



## Vi Konsumenter

### Hållbar konsumtion av mat

Hållbara livsmedelssystem är högt uppe på agendan. Jordbruksverket har avlämnat sin rapport Hållbara livsmedelssystem, som kommenterats tidigare. Livsmedelverket och Folkhälsomyndigheten har fått i uppdrag att utreda hållbar och hälsosam mat. Det sker en översyn av miljöanpassade nordiska näringsrekommendationer. Frågan är hur stort inflytande EAT Lancet rapporten får. I höst anordnar FN en Food Summit för att driva på för en hållbar och hälsosam utveckling av livsmedelssystemet. Två dialogmöten har ordnats i Sverige. Nordiska rådet ordnar ett nordiskt möte den 23 juni med Finland som värd. Vi Konsumenter är inbjudet att delta. Det känns bra att VK har formulerat sin hållbarhetsstrategi.

### ”Hur” är väl så viktigt som ”Vad” från hållbarhetssynpunkt

Vi Konsumenter har i över tio år haft fokus på hållbar produktion och konsumtion av mat. Sedan några år har hållbarhetsfrågorna fått starkt ökat uppmärksamhet med klimat i medialt fokus. Men det finns ett stort behov av att bredda debatten till flera hållbarhetskriterier. Målkonflikter måste hanteras. Omvärlden förändras och ny kunskap tillkommer.

Vi Konsumenter anser med dagens kunskap och våra värderingar att hållbar konsumtion av mat innebär att

- Vi måste minska de ekologiska fotavtrycken av vår matkonsumtion
- Krav på hållbart producerad mat måste omfatta alla planetens gränser samt social hållbarhet som hälsoaspekter, antibiotikaanvändning, djurvälstånd, arbetsförhållanden m m.
- Förenklingar innebär risker från hållbarhetssynpunkt. Livsmedelssystemet är komplext. Det visar WWF:s Köttguide och Vegoguide, Djurskyddet Sveriges Djurschysst och miljömärkningar, som KRAV, EU-ekologiskt och Svenskt Sigill, som är hjälpmedel för medvetna val.
- Åtgärder för att rädda klimatet kan öka kemikalieanvändningen, minska den biologiska mångfalden och sänka djurvälståndet genom fokus på resurseffektivitet.
- Växtbaserad mat är positivt från klimat – och hälsosynpunkt. Men odlingen måste också produceras inom ramen för planetens gränser för kemikalieanvändning, biologisk mångfald, mark – och vattenanvändning m m. WWF:s vegoguide ger vägledning.
- Det är viktigt att konsumera mindre men bättre kött. Hur djuren föds upp och hålls har stor betydelse. WWF:s Köttguide och Djurschysst ger vägledning
- Generationsmålet kräver att vi inte ska orsaka ökade miljö – och hälsoproblem utanför Sveriges gränser. Vår import av mat kan öka våra ekologiska fotavtryck, genom ökat klimatavtryck och ökad kemikalie – och antibiotikaanvändning. Livsmedelsproduktionens sårbarhet och importberoende måste också vägas in.
- Djurhållning kan ha en positiv roll i ett hållbart jordbruk genom att ingå i ett kretslopp som ökar kolinlagringen och förbättrar jordhälsan. Djur utnyttjar biprodukter och bidrar genom

bete till biologisk mångfald. Kött och mejeriprodukter från gräsätande djur, nötkreatur och får, konkurrerar i liten omfattning, med grödor för humankonsumtion. Vallodling minskar behovet av bekämpningsmedel, ökar kolinlagringen och förbättrar jordhälsan.

- Livsmedlens näringsinnehåll måste inkluderas vid jämförelse av hållbarhetspåverkan

Bakgrundstext hittar ni på [www.vikonsumenter.org](http://www.vikonsumenter.org). Där hittar ni också Sveriges Konsumenters livsmedelstrategi Mat som gör gott (under fler nyheter). Sveriges Konsumenters matgrupp har haft en överläggning med Livsmedelsföretagen kring de 44 lösningarna.

### **Almedalseminarium kring växtbaserad mat**

De som missade VK:s seminarium kring växtbaserad mat i november förra året, får en chans måndagen den 5 juli kl 13. Då kör vi seminariet i repris, men den här gången med möjlighet att ställa frågor i chatten. <https://program.almedalsveckan.info/event/user-view/61040>

### **800 000 REKO-medlemmar i Sverige**

Ett nytt sätt för konsumenter att handla lokalproducerad mat har blivit en stor framgång.

Det kallas REKO (Rejäl Konsumtion) och innebär att köpare och säljare får kontakt med varandra genom en Facebookgrupp, som exempelvis *REKO Stockholm Sollentuna*. Producenterna lägger ut varor på FB, kunderna beställer det de vill ha och betalar i förväg. Utlämningen, som ofta sker varannan vecka, går på detta sätt snabbt och det blir inte heller något svinn.

Det som kan erbjudas är till exempel bröd, dryck, ägg, färdigmat (veg och ickeveg), kött och chark, marmelad, choklad, ost, glass och på sommaren frukt och grönt av god kvalitet, ofta skördat samma dag. Du hittar lokal mat med känt ursprung, handlar och äter efter säsong, träffar och köper av den som producerat din mat och bidrar till att minska långa transporter och onödiga förpackningar.

Den första REKO-ringen i Sverige bildades i Grästorp hösten 2016. Sedan dess har antalet ökat snabbt. I januari 2021 fanns det runt 220 aktiva REKO-ringar med drygt 800 000 medlemmar i de olika Facebook-grupperna. Idén kommer från finska Österbotten där modellen med REKO-ringar startade 2013.

### **Påminnelse om medlemsavgift**

Ni som redan betalt tackar vi. Medlemsavgiften till föreningen Vi Konsumenter **250 kr betalas till postgiro 41 80 03 -0** eller **Swish 123 345 1804**. Glöm inte att ange avsändare och gärna mail-adress. Vi tackar för ert stöd. Allt arbete inom föreningen sker på frivillig basis, men vi är beroende av medlemsavgifter för att kunna ordna seminarier i aktuella ämnen och vara på plats där besluten tas.

### **En skön sommar tillönskas medlemmar i Vi Konsumenter**

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