

Var kommer maten ifrån - vill jag veta det?

Den dagliga maten inhandlas ofta i stress och med funderingar över dagens middag. Men samtidigt gror behovet hos fler personer att veta hur långt produkten har rest till butikshyllan och intresse för hur produkten är producerad. Är detta relevant för dig – fortsatt att läsa här!

Vitlöken är en symbol för lokalproducerad och klimatsmart mat, ökad självförsörjning och en lättodlad gröda i vårt klimat som inte kräver växthus...Den kan odlas i alla delar av Sverige, på friland eller i en kruka på balkongen. Den egna förbrukningen kan lätt odlas hemma. Det är en paradox att under hela det senaste året har de stora matkedjorna i Kungälv erbjudit vitlök – men endast vitlök importerad från Kina. Vitlök är inte en basvara som konsumeras i stora kvantiteter, men används som en uppskattad krydda. Vitlök är en känd medicinalväxt sedan 5000 år tillbaka med positiva effekter på bl a immunförsvar.

Vitlöksuppropet lanserades på Västra Götalands Hållbarhetsvecka oktober 2021 av Studieförbundet Göteborg på initiativ från Omställning Kungälv. Syftet är att stimulera intresset för hållbar matproduktion och den egna matkonsumtionen. Det är viktigt att veta hur långt vitlöken rest, klimatdimensionen, hur den är producerad och hur arbetsförhållanden är. Detta kan vara svårt att ta reda på för svensk och europeisk produktion. För kinesisk vitlök är det nästan omöjligt. Ju närmare konsumenten produktionen sker ju större förutsättningar att få insyn i produktionsmetoder och klimatavtrycket av transporter är mycket mindre.

Fråga:

Vi har en 9 månaders bebis och matens effekter på vår och planetens hälsa har blivit viktigt för oss som föräldrar till en ny generation. Helst vill vi handla mat från producenter i närheten för att kunna följa hela processen, men tillgången är begränsad. Hur kan vi finna mer närproducerad mat?

Anders och Anna

Hej Anders och Anna,

Ja tillgången är ännu begränsad, men i de stora matbutikerna finns ett urval av närproducerade grönsaker, äpplejuice, mjölsorter, mejeriprodukter, kött och annat. Självklart kunde det vara ett mycket större utbud.

Att öka konsumenters efterfrågan hjälper inte alltid. En begränsning ligger i de centraliserade inköpssystemen som inte kan hantera flera olika små leverantörer utan vill ha ett fåtal stora producenter som kan leverera jämn volym året runt. Så blev svaret på frågan om orsaken till den kinesiska vitlöken på våra hyllor. I arbetet med Glasgow-dokumentet förespråkade Kina fortsatt klimatförstörande koldrift! Sluta inte att efterfråga lokala leverantörer och också de stora matkedjorna är känsliga för kundernas önskemål. Det är fullt möjligt att ändra inköpssystemen!

Det finns ett ökande utbud av lokalproducerade varor, men inte på samma plats. De olika försäljningsställena måste sökas aktivt och det är knappast klimatsmart att köra runt med bil...

Ett hjälpmedel att söka upp lokala producenter finns hos Lokalproducerat i Väst, ett resurscentrum för småskaliga livsmedelsproducenter i Västra Götaland, stöds av Västra Götalandsregionen. Bra karta med butiker och kontaktadresser till olika producenter i Västsverige, <https://lokalproducerativast.se/karta/>. REKOringarna är en länk mellan producent och konsument. Matvaror beställs på nätet, hämtas och betalas på EN plats. Det är ett klimatsmart sätt att mat-handla i väntan på ett större utbud av lokala marknadsplatser. REKOringen i Kungälv: <https://sv-se.facebook.com/groups/Rekokung/>

Vitlöksparadoxen

Lokalodlad vitlök nära Göteborg



I matbutiken endast vitlök från Kina



Foto: G Almered Olsson