



Ungeklimarådets anbefalinger om fødevarer

1. Kostrådene skal tænke klimabelastningen ind

Danmark har 10 officielle kostråd, der har til formål at vejlede befolkningen, om hvordan man sundest muligt kan ernære sig¹². **Vi foreslår**, at klimahensyn tænkes ind som et af hovedformålene ved udviklingen af kostråd, og i det henseende vil resultaterne fra den anerkendte EAT Lancet komité³ være oplagte at inddrage. Kostrådene har fokus på den komplette sammensatte tallerken, ikke den enkelte fødevarer.

2. Offentlige køkkener skal tilbyde klimavenlig mad

Der er i Danmark 20.000 offentlige køkkener, der tilsammen serverer ca. 800.000 måltider⁴ dagligt. **Vi foreslår**, at det gøres obligatorisk, at der i alle offentlige køkkener skal være adgang til et sundt og klimavenligt måltid. Denne ændring bør kunne ske uden prisforhøjelser.

Forslag nr. 1, omkring klimavenlige kostråd, kan benyttes til at skabe en fællesbetegnelse for sund & klimavenlig kost.

3. Supermarkeder skal tage klimaansvar

Tilgængeligheden af klimavenlige fødevarer og gennemsigtigheden af, hvilke varer der er mest klimavenlige, er central for en grøn omstilling. For de private husholdninger er supermarkederne derfor en central spiller. **Vi foreslår**, at supermarkederne i højere grad prioriterer et stort udvalg af klimavenlige fødevarer, fx en god frugt og grønt afdeling. For at gøre dette mere attraktivt, kan moms på frugt og grønt fjernes. Der er også brug for flere nemme klimavenlige måltider, som fx færdigretter, så borgeren ikke skal vælge mellem nemt/hurtigt og klimavenligt. Der bliver nødt til at blive vist vidtgående handlevillighed fra sektoren selv, hvis ikke politiske tiltag skal blive nødvendige. Det handler desuden ikke kun om, at klimavenlige fødevarer skal være mere tilgængelige. Vi skal også turde, at de klimabelastende varer bliver mindre

tilgængelige. Danskernes kostvaner har ikke ændret sig, fordi vi som mennesker har ændret os. Vores kostvaner har ændret sig, fordi tilgængeligheden af kalorietætte og klimabelastende fødevarer har ændret sig. Supermarkederne skal tage ansvar for dette, og måske er det mest liberale og etisk korrekte ikke at sikre, at alle danskere har mulighed for at købe al slags mad på alle tidspunkter. Måske er det mest liberale og etisk forsvarlige som politiker at sikre, at danskerne har bedst muligt mulighed for at leve sundt og passe på kloden. Supermarkederne bør tage ansvar for at trække kunder ind på gode og sunde varer, og placere varer, der ikke overholder madpyramiden uden for kasseområdet. Lav mersalg af bananer i stedet for skumbanuner, både for klimaet og folkesundhed. Prioritér lokale varer og sæsonens afgrøder.

Vi foreslår, at der stilles strengere krav om, at danske detailvirksomheder og foodservices skal afrapportere offentligt, at deres indkøb tager højde for bæredygtighed og stiller krav til deres leverandører om løbende udvikling og forbedring af deres produkter i mere bæredygtig retning. Dette vil give incitament til, at indkøbere altid vælger de mest klimavenlige og bæredygtige varer til supermarkeder, detailvirksomhed og foodservice. **Vi foreslår** derudover, at der stilles krav om, at alt kød solgt i danske supermarkeder skal være bæredygtigheds-certificeret.

4. Mindre madspild hos forbrugerne, supermarkederne og de offentlige køkkener

Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug ved Aarhus Universitet har beregnet, at madspild tegner sig for ca. 13,5 procent af den årlige klimabelastning fra danskernes madforbrug. For Danmarks vedkommende går estimerede 700.000 tons mad til spilde årligt. En målrettet indsats i forhold til at reducere madspild, og særligt i produktgrupperne kød- og mejeriprodukter, vil være effektiv, grundet en høj CO₂-byrde for disse varer. **Vi foreslår**, at sætte et nationalt reduktionsmål for madspild, der vil fokusere indsatsen og sætte kvantificerbare mål.

