

Policy brief

Detta policy brief är ett samarbete mellan Mistra Sustainable Consumption, SLU Future Food, Beijer Institute of Ecological Economics, CeCAR vid Göteborgs universitet samt Chalmers

STYRMEDEL för hållbar matkonsumtion

Att minska negativ miljö- och hälsopåverkan från livsmedelsproduktionen är en av de mest brännande utmaningarna i vår tid. En sammanställning av kunskapsläget kring möjliga styrmedel visar att offentliga aktörer kan öka takten i omställningen genom att intensifiera arbetet i offentlig sektor, sätta nationella konsumtionsmål och införa effektiva och attraktiva styrmedel.

Effekterna av vår mathållning är problematisk på många sätt: Miljöpåverkan från den genomsnittliga svenska kosten överskrider de planetära gränserna för livsmedelssystemet på många områden (1) och över 15 procent av svenskarnas konsumtionsbaserade växthusgasutsläpp kommer från livsmedel, varav 60 procent är från import (2). Det svenska jordbrukslandskapet har störst andel rödlistade arter av alla landskapstyper i Sverige (3) och importen av mat är förknippad med stor användning av mark, bekämpningsmedel och veterinär antibiotika i andra länder (4). Kosten är inte heller hälsomässigt hållbar – många av de vanligaste sjukdomarna och dödsorsakerna är kopplade till vår kost (5) och drygt hälften av alla svenskar är överviktiga (6).

Nio forskare har tagit fram rapporten *Styrmedel för hållbar matkonsumtion – en kunskapsöversikt och vägar framåt* (7). Författarna gör bedömningen att det finns tillräckligt med vetenskapligt underlag för att införa styrmedel som skyndar på omställningen till en mer hållbar livsmedelskonsumtion. En sådan satsning ligger också helt i linje med EU:s nya strategi *Jord till bord (Farm to Fork)* (8). Rapporten (7) bygger vidare på den kunskap som finns i rapporten *Metoder för att ändra kostvanor* (9).

REKOMMENDATIONER

1 Intensifiera arbetet i offentlig sektor

Använd den offentligt finansierade verksamheten för att inspirera till en hållbar livsstil. Gör en nationell utbildningsinsats kring mat och hållbarhet för landets förskole- och skolkockar. Öka kopplingen mellan skolmåltiden och den pedagogiska verksamheten och inför en starkare styrning kring vilken mat som serveras.

2 Ta fram nationella mål för en hållbar livsmedelskonsumtion

Nationella mål för en hållbar livsmedelskonsumtion är viktiga eftersom de pekar ut en tydlig riktning för både offentliga och privata aktörer. En tydlig koppling mellan miljö och folkhälsa kan underlätta målformuleringarna.

3 Utveckla och inför effektiva och attraktiva styrmedelspaket

För att åstadkomma en förändring mot en mer hållbar livsmedelskonsumtion behövs ett paket av styrmedel där alla drar åt samma håll. Styrmedlen bör balansera kända målkonflikter och skapa synergier för att både vara effektiva och bli accepterade i samhället.



I denna policy brief har forskarna formulerat tre rekommendationer för vad staten och andra offentliga aktörer skulle kunna göra för att hantera matens klimat-, miljö- och hälsopåverkan, baserat på 17 identifierade styrmedel (7).

Styrmedel fungerar bäst vid utsläppskällan, men det räcker inte med endast förbättringar i den svenska produktionen av livsmedel för att miljö- och klimatmålen ska nås. Importerade livsmedel, framför allt animaliska livsmedel, står för en stor del av svenskarnas klimat- och miljöpåverkan och införandet av styrmedel på konsumtionen påverkar även de importerade produkterna.

Det krävs en stor förändring för att produktionen och konsumtionen av mat ska hålla sig innanför de planetära gränserna. Det är en stor utmaning, men det finns goda möjligheter att påverka utvecklingen i en mer hållbar riktning genom att utveckla användningen av styrmedel.

1. Intensifiera arbetet i offentlig sektor

Matvanor som etableras i ung ålder spelar stor roll under resten av livet eftersom det ofta präglar synen på vad som är ”normalt” och ”rätt” sorts mat. Den offentligt finansierade maten i skolor kan därför användas för att sprida kunskap, belysa frågornas komplexitet och skapa medvetenhet om hållbar och hälsosam mat.

