

# Ekologiskt och närproducerat

FÖR MÅNGA KONSUMENTER är närproducerad (lokalproducerad) mat ett sätt att både få riktigt fräscha varor och gynna bygdens producenter samtidigt som man gör ett medvetet klimatval. Men det är inte riktigt så enkelt. Begreppet närproducerat är inte klart definierat och det likställs ibland felaktigt med ekologiskt.

Vad får man egentligen när man väljer närproducerade livsmedel? Är ett lokalt klingande namn verkligen detsamma som lokalproducerat? Och vad är bäst att välja för klimat och miljö – ekologiskt eller närproducerat?

## Från småskaligt lokalt till storskaligt globalt – och tillbaka igen

Förr var bagerier, slakterier, bryggerier och mejerier små och fanns jämnt spridda över hela landet. Nu är de stora och finns bara på ett fåtal orter. Sedan 1960-talet har jordbruksproduktionen förändrats starkt i Sverige med ökade volymer och pressade priser. Dessutom har marknaden för mat blivit global och beroende av långa transporter. Vi äter och dricker varor från jordens alla hörn. Matproduktionen har gått från att vara småskalig och nära till storskalig, effektiviserad – och anonym. Samtidigt har ett väl fungerande system byggts upp för hela kedjan från jord till bord; produktion, transporter, förädlare, grossister, handlare, krögare och konsumenter.

Men alltfler konsumenter reagerar mot den anonyma och ”åksjuka” maten och vill veta var och hur den är producerad. Att känna doften av ett nyplockat äpple, att få påverka vad som odlas, att veta mer om hur moroten

eller biffen producerats och att till och med få se odlaren eller uppfödaren i ögonen – det är en önskan hos alltfler konsumenter inte bara i Sverige utan i de flesta industrialiserade länder. Närproducerat, småskaligt och regionala specialiteter är den snabbast växande mat-trenden och blir för många ett sätt att skapa en hållbar livsstil.

## Vad är närproducerat?

Det finns ingen officiell definition av hur nära närproducerat är. Det gör att olika personer definierar begreppet på sitt eget sätt. För en del är närproducerat detsamma som svenskt men de flesta konsumenter uppfattar uttrycket som att varan är producerad i närområdet, t.ex. i ett visst län.

Närproducerade livsmedel definieras av föreningen LivsmedelsSverige på Lantbruksuniversitetet som ”mat som produceras, förädlas och konsumeras inom ett visst område där avsändaren framgår tydligt”. En ganska luddig beskrivning som lämnar till var och en att själv avgöra vad som är lokalt. Ordet närproducerat säger inget om vilka inköpta hjälpmedel som konstgödsel, djurfoder och bekämpningsmedel som använts eller hur livsmedlet transporterats eller lagrats.

*Bondens Egen Marknad* är en förening som bidragit starkt till att öka intresset för närproducerad mat. Där använder man regeln att maten ska komma från ett område inom en radie på 25 mil. Dessutom är marknaden till för bönder som själva producerat sina varor.

## Närproducerat inte detsamma som ekologiskt

Ibland marknadsförs lokalt producerade varor som om de är "nästan ekologiska" men närproducerat är inte detsamma som ekologiskt. Hur lokalt den öländska potatisen än säljs kan den vara besprutad med kemiska bekämpningsmedel sju gånger och rest till Holland, Tyskland eller Italien för att förpackas innan den säljs på auktion i Europa. Där kan den köpas upp av grossist i Helsingborg och levereras till Öland där den säljs som närproducerad. För att få kallas ekologisk ska den vara märkt med KRAV eller EU-ekologiskt. Då får potatisen aldrig ha besprutats med bekämpningsmedel.

Att utifrån namnet veta varifrån maten kommer kan också vara svårt. Livsmedel kan heta något med "gårds-" eller "lant-" för att ge konsumenten en positiv association utan att för den skull komma från en lokal eller småskalig produktion. Råvarorna produceras ju i lantbruk även om de kommer från storbordbruk eller förädlats i jätteanläggningar var som helst i världen.

För ekologiska livsmedel i butik gäller att nötkött, ägg, honung och färsk grönsaker ska vara ursprungsmärkta. Det ska också gå att få information om ursprungsland eller fångstzon för fisk och skaldjur. Men ursprunget för köttet i köttbullarna behöver inte anges, och för gris och lamm finns inget krav på märkning. Ju mer sammansatta produkterna är desto svårare brukar det vara att få reda på ursprunget. Tillverkarna vill kunna byta leverantörer utan att behöva byta förpackningar.

## Många fördelar med närproducerat ...

Som konsument av närproducerad mat bidrar man på flera sätt till ett mer hållbart jordbruk. Det finns ett klart samband mellan vad vi som konsument lägger i matkassen

och hur vårt kulturlandskap ser ut. Betande djur bevarar våra svenska öppna landskap och ökar mångfalden av djur och växter. Närbkontakt med den lokala producenten gör att man bättre kan förstå hur våra livsmedel produceras, hur kretsloppet fungerar och på vilka sätt livsmedelsproduktionen kan bli mer miljövänlig. När det gäller insatser som foder, gödsel och bekämpning i produktionen är det naturligtvis lättare att ha insyn i och kontrollera det som sker på närmare håll. Det ökar också möjligheten att få till ett lokalt kretslopp mellan stad och land.

