



Representantforslag 9 S

(2016–2017)

fra stortingsrepresentantene Line Henriette Hjemdal, Rigmor Andersen Eide og Geir Sigbjørn Toskedal

Dokument 8:9 S (2016–2017)

Representantforslag fra stortingsrepresentantene Line Henriette Hjemdal, Rigmor Andersen Eide og Geir Sigbjørn Toskedal om tiltak for å redusere matsvinn

Til Stortinget

Bakgrunn

Et av FNs nye bærekraftsmål er at matsvinn skal reduseres med 50 prosent innen 2030. For å lykkes med dette må mange ulike tiltak benyttes gjennom hele verdikjeden fra jord og hav til bord, og ulike aktører må være med i dugnaden for å redusere matsvinn. Det trengs konkrete tiltak og holdningsendring hos oss alle for å lykkes med å redusere matsvinnet.

Forslagsstillerne viser til at FN har estimert at man kaster omtrent en tredel av maten som produseres. Ifølge Matvett har man i Norge i 2015 355 000 tonn mat som kunne vært spist. Henholdsvis 21 prosent av dette kommer fra næringsmiddelindustrien, 17 prosent fra dagligvarehandelen og 61 prosent fra forbrukere. Produksjon av mat står for rundt 8 prosent av klimagassutslippene i landet¹, noe som viser at matkasting fører til store og unødvendige klimagassutslipp. Klimagassutslippene fra matkasting tilsvarer omtrent utslippene fra 375 000 biler (omtrent en million tonn CO₂).

Forslagsstillerne viser også til at Matvett peker på at maten man kaster i Norge tilsvarer et økonomisk tap av 20 mrd. kroner per år. Dette utgjør omtrent 4 000 kroner per innbygger. Av dette er omtrent

13 mrd. kroner tap i husholdningene, og en gjennomsnittshusholdning kaster dermed mat for omkring 5 800 kroner hvert år.

De matvarene som det kastes mest av, er ferske bakevarer, frukt og grønnsaker². Samtidig varierer det noe hvilke varer som har mest svinn i de ulike leddene i matkjeden (ForMat-prosjektet, Forebygging av matsvinn, sluttrapport 2010–2015). De nevnte varegruppene er mat som i hovedsak er trygg å spise etter at butikkene ikke kan selge den, og som det er betydelig etterspørsel etter hos Blå Kors, Fattighuset og andre veldedige organisasjoner som deler ut mat til trengende. Samtidig er dette dagferske varer som trenger en effektiv og mer direkte distribusjon til organisasjonene enn andre matvarer. Dette har for mange organisasjoner og butikker vist seg å være vanskelig å få til, da de ikke har systemer og infrastruktur tilgjengelig for å hente/levere slike varer etter butikkens stengtid, mens andre har funnet gode løsninger på dette.

Forslagsstillerne vil peke på at man ikke har identifisert ett enkelttiltak som vil kunne redusere matsvinnet i Norge, men det er viktig å se flere tiltak i sammenheng for å kunne bidra til en reduksjon i matsvinnet. Skal vi halvere vårt matsvinn, må man tenke helhetlig og sette inn tiltak i hele matkjeden. Produsenter, industri, dagligvarebransjen, den enkelte kjøpmann og forbrukerne må alle involveres for at vi skal nå målet.

Forslagsstillerne vil særlig trekke fram følgende tiltak som vil bidra til å redusere matsvinn i alle ledd:

- Holdningskampanje rettet mot forbrukere for å øke kunnskap om alternativer og forebygge matsvinn.

1. <http://www.miljostatus.no/tema/klima/norske-klimagassutslipp/klimagassutslipp-jordbruk/>

2. <http://matvett.no/2011/10/sa-mye-kaster-vi/>

- En bedre og mer nøyaktig datomerking.
- Utvikling av emballasje som forlenger holdbarheten.
- Økt bruk av kildesortering.
- Utredning av en matkastelov som pålegger dagligvarebransjen og næringsmiddelindustrien å gi bort mat som de ikke kan selge til veldedige organisasjoner.
- Etablere flere matsentraler som kan ta imot og distribuere mat som ikke kan selges i butikker, men fortsatt er spiselig.