- Der opfordres til at lave madplaner, da det specielt er familier, der i den sidste tid har været i en negativ udvikling i forhold til stigende madspild. Madplaner er en effektiv måde for familier at nedsætte deres madspild, alligevel er det de færreste, der i skrivende stund laver madplaner⁵. *Forslag nr. 1, omkring klimavenlige kostråd, kan anvendes til at udarbejde sunde og klimavenlige madretter og madplaner, der overholder kostrådene.* **Vi foreslår**, at der sættes penge af til at udvikle nogle eksempler på ugemadplaner, der overholder tidligere nævnte kostråd, og som derved afspejler en sund og alsidig kost, der forholdsvis nemt kan laves i hjemmet. Disse madplaner skal give inspiration til, hvordan man implementere kostrådene, samt fungere som indkøbsliste,

så man undgår over-indkøb. Listerne skal være frit tilgængelige og afspejle almindelig dansk madkultur. Dette kan eventuelt finansieres gennem de penge, ministeriet i forvejen har sat af til at påvirke borgernes adfærd.

- **Vi foreslår**, at detailkæder og supermarkeder skal gå væk fra at tilbyde kunderne mængderabat ved køb af flere identiske friske madvarer. Her skal der specielt sættes ind overfor rabatter, der lyder på en gratis vare, ved køb af et bestemt antal varer. Der skal opfordres til, at der i stedet laves periodiske, eller faste, stk. prisnedsættelser. Ved friske fødevarer forstås dem, der hovedsagligt består af celler med et aktivt stofskifte, det vil f.eks. sige kød, planter, svampe, æg og mælkeprodukter, der hverken er varmebehandlede, frosne eller konserverede på anden vis. Dette kan enten implementeres som et frivilligt tiltag i sektoren, eller det kan reguleres politisk.
- **Vi foreslår**, at tillade videresalg af mad, der har passeret "bedst før" datoen. Derudover kan den nuværende praksis for datomærkning suppleres med oplysninger om forlænget holdbarhed under specifikke omstændigheder, så forbrugere vejledes bedre til at undgå madspild.
- **Vi foreslår**, at offentlige køkkener opfordres til at skifte til mindre tallerkener, næste gang de køber nye tallerkener ind, da mindre tallerkener mindsker risikoen for at tage mere mad, end man kan spise. Derudover kan der opfordres til, at brugerne af kantinerne selv skal sortere deres affald og får et direkte syn på, hvor meget mad de smider ud.
- **Vi foreslår**, at der laves en indsats for længere holdbarhed for mejeriprodukter vil styrke producenters, forhandlers og forbrugers muligheder for at undgå madspild. Dette kan fremmes ved at skærpe kravene til fødevarer eller ved at støtte udviklingen af tilsætningsstoffer, der fremmer holdbarhed under hensyntagen til sundhed og fødevarer sikkerhed.
- **Vi foreslår**, at det madspild, som alligevel ikke kan undgås, som minimum sendes til biogasanlæg eller anden form for organisk omformatering.

5. Gør det nemmere og billigere at donere mad væk end at smide det ud

Pt. skal supermarkeder betale moms, hvis de forærer mad væk frem for at smide det ud. Dette giver et u hensigtsmæssigt incitament. **Vi foreslår**, derfor, at

momslovgivningen ændres, så supermarkeder ikke skal betale moms af at forære mad væk.

Derudover opfordrer vi til, at flere supermarkeder, kantiner og restauranter tilmelder sig Too Good To Go, Karma eller lignende ordninger. I offentlige køkkener kunne det gøres obligatorisk. For at øge incitamentet til at minimere madspild fra supermarkeder kunne det gøres forbudt (som i Frankrig) eller pålægges en afgift at smide mad ud. Dette bør kombineres med støtte til de organisationer, der videregiver overskudsmad, så de kan udvikle deres kapacitet.

