

Minska klimatavtrycket med rätt mat

Ecophon har satt målet att bli världens första klimatneutrala akustiktillverkare. I Climate Fresk har vi lärt oss att våra enskilda handlingar spelar roll för att bromsa klimatkrisen, men sällan berörs just våra matvanor som en klimatbov. Maten vi äter står för drygt 25% av de globala växthusgasutsläppen idag och vi hoppas att de nya märkningarna i menyn kan hjälpa dig i ditt val av lunch. Läs vidare för att förstå hur det faktiskt ligger till.

Alla matprodukter går igenom olika steg under tillverkningsprocessen, till exempel råvaruutvinning, jordbruk, produktion i fabrik och transport, beroende på vilken produkt det handlar om. När dessa matprodukter tillverkas släpper de ut olika mängd växthusgaser i atmosfären. De vanligaste växthusgaserna är koldioxid, metan och lustgas som alla har olika stor och negativ inverkan på klimatet. Man brukar därför räkna om de totala växthusgasutsläppen i koldioxidekvivalenter (CO₂e) för att enkelt kunna jämföra dem. Den totala mängden av CO₂e från en produkt kallas då för klimatavtryck, carbon footprint på engelska. När vi når höga halter av växthusgaser i luften så fastnar de i atmosfären vilket gör att temperaturen på jorden stiger – och vi upplever en klimatförändring.

Vad kan vi göra bättre?

Förhållandet mellan klimatförändringar och vad vi stoppar i munnen är alltså att våra nuvarande matvanor består av för många produkter med för högt klimatavtryck för att planeten ska kunna stå emot fortsatta klimatförändringar. För att minska klimatpåverkan från mat måste vi ändra våra matvanor och laga, servera och äta mat med lägre klimatavtryck.

Visste du att...

- En genomsnittlig lunch eller middag i Skandinavien idag har ett klimatavtryck på 1.7 kg CO₂e per rätt. Enligt uppskattningar bör klimatavtrycket från mat för en enskild individ maximalt ligga på 0.5 kg CO₂e per lunch eller middag om vi ska nå FN:s hållbarhetsmål för Agenda 2030.
- Livsmedelsindustrin står för drygt 25% av världens utsläpp.
- Nöt och lamm har cirka 5–10 gånger så stor klimatpåverkan som kyckling, fläsk, och fisk.
- Konsumenter efterfrågar mer klimatsmart mat och transparenta företag.
- Klimatmärkning av mat kommer bli branschstandard i framtiden.