

PRESSEMELDING

Matbransjen i rute med å nå reduksjonsmålet innen 2020

- Ny kartleggingsrapport om matsvinn fra Matvett

Det totale matsvinnet i matbransjen ble redusert med 17 % målt i kg per innbygger fra 2010 til 2015, og trenden fortsetter. Fra 2015 til 2016 er reduksjonen på ytterligere 4 %. Dersom denne utviklingen fortsetter, vil målet om 15 % total reduksjon innen 2020, som er et av delmålene i "Bransjeavtalen om redusert matsvinn", være godt innenfor rekkevidde.

I 2016 ble det kastet 133 165 tonn mat fra matindustri, grossist og dagligvare i Norge. Dette tilsvarer en reduksjon på 4 500 tonn eller 3 % sammenliknet med 2015. Målt i kg per innbygger tilsvarer dette en reduksjon på 1,1 kg eller 4 % (måltallet for Bransjeavtalen og FNs bærekraftmål). Fordelingen av matsvinnet i matbransjen er fordelt på matindustri (57 %), grossist (2 %) og dagligvarehandel (40 %).

For grossistledet og dagligvarehandelen ble matsvinnet redusert med henholdsvis 2 og 11 % fra 2015 til 2016, mens matindustrien opplevde en svak økning som delvis skyldes økt produksjon (6 % viser tall fra SSB), økt kompleksitet i vareutvalget og endringer i logistikksystemet. Matsvinn som følge av økt kompleksitet i vareutvalg på ferske varer er en utfordring som matindustri og dagligvarehandel i større grad må samarbeide om å løse.

Fra 2015 til 2016 har det økonomiske tapet knyttet til matsvinn i matbransjen blitt redusert fra 7,5 mrd NOK til 7,4 mrd NOK, hvilket tilsvarer en reduksjon på ca. 5 %. Samtidig utgjorde den totale klimabelastningen knyttet til matsvinn i matbransjen 412 300 tonn CO₂. Dette tilsvarer en økning fra 2015 på 1 %. Økt klimafotavtrykk skyldes hovedsakelig en større andel matsvinnet på kjøttprodukter.

Bakerverer, rester fra middag/tallerken og frukt og grønnsaker er de tre varegruppene som utpeker seg med tanke på omfang, i både forbrukerundersøkelsene og detaljanslysene for de ulike leddene i matbransjen. – *Dette er varegrupper som er særlig store i husholdningsleddet, og mye av dette matsvinnet kan forebygges gjennom økt kunnskap om holdbarhet, oppbevaring og bedre planlegging, sier forsker Aina Stensgård i Østfoldforskning. –Svinnreduksjonen i dagligvarehandelen skyldes i stor grad en mer systematisk nedprising av varer med kort holdbarhet i alle kjedene, og det er positivt å se at reduksjon er for relativt dyre og klimaintensive produkter, som for eksempel ferskt kjøtt og kjøttpølser, fortsetter hun.*

–*Mange ledende matindustribedrifter og alle dagligvarekjedene tilsluttet seg målene i "Bransjeavtalen om redusert matsvinn" i september i fjor, og resultatene viser seg allerede, sier Anne-Grete Haugen i Matvett. –Flere har satt seg reduksjonsmål som er mer ambisiøse enn de som ligger i bransjeavtalen, og en matsvinnreduksjon på 4 % for matbransjen fra 2015-2016, viser at samarbeid og frivillige avtaler fører til gode resultater, avslutter hun.*

Forbrukerundersøkelsen fra 2017 viser at forbrukerne oppgir å ha blitt mer bevisst sin egen matkasting det siste året og oppmerksomme på matsvinn som et samfunnsproblem. Samtidig er fremdeles de to viktigste årsakene man oppgir til matkasting at maten er glemt i skapet og at produktet har passert holdbarhetsdato.

For mer informasjon om resultatene, ta kontakt med forsker Aina Stensgård i Østfoldforskning på aina@ostfoldforskning.no, mob: 41 49 40 45 eller kommunikasjonssjef Anne Marie Schrøder i Matvett AS, ams@matvett.no, mob: 95 22 09 95