

Texten är automatiskt genererad. Vi har i nuläget endast möjlighet att erbjuda transkriberingar i obearbetad form.

I Sverige och de allra flesta andra länder i världen har enats om att den biologiska mångfalden måste bevaras och användas på ett hållbart sätt. FN har till exempel en konvention om just detta och flera av de svenska miljökvalitetsmålen handlar om biologisk mångfald som ett rikt växt och djurliv, ett rikt odlingslandskap, myllrande våtmarker och levande skogar.

Men hur kan vi främja biologisk mångfald genom det vi lägger på tallriken? Du lyssnar på avsnitt 132 av podden Landet, en podd från Landsbyggsnätverket med mig Håkan Montelius.

Jag. Dagens ämne är alltså biologisk mångfald och hur den kan gynnas genom maten vi äter. För att prata mer om detta har jag med mig tre gäster så jag säger varmt välkommen till Anna Richert på Världsnaturfonden WWF. Tack så jättemycket! Kul att vara här idag. Och jag är också välkommentill Jan Bengtsson, professor i ekologiskmiljövård på Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU. Hej Jan! Hej det, detta ska bli roligt. Och till sist, hej Anna Jamieson som är aktiv i föreningen Naturbeteskött i Sverige och Sveriges nötköttsproducenter. Hej Anna. God morgon, god morgon! Kul att vara med.

Du är också tidigare lantbrukare som sagt, varmt välkomna allesammans till landet.

Och jag tänker att vi börjar med dig, Anna Richert. Du är specialist på hållbar mat på VVS.

Vilken typ av livsmedel bör vi egentligen äta för att gynna biologisk mångfald? Det är detta. Frågan är rätt så bred. Det finns liksom inte ett enkelt svar på den frågan. Man kan gå på några olika linjer och det beror ju också på vilken biologisk mångfald vi pratar om. Pratar vi om den globala biologiska mångfalden som handlar mycket om avverkning av skogareller på svenska biologisk mångfald där det mer handlar om betesmarker?

Jag skulle vilja sortera upp den här frågan lite och vi kommer säkert in på de här frågorna nu under samtalet. Men om jag får börja med att skicka upp några, några, några enklagrejer som man kan kaka för biologisk mångfald så handlar det ju om

ekologiskt natur, arbete, kött och produkter som har biodiversitet som mervärden. Det ska jag gärna berätta lite mer om vad det handlar om. Men är det viktigt, hur är det producerade eller var de är producerade?

Det är det faktiskt så eftersom vårt livsmedels system ser ut som vi gör. Vi importerar till exempel foder, produkter och så blir det viktigt att vi ställer krav på de produkter som vi importerar. Till exempel att sojan ska vara ansvarsfullt och odlad, vilket den svenska branschen gör genom sojadialegen. Där får man en stark drivkraft till att välja att inte välja kött som är producerat

importerat med användning av soja som kan orsaka avskogning. Där kommer vi direkt in på den frågan. Det är den största globala frågan när det gäller biologisk mångfald. Ofta pratar man ju om att man behöver äta mindre kött och att det är det bästa för klimatet och miljön och så vidare. Anna Jamison Hur ser du på valet mellan animaliska och vegetabiliska livsmedel? För mig är det ju inte ett val utan för mig är det väldigt mycket både och och att om man när man äter kött eller om man äter köttvaljer väldigt noga vilket köttet är.

Så därför önskar jag att vi kan gå ifrån den där polariseringen och jobba mer, för vi är ju allätare. Vi människor är allätare och det ingår normalt sätt kött i den kosten och att det är väldigt viktigt att veta att kött skiljer sig. Det är väl mitt huvudbudskap. Kött är inte kött utan kött skiljer sig väldigt mycket från varandra. Man kan skilja på bra kött av kött väldigt mycket. Så jag. Ja. Vad är det viktigaste då om man ska ha kött på tallriken, hur det här köttet har framställts? Jag tycker att det ska i den mån det kommer från idisslare, alltså lamm eller nöt. Då skade djuren ha betat. Och helst ska de ha betat även naturligt dess marker så att de hjälper till och håller dem öppna

därför att då får du liksom en automatisk säkring. Uppfattningen. Modellen som är svårare att veta om djuren har stått inne nu, skulle kunna gedjura som står inne. Foder som också är väldigt bra och utvecklande för biologisk mångfald är inte omöjligt, men det är svårt att se. För en konsument är omöjligt skulle jag vilja säga. Och Jane, du är ju professor i ekologisk miljövard.

