

2021

SKIFTNOTAT

Mat og landbruk



Skift

Skiftnotat

Mat og landbruk

Forfattere

NorgesGruppen v/ konsernsjef Runar Hollevik (Skiftmedlem)
TINE v/ konsernsjef Gunnar Hovland
Nortura v/ konsernsjef Anne Marit Panengstuen
BAMA v/ administrerende direktør Rune Flaen
YARA v/ direktør Norden og Baltikum Rolf Isberg
Coca-Cola v/ kommunikasjonsdirektør Per Hynne (Skiftmedlem)
Arntzen de Besche v/ partner Stein Ove Solberg (Skiftmedlem)
PwC v/ direktør Karl Johan Ingvaldsen (Skiftmedlem)

Kunnskapspartner

Skifts kunnskapspartner **Norges miljø- og biovitenskapelige universitet (NMBU)** har bidratt med innspill til notatet, og vil bidra som kunnskapspartner inn i samarbeidsprosjektene også fremover.

Skiftnotatet innen mat og landbruk skal være

- ✓ Bidrag til konkrete og varige systemiske endringer i matsystemet
- ✓ Handlingsorienterte tiltak som monner og utgjør en forskjell
- ✓ Muligheter og vinn-vinn for å skape et lavutslippssamfunn og en konkurransedyktig norsk matproduksjon
- ✓ Bidrag til samlende tiltak, ikke polariserende debatt

Se kunnskapsgrunnlaget som vedlegg til dette Skiftnotatet for en introduksjon av situasjonen i dag.

Skiftnotatet Mat og landbruk dekker ikke aktiviteter og utslipp knyttet til fiske og havbruk. Arbeidsgruppen anbefaler at disse næringene omfattes av et eget notat, med bakgrunn i næringens størrelse og egenart. Når vi ser på klimagassutslipp knyttet til ulike matvarer, setter dette notatet imidlertid fisk i relasjon til andre matvarer. Tiltak knyttet til kostholdsrådene og matsvinn vil også kunne berøre fisk som matvare.

Arbeidet og videre tiltak knyttet til dette notatet må skje innenfor rammene av konkurranselovgivningen. Det er særlig viktig at det ikke utveksles informasjon mellom konkurrenter som kan medvirke til produksjons-/utbudsbegrensninger.

De viktigste områdene

Fra Regjeringens Klimaplan for 2021-2030:

- **Alle aktører i matbransjen spiller ei viktig rolle i omstillinga til eit meir berekraftig matsystem. Berekraft står sentralt i næringsmiddelindustrien. Industrien arbeider kontinuerleg med å betre både transporten, emballasjen, matsvinnet og ikkje minst energibruken.**
- **Viss alle et litt grønare, kastar mindre mat og følgjer kostråda frå Helsedirektoratet, er det bra for både helse og klimaet.**

Virksomhetene som står bak dette notatet, ønsker å bidra til varige endringer som styrker bærekraftig matproduksjon og forbruk i Norge, og som reduserer klimagassutslipp. Et bærekraftig matsystem oppfyller klimamålene. På samme tid sikrer det næringsrik mat, bevarer et sunt miljø- og biomangfold, sikrer god folkehelse, styrker jord- og dyrehelse, beskytter sårbare naturområder og bidrar med sysselsetting, kulturlandskap og levende distrikt. Globalt er det et stort press på ressursene tilgjengelig for matproduksjon. Spørsmålet om hvor maten bør produseres avhenger av hvilket produkt det er snakk om, og generelt er det ved at hvert land optimaliserer sin egen matproduksjon, at vi sikrer bærekraftig bruk av eget areal og styrker egen selvforsyningsgrad

Vi har i fellesskap definert fem områder som er sentrale for å sørge for en dreining mot et mer klimavennlig matsystem.

