

Madspild større klimasynder end transporten

Mellem 30 og 50 % af den mad, der produceres i verden, bliver smidt ud uden at gøre gavn for hverken dyr eller mennesker. Det betyder, at verdens madspild alene på klimafronten giver anledning til ligeså meget drivhusgasudledning som hele verdens transportsektor.

EU anslår at en tredjedel af verdens mad produceres direkte til skraldespanden. En stor engelsk undersøgelse peger på et madspild på over 30 %. Danmark er ifølge EUROSTAT i øjeblikket det land i EU, der smider mest affald ud per indbygger (over 800 kg om året). Sandsynligheden taler derfor for, at Danmark ligger helt i top for så vidt angår madspild.

I udviklingslande sker hovedparten af madspildet i de dele af værdikæden, der går fra jord til forbruger: store mængder mad rådner, bliver angrebet af svampe eller spist af dyr på grund af dårlige opbevaringsforhold, manglende køling og utilstrækkelige transportsystemer. Men når først et fattigt menneske får en pose ris, er der derefter ikke det store spild: det skal hun nok sørge for at få spist sammen med familien.

I vores del af verden er det omvendt: vi har et ekstremt effektivt landbrug og en fødevarerindustri, der ikke spilder en dråbe mælk eller et gram svinekød på fabrikkerne. Derimod går det helt galt, når vi kigger ind i vores eget køleskab eller skal lave mad: det der bliver tilovers i gryden og på tallerkenen ryger ud, og er yoghurten gået én dag over tid betragtes den af mange som toksisk affald, der øjeblikkeligt bliver hældt i kloakken. Derfor konkluderer Danmarks Jordbrugsforskning (DJF) i et nyt notat, ligesom en række udenlandske undersøgelser, at det største madspild målt i tons sker hjemme hos forbrugeren. DJF konkluderer dog også, at den næststørste kilde til madspild er i detailhandlen.

CONCITO har gennemført et projekt om "det skjulte madspild", altså det spild, der sker fra jord til butik. Og vi har en række forslag til hvad vi sammen kan gøre for at mindske det. Det er emnet for en conference 12. maj, som vi holder sammen med Fødevarerministeriet. Nogle eksempler:

Danske gartnere pløjer deres icebergsalat ned, hvis de kan se at mindre end halvdelen af salathovederne på marken vejer 350 de gram, som er den danske detailhandels standard for hvor stort et iceberghoved skal være. Mens man i Sverige og det meste af det øvrige Europa og i USA køber grøntsager efter vægt, har vi af uransaglige grunde i Danmark en tradition for at sælge efter stykpris. Det samme gør sig gældende for frugt: vi har talt med en pæredyrker der har oplevet at smide op til 90 % af høsten væk - ikke fordi pærerne fejlede noget, men fordi de var lidt for små i forhold til hvad supermarkederne vil have. Udenlandske undersøgelser bekræfter dette billede – mellem 20 og 40

% af al frugt og grønt bliver kasseret inden det overhovedet kommer i nærheden af kunderne.

Det er ærlig talt håbløst: Gartnerne kan ikke komme af med deres udmærkede produkter, og single studenten og pensionisten kløjes i kæmpe broccolibundter.

Kommer varerne gennem nåleøjet til butikken, skal de dog ikke føle sig for sikre: forbrugerne lægger meget vægt på friskhed og varesalget kan gå i stå, hvis der ikke er friske varer på hylderne. Kundernes store fokus på friskhed betyder at varer med kort holdbarhed er et dårligt signal at sende, og det resulterer ofte i udsmid af frisk mælk og frisk brød et godt stykke tid inden holdbarhedsdatoen overskrides. Også kød bliver smidt ud på den konto.

Eller varerne bliver smidt ud på grund af ligegyldige fejl. Således har en butikskæde oplevet at måtte kassere et stort parti Ritter Sport fordi indholdsdeklarationen stod på italiensk.

Hvert år smider supermarkederne i alt ca. 45.000 tons mad ud. Og det ender i forbrændingsanlæggene. Vi brænder altså skummetmælk. Hvorfor ikke lave biogas af det, så det i det mindste blev til vedvarende energi?

