

Innspill «bærekraftig matsystem - november 2023»

Fra: Statsforvalteren i Vestfold og Telemark

En økende befolkning og et endret forbruksmønster krever en økt matproduksjon. Dette legger et økende press på landarealer. Et sterkt jordvern er avgjørende for å beholde arealene tilgjengelig for matproduksjon. I tillegg må matproduksjon på disse arealene foregå med best mulig agronomi. Med disse forutsetningene er det viktig med et norsk jordbruk som er både sirkulært og kretsløpsbasert. Politikk, forvaltning og regelverk må legge til rette for blant annet mer økologisk landbruk, regenerativt landbruk og større andel pløyefrie arealer som en spydspiss for et mer bærekraftige matsystem.

Kretsløpsjordbruk har 3 viktige prinsipper (fra nederlandsk forskning)

1. Planter er byggestein til all matproduksjon.

Restmateriale fra planteproduksjon må gå tilbake i kretsløpet til matproduksjon framfor bruk til f.eks. bioenergi. Optimal produksjon av planter (både kvantitativ og kvalitativ) er avgjørende for å kunne bidra til et mest mulig lukket kretsløp. Det må legges til rette for grønt plantedekke mesteparten av året. Det er et viktig tiltak for å unngå tap av næringsstoffer og jordpartikler fra dyrkamark.

2. Restprodukter fra matproduksjon, foredling og forbruk må resirkuleres tilbake i matproduksjonssystemet

Restprodukter som ikke er direkte egnet til humant konsum inneholder mye karbon og næringsstoffer. Dette gjør at de er verdifulle som en mulig kilde til energi og protein.

Restprodukter kan brukes til flere formål, og for å optimalisere et lukket jordbrukskretsløp er det ønskelig med følgende prioritering:

1. Bruk direkte på jorda for å øke jordkvaliteten (jordfruktbarhet, jorddekke, unngå erosjon)
2. Bruk til dyrefôr til husdyr, eller via prosesser (f.eks. insekter) som omsetter restprodukter i proteiner
3. Bruk til produksjon av bioenergi, biologisk gjødsel eller fornybare materialer
4. Bruk i jorda for å lagre karbon (eks biokull)

Restprodukter er i denne sammenhengen avlingsrester, biprodukter fra foredlingsindustrien, uunngåelige matsvinnrester, rester fra slakteri, husdyrgjødsel, og avløpslam. Restprodukter som ikke kan brukes direkte på dyrkamark.

3. Benytte husdyr til det de kan best

Husdyr kan omsette planter (avlingsrester, biprodukter fra foredlingsindustrien, uunngåelige matsvinnrester og gras) som mat med en høy næringsverdi. Ved å bruke planterester i større grad enn vi gjør i dag, kan vi redusere produksjon av fôr på arealer som også egner seg produksjon av mat (matkorn, grønnsaker, frukt og bær) direkte nyttbart av mennesker. Det vil medføre bedre utnyttelse av jordbruksarealene.

Ressursbruk

Et bærekraftig matsystem er lite avhengig av eksterne innsatsfaktorer, fossile energiresurser, begrensede gjødselressurser og er mindre sårbart for brudd i forsyningskjeder. En betydelig andel av energien bør produseres lokalt/på gården, f.eks. med vind- og solkraft.

Norge i global sammenheng

Klimaendringene gjør det vanskelig å produsere mer mat i store deler av verden. For Norge gir klimaendringene noen utfordringer i matproduksjon, men også muligheter til å produsere mer mat.

Det må derfor mobiliseres for økt norsk produksjon på lokale råvarer, vi må legge til rette for å spise norsk i norsk sesong. Det offentlige bør gå i front å øke sin norskandel i sine innkjøp. Økt lagring av norske råvarer, vil bidra til lenger norsk sesong. Dette vil gi mindre transport og som nasjon vil vi få en økt selvforsyning. Norge har også et globalt ansvar i å spise mer av egen produksjon, og ikke kjøpe fra markeder som allerede er sterkt utsatt som følge av klimaendringer, mangel på vann, krig og uroligheter.

Norge egner seg godt til produksjon av kjøtt og melk fra beitedyr, men grasressursene bør utnyttes bedre. Animalske proteiner i Norge bli produsert med ett lavere klimagassutslipp enn i andre deler av verden. Norge er selvforsynt på melk og kjøtt, og nordmenn spiser mer animalske proteiner en det som er globalt bærekraftig og anbefalt av WHO. Derfor har Norge en moralsk plikt til å se på muligheter for å ta et større ansvar i å produsere mat for verdensbefolkningen.

Bærekraftige offentlige innkjøp av lokalmat (BOLO)

Forprosjektet «Bærekraftig offentlig innkjøp av lokal mat», BOLO, har utforsket hvordan offentlig innkjøp på kommunalt nivå kan stimulere produksjon, forbruk og kunnskap om bærekraftig lokal mat. Statsforvalteren i Vestfold og Telemark samarbeider med Universitetet i Sørøst Norge i forprosjektet som støttes av Regionale Forskningsfond Vestfold og Telemark.

I prosjektet har vi intervjuet beslutningstakere, innkjøpere, kokker og produsenter og identifiserer drivere og behov for innkjøp av bærekraftig lokal mat på kommunalt nivå. I stedet for å sette søkelys på hindre, har vi ledd etter positive eksempler for å finne mulige løsninger og vurdere hva som trengs for å skalere dem.

Foreløpige funn:

Det er mulig å få mer lokalmat inn i offentlig innkjøp, men man må være fleksibel, kreativ og ikke minst engasjert. Våre funn viser at det finnes flere løsninger for offentlige innkjøp av mat, men at løsningene må tilpasses nivå (enkeltinstitusjon, kommune, interkommunalt samarbeid, fylkeskommune, osv.) og sektor (f.eks. oppvekst vs. eldre).

I barnehager i mindre kommuner kan man få inn lokal frukt og grønt i sesong, siden kostnadene vanligvis ikke overstiger terskelverdien på 100 000 kr. En annen mulighet er å inkludere unntak i konkurransegrunnlagene som lages. Dette gjør det mulig å inkludere lokalmat også i større institusjoner med større budsjetttrammer, slik som i eldreomsorgen.

For å få inn mer lokalmat i offentlig sektor er det flere brikker som må falle på plass. En av disse er å gi innspill på rett tidspunkt i innkjøpsprosessen. Muligheter som unntak kan kun benyttes hvis de er lagt inn når et nytt konkurransegrunnlag skal utarbeides. Innspill kan gis både gjennom faggruppemøter og markedsdialog, men vi ser behov for bedre informasjonsflyt slik at alle interesserte parter kan bli med i prosessen på riktig tidspunkt. Mister de denne muligheten må man vente til neste gang det kunngjøres en konkurranse.

De eksemplene vi fant viser at det er flere muligheter for å få inn mer lokalmat i offentlig sektor. Likevel er disse løsningene sårbare, fordi at de ofte er avhengig av ildsjeler og, for tiden, er mindre effektive enn å kun bruke leverandører som vinner konkurransene. Dette viser til behov for å systematisere og effektivisere disse løsningene, slik at de kan skaleres og flere i Norge kan benytte seg av dem.

Våre funn skal presenteres i sin helhet i prosjektrapporten som kommer i januar 2024.

Vil du vite mer om funnene, kan du melde interesse til kari.mette.holm@statsforvalteren.no og få tilsendt prosjektrapporten når den er ferdig.