Allerede igangsatte tiltak

Forslagsstillerne er kjent med at matbransjen på eget initiativ har satt i gang tiltak for å redusere matsvinnet. Den avsluttende rapporten fra ForMat viser at matsvinnet har gått ned med 12 prosent (målt i kg/innbygger) fra 2010 til 2015 på grunn av blant annet disse tiltakene. Dette er tiltak som mer optimale emballaseløsninger, mer fleksibel tilnærming til fordeling av holdbarhet i verdikjeden, mer systematisk nedprising i butikker, alternative salgskanaler og alternativ bruk av overskuddsmat.

Forbrukere og næringene selv er opptatt av å redusere matsvinnet, og det har den siste tiden kommet flere nye initiativer som skal bidra til dette. Et eksempel er den app-/nettbaserte tjenesten To Good To Go som legger til rette for at serveringssteder kan selge ferdiglaget mat og dagferske varer som ellers ville blitt kastet mot slutten av dagen. Too Good To Go selger på denne måten per i dag i gjennomsnitt 1 000 måltider hver dag som ellers ville blitt kastet.

Et annet eksempel som øker bevissthet og bidrar til å forebygge, er (Opplysningskontoret for egg og kjøtt) MatPrats tv-reklamer om hvordan matsvinn har økt og deres «gjenoppskrifter», hvor man får to oppskrifter i én slik at middagen man lager først har ingredienser som kan brukes til middag dagen etter.

Det finnes mange engasjerte ledere i næringene og bedrifter som selv tar initiativ for å redusere matsvinnet. Et eksempel er GodtLevert.no som selv henter og leverer overskuddsmat fra sine kunder til Matsentralen i Oslo.

På universitetet i Oslo er det også opprettet et eget serveringssted, Kutt Gourmet, som serverer retter laget av overskuddsmat. Matvett samarbeider også med bedrifter som Siemens, Elkjøp og Ikea om å spre kunnskap om hvordan man oppbevarer mat i kjøleskap og forebygger svinnet på kjøkkenet.

Forebygging

Som vist i innledningen er det forbrukerne som kaster mest mat, etterfulgt av industrien og dagligvarebransjen. For å få ned matsvinnet er det nødvendig med økt kunnskap om mat, oppbevaring, ulike holdbarhetsmerking og gjenbruk av rester blant forbruke-

re. ForMats avsluttende undersøkelse viser at forbrukernes holdninger knyttet til matsvinn har endret seg positivt. En økende andel oppgir å ha redusert sin egen matkasting, og færre oppgir å kaste mat bare fordi den har gått ut på dato. Dette viser at forbrukerne ønsker å redusere matsvinnet. En holdningskampanje som informerer om ulike måter å forebygge på, vil derfor være viktig for å heve kunnskapen om hva den enkelte forbruker kan gjøre og vil sannsynligvis kunne ha god effekt da forbrukeren allerede er positiv til å forebygge matsvinn. Forslagsstillerne mener at en slik holdningskampanje må starte allerede i skolen for å lære barn og unge om konsekvensen av matkasting og hvordan forebygge dette.

Et annet viktig tiltak er å involvere kommuner og deres avfallsselskap for å få spredt informasjon om matsvinnreduksjon til forbrukerne. Innføring av kildesortering i alle kommuner er viktig for å øke bevisstheten om matsvinn da mengden matavfall blir mer synlig. Sortering av matavfall kan dermed ha en motiverende effekt. Forslagsstillerne viser til at regjeringen skal legge fram en avfallsmelding etter vedtak i Stortinget, og at dette vil være en naturlig del av arbeidet med denne.