1. Matsvinn

- halvere matsvinnet i verdikjeden

Mat som blir produsert, pakket og transportert for så å bli kastet, er unødvendig ressursbruk og miljøpåvirkning. Over halvparten av matsvinnet skjer hjemme hos forbrukere. Samtidig er det fortsatt et betydelig svinn i resten av verdikjeden, på tross av at aktørene har gjort vesentlige tiltak i egne virksomheter. Matbransjens reduserte matsvinn på 12% over fire år fra 2015 til 2019 (Norsus, OR.51.20, 2020) er i underkant av den utviklingen vi må ha for å nå målet om halvert matsvinn i 2030. Hvis kuttene så langt er de lettest tilgjengelige tiltakene, vil årene som kommer kreve større grad av samarbeid, innovasjon og teknologiutvikling. Viljen er stor for å gjennomføre prosjekter som reduserer matsvinn.

2. Emballasje

- redusere plastforsøpling og klimaavtrykk gjennom sirkularitet og innovasjon

På grunn av sin lave vekt og gode beskyttelsesegenskaper for matvarer, som blant annet begrenser matsvinnet, kommer plast ofte godt ut i klima- og miljøsammenligninger. Plast på avveie er et problem grunnet sin lange levetid, og det er avgjørende at plasten er lett å gjenvinne. Det er mulig å redusere klimaavtrykket fra emballasje betydelig gjennom å redusere materialbruken, øke innsamling og gjenvinning, samt utvikle alternative materialer som også ivaretar krav til holdbarhet. Det er en rekke systemer i Norge som håndterer materialkretsløpet i dag. Norge har fortsatt en lang vei å gå for å nå EU-kravene om at 50 prosent av all plastemballasje skal gjenvinnes innen 2025. Samtidig er det et stort potensial for å øke andelen plastemballasje som samles inn og sendes til gjenvinning. Det norske pantesystemet er med sin innsamlingsgrad verdensledende og kan være et eksempel å følge når det gjelder flere emballasjetyper.





3. Ressurser

– fornybare og sirkulære løsninger

Store mengder av ulike ressurser går med til å produsere mat. Det er en utfordring når mat produseres ved hjelp av fossile energikilder, som resulterer i klimagassutslipp. I tillegg kan mange ressurser som går inn i produksjonen utnyttes mer effektivt for å redusere svinn og avfall fra alle deler av verdikjeden. Dette er i stor grad ressurser på avveie. Vi må forvente økte krav fra både myndigheter og forbrukere om å øke bruken av fornybare energikilder, og ta bedre vare på ressursene vi bruker. Vi vil bidra til å gjøre verdikjeden for mat mer sirkulær, ved å benytte matavfall og restråstoff til produksjon av nye råvarer, dyrefôr, biodrivstoff og biogjødsel

4. Maten

– kosthold i tråd med kostrådene

Kostholdsrådene fra Helsedirektoratet anbefaler: "Variert kosthold med mye grønnsaker, frukt og bær, grove kornprodukter og fisk, og begrensede mengder bearbeidet kjøtt, rødt kjøtt, salt og sukker." Som en del av den nasjonale klimaplanen, samt gjennom intensjonsavtalene for klimakutt og sunnere kosthold, vil Regjeringen og matbransjen bidra til å endre matforbruket.

5. Teknologi

– for et mer bærekraftig matsystem

Hvordan kan vi sørge for at hele verdikjeden for mat endrer produksjonsmetoder og ressursbruk i en mer bærekraftig retning fremover? Den teknologiske utviklingen er en viktig parameter for fremtidens bærekraftige landbruk og matproduksjon. Samarbeid er spesielt viktig for mange av produsentene fra jord til bord, som nå vil stå overfor store investeringer det neste tiåret. Teknologit utvikling ligger til grunn og vil være sentralt for en bærekraftig innen de fire øvrige hovedområdene, og teknologi reflekteres således i disse punktene og samarbeidsområdene.

