

fri tanke



STOPPA MATSVINNET!

EN FÖRPACKAD LÖSNING

FREDRIK WIKSTRÖM
HELÉN WILLIAMS

Inledning.....	9
Den långa kampen för att rädda maten.....	23
Matproduktionen – vår bästa vän och värsta fiende.....	45
Maten vi slängde.....	69
Förpackningen – med uppdrag att skydda maten.....	97
Från teknikfokus till människofokus.....	113
Den svåra konsten att välja material.....	131
Vad kan en matproducent göra?.....	165
Vad kan konsumenten göra?.....	179
Brytningstid – att forma nya mål.....	195
Tack!.....	205
Noter och lästips.....	209

Inledning

MAT SOM SLÄNGS orsakar dubbelt så mycket klimatpåverkan som världens samlade flygande.

Varje skvätt sur mjölk som hålls ut i vasken, varje möglig brödskiva som slängs och varje påse sallad som blir oätlig i kylskåpet leder allt fler ekosystem mot kollaps.

Matproduktionen svarar idag för en dryg tredjedel av de globala utsläppen av växthusgaser om man inkluderar matens hela väg från råvara till mage. Och inte nog med det, för att få mat på bordet används hälften av jordens bevuxna yta och två tredjedelar av allt färskvatten på jorden. Matproduktionen orsakar 80 procent av alla de utsläpp som övergöder sjöar och hav och inte mindre än nio av tio arter som utrotas försvinner för att vi ska få mat på bordet. Forskaren Johan Rockström, som lett ett arbete med att formulera planetära gränser – ett försök att kvantifiera hur stora utsläpp av olika ämnen mänskligheten kan tillåta sig – har sagt att »om vi fixar maten, då fixar vi också mänskligheten och planeten«. Det står helt klart att sättet som vi producerar och konsumerar

mat är det enskilt viktigaste området att förändra för att undvika kollapsande ekosystem – och därmed göra det möjligt för våra barnbarn att kunna samlas i goda vänners lag och laga till en middag under glada skratt – utan att behöva tänka på hur de ska få tag i mat de kommande dagarna.

Matens miljöpåverkan har fått ökad uppmärksamhet efter att FN lanserade målen för en hållbar utveckling till år 2030, Agenda 2030, där matproduktion och matsvinn lyfts fram som centrala områden för att nå målen. Allt fler minskar sin köttkonsumtion och köper ekologiska varor, men det är fortfarande få som verkligen inser matens miljöpåverkan. Hur ska man annars förklara att en tredjedel av all producerad mat på jorden slängs? En utomjording som betraktar matproduktionens katastrofala konsekvenser skulle ha obegripligt svårt att förstå varför fin mat plöjs ner redan på åkern, varför butikerna slänger mat som är i ett nästan perfekt skick och framför allt varför avfallspåsar i hushåll och storkök dignar av mat som slängts. Kanske borde vi ha varnat utomjordingarna för denna enfaldiga utveckling i de berättelser om vår civilisation som skickats ut med sonder i rymden?

Om alltför få inser matsvinnets miljöpåverkan så är det ännu färre som inser förpackningarnas roll för att undvika själva matsvinnet. Den kände miljödebattören Johan Ehrenberg skriver till exempel i sin bok *Hoppet – bara du kan rädda världen* följande:

...en detalj som jag själv gillar är att man vägrar ta hem förpackningar av plast utan öppnar dem direkt i butiken när man betalat. Då kommer även handlaren till slut tvingas inse att de måste bygga en smartare butikslösning. För det är ju inte förpackningen vi köper. Utan varan.

Citatet belyser en brist på insikt om förpackningarnas funktioner för att minska matsvinnet. Då är det inte konstigt att man blir upprörd när nyheterna visar hur naturen svämmas över av plast. Eller att det känns obehagligt att ens förpackningar i köket är en del av detta övergrepp mot vår framtid.

När myndigheter och miljörelsen lyfter fram förpackningen som något entydigt ont för miljön, något som ska minimeras och helst försvinna, så gör de livet på jorden en fatal björntjänst. Utan förpackningar skulle matsvinnet öka dramatiskt, och därmed även mänsklighetens påverkan på ekosystemen. Och det är inte mer av det vi behöver.

Ska vi få bukt med matsvinnet krävs ett paradigmskifte i vår syn på förpackningar. Istället för att enbart diskutera hur förpackningens miljöpåverkan kan minimeras så bör frågan lyda: hur kan miljöpåverkan för matens resa från åker till mage minimeras? Inklusivt förpackningar och matsvinn. När TetraPaks grundare Ruben Rausing formulerade det bevingade uttrycket »en förpackning ska spara mer än den

kostar« fängade han problematiken på kornet – även om vi gissar att det var pengar han tänkte på snarare än miljö.

I den här boken vill vi förklara och motivera nödvändigheten av detta paradigmskifte. Vi vill lyfta fram förpackningens viktiga roll för att minska matsvinnet. Få är medvetna om vilken enastående teknisk utveckling som skett för att förpackningen ska skydda maten under dess resa fram till konsumenten – vilket också har möjliggjort vårt välfärdssamhälle. Den resan berättar vi om i nästa kapitel. Nästan ingen vet hur förpackningens utformning påverkar hur mycket mat som slängs. Det är dags att ändra på det.

