

## Frejs visioner for et mere bæredygtigt Fødevaredanmark

### Vores forståelse af bæredygtighed

Vi er i mål med den bæredygtige omstilling af fødevarerproduktionen- og forbruget, når vi har både et regenerativt og cirkulært system. Med det menes en produktion og et forbrug, der ikke belaster kloden, men i stedet er med til at genopbygge og gøre kloden mere robust.

Fødevarerproduktionen og -forbruget skal i højere grad tage hensyn til det omkringliggende samfund – særligt med hensyn til miljø, klima, sundhed, dyrevelfærd og biodiversitet, men også i respekt for den sociale og økonomiske bæredygtighed.

Det essentielle i Frejs tilgang er, at vi tør handle og gå nye veje mod et fortsat mere bæredygtigt Fødevaredanmark. Det handler både om at reducere de negative påvirkninger, man som borger eller virksomhed har på jordens ressourcer, men det handler i lige så høj grad om, at virksomheders slutprodukt og virke er med til at løse nogle af klodens udfordringer. At man har et positivt aftryk på kloden.

Fødevarer systemet er ikke bæredygtigt i dag, og som vi ser det, er der en række mål, vi allerede i dag kan pege på, som uundgåelige for den grønne omstilling i fødevarer sektoren:

### **Fødevarerproduktionen bliver mere bæredygtig**

*Dansk fødevarerproduktion er en stærk sektor med store potentialer. Dog er der også en lang række bæredygtighedsudfordringer, som skal løses, før vi har en reel bæredygtig fødevarerproduktion.*

- Dansk landbrug og fødevarerindustri producerer, forædler og forarbejder flere planter til humant konsum til både hjemmemarked og eksport.
- Dansk animalsk produktion fokuserer på høj dyrevelfærd, lavt antibiotikaforbrug og god biodiversitet i produktionen og sælger ud fra devisen "lidt, men godt". Bulk-markedet vil blive overtaget af kultiveret kød og andre køderstatninger.

- Den danske fødevareresektor sikrer, at mest muligt af de danske råvares værdiforøgelse og forarbejdning sker i Danmark, såfremt det er det mest bæredygtige for den givne fødevarer.
- Det gøres nemmere og billigere at få godkendt nye teknologier og innovationer, der fremmer bæredygtighed fx ift. Novel foods og forædlingsteknologier, uden at det går på kompromis med sundhed og fødevarerikkerhed.
- Arealet er en begrænset ressource, og vi skal forvalte det og dets anvendelse med stor omtanke. Danmarks arealanvendelse skal planlægges og fordeles, så der i fordelingen tages hensyn til miljø, klima, biodiversitet, rekreative formål, fødevarer- og energiproduktion, beboelse mv.
- Sidestrømme og restprodukter fra fødevareresektoren upcycles. Fødevarer- og foderegnede restprodukter udvikles til nye typer af fødevarer-, foder- og/eller kosttilskud. Residualet fra disse bør udnyttes bedst muligt i overensstemmelse med biomassehierakiet gennem kaskadeudnyttelse til f.eks. biobaseret emballage, derefter f.eks. biogas og til sidst bør de resterende næringsstoffer recirkuleres og tilbageføres til landbrugsjorden, så den bevarer sin fertilitet.
- Danmark fortsætter med at være førende i udviklingen inden for den cirkulære bioøkonomi. Herunder skal både udviklingen af- og viden om fødevarerindustriens biosolutions videreformidles, således implementeringen af de biobaserede løsninger udbredes både nationalt og globalt. De biobaserede løsninger omfatter bl.a. enzymer, proteiner, bakterier og farvestoffer, som fremstilles i industriel skala.
- Fødevareremballagen genbruges eller genanvendes f.eks. gennem pantsystemer, som vi kender det fra emballage til drikkevarer.