Innen disse områdene har vi valgt å

- ✓ **Løfte frem forpliktelser og mål frem mot 2030**
- ✓ **Løfte frem samarbeidsprosjekter vi ønsker å iverksette umiddelbart**
- ✓ **Beskrive øvrige tiltak og systemiske endringer vi mener må på plass i verdikjeden for mat i årene frem mot 2030**
- ✓ **Beskrive hva vi forventer fra myndighetenes side for at vi skal klare å akselerere det grønne skiftet ytterligere**

Forpliktelser og samarbeidsprosjekter

Matsvinn

FORPLIKTELSE

Vi forplikter oss til – og oppfordrer alle Skiftmedlemmer til – å redusere eget matsvinn med minimum 50 prosent senest innen 2030, og minimum halvparten av dette før 2025.



SAMARBEIDSPROSJEKT

Holdbarhetsdato inn i strekkoden på forbrukerpakning

Holdbarhetsdato i strekkoden vil gi bedre oversikt over varebeholdningen og gjøre det mulig å identifisere enkeltvarer som nærmer seg holdbarhetsdatoen. Dette er særlig verdiskapende for varer av høy verdi og med siste utløpsdato. Vi vil arbeide for at hele bransjen skal implementere holdbarhetsdato i to-dimensjonale strekkoder (Datamatrix eller QR) på forbrukerforpakninger som en standard. Det vil bidra til bedre prognoser til leverandørene, mindre svinn i butikk og på sikt mindre svinn hos forbruker. Holdbarhetsdato i strekkoden vil redusere svinn i hele verdikjeden, og på sikt kunne hjelpe forbrukerne til å ta i bruk digitale verktøy som blant annet handle- og kjøleskapsapper.

Prosjektet skal følge retningslinjene som legges gjennom det etablerte bransjesamarbeidet i GS1.



NorgesGruppen tar ledelsen i dette prosjektet da det allerede er et igangsatt initiativ. Alle bransjeaktørene og kunnskapspartnere inviteres inn med relevante prosjekttressurser.

Emballasje

FORPLIKTELSE

Vi forplikter oss til – og oppfordrer alle Skiftmedlemmer til – å sørge for at all ny plast (dvs. plast til alle nye og relanserte produkter) skal være 100 % materialgjenvinnbar og bestå av minst 30 prosent resirkulert plastmateriale (snitt av total ny plastmengde) innen 2025. For flere ferske produkter vil dette være avhengig av at det er utviklet nye emballasjer som tilfredsstillende krav til matkontakt, kvalitet og holdbarhet.

** Måloppnåelse forutsetter at det finnes gode nok emballasjealternativer som tilfredsstillende krav til matkontakt, kvalitet og holdbarhet for ferske produkter.*

Vi forplikter oss til økt sirkularitet for mat- og drikkevareremballasje basert på ny teknologi og forbrukeres krav til bærekraftige løsninger.



SAMARBEIDSPROSJEKT

Økt sirkularitet og mindre plast i naturen

Vi vil bidra til å redusere mengden av plastemballasje på avveie og redusere klimafotavtrykket fra plastemballasjen gjennom økt sirkularitet. Kunnskapsdeling om nye løsninger og teknologi, og å bruke vår felles kunnskap om forbrukeradferd blir viktig. Vi skal bistå forbrukerne til å ta riktige valg når de skal håndtere plastemballasje fra mat og drikke, og skal i samarbeidsprosjektet legge spesiell vekt på emballasje på "mat-og-drikke-i-farta"-produkter, som enkelt havner i naturen.



Coca-Cola tar ledelsen i dette prosjektet. Alle bransjeaktørene og kunnskapspartnere inviteres inn med relevante prosjekttressurser.

Ressurser

FORPLIKTELSE

Vi forplikter oss til - og oppfordrer alle Skiftmedlemmer til
- kun å benytte fornybar energi innen utgangen av 2030.

Vi forplikter oss til at restråvarer og matavfall ikke skal gå til
forbrenning, med mindre det er nødvendig av trygghetshensyn.