6. Gør det klimavenlige valg til det billigste valg

For at den enkelte forbruger bedre kan omstille sit fødevarerforbrug i en mere bæredygtig retning, skal der både sikres tilgængelighed og gennemsigtighed i udbuddet, men også tages hensyn til prisen. Dette gælder især, hvis vi skal have lavindkomstgrupper som studerende med. **Vi foreslår**, at man gør det klimavenlige valg til det billige valg. Man kan for eksempel sænke prisen på klimavenlige varer ved at sænke momsen på grøntsager, eller man kan gøre mere klimabelastende varer dyrere ved at hæve afgifterne som beskrevet i punkt 6 i papiret "Ungeklimarådets overordnede målsætninger".

7. Cirkulær økonomi

Omstilling til cirkulær økonomi er nødvendig, da den nuværende lineære økonomi bruger langt flere ressourcer, end vi har til rådighed. Men det er vigtigt fra et klimaperspektiv at huske, at cirkulær økonomi ikke automatisk betyder klimaneutralitet. Man skal derfor huske prioriteringen reduce, reuse, recycle: Det er altid bedre for klimaet at reducere forbruget og bruge de samme produkter i længere tid, end det er at upcycle materialer. Recycling kræver ofte en del logistik og energi, nogle gange mere end primær produktion. Derfor er det set med klimajøje ikke nødvendigvis bedre at tvinge materialer i lukkede loops, det skal vurderes fra sag til sag. Ungeklimarådet anbefaler, at der sættes fokus på at fremme bæredygtig cirkulær økonomi inden for de følgende områder:

7.1 Omdan bioaffald og spildevand til højværdiprodukter

Restprodukter fra landbruget, madaffald fra industrien og detail, organisk affald fra byerne samt spildevand kan omdannes til biogas, gødning og biomasse og udnyttes til højværdiprodukter som bl.a.:

- Biobrændstof til den tunge transportsektor som fly, skibe og lastbiler
- Organisk gødning og biochar
- Foder og fødevarer

Teknologierne er udviklet til at udføre disse processer, og potentialet i at lave og udvikle højværdiprodukter af biomassen bør på længere sigt ske som delvis erstatning for brugen af biomasse til produktionen af varme og el.

I omdannelsen af biomasse til biobrændstof afgasses biomassen, hvorved der skabes gas, som binder CO₂ samt restprodukter, som bl.a. kan bruges som gødning, der kan doseres og erstatte konventionel gødning og dermed mindske overgødskning og risikoen for produktion af lattergas i marken. Desuden kan restmassen fra produktionen af biobrændstof omdannes til biochar, der kan binde kulstof, og anvendes til øget kulstoflagring i jorden på markerne og gøre, at jorderne lagrer mere CO₂ i flere hundrede år.

Et konkret eksempel på dette er [SkyClean](#)-projektet, som har til formål at mindske udledningen af kulstof, som omdannes til CO₂ i atmosfæren, ved i stedet at binde det i jorden og samtidigt lave bæredygtigt flybrændstof. Dette kan gøres via en pyrolyseproces, hvor overskudshalm fra landbruget og restmasse fra biogasproduktion omdannes til olie og gas, som sammen med brint og vindmøllestrøm kan laves til flybrændstof. Produktionen af flybrændstoffet optager halvdelen af kulstoffet fra halmen og restmassen. Den anden halvdel bindes i restproduktet, biochar, som kan anvendes som gødning og til lagring af kulstof i markerne.

Vores nuværende kredsløb af næringsstoffer er lineært, og vi bruger store mængder energi på at producere nitrogen og fosfor til gødning, hvoraf meget ikke ender i afgrøderne, men derimod i vandmiljøet, hvor de efterfølgende tabes i rensningsanlæggene. Der er et stort potentiale for at spare både næringssaltbelastning og klimaaftryk ved at upcycle næringsstofferne ved at dyrke enten alger eller proteinrige mikroorganismer på spildevandet. Disse kan dyrkes i tanke, og bruges enten som proteinkilde i mad til mennesker eller som erstatning for soja i dyrefoder, hvilket både sparer landareal, gødning samt mindsker klimabelastningen. De ovennævnte teknologier er allerede godt på vej, men de oplever barrierer i reguleringen af, hvad man må bruge spildevand til, samt problemer med at finde midler til at udvikle og markedsmodne teknologier.

