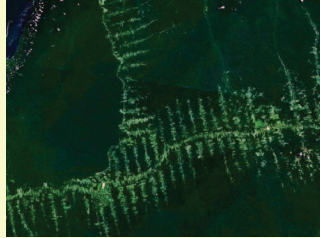




Svensk mat- och miljöinformation



Efterfrågan på betesmark driver skövlingen av Amazonas. Odling av soja och andra grödor som används i kraftfoder i djuruppfödningen hjälper till att flytta odlingsfronten allt längre in i regnskogen. T.v: Svedjebränning i Amazonas för att bereda plats för bete. Foto: Greenpeace/Beltrá Daniel, LEAD reference 217772. T.h: Avskogningen i Amazonas sker efter avskogningsvägarna i ett "fiskbensmönster". Foto: NASA, public domain.

Maten och miljön

Alltmer gift- och energikrävande metoder för jordbruk och matproduktion har lett till att matindustrin nu är en av mänsklighetens största källor till utsläpp av växthusgaser och många andra föroreningar. Det mesta av utsläppen sker helt i onödan och matindustrins miljöpåverkan skulle kunna minska mycket kraftigt utan större åtgärder eller kostnader.

Matproduktionen står idag för över 25% av människans globala utsläpp av växthusgaser. Vi kan jämföra detta med att hela transportsektorn – all person- och godstrafik med bil, lastbil, flyg, båt, tåg, etc – står för 13,5% av utsläppen.

Köttet är den största miljöboven

Bara djurhållningen för produktion av animaliska livsmedel – bland annat kött, mjölk och ägg – står för ensam för 18% av växthusgasutsläppen, enligt en stor utredning av animalieindustrins miljöpåverkan som presenterades av FN:s livsmedels- och jordbruksorganisation FAO 2006.

Förutom att bidra i mycket hög grad till den globala uppvärmningen tillhör djurhållningen de allra största bovorna vad gäller jordförstöring, luftföroreningar, vattenbrist, vattenföroreningar och förlust av biologisk mångfald.

Djurhållningen står för 8% mänsklighetens vattenanvändning och använder en tredjedel av all odlingsbar mark. Den använder också 37% av alla bekämpningsmedel och står för 50% av mänsklighetens användning av antibiotika. Mer än 70% av all skövlad regnskogsmark används för bete till bifkor.

Källa: Steinfeld m.fl. (2006), *Livestock's long shadow: environmental issues and options*, UN Food and Agriculture Organization, FAO

Onödig konsumtion och spill

Onödiga förpackningar och mat som måste hållas kyld eller fryst kräver förstås mer energi än färsk mat utan onödig förpackning. Varor som snacks, läsk, öl, vin, godis och glass är inte bara dåliga för hälsan. De är generellt energi- och förpackningsintensiva och helt onödiga. Vi slänger också en stor del av den mat som produceras, vilket förstås tar onödiga resurser i anspråk.



Överst: Sopor. Foto: Fruggo, Creative Commons Attribution 1.0 general licence. Nederst: Snabbmat. Foto: Dan Smith, Creative Commons Attribution ShareAlike 2.5 licence.