SAMARBEIDSPROSJEKT

Dyrefôr

Vi vil bidra til at landbruket og havbruket reduserer importert soya som kilde til protein, og importert palmeolje som kilde til fett, i dyrefôret, og erstatter med norske fôrvarer, produsert på en bærekraftig måte.

Den største barrieren mot å øke norskandelen i dyrefôret i dag er relatert til proteinbehovet i fôret. På dette området skjer det mye spennende innen økt kunnskap om bruk av norske ressurser som åkerbønner, skog, tang & tare, insekter og beinmel – vi vil kunne løse dette problemet i fremtiden.

Dyrefôr basert på norske råvarer vil også være en viktig driver for å øke utnyttelsen av beitemark og grasproduksjon, noe som igjen er positive bidragsyttere til en bærekraftig matproduksjon i Norge. Beiting og grasproduksjon bidrar til å (1) holde kulturlandskapet i hevd og opprettholde åpne områder som bidrag til solrefleksjon (albedoeffekten), (2) øke karbonbindingen i beitemark, (3) bevare biologisk mangfold samt andre økosystemtjenester.

Fossilfri gjødsel kan også inngå som en løsning i fôrprosjektet for å redusere klimaavtrykket på produksjon av gress/fôr.

En annen del av prosjektet vil også innebære å utnytte brød, bakervarer, frukt, grønt og en rekke tørrvarer til dyrefôr. Disse varene kan – hvis sortert ut og holdt adskilt fra animalske produkter – brukes som mat til griser, kyr og fisk, enten direkte eller via insektsproduksjon. Det vil også bidra til å øke proteininnholdet.

Vi vil i prosjektet samarbeide for å etablere logistikk, strukturer og anlegg.



Tine og Nortura tar ledelse i prosjektet vedrørende dyrefôr. Alle bransjeaktørene og kunnskapspartnere inviteres inn med relevante prosjektrressurser.



SAMARBEIDSPROSJEKT

Biogass og biogjødsel

Vi vil bidra til at matavfall og restråstoff som ikke kan utnyttes til mat eller fôr, sammen med husdyrgjødsel brukes til å produsere biogass og -drivstoff. Biproduktet blir biogjødsel som føres tilbake til jorda. Biogass erstatter fossilt drivstoff, biogjødsel erstatter kunstgjødsel, og utslipp av metan- og lystgass fra gjødsellagre og ved spredning på jordene unngås. Her ligger det muligheter for blant annet å etablere ny industri som kan levere fornybar energi og biogjødsel. Det handler om transportløsninger og etablering av infrastruktur.

NB!

Det er utviklet et eget Skiftnotat innen Transport og mobilitet som foreslår en rekke tiltak knyttet til å påskynde utslippsfri nyttetransport.

Vi vil se til tankegodset og målene som er formulert der for å sikre god samhandling innen transportsamarbeid i verdikjeden for mat.



TINE og Nortura tar ledelse i dette prosjektet for biogass og biogjødsel, da det allerede er et igangsatt initiativ. Alle bransjeaktørene og kunnskapspartnere inviteres inn med relevante prosjektrressurser.

Andre endringer for en bærekraftig matproduksjon

MATSVINN

Bedre prognoser, overskudd og håndtering av råvarer

For at den norske verdikjeden for mat skal nå sine forpliktelser i bransjeavtalen, må samarbeidet i alle deler av verdikjeden styrkes. Det betyr at bransjeaktørene må søke å utvikle felles systemløsninger for prognoser, varsling og håndtering av overskudd og sesongsvingninger. En mulighet for et viktig samarbeid, er å se på big data løsninger for å forbedre bestillingsprosesser og prognoser mellom produsent og bestiller.