Det är också dags att ändra på politikernas flathet mot företagen. Det har pratats kretsloppssamhälle och cirkulär ekonomi i snart trettio år men resultatet är nedslående – samhällets behov av råvaror ökar ständigt. I det paradigmskifte vi förespråkar behöver åtskilliga gröna kulisser rivas ner – många politiker och företag ägnar sig åt en grov skönmålning av verkligheten för att slippa ta itu med de åtgärder som krävs för att vända utvecklingen i en mer hållbar riktning. Det behövs andra spelregler i samhället för att det ska bli möjligt och lönsamt för företagen att tjäna pengar utan att det får förödande konsekvenser för miljön.

Det finns mycket onödig användning av förpackningar att ta tag i. I e-handeln skickas enstaka produkter i överdimensionerade förpackningar. Förutom att

mängden förpackningsmaterial mångdubblas behövs allt fler lastbilar för att transportera de luftfyllda förpackningarna. Liknande excesser av överdimensionerade förpackningar finns i många branscher – det är bara att gå in i en leksaks- eller elektronikbutik för att baxna över frånvaron av miljötänk. I den här boken lämnar vi dock dessa branscher därhän och ägnar oss åt matförpackningar. Hur kan de bidra till mindre matsvinn? Och vilka samhällsförändringar behövs för att detta ska ske med minsta möjliga avtryck på miljön?

Utmaningen är att för varje matprodukt hitta den förpackning som tar maten till din tallrik med minsta möjliga miljöpåverkan. Det är en uppgift som är mer komplex än man kan tro; för att miljöpåverkan skiljer sig så mycket åt mellan olika sorters mat och förpackningar, för att det är svårt att bedöma hur mycket matsvinn som kan undvikas med olika förpackningar, för att återvinningssystemen ser olika ut i olika länder, och kanske framför allt för att människor har olika behov och attityder.

Vilka är då vi som ska berätta denna berättelse om förpackningens roll för att minska matsvinnet? Vår gemensamma forskningsresa startade när Helén som nybliven doktorand frågade Fredrik om att bli hennes handledare. Helén hade arbetat i skogsindustrierna några år och kom till universitetet med dubbla frustrationer. Å ena sidan var Heléns passion för miljöfrågor

inte helt besvarad av kollegorna inom skogsindustrin. Å andra sidan upplevde hon miljödebatten om förpackningar på nittiotalet som märklig – hur kunde förpackningars funktioner så totalt glömmas bort? Som om någon satte en kartong runt mjölken bara för att djävlas med miljön? I Fredrik mötte hon någon som delade hennes passion för att rädda världen och inte heller var rädd för att ge sig ut på andra vetenskapsområden.

Tillsammans har vi under drygt femton års tid utforskat hur förpackningar kan bidra till att minska matsvinnet – och när det är miljömässigt smart att göra det. Vi har läst och räknat, varit hemma i köken hos modiga frivilliga, grävt i deras soppåsar, arbetat med industrin för att ta fram bättre förpackningar och sprungit för att hinna med i butikspersonalens tempo när vi studerat orsaker till svinn i butik.

Vi är övertygade om att många hållbarhetsfrågor behöver besvaras tvärvetenskapligt, istället för – som ofta inom akademien – genom att borra djupt inom ett ämne. Det märks också i våra utbildningsval – Helen är kemiekonom och docent i ämnet miljö- och energisystem och Fredrik är fysiker, doktor i systemekologi och professor i miljö- och energisystem. Utan tillgång till våra kollegor på Centrum för tjänsteforskning (CTF) vid Karlstads universitet hade nog boken inte blivit till. I denna underbara mångvetenskapliga miljö har vi fått tillgång till kompetens för att undersöka det

kanske svåraste en forskare kan ställas inför – hur vi människor betar oss.

Innan vi fortsätter berättelsen kan det vara på sin plats att stanna upp och ställa sig frågan: Hur kunde förpackningen, som är en förutsättning för vårt moderna välfärdssamhälle, bli så fastcementerad i den gröna skamvrån?

Från hjälte till bespottad

Förpackningarna har ju inte alltid stått i skamvrån. Tvärtom spelade förpackningarna en uppskattad roll fram till för några decennier sedan. Lerkrus, glaskärl och trätunnor gav tidigt förutsättningar för att skydda och bevara maten. Och som vi ska se i nästa kapitel så var förpackningsutvecklingen under 1800-talet och 1900-talets första hälft avgörande för att skydda och transportera maten – vilket möjliggjorde att mat kunde ätas på en annan plats än där den producerats, och långt efter att vetet skördats och grisen slaktats. Likaså har förpackningsutvecklingen förhindrat spridningen av en rad sjukdomar. Även mindre vänligt sinnade bakterier uppskattar ju färsk mat. Fram till 1960-talet stod förpackningen stolt och rak i ryggen, utan att skämmas. Men sedan hände något.

Under 1950-talet började det som brukar benämnas som den stora accelerationen. Efter andra världskriget