Insatserna som redan används i offentlig sektor tycks fungera bra och är (oftast) relativt billiga. Man skulle dock kunna intensifiera arbetet, till exempel genom en nationell utbildningsinsats kring mat och hållbarhet för landets förskole- och skolkockar, en ökad koppling mellan skolmåltiden och den pedagogiska verksamheten samt en tydligare målsättning och starkare styrning kring vilken mat som serveras.

Eftersom offentlig sektor endast står för fyra procent av den totala livsmedelskonsumtion i Sverige så är signalvärdet det som har störst betydelse – att använda skattepengar på bästa sätt och att inspirera till en hållbar livsstil.

2. Ta fram nationella mål för en hållbar livsmedelskonsumtion

Nationella mål för en hållbar livsmedelskonsumtion pekar ut en tydlig riktning för både offentliga och privata aktörer. Handeln, restaurangbranschen och livsmedelsindustrin påverkar redan i dag våra matval genom utbud och marknadsföring, men det kan vara politiskt känsligt att införa styrmedel för livsmedelskonsumtionen. Nationella hållbarhetsmål ökar medvetenheten i samhället om behovet av förändring och är därför viktiga för att öka acceptansen för mer kraftfulla styrmedel som till exempel skatter och regleringar.

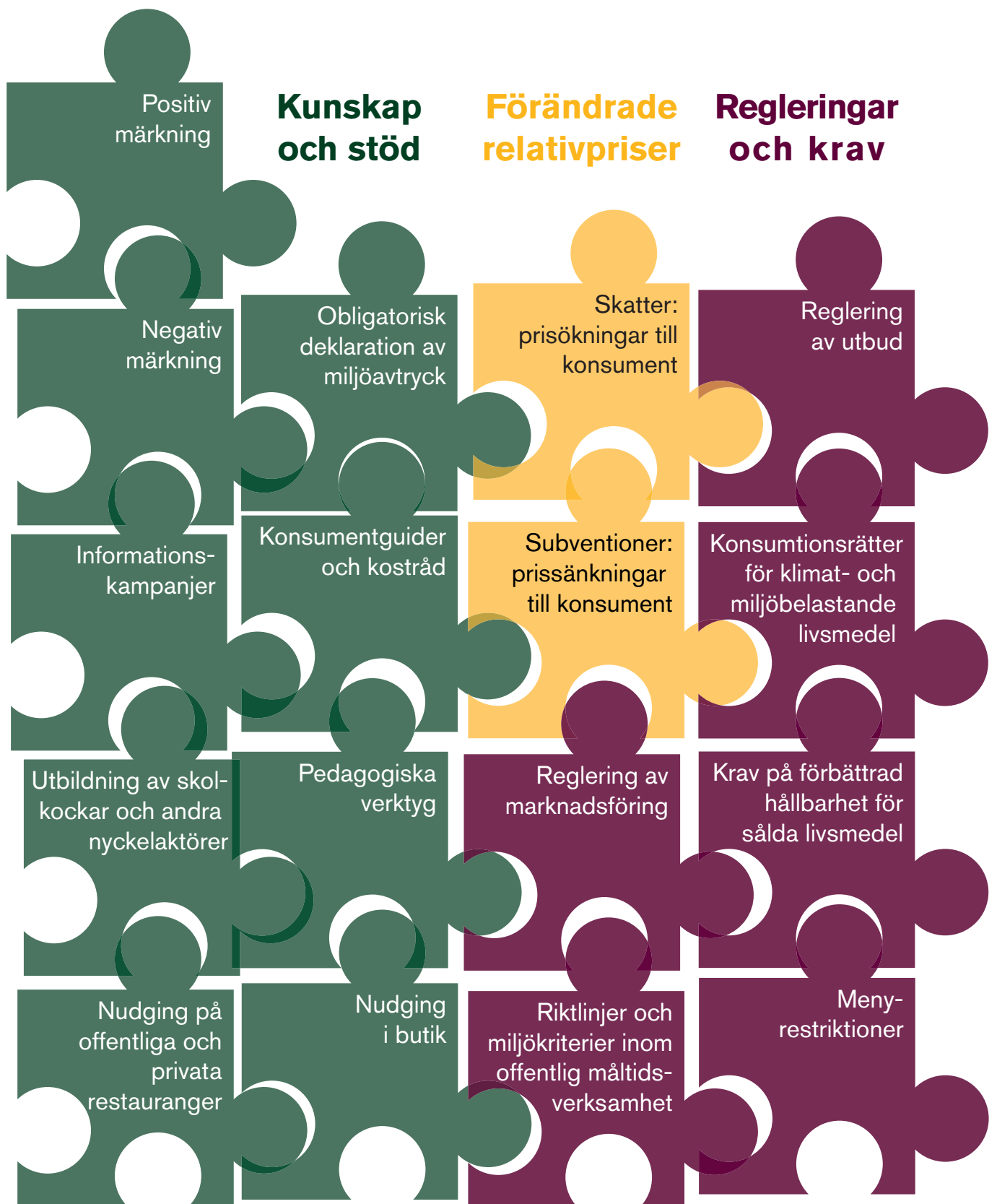
En miljömässigt hållbar konsumtion av livsmedel är beroende av en hållbar livsmedelsproduktion. Eftersom olika aktörer inom livsmedelssektorn och samhället har olika fokus och mål varierar dock synen på vad som är ett hållbart livsmedelssystem. Mål som landsbygdsutveckling, ökad sysselsättning, förbättrad folkhälsa, bevarad biologisk mångfald och minskad klimatpåverkan kan krocka med varandra.