TEKNOLOGI

Digitale verktøy for bærekraftig utvikling

Arbeidet med å investere i, og utvikle, digitale verktøy må intensiveres i løpet av den neste tiårsperioden. Det gjelder robotisering og automatisering i primærleddet, presisjonsverktøy for å sørge for mindre bruk av plantevernmidler og gjødsel, verktøy som sørger for presis vareflyt av mat og drikke, eller prognoseverktøy for fremtidens matproduksjon.



MATEN

Et grønnere kosthold

For at vi i større grad skal spise og drikke i tråd med kostrådene, må vi konsumere mer fisk/sjømat, frukt, grønt og grove kornprodukter, og begrensede mengder sukker, salt, mettet fett og bearbeidet kjøtt. En omlegging av kostholdet vil kreve en endring i den landbruksbaserte norske matproduksjonen hvis andelen norsk mat skal opprettholdes.

Utnytting av norsk matkorn med variabel kvalitet

Matkorn produsert under norske forhold varierer i kvalitet mellom år og lokaliteter. Klimaendringer fører til større variasjon. Økt utnytting av norsk matkorn og proteinvekster forutsetter at vi i mye større grad kan skape verdifulle produkter av denne varierende kvaliteten.

Forventninger til myndighetene

Matsvinn

Initiativer rundt tilleggsmarkering som "Ikke dårlig etter" og "Ofte god etter" har gjort mange forbrukere oppmerksomme på at å se, lukte og smake, kan redusere matsvinnet ved at man ikke kaster mat mekanisk basert på "Best-før"-merkingen.

Vi mener at norske myndigheter kan alliere seg med nordiske myndigheter, for å ta en aktiv rolle i den planlagte revisjonen av Matforordningen som en følge av Farm to fork-strategien. Aktørene i verdikjeden for mat bør være aktive i å gi innspill på systemhindre i regelverket som bør endres for å bidra til redusert matsvinn i produsentleddet og blant forbrukere.



Emballasje

Vi mener det må komme på plass løsninger som støtter opp om sirkulære emballaseløsninger innenlands. Etableringen av flere gjenvinningsanlegg i Norge vil være et naturlig neste steg som vil gi incentiver til å ta hånd om emballasjen og sikre nye grønne arbeidsplasser.

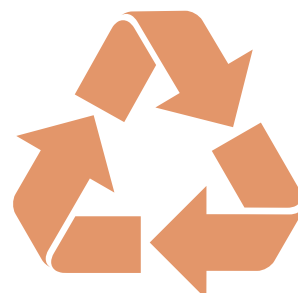
Det er etablert materialselskaper og returordninger, og det er en rekke ulike løsninger for håndtering av plast i Norge. En utfordring er at ansvaret for innsamlingen av plast er fordelt på mange ulike aktører (kommuner, materialselskaper og myndigheter). Statlige myndigheter bør utvikle tydelige veiledere til kommunene om hvordan plastinnsamling og plasthåndtering bør foretas, samt stimulere til bruk av den nye, fellesnordiske avfallsmerkingen.

Norske aktører må utvikle og investere i ny teknologi som gjør det mulig å materialgjenvinne plast av ulike kvaliteter og produsere ny plast av dette med høy kvalitet.

Ressurser

Nøkkelen er kombinasjon av (1) samarbeid mellom aktørene i næringslivet og (2) insentivordninger fra det offentlige. Myndighetene må styrke insentiver inn mot et bredere spekter av tiltak enn i dag, og tenke «ressursutnyttelse» i bredere forstand (biologiske ressurser og økosystemtjenester).

I tillegg må Enova se «bærekraftresultater» i hele verdikjeden samt tenke sirkulære løsninger. Enova kan her være et verktøy for nye støtteprogram rettet mot løsninger som bidrar til bedre utnyttelse av biologiske ressurser som mat og avfallsprodukter fra denne verdikjeden.



Kontaktperson

Signe Bunkholt Sæter, Bærekraftsdirektør, NorgesGruppen. E-post: signe.seter@norgesgruppen.no



Skift