2019-12-17



**Nyhetsbrev med rapport från VK:s Samtal om alternativ till kött och mejeriprodukter**

Höstens VK-arrangemang var ett samtal om alternativ till kött och mejeriprodukter. **(**En mer fullständig rapport med deltagarlista finns på hemsidan www.vikonsumenter.org.)Den vegetariska trenden är ökat kraftig. Vi Konsumenter anser det viktigt att de växtbaserade alternativen är spårbara, säkra och produceras på ett hållbart sätt. Vi uppfattar att det saknas en offentlig debatt kring ursprung, produktionsmetoder, tillsatser och innehåll i vegetariska alternativ, liksom alternativ till kött. Det var skälet till det samtal som VK bjöd in till 19 november. 24 personer deltog i samtalet, som leddes av Gunnela Ståhle, Vi konsumenter. Bland deltagarna fanns dagligvaruhandeln, LRF, Lantmännen, WWF, KRAV, Svenskt Sigill, Livsmedelsverket, Sveriges Konsumenter, politiker och flera medlemmar.  
   
ICA ser en kraftig ökning av vegetabiliska alternativ framför allt under 2019. Hälsa och miljö är drivkrafter. ICA jobbar mot produkter med bättre smak, renare och svenska proteinråvaror. Frukt och grönt ökar också. ICA ser att de som äter vegetariskt väljer också mer ekologiskt än medelkonsumenten.

COOP rapporterade exempelvis att måltider med växtbaserade proteiner ex sojaburgare, falafel, sojafärs och tofu ökat med 200 % (enligt matometern). Man utvecklar nya produkter under Änglamark som svarta bönor, röda och gröna linser, ärtstubbe och s.k. ärtnuggets. Man ställer hållbarhetskrav på leverantörerna och krav på arbetsförhållanden. Man kollar restsubstanser.   
  
Soja är en viktig råvara i många vegetariska alternativ. Totalt 50 företag inklusive Coop, ICA och Lantmännen är medlemmar i *svenska Sojadialogen (*<https://www.sojadialogen.se/>). Där finns åtaganden att soja som används i foder för produktionen av animaliska livsmedel och sojaprodukter för humankonsumtion ska vara ansvarsfullt producerad. Mål: 2025 ska alla soja som når svenska konsumenter via nätverkets medlemmar vara ansvarsfullt producerad.   
  
Lantmännen känner samsyn med konsumenternas strävan. Humankonsumtionen driver kravet på soja som även används som foder. Det gäller att se till att nya produkter inte ökar matsvinnet. Redan 2014 startade odling av baljväxter, typ Kidney-bönor på Öland, som passar bra i växtföljden. Nu testas durumvete, quinoa och sötpotatis. Lantmännen har sitt koncept Mat & Natur, med miljökrav. KRAV inkluderar i sin standard såväl klimat, hälsa, socialt ansvar som djurvälfärd. Djuren är viktiga i en hållbar produktion och den ensidiga debatten kring klimat och djurhållning är olycklig. Viktigt att ta till sig FN:s sjutton globala hållbarhetsmål och exempelvis minska svinnet. Svenskt Sigill anser att det är viktigt att se till helheten i debatten kring hållbarhet. Biologisk mångfald och djuromsorg faller bort. Sigill har regler kring vatten, biologisk mångfald och jordhälsa. Dessutom kriterier kring palmolja, soja och nej till fiskmjöl. Klimatcertifieringen är under uppdatering.

LRF vill påminna om Naturvårdsverkets PRINCE-rapport (Policy Relevant Indicators for Consumption and Environment)som visar attc:a 80 % av konsumtionens utsläpp av farliga ämnen och kemikalier sker utanför landets gränser. Bönderna letar grödor som kan passa in i växtföljden. Ställ krav så kommer produkterna. Idag kommer råvarorna från hela världen. För vegetabilier har transporterna större betydelse i LCA-analysen än för animalier. Bönder och odlare svarar gärna upp mot en ökad efterfrågan på svenska vegetabilier. Om pengar ges till innovationsprojekt räcker dessa ofta inte för att placera produkten på marknaden. Det saknas infrastruktur för att ta hand om nya grödor.

Anna Richert, WWF, sammanfattade samtalet. Marknaden för vegetabilisk mat ökar enligt ICA och COOP. Båda är anslutna till WWF:s Hållbar livsmedelskedja. Det finns för lite svenska råvaror och för lite ekologiskt, även om vegetarianerna ofta väljer ekologiskt. D.v.s. vegetariskt ersätter inte ekologiskt. Soja är en bra baljväxt om den odlas på ett ansvarsfullt sätt. Det går att växla upp, men produkterna är dyra. Transporterna behöver minska och vi behöver en inhemsk infrastruktur som kan förädla svenska råvaror. Smaken måste vara god. WWF tar fram en vegoguide, som kommer presenteras nästa år. Att hitta fakta är en verklig utmaning. Hon berömde Vi Konsumenter för att vara tidigt ute i angelägna frågor.

**Årets hållbarhetskock**Till Årets hållbarhetskock utsågs Ulrika Brydling med följande motivation: ”Ulrika Brydling tilldelas priset som årets hållbarhetskock för tjugo år av arbete med hållbar gastronomi. Hon brinner för ekologisk, närproducerad mat och stödjer det småskaliga lantbruket. Hon fyller en viktig funktion i att stimulera nästa generations kockar och bagare”. Ulrika kunde tyvärr inte vara med på prisutdelningen den 19 november.

**Årsmöte den 21 april 2020**  
Boka in dagen. Som vanligt kommer vi bjuda in en intressant föreläsare. Dessutom bjuder vi på mingel med lite gott att äta och dricka.

**Vi Konsumenters styrelse vill tillönska alla medlemmar en skön och god Jul och ett gott nytt år!**

Gunnela Ståhle

Ordförande Vi Konsumenter