För att ta fram mål som har ett brett stöd i riksdagen, inom jordbrukssektorn, handeln och hos allmänheten behövs helhetsperspektiv. Ett sätt att komma vidare är att tydligare koppla samman miljö med folkhälsa. Ofta går förbättrad hälsa och minskad miljöpåverkan från kosten hand i hand – överkonsumtion av mat är ett uppenbart exempel, minskad konsumtion av rött kött ett annat.

3. Utveckla och inför effektiva och attraktiva styrmedelspaket

Den nuvarande offentliga styrningen är inte tillräcklig för att åstadkomma en omställning till en hållbar livsmedelskonsumtion. Det behövs kombinationer av styrmedel som alla drar åt samma håll. Ett styrmedelspaket kan förslagsvis innehålla flera olika ekonomiska, informativa och reglerande styrmedel. Det är rimligt att maten bär sina kostnader precis som andra sektorer som idag beskattas. Styrmedlen måste också utvecklas i takt med förändrade miljö- och hälsoutmaningar.





Figuren visar de 17 styrmedel som är identifierade i rapporten *Styrmedel för hållbar matkonsumtion – en kunskapsöversikt och vägar framåt* (7). Baserat på dessa har forskarna formulerat tre rekommendationer om vad staten och andra offentliga aktörer skulle kunna göra för att hantera matens klimat-, miljö- och hälsopåverkan. Illustration: Karin Jonsell, SLU.

Styrmedlen är sorterade i kategorier som är illustrerade med olika färg.

Kunskap och stöd (grönt): positiv märkning; negativ märkning; obligatorisk deklaration av miljöavtryck; informationskampanjer; konsumentguider och kostråd; utbildning av skolkockar och andra nyckelaktörer; pedagogiska verktyg; nudging på offentliga och privata restauranger; nudging i butik.

Förändrade relativpriser (gult): skatter – prisökningar till konsument; subventioner – prissänkningar till konsument.

Regleringar och krav (rött): reglering av utbud; konsumtionsrätter för klimat- och miljöbelastande livsmedel; reglering av marknadsföring; krav på förbättrad miljömässig och social hållbarhet för sålda livsmedel; riktlinjer och miljökriterier inom offentlig måltidsverksamhet; menyrestriktioner.

Styrmedlen bör balansera kända målkonflikter och skapa synergier för att både vara effektiva och för att bli accepterade i samhället. Det finns dock en motsättning mellan effektivitet och acceptans – ofta möter effektiva styrmedel, som till exempel skatter, mer motstånd än mindre effektiva styrmedel som frivillig märkning.

Hur styrmedlen beskrivs, vad man använder skatteintäkter till och i vilken ordning de införs har betydelse för hur de tas emot. Troligtvis blir det större stöd för skatter på klimat- och miljöbelastande livsmedel (till exempel kött) om man kombinerar det med en momssänkning på mat med mindre fotavtryck (vegetabilier) – speciellt om det samtidigt pågår en omfattande informationskampanj.