7.2 Skab et større incitament for landbruget til at vælge den grønne omstilling samt øge værdien i den cirkulære økonomi

Landbrugssektoren producerer i dag en stor mængde energi til den danske energisektor. Udfordringen her er dog, at landbruget ikke bliver tilgodeset i forhold til den CO₂-reduktion, der indvindes ved at afgasse gyllen og bringe cirkulære stoffer tilbage i kredsløbet. Vi foreslår derfor, at man på et nationalt niveau skaber et system, hvor det bliver økonomisk attraktivt for landbruget at producere energi samt at realisere CO₂-reduktion. Det vil give incitament hos

landmændene til at øge produktionen af grøn energi og sænke udledningen for det samlede fødevarerhverv.

7.3 Konvertér til lokalt produceret protein som erstatning for importeret soja

Lokalt produceret grøn protein i form af græs, kløver og bælgfrugter kan erstatte soja som foder til grise og køer⁶. Dette vil kraftigt kunne reducere mængden af importeret soja til især griseproduktionen⁷. Udover at udnytte græs, kløver og grønne bælgfrugter, kan akvakulturproduktion, insekter samt bakterielle organismer, dyrket på restprodukter fra fødevarerproduktion og organisk affald omdannes til proteinholdige kilder til foderproduktion, hvorved det udnyttes til højværdiprodukter. På længere sigt vil disse produkter måske endda kunne bidrage til produktionen af fødevarer. Soja indgår ligeledes som proteinkilde og funktionsingrediens i en lang række fødevarer. En reduktion i sojaproduktionen kræver derfor også alternative produkter med samme egenskaber i produktionen af fødevarer. Her bør det undersøges, i hvor stort et omfang andre vegetabiliske proteinkilder, og især protein udvundet af akvakulturproduktion og insekter kan anvendes i stedet for soja.

De ovennævnte teknologier er allerede godt på vej, men de oplever barrierer i reguleringen af, hvad man må lave foder og fødevarer af, samt problemer med at finde midler til at udvikle og markedsmodne teknologier.

7.4 Støt initiativer og forskning i udviklingen af nye fødevarer lavet af restprodukter

I toppen af værdikæden er fødevarer til mennesker, hvorfor det bør prioriteres at udvikle nye produkter til produktionen af fødevarer. Dette bør primært ske gennem direkte udnyttelse af restprodukter fra produktionen af andre fødevarer eller alternativt ved at udnytte disse restprodukter som del af produktionen af fødevarer, f.eks. som foder i fiskeproduktion eller insektproduktion, som i fremtiden vil kunne anvendes til fødevarer. Dette kræver dog mere favorable vilkår for små innovative virksomheder, som udvikler disse produkter og løsninger, da processerne i opstartsfasen ofte kræver investeringer i form af tid og penge. Konkrete eksempler på dette er Circular Food Technology, som omdanner mask fra ølproduktion til et fiber- og proteinholdigt mel, eller KMC, der i produktionen af kartoffelmel får et proteinholdigt restprodukt, som potentielt kan anvendes i fødevarer i fremtiden, eller valle fra mælkeproduktion, som nu bruges som proteinkilde i en lang række fødevarer, i stedet for i dyrefoder.

Referencer

- 1 <http://diaetist-felding.dk/blogindlaeg/de-officielle-kostraad-vaegter-kultur-over-evidens>
- 2 <https://www.information.dk/debat/2017/01/kronik-officielle-kostraad-burde-anbefale-plantebaseret-kost>
- 3 <https://eatforum.org/eat-lancet-commission/>
- 4 <https://mfvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/opfordring-til-kommuner-koeb-lokalt-2/>
- 5 <https://mfvm.dk/nyheder/nyhed/nyhed/vi-spilder-mindre-mad/>
- 6 <https://mst.dk/erhverv/groen-virksomhed/groent-udviklings-og-demonstrationsprogram-gudp/gudp-projekter/2017-projekter/groenbioraf/>
- 7 http://awsassets.wmfk.panda.org/downloads/sojarapport_2.pdf