

Taskforce vedrørende madspild og mademballage

Forslag:

- Der nedsættes en national taskforce, som skal undersøge og komme med lovgivningsmæssige anbefalinger til, hvordan en samlet indsats kan nedbringe både madspild og emballageforbrug i det danske fødevarer-system.

Formål:

Plastikemballage bliver ofte betragtet som et nødvendigt onde for at mindske madspild. Men der er god grund til at udfordre denne præmis og i stedet undersøge, hvordan vores ineffektive fødevarer-system kan genoprettes, sådan at både emballageforbrug og madspild kan nedbringes.

Over de seneste mange år er kurven for madspild i Danmark og Europa gået stødt opad¹. Det samme er kurven for plastemballage². Dette tyder samlet set på, at flere års forsøg på at bruge emballage til at mindske madspild ikke har virket. Nyere studier peger endda i retningen af, at emballage slet ikke forlænger holdbarheden af fødevarer, men at man derimod skal kigge på temperaturer, datomærkning og salg i løsvægt for at mindske madspild i supermarkederne³.

Alligevel er det en udbredt myte, at mademballage er et nødvendigt onde for at undgå madspild. Men at sætte lighedstegn mellem de to er en grov forsimpning af to komplekse problemer, der nærmere vidner om, at der er noget grundlæggende galt med vores nuværende fødevarer-system.

Årevis med forfejlet indsats kalder på nytænkning

Tiden er kommet til at stille nye spørgsmål, som for eksempel, hvor langt vi egentlig skal acceptere, at vores mad skal transporteres? Skal vi kunne købe alle typer råvarer året rundt? Skal vi fortsat forvente, at supermarkederne bugner af valgmuligheder fra de åbner og helt til efter lukketid? Hvorfor skal de økologiske frugt- og grøntsager være pakket ind i plastik, mens de konventionelle råvarer ofte slipper? Og er det producenterne, der ved at pakke varerne ind i emballage skal kunne bestemme, hvor meget mad vi putter i indkøbskurven?

Der er behov for at samle de to klima- og miljøskadelige tråde, som madspild og emballageforbrug er. Derfor bør der nedsættes en taskforce, som skal analysere det danske fødevarer-system og komme med lovgivningsmæssige anbefalinger til, hvordan både madspild og mademballage kan reduceres i en samlet indsats.

¹ https://noah.dk/sites/default/files/2018-05/NOAH_Madspild%20og%20plastemballage_Apr18_2.pdf

² Miljøstyrelsens emballagestatistik: <https://www2.mst.dk/Udgiv/publikationer/2020/12/978-87-7038-246-5.pdf>

³ <https://plasticchange.dk/videnscenter/plastikemballage-mindsker-ikke-madspild-maske-tvaertimod/>

Madspild er ikke kun forbrugernes ansvar

Den største mængde madspild sker i processen fra at maden produceres til det sælges – altså før det når forbrugerne i supermarkedet⁴. Alligevel ligger det største fokus på bekæmpelse af madspild ofte på netop forbrugerne og hvad de foretager sig i supermarkedet og hjemme i deres husholdning. Der er i høj grad behov for at rette noget fokus mod hele fødekæden og ikke mindst produktionen og distribution – af madvarer såvel som af mademballage.

Nye emballageløsninger skal sættes i spil

Der findes i dag nye innovative måder at emballere på (fx spiselige, usynlige emballager, som allerede findes på markedet⁵) og også nye måder at adskille økologiske varer fra konventionelle, hvortil der allerede eksisterer metoder som lasermærkning til at mærke frugt- og grønt helt uden emballage⁶.

Vi ved allerede i dag, at for eksempel salg i løsvægt for mange fødevarer kan være en løsning på både emballageproblemet og madspildsproblemet, idet emballagen minimeres, mens forbrugeren selv kan styre, hvor meget mad der bliver lagt i indkøbskurven. Men der er behov for at grave dybere ned i synergien mellem madspild og emballageforbrug og undersøge, hvordan en samlet indsats kan gøre noget ved begge problemer.

⁴ <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Madspild.aspx>

⁵ <https://fortune.com/2020/09/21/apeel-cucumbers-walmart-plastic-food-waste/>

⁶

<https://www.theguardian.com/sustainable-business/2017/jan/16/ms-and-swedish-supermarkets-ditch-sticky-labels-for-natural-branding>