Vi Konsumenter

Framtidens hållbara mat: Vad ska vi äta och hur ska den produceras?

Var: Kungliga Skogs- och Lantbruksakademien, Drottninggatan 95, Stockholm
När: Tisdag den 17 november 2026 kl 17.30–19.20, middag till 21.30

Livsmedelssystemet och vår konsumtion av mat påverkar många av planetens gränser och viktiga sociala frågor som hälsoaspekter, arbetsförhållanden, antibiotikaanvändning och djurvälfärden. Matproduktionen är en beredskaps-fråga och har betydelse för landsbygdens utveckling. Närhet och lokal produktion är viktiga aspekter. Hur påverkar kravet på låga matpriser utvecklingen mot intensitet och storleksrationalisering? Klarar man sårbarheten? Vilken förändring behöver ske för att möta många av dessa utmaningar? Vilka livsmedel ska erbjudas för att främja hållbar utveckling? Vad gör de olika aktörerna?

Välkommen till Vi Konsumenters årliga höstseminarium där detta kommer att diskuteras. Vi kommer också att presentera vem som blivit utvald till Årets hållbarhetskock för 2026.

Deltagaravgift för enbart seminariet är 250 kr (digitalt och fysiskt). Efter seminariet serveras middag till en kostnad av 300 kr (inklusive vin eller alkoholfri dryck). Totalsumma inkl. middag är 550 kr, som betalas in vid anmälan.

Anmälan sker senast 12 november till gunnela.stahle@gunnela.nu, betalning via Swish 123 3451804 eller Plusgiro 41 80 03-0.

Program
17.30 **Välkommen,** Gunnela Ståhle, ordförande Vi Konsumenter, moderator
17.35 Prisutdelning **Årets Hållbarhetskock**
17.40–17.50 **Inledare:** *Anders Wijkman* sätter matproduktionen i det breda sammanhanget – bruka utan att förbruka

17.50–18.05 **Med naturen som förebild: Om nya vägar till ett hållbart jordbruk – som brukar utan att förbruka** *Peter Sylwan*, vetenskapsjournalist
18.05–18.20 **Hur planerar en livsmedelsinnovatör framtidens mat?**
Maria Lundesjö, Axfoundation
18.20–18.35 **En strategi för den goda maten** *Ann-Helen Meyer von Bremen*
18.35–18.50 **Förslag till vägen framåt** *Åsa Domeij,* f.d. hållbarhetschef Axfood

Panel
18.50–19.15
Vad vill Världsnaturfonden WWF? *Anna Richert*, Världsnaturfonden WWF.
Djurhållning globalt och nationellt *Roger Pettersson*, World Animal Protection
Finns utrymme för mer ekologisk mat? *Charlotte Bladh André*, Organic Sweden
Vad händer inom restaurangbranschen? *Ami Hovstadius*, Cirkulär Gastronomi
Vad kan och vill politiken bidra med? *Emma Nohrén*, Miljöpartiet och *Rickard Nordin*, Centerpartiet

Bakgrund
Livsmedelssystemet och vad som konsumeras påverkas av en mängd olika faktorer – global konkurrens med global handel, politiska beslut, regelverk, klimat, regionala och lokala förutsättningar, marknadsförutsättningar, kostråd och olika konsumenttrender. Men livsmedelsproduktionen påverkar också utsläpp av växthusgaser, förlust av biologisk mångfald, jordens bördighet och utmaningar för djurvälfärden. Den är avgörande för vår försörjning, är en central del av ekonomin och äger många av lösningarna. Hur kan vi ställa om till ett system som är hållbart – ekologiskt, socialt och ekonomiskt som respekterar planetens gränser, nationella miljökvalitetsmål och med respekt för en acceptabel djurvälfärd? Aktörer är forskare, producenter, bönder och livsmedelsindustri, grossister, offentlig upphandling, dagligvaruhandeln, politiker, myndigheter, opinionsbildare, civilsamhället och konsumenterna. Syftet med seminariet är placera in livsmedelsproduktionen in i sitt sammanhang. Vi granskar förutsättningarna för svensk livsmedelsproduktion och kartlägger vilka hållbarhetskrav som bör gälla för en hållbar produktion och som också uppfyller kravet på en god djurvälfärd. Djuren kommer att finnas i livsmedelsproduktionen och är oftast en viktig del för att uppfylla svenska miljökvalitetsmål och främja ett öppet landskap och biologisk mångfald.

Välkommen!
Gunnela Ståhle
Mariell Juhlin
Christina Möller
Carina Lundgren
Sören Persson
Inger Helgesson
Anders Engström