### **Fødevarerforbruget bliver mere bæredygtigt**

*Vi danske forbrugeres klimaaftryk er et af verdens højeste. Vi forbruger langt flere af jordens ressourcer, end hvad der er bæredygtigt. Samtidigt er mere end 50 pct. af os danskere overvægtige. Kan vi som velstillet land reducere vores aftryk på kloden uden at gå på kompromis med vores høje levestandard, kan vi vise resten af verden en vej, hvor velstand og bæredygtighed kan gå hånd i hånd. Der er lang vej igen.*

- Danmark skal opgøre et officielt tal for vores samlede forbrugsbaserede udledninger samt sætte et ambitiøst reduktionsmål for disse.
- *De officielle kostråd – godt for sundhed og klima* bliver løftestang for et mere bæredygtigt fødevarerforbrug i Danmark, der både sikrer sundhed og klima. I dag tager kostrådene også udgangspunkt i dansk måltidskultur og -vaner, hvorfor en løbende udvikling er væsentlig for at sikre, at kostrådene løbende følger den tilgængelige viden inden for både sundhed og bæredygtighed.
- Både offentlige og private måltider lever op til anbefalingerne i *De officielle kostråd – godt for sundhed og klima*, hvormed danskerne sikres sund og bæredygtig mad på arbejdspladser, institutioner mv.
- Der etableres skolemad i alle landets folkeskoler, der serverer mad efter kostrådene. Dette forventes at have flere positive effekter: 1) sikre sund og bæredygtig mad spist i fællesskab for børn, 2) øge børnenes viden om og tilvænning til sund og bæredygtig mad, 3) forbedre børnenes koncentration og indlæring samt 4) lette madpakkepresset på forældregenerationen.
- Stat, kommuner og regioner sætter reduktionsmål på klimabelastningen af deres offentlige måltider, således at indsatsen kan monitoreres og forbedres. Københavns og Aarhus' kommune kan undersøges som inspiration.
- Fedmekurven knækkes, og danskerne spiser sundere fødevarer. Dette sker gennem stærke strategiske partnerskaber, hvor man bl.a. begrænser usunde fødevarers synlighed og tilgængelighed.
- Det skal være nemt og gerne billigt at spise sundt og bæredygtigt, og derfor skal der være flere gode, bæredygtige og sunde convenience food produkter – dette bl.a. gennem strategiske partnerskaber såsom Fuldkornspartnerskabet.

### **Samarbejde og transparens i fødevarerkæden fra bonde til borger**

*I fremtiden skal vi blive endnu bedre til at indregne både positive og negative effekter af vores produktion og forbrug. Det gøres tydeligere for alle aktører – fra producent til forbruger - hvad der er bæredygtige indkøb og indsatser, og der skal være større forståelse mellem landmænd og forbrugere bl.a.*

*gennem transparens og ansvarlighed på tværs af værdikæden og gennem mødet mellem forskelligheder på tværs af geografi og alder.*

- Staten skal gå foran med konkret model for udregning af klimadata på fødevareprodukter, så der kommer én fælles standard.
- Eksternaliteter prissættes, så det rykker både produktion og forbrug af fødevarer i en mere bæredygtig retning. Det skal således være billigere både at producere og spise produkter, der fx har et lavere klimaaftryk og er sundere. Klimabelastning kan være blandt de første eksternaliteter til at blive indregnet, men på sigt bør alle væsentlige både positive og negative eksternaliteter indregnes, således at prisen på et produkt afspejler den reelle pris. Danmark kan være forgangsløst, men på sigt skal det være på EU-niveau.
- Danmark indfører differentieret moms, så klimavenlige og ernæringsrigtige fødevarer får lavere afgift.
- Der skal indføres mærkningsordninger, der synliggør bæredygtighed på produkter. I første omgang kan det være et klimamærke, men på sigt vil det være hensigtsmæssigt med et samlet bæredygtighedsmærke, der både vægter klima, miljø, biodiversitet, dyrevelfærd og social bæredygtighed.
- Madspild reduceres på tværs af hele fødevarekæden. At reducere madspild er en win-win situation for alle aktører, som vi har talt om i lang tid, men endnu ikke knækket koden til at løse.

*Dette dokument skal ikke ses som et udtømmende løsningskatalog, men i stedet som et dokument, der skal pege i retning af nogle løsningsmuligheder. Vejen dertil kan være vanskelig. Visionerne skal sætte retningen for, hvad Frej arbejder med og forhåbentligt med tiden opnår tydeligere svar på, hvordan vi lykkedes med at komme i mål med det.*