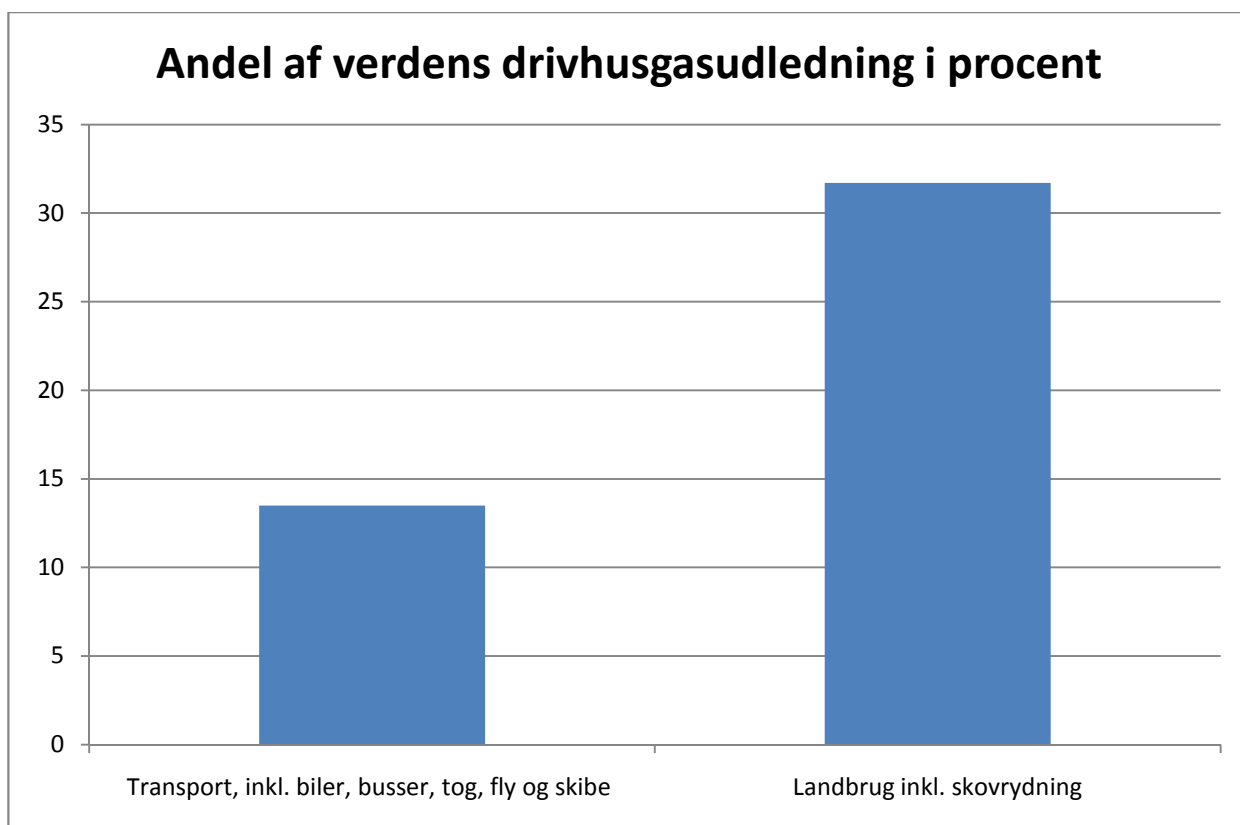
Politisk er det en interessant mulighed, da der er mangel på fedt- og proteinholdige produkter i biogasanlæggene. De produkter er nemlig en forudsætning for at kunne behandle de store mængder husdyrgødning, som både regeringen, oppositionen og landbruget er enige om at vi skal lave biogas af.

NorgesGruppen, der står for en ikke uvæsentlig del af Norges detailhandel, har således som mål at bioforgasse 90 % af de 20.000 tons madspild, de hvert år genererer i deres butikker. De logistikmæssige transportudfordringer må antages at være noget mindre i Danmark end i Norge. Her til lands er der imidlertid stilstand i forhold til at udnytte madaffald fra husholdninger såvel som fra detailhandel og dette baseres i al væsentlighed på en redegørelse fra Miljøstyrelsen fra 2003, der konkluderer, at nok er bioforgasning energimæssigt at foretrække for forbrænding, men at det er dyrere fordi affaldet skal sorteres. Helt nøjagtigt når de frem til at det ville koste hver dansker en rund femmer om året. Jo tak, det er da også penge - men er det grund nok?

Alle er enige om, at madspild er noget svineri. Politikerne kan gøre noget ved rammebetingelserne for affaldshåndtering og supermarkederne har et ansvar for at udbyde både små og store iceberghoveder. Men forbrugerne må også vågne op og lære, at æbler fra naturens hånd godt kan være både større og mindre end de foreskrevne 70-80 mm, og at yoghurt faktisk kun bliver bedre af at syrne en uge mere i køleskabet udover holdbarhedsdatoen.

Af direktør Thomas Færgeman, CONCITO

CONCITO holder sammen med Fødevareministeriet konference om det skjulte madspild torsdag 12. maj på Axelborg.



Transport, inkl. biler, busser, tog, fly og skibe

13,5 %

Landbrug inkl. skovrydning

31,7 %