering av ulike bærekraftparametere, rapporteringskrav og merkeordninger for å sette forbrukeren i stand til å ta informerte og bærekraftige valg.

En grunnleggende forutsetning for vurdering og gradering av bærekraft er at det benyttes data og beregningsmetodikk som er relevante og balanserte ut fra det enkelte lands kontekst. For Norge må det benyttes data som ivaretar naturgitte forhold og produksjonsbetingelser for norske råvarer og landbruksprodukter. I tillegg må de jordbrukspolitiske målene, nasjonale kostråd samt norske mattradisjoner og måltidspreferanser hensyntas.

Det er vesentlig at norske myndigheter er aktivt tilstede og følger opp EUs prosesser på bærekraftområdet, forstår betydningen av disse for norsk mat- og drikkeproduksjon og næringens konkurransekraft, samt fremmer norske posisjoner og interesser. En forutsetning for å kunne påvirke EU-prosessene er at det frembringes forskningsbasert dokumentasjon om norske forhold og at norske myndigheter i tidlig fase fremmer norske posisjoner.

NHO Mat og Drikke mener

- Bærekraftige matsystemer må defineres bredt og omfatte både klima og miljø, sosiale og økonomiske forhold.
- De grunnleggende prinsippene for hva som er et bærekraftig matsystem må i størst mulig grad være felles i Europa og i resten av verden. Imidlertid må også bærekraften ved en aktivitet eller produkt i tillegg alltid operasjonaliseres og vurderes ut ifra lokale og regionale forhold.
- Norske aktører må spille en aktiv rolle i EUs arbeid med konkretisering og evaluering av tiltak som følger av *The European Green Deal* og *Farm to Fork*-strategien slik at lokale og regionale forhold ivaretas i EUs politikk- og tiltaksutforming. Den norske implementeringen av tiltakene må være balansert og nøytral i forhold til Norges geografiske plassering og forutsetninger for matproduksjon og jordbrukspolitiske målsetninger.
- Vurdering og gradering av bærekraft må bygge på forskningsbasert dokumentasjon, data og beregningsmetodikk som er relevante og balanserte ut fra norske forhold.
- De administrative byrdene ved innhenting av data og rapportering knyttet til grad av bærekraft må holdes så lave som mulig, og være håndterbare også for små bedrifter.
- De operasjonaliserte definisjonene av bærekraftig mat og drikke må være enkle å forstå for norske forbrukere og stå i samsvar med norske mattradisjoner.