Et annet viktig tiltak for å forebygge matsvinn er endringer av datomerkingssystemet. I dag finnes det i hovedsak to måter å merke holdbarhet på: «best før» eller «siste forbruksdag». Sistnevnte merking brukes når matvarer er lett bederlige og derfor kan bli helsefarlige etter kort tid med feil oppbevaring. Førstnevnte merking forteller derimot hvor lenge produsenten tror produktet holder seg i kvalitet eller uten å miste sine spesielle egenskaper. Ofte kan maten spises selv om denne datoen overskrides. Enkelte varer, som sukker, salt og eddik, skal ikke ha noen av merkingene fordi disse har ekstra lang holdbarhet. Flere, blant annet flere av landbruksministrene i EU har pekt på at listen med matvarer som kan unntas merking bør utvides. En annen måte å bedre datomerkingen på er såkalte temperaturfølsomme datomerkinger. Dette er merker som festes på produktet med en innebygget termometer som endrer seg etter hvilken temperatur produktet holdes i. Dersom produktet oppbevares i lavere temperatur enn angitt på emballasjen, vil holdbarheten derfor vare lenger. Forslagsstillerne ønsker seg mer forskning og utvikling av teknologi som kan bidra ytterligere til reduksjon i matsvinnet.

Matkastelov

Forslagsstillerne mener at man bør vurdere en egen matkastelov som retter seg mot dagligvarebransjen og næringsmiddelindustrien. En slik lov kan pålegge næringsmiddelindustrien og dagligvarebransjen ikke å kaste spiselig mat, men heller gi den bort til veldedige formål som for eksempel organisasjoner

som har matutdeling. Loven skal gjelde alle typer matvarer som fortsatt er spiselige etter at butikken ikke kan selge dem.

Forslagsstillerne vil peke på at matvarer som kjøtt, fersk fisk og meieriprodukter ofte har et større klimaavtrykk enn andre matvarer, samtidig som de er de vanskeligste varene å redistribuere på grunn av kort holdbarhetstid og krav til transport. Dagligvarebransjen og veldedige organisasjoner må gå sammen om gode løsninger for dagferske varer som ikke kan gå via en matsentral, og det bør legges til rette for at også slike varer kan gis videre til mennesker som trenger det før de ikke kan spises lenger.

Forslagsstillerne vil vise til at Frankrike våren 2016 innførte en lov som omfatter alle større dagligvarebutikker (over 400 kvadratmeter). Den franske loven pålegger butikkene å gi bort til veldedige institusjoner såkalt «best før»-mat som har gått ut eller er nær ved å gå ut på dato. Dersom loven ikke overholdes, blir dagligvarebutikkene bøtelagt. Loven innebærer også et forbud mot å ødelegge mat før den kastes.

I Italia ble det innført et forbud mot matkasting i juni 2016. Der gjør loven det enklere for supermarkeder å gi bort mat gjennom endringer i skattelovgivningen som tidligere gjorde det vanskelig å donere usolgt mat. I tillegg blir det fra nå av lovlig å gi bort mat som har gått over den såkalte «selges innen utgangen av»-datoen dersom den ikke er ødelagt.

Forslagsstillerne viser til at en undersøkelse utført av InFact for Fremtiden i våre hender viser at 60,8 prosent av befolkningen er for en slik lov, mens 11,6 prosent er imot.

Forslagsstillerne er kjent med at ulike idelle organisasjoner i dag har vanskeligheter med å få inn nok mat til å dekke det økende behovet blant deres brukere. Dette bør ikke være nødvendig når vi vet hvor mye mat som kastes og mener videre at man må se på alle mulige virkemiddel for å sikre at mat ikke kastes, men heller går til noen som trenger den.