Lokal konsumtion gynnar den egna bygden och skapar fler arbetstillfällen. Allt fler lokala producenter, inte minst de ekologiska, ser nya utvecklingsmöjligheter i att sälja direkt till kund via gårdsbutiker, lådprenumerationer och lokala marknader.

Att maten produceras mer nära kan leda till mindre transporter och att den inte behöver lastas om och lagras. Det kan både ge en färskare och fräschare kvalitet och minska klimatpåverkan. Ju fler kunder som frågar efter ursprung, äkthet och närproducerad mat desto större chans att även de stora aktörerna i livsmedelskedjan satsar mer på hög kvalitet och varor som är mindre anonyma.

## ... men inte alltid bäst för miljön

Den kanske främsta anledningen att konsumenter vill ha närproducerad mat är att man bidrar till att minska transporterna som ger utsläpp av växthusgaser och luftföroreningar. Men det är ofta svårt att få till en effektiv distribution från lokal och småskalig produktion och miljövinsten är inte alltid så tydlig. Små och dåligt fyllda bilar kan göra att en lokal producent som kör in till sina konsumenter i Stockholm orsakar större koldioxidutsläpp än vad en fullastad långtra-dare från Skåne gör. För att lösa det går ofta flera producenter samman i gemensamma transportlösningar med gemensam marknads-

föring och distribution och med förnybara drivmedel i fordonen.

Utsläppen av växthusgaser från transporter av livsmedel är också marginell. Den största miljöpåverkan av maten är den som sker ute på gårdarna. Det sätt maten produceras på påverkar klimatet, den biologiska mångfalden och övergödningen mer.

”Nära” säger inget om vilka inköpta insatsmedel (konstgödsel, bekämpningsmedel och foder) som använts i produktionen. Hela 25 procent av de svenska djurens foder är importerat och i importländerna tillåts kemiska bekämpningsmedel som sedan länge varit förbjudna i Sverige.

## Närproducerat konventionellt eller importerat ekologiskt?

Ja, det beror på vad vi lägger i närhetsbegreppet. Är potatisen lokalt odlad om den är producerad med hjälp av konstgödsel, kemiska bekämpningsmedel och diesel? Är mjölken eller biffen närproducerad om bonden och kon bor i trakten men fodret kommer från områden i världen där regnskogen huggs ner för att bereda plats för foderodling? Detta importerade foder ger både ökade utsläpp av växthusgaser och stora skador på människor och miljö?

Å andra sidan kan även fjärran upplevas som nära när en produkt är certifierad och det finns information om odlaren och det område där varan produceras även när det är långt borta. Med både KRAV- och Rättvisemärkningen finns det goda möjligheter att ha en bra inblick i producenters metoder och förutsättningar och vad det innebär för såväl odlingsplatsens miljö som bondens och familjens hälsa och ekonomi att kunna sälja sina produkter till svenska konsumenter. Här i Sverige blir då våra köp av importerade varor en stimulans till omställningen till miljövänlig produktion i importländerna.

När det gäller t.ex. kaffe, te, kakao och bananer är det ju också så att vi inte kan producera dem i vårt eget land. Vill vi ändå ha dessa produkter är det vårt ansvar att inte låta vår konsumtion orsaka miljö- och hälsoproblem där de produceras. Med kött, grönsaker och annat som vi kan producera här i Sverige är det en annan historia. Det är oftast bara fördelar att köpa dem så nära som möjligt. Men om det ekologiska köttet eller de ekologiska äpplena tar slut i Sverige blir valet av importerade ekologiska varor en signal till svenska producenter att det finns en efterfrågan från svenska konsumenter som inte tillgodoses. Det är en viktig bit av vår egen uthålliga livsmedelsproduktion.

## En hållbar livsstil kräver både ekologiskt och närproducerat

Det allra bästa är att försöka hitta livsmedel som är ekologiskt och lokalt producerade. Om det inte finns att få tag i är det ekologiska valet det som oftast ger bäst effekt på klimat, miljö och hälsa även om maten kommer från produktion längre bort.

Politiska satsningar visar också att det finns en vilja att stödja närproducerade livsmedel. Att handla närproducerat och småskaligt anses även av våra politiker vara ett sätt att värna det svenska jordbruket. För att de offentliga köken lättare ska kunna handla upp lokalt producerad mat förordar Livsmedelsverket att man i stället för att efterfråga ”när-odlade” frukter och grönsaker förklarar att ”långa transporter ofta orsakar större utsläpp av växthusgaser än korta, men att även transportsätt har betydelse. För klimatet är det därför bra att välja frukter, bär och grönsaker som har fraktats ’transportsnält’.”