



FORSVINN, MATSVINN

Vedtatt av landsstyret i Grønn Ungdom, 29. – 31. januar 2016

Fremdeles går folk sultne til sengs, også i Norge. Det blir vanskeligere å produsere nok mat i verden på grunn av klimaendringer og andre miljøutfordringer.

Samtidig kaster vi flere hundre tusen tonn spiselig mat i året.

Det er ingen løsning å satse på mer intensivt, storskala jordbruk, med økt miljøbelastning og dårligere kår for dyra, mens vi fortsatt tillater systematisk sløseri. Det behøves en plan for å redusere matsvinnet og bedre matsikkerheten. Vi må sikre bedre og mer rettferdig prising av maten.

I Frankrike har det nylig blitt lovpålagt for store supermarkeder å gi spiselig mat som ikke blir solgt videre til veldedige organisasjoner eller til dyrefôr. Hvis de ikke gjør det, kan de måtte betale bot. I Norge kaster vi nesten dobbelt så mye mat per person som i Frankrike.

Det er på tide med en dugnad mot matsvinn!

Grønn Ungdom vil:

- Redusere matkasting med over femti prosent sammenlignet med 2013-nivå innen 2026.
- Pålegge butikker og utsalgssteder for mat som er over 1000 m² store, eller har en omsetning på over 20 millioner kroner i året, å lage redistribusjonsavtaler for å gi usolgt, spiselig mat videre til veldedige organisasjoner eller matsentraler. Hvis kapasiteten for redistribusjon til mennesker i området er for lav, skal maten gå til dyrefôr eller biogass. Matavfall som ikke kan redistribueres til mennesker eller dyr, skal gå til biogassanlegg.
- Jobbe for at matavfall fra private hjem skal inngå i en ordning der det omgjøres til bioenergi.
- At butikkenes matkasting avgiftsbelegges, og det innføres en øvrig grense på hvor høy svinnprosent butikker kan ha. Denne grensen skal ikke gjelde for nylig oppstartede butikker det første halve året.
- I 2013 ble det kastet minst 350 000 tonn mat i Norge som burde vært spist.

Matprodusenter, butikker og forbrukere har alle et ansvar for å redusere matsvinnet.

- Innføre sanksjoner/reprimander på restauranter som har for høy svinnpersent. Restauranter under 1,5 år er fritatt fra denne ordningen.
- Øke støtten til eksisterende matsentraler og opprette matsentraler i alle store byer hvor det ikke allerede finnes.
- Innføre nudging-tiltak for blant annet restauranter og kaféer, samt benytte nettverk tilsvarende appen "Too good to go".
- Gjennomgå regelverket for datomerking med sikte på å redusere unødig matsvinn. Vi vil vurdere å fjerne "best før"-stempelet til fordel for en mer presis holdbarhetsmerking som indikerer når maten ikke lenger er helsemessig forsvarlig å konsumere.
- Oppfordre butikkene og restaurantene til å være mer løsvaktsbasert, slik at man betaler for det man bruker.
- Gjøre dumpsterdiving lovlig i containere tilhørende restauranter og butikker.
- Stimulere til salg av «snål» frukt og grønt, for eksempel gjennom prisdifferensiering basert på kvalitet/utseende slik at 2.- og 3.- sortimentsvarer også blir solgt.
- Utrede tiltak for å redusere matsvinn i landbruket, og se på hvordan overskuddsprodukter etter kontrakt dyrking kan utnyttes.
- Åpne enda mer for type «Bondens marked» slik at bønder får solgt så mye som mulig av deres varer uavhengig av form, farge osv.
- Hindre unødvendig emballasje, uten at det går utover holdbarheten eller fører til matsvinn. Det skal brukes minst mulig «ikke nedbrytbar» emballasje.
- Øke prisen på enkelte matvarer som er usunne eller mindre klimavennlige.
- Bevisstgjøre elever i grunnskolen om implikasjonene av matsvinn og gode måter å redusere matkasting på. Tematikken må omtales eksplisitt i læreplanen for faget "Mat og helse".