Matsentraler

Matsentralenes oppgave er å formidle overskuddsmat fra dagligvarebransjen og næringsmiddelindustrien til vanskeligstilte. Normalt samler matsentralen inn overskuddsmat fra ulike deler av dagligvarebransjen og næringsmiddelindustrien, og sorterer og lagrer det før distribusjon til virksomheter som deler ut mat til vanskeligstilte. I Norge er det vanligste at overskuddsmat redistribueres direkte fra dagligvarebutikker til organisasjoner og virksomheter som driver med matutdeling. Ordningen ble formalisert i deler av landet da Kiwi i 2004 inngikk nasjonale avtaler med Frelsesarmeen og Kirkens bymisjon om at deres virksomheter kunne hente overskuddsmat i Kiwi-butikkene. Det var først i 2013 at

den første offisielle matsentralen i Norge kom i drift i Oslo.

Matsentralene arbeider etter prinsipper om at systemet skal sikre at all mat er trygg, og at maten som serveres eller deles ut er av høy kvalitet. Matsentralene skal være en løsning som alle veldedige organisasjoner, produsenter, grossister og dagligvarekjeder kan samarbeide om.

Et annet viktig tiltak som kan bidra til redusert matsvinn, vil derfor være å trappe opp støtten til matsentralene som drives av ideelle og private, og andre mottaksordninger av overskuddsmat, slik at de blir tilgjengelige i alle store norske byer. Her vil delvis offentlig finansiering av matsentralene og andre ordninger være nødvendig for å kunne etablere nye og opprettholde dagens matsentraler.

Skal man få ned matsvinnet av varer som ikke lenger kan selges, er det avgjørende at vi har et fungerende distribusjonssystem som kan sikre at mat som butikker må selge, går til noen som trenger det. Det er særlig behov for å utvikle gode ordninger for dagferske varer og varer som går ut samme dag som de gis bort. Sistnevnte gruppe varer utgjør en stor andel av butikkens matsvinn fordi disse er det som ligger igjen etter at butikken har gjennomført systematisk nedprising for å redusere svinn og sikre salg av varene. I dag er det en operativ matsentral i Oslo, og andre byer vurderer å etablere slike.

Forslagsstillerne er kjent med at det har vist seg vanskelig å finansiere Matsentralen i Oslo og viser til budsjettavtalen for 2016 mellom samarbeidspartiene Kristelig Folkeparti, Høyre og Fremskrittspartiet hvor Matsentralen i Oslo fikk 300 000 kroner i offentlig støtte for å kunne drive videre. Forslagsstillerne mener at en form for offentlig støtteordning må opprettes hvis det skal være realistisk å etablere flere matsentraler som kan ta imot overskuddsmat. Økt fokus på å redusere matsvinn og en eventuell matkastelov vil fordre et apparat som står klar til å ta imot overskuddsmaten. Det bør derfor legges til rette for at det etableres flere matsentraler og at disse kan motta noe offentlig støtte.

Forslag

På denne bakgrunn fremmes følgende

f o r s l a g :

1. Stortinget ber regjeringen gjennomføre en holdningskampanje for å øke forbrukernes kunnskap om matsvinn og forebygging av dette.
2. Stortinget ber regjeringen utrede hvordan datostemplingen på matvarer kan forbedres for å redusere matsvinn.

3. Stortinget ber regjeringen legge til rette for utvikling av ny teknologi og emballasje som kan bidra til å redusere matsvinn.
4. Stortinget ber regjeringen gjennom den planlagte avfallsmeldingen bidra til at kommuner kan håndtere matavfall på en bedre måte, ved blant annet å legge til rette for økt bruk av kildesortering.
5. Stortinget ber regjeringen utrede og eventuelt foreslå en matkastelov som omfatter næringsmiddelindustrien og dagligvarebransjen.
6. Stortinget ber regjeringen legge til rette for at det etableres matsentraler eller liknende ordninger i alle deler av landet, også gjennom økonomisk støtte.

13. oktober 2016

Line Henriette Hjemdal

Rigmor Andersen Eide

Geir Sigbjørn Toskedal