Ett annat exempel är motsättningen mellan Livsmedelsverkets kostråd om minskad köttkonsumtion och Sveriges nationella livsmedelsstrategi som vill se en ökad produktion av kött och mjölk. Man kan harmonisera styrningen och öka acceptansen i samhället genom att använda nya skatteintäkter till satsningar på mer hållbara produktionssystem, till exempel ett ökat stöd till betesmarker som är viktiga för den biologiska mångfalden och satsningar på att producera mer frukt, grönsaker och baljväxter i Sverige.

Märkning förs ofta fram som ett sätt att styra mot mer hållbara val bland konsumenterna, men det är inte så effektivt. Det är troligtvis bättre att prioritera verktyg som påverkar handeln och livsmedelsindustrin eftersom de har stor makt över vad vi äter. Vill man ändå införa konsumentmärkning är varnande märkning av den typ som införts i bl.a. Chile ett lovande alternativ (10).

Författare och kontaktperson

Elin Röö, kontaktperson
Institutionen för energi och teknik, SLU
elin.roos@slu.se

Erik André, Mistra Sustainable Consumption, Chalmers
Niklas Harring, CeCAR, Göteborgs universitet
Malin Jonell, Beijerinstitutet & Stockholm Resilience Centre
Jörgen Larsson, Mistra Sustainable Consumption, Chalmers
Therese Lindahl, Beijerinstitutet för ekologisk ekonomi
Martin Persson, Chalmers
Kajsa Resare Sahlin, Stockholm Resilience Centre
Sarah Säll, Institutionen för ekonomi, SLU

Version 1, mars 2021



Foto: Shutterstock

Referenser

1. Moberg m. fl., 2020. Benchmarking the Swedish Diet Relative to Global and National Environmental Targets – Identification of Indicator Limitations and Data Gaps. *Sustainability*, 12(4):1407.
2. Naturvårdsverket, 2020. Konsumtionsbaserade växthusgasutsläpp per person och år. <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Statistik-A-O/Vaxthusgaser-konsumtionsbaserade-utslapp-per-person> [2020-11-25].
3. Sveriges miljömål, 2020. <https://www.sverigemiljomal.se> [2020-11-25].
4. Cederberg m. fl., 2019. Beyond the borders—burdens of Swedish food consumption due to agrochemicals, greenhouse gases and land-use change. *Journal of Cleaner Production*, 214:644–652.
5. Willett m. fl., 2019. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *The Lancet*, 393(10170):447–492.
6. Folkhälsomyndigheten (2020). Övervikt och fetma. <https://www.folkhalsomyndigheten.se/folkhalsorapportering-statistik/tolkad-rapportering/folkhalsans-utveckling/resultat/halsa/overvikt-och-fetma> [2020-11-25].
7. Elin Röö m. fl., 2020. Styrmedel för hållbar matkonsumtion – en kunskapsöversikt och vägar framåt (SLU Future Food reports 13). Uppsala: SLU. <https://www.slu.se/centrumbildningar-och-projekt/futurefood/publikationer/rapporter/styrmedel-for-hallbar-matkonsumtion> 2020-11-25.
8. Europeiska kommissionen, 2020. Farm to Fork Strategy – for a fair, healthy and environmentally-friendly food system. https://ec.europa.eu/food/farm2fork_en [2020-11-25].
9. Konsumentverket, 2020. Underlagsrapport 2020:4 Metoder för att ändra kostvanor. <https://publikationer.konsumentverket.se/hallbarhet/underlagsrapport-20204-metoder-for-att-andra-kostvanor> 2020-11-25.
10. Reyes m. fl., 2019. Development of the Chilean front-of-package food warning label. *BMC Public Health*, 19:906.

SLU Future Food

SLU Future Food är en forskningsplattform vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) som samordnar forskning och samverkan för att utveckla ett ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbart livsmedelssystem.

- 🌐 www.slu.se/futurefood
- 📧 SLU Future Foods nyhetsbrev
- 📱 @SLUFutureFood
- 🗣️ Feeding your mind
- ✉️ futurefood@slu.se



SCIENCE AND EDUCATION
FOR SUSTAINABLE LIFE