

Onsdag 9 oktober
Mathantverk i ett global hållbart sammanhang
Gunnar Rundgren

Gunnar Rundgren är en före detta bonde, för närvarande konsult och skribent. Han bodde länge på Torfolk Gård i Värmland. Nu jobbar han för Grolink AB, ett konsultbolag för ekologiskt lantbruk. Under hela hans liv har han varit engagerad i mänsklighetens utveckling och vår relation till naturen. Detta har resulterat i en bok: Trädgården Jorden.

Gunnars föredrag hade ett stort perspektiv där han framhöll många intressanta kopplingar mellan det vi äter i Sverige och det som jordbrukare på andra platser i världen producerar. Den genomgående frågeställningen var om vi som både producenter och konsumenter verkligen vill spela på den globala matmarknadens spelplan eller om vi kan/orkar/vill skapa våra egna spelregler för vår egen spelplan.

Som matindustrin ser ut idag har jordbruket utvecklats till att bli en komponentindustri, inte helt olik bilindustrin. Bit för bit sätts den slutliga maten ihop med delar från hela världen. Vi maximerar och optimerar både produktionsleden och konsumtionsleden. I mataffären är det en lika monokulturell situation som på många jordbruksfält runt om i världen.

Jordbrukarna är i en paradox; det blir färre och färre jordbrukare, men de som är kvar är för effektiva vilket leder till ett överskott på jordbruksprodukter. De flesta jordbrukare är också monokulturodlare, det vill säga de satsar antingen bara på spannmål, eller på köttdjur eller på vallproduktion. Allt för att kunna maximera och optimera produktionen.

Jordbruket är den mest effektiva industrin per anställd i världen. Denna ökade rationalisering i jordbruket innebär i sin tur en avfolkning av landsbygden. Trots att det är på landsbygden som jordbruksproduktionen sker, svälter 70 procent av landsbygdens befolkning, globalt räknat.

Största problemet med skördeökningarna och rationaliseringarna är att de har haft ett högt pris. Aralsjön och Kaspiska havet är skrämmande exempel på sjöar som bara pumpats ut till bevattning. Grundvattenytan faller snabbt i stora delar av världen. Konstgödsel leder till föroreningar av sjöar och hav, med algbloomning och döda bottnar som följd. Nitrathalterna i grundvattnet stiger, och den biologiska mångfalden i odlingslandskapet förändras. Problemen med bekämpningsmedel är mycket stora och Världsbanken, som ju i stort inte precis är någon förespråkare för ekologiskt jordbruk, uppskattade 2008 att 350 000 människor dör årligen av användning av kemiska bekämpningsmedel. 41 miljoner anges lida av olika effekter av bekämpningsmedel.

I den industrialiserade delen av världen är det inte sannolikt att vi kan -eller bör - driva upp skördarna högre, i stället bör vi söka att öka utrymmet för andra arter än vår mat i jordbrukslandskapet. Men i de delar av världen där de många nya människorna kommer födas finns mycket stora möjligheter att öka skördarna, som fortfarande är på den nivå de var här för hundrafemtio år sedan. Och det är fullt möjligt att göra det med ekologiskt riktiga metoder och där det småskaliga mathantverket kan spela stor roll i att både försörja den brukande familjen och den lokala matförädlaren men ändå ge ett litet överskott som kan exporteras till andra länder.

Om vi slösar mindre kommer vi ha mer kvar, det är nog rätt uppenbart för alla. Uppemot en tredjedel av all mat som produceras i världen, 1,3 miljarder ton, går till spillo, i teorin tillräckligt för att föda en lika stor befolkning till. Utan tvekan så finns det en potential här, men Gunnar tror inte att den är så stor som många tror. Det som slarvigt kallas "svinn" har många olika komponenter. Genomsnittskonsumenten i Europa och Nordamerika slänger ungefär 100 kilo mat per år, medan de i Afrika inte ens slänger 10 kilo, trots att väldigt få människor i Afrika har kylskåp eller andra

lämpliga utrymmen för att lagra mat. I själva verket tror Gunnar inte att det ”slängs” någon mat av de allra fattigaste, om den inte äts av någon gamling så äts den upp av kycklingar.

Att diskutera förändrade matvanor är den del av matekvationen som tilldrar sig mest uppmärksamhet. Men tyvärr diskuteras frågan väldigt endimensionellt. Vissa diskuterar den utifrån en i huvudsak etisk utgångspunkt i om det är rätt att döda djur, andra utifrån en eller annan kostlära, ytterligare andra utifrån effekterna på klimatet. Vad vi äter är faktiskt i ganska liten utsträckning ett uttryck för vad vi vill ha utan mer ett uttryck för vad som går att producera (på ett billigt sätt). Trots att kökstrenden i Sverige gör att vi köper tidsbesparande köksmaskiner i en aldrig tidigare skådad utsträckning, köper vi mer halvfabrikat än någonsin.

Jordbruket är ett system som bygger på samverkan mellan många delar. Hur man bedriver jordbruk bestämmer vad man kan få ut av det, och i vilka proportioner olika typer av livsmedel kommer produceras. Lika lite som vi ser – eller vill se – några algar på Afrikas savann, så kan vi förändra de platsgivna förhållanden som bestämmer hur jordbruket bedrivs och därigenom hur vår kost behöver utformas. Det är inte bara kött eller inte kött som är meningsfullt att diskutera när det gäller möjligheterna att producera mer mat från marken. Rotfrukter producerar till exempel mycket mer mat per ytenhet än spannmål, men de är mer arbetskrävande och svårare att mekanisera, vilket är anledningen till att vi inte odlar mer av dem.

Genom att tillaga maten fick kroppen mer energi så att vår hjärna kunde tillväxa. Frågan är vad som händer när den enda mat vi stoppar i oss är monokulturell och fabriksstillagad?

//Daniel Hedin