Du har ju arbetat mycket med biologisk mångfald i justproduktions landskapet. Vilka odlings metoder skullesäga är mest gynnsamma för biologisk mångfald? Om vi pratar nuspannmål och andra grödor. Då pratarvi bara Åke mjölkproduktion så skullejag vilja säga att det är mycket väl belagt attekologiskt är bättre än konventionellti de flesta fall. Det beror lite på vilka organismerman tittar på och sådana saker. Det kan finnas organismer somkanske inte gynnas av ekologisk odling, men.

Huvuddelen av alla eller huvuddelen av den vanliga biologiskamångfalden gynnas av ekologisk odling. Det ärframför allt till exempel de att man använder mindregifter. Man har ofta bättre kollpå anläggning och alltså får mera organiskt material i marken.Och man har med diverse växtfamiljer som innehåller fleraolika grödor och ofta till exempel de vallar som man har,så innehåller det ganska mycket klöver och andra blommandeväxter. Men det finns ju flera olika märkningaroch certifieringar. Ekologiskt är igenkrav, en annan IPA sigill och så vidare.Som konsument kan man ju känna sig ganska vilsen ibland och man vet intevad som är det bästa. Men nu är det ekologiskt som alltid är det bästa.

Ja, man ska inte säga alltid, alltid.

Men problemet är att det är ofta så mycket plats placerat i ett extremt intensivt jordbrukslandskap eller svårtför ekologin eller ekologisk odling attupprätthålla den biologiska mångfald man behöver på bara den gården.Så det är inte så enkelt som att det är heltsvart och vitt. Det tror jag är viktigt att komma ihåg att en märkning är ofta bättre än ingen märkning.Men det finns ju en certifiering somgaranterar att djuren har betat på natur,betesmarker och den är inte inom ekologiskproduktion utan den finns inom sil. Du kan varaekologisk och krav och också certifiera digför kött. Skillnaden som jag serdet är att du bara kraveller ekologisk så finns det ingen garanti att djuren har gåttpå arbete. De kanske har gjort det, men det finns ingen garanti.

Där tror jag att det är väldigt viktigt att vi är tydliga för natur.Betesmarker är ju våra skogsmarker. Där harvi den absolut högsta biologiska mångfalden och då

är det jätteviktigt om man om man vill bry sig. Så jag ser det. Jag tycker alla får bestämma själva, men vill man bry sig så är det den certifiering du ska leta efter just på kött. Jag vet annars inget. Du vill också kommentera här? Jo, men det här är roligt, för det har ju också hänt lite grejer på senare år. Att det blivit mer tillgängligt med naturen, kött på marknaden för en konsument så att man kan hitta det här köttet. Men vi behöver göra mer så konsumenterna behöver i större utsträckning efterfråga av kött. När man pratar om biologisk mångfald så pratar vi ju ofta som om florin och faunan som lever ovan jord. Men den biologiska mångfalden i jorden i form av dagmaskar och olika mark och mikroorganismer. Det är ju också viktigt och något som påverkas, inte minst av det vi odlar.

Janne Vad kan vi? Vad kan vi som konsument välja att äta för att gynna just hälsan? Ja, då är det återigen på åkermarken, ofta ekologisk odling eller andra odlingar som ser till att öka försäljningen på åkrarna. Det finns en koppling mellan klimatåtgärder och den biologiska mångfalden i marken, framför allt då. Och här är det väl också jätteviktigt att komma ihåg att det är grödor som får ligga mer än ett år. Om jag är husdjur intresserar mig för det här med markens så att alla, alla den typ av grödor. Om vi kan ha fler perenngrödor så är det bättre. Och där får vi ju faktiskt också fram ett försvar för djurhållningen och animaliska produkter för att just vill. Gräset som vi odlar till djuren är en flerårig produkt och den är bra för hälsan. Jag skulle säga annat. Där har vi ett försvar för nötkött och lamm i år. Tack, det skulle jag ha sagt. Jag tycker att man styr in att allt kött är inte kött vi behöver. Vi behöver i ökad utsträckning skifta konsumtionen från framför framförallt kyckling, men även gristill med nötkött och då i huvudsak kött som betar. Mer nöt och mer lamm. Säger du inte annars ett generellt kostråd ur ett klimatperspektiv att man ska äta mindre rött kött och mer kyckling till exempel. Om det är därför man absolut inte kan titta på en fråga i taget och därför finns exakt. Därför skapades kött faktiskt för att visa att det går inte att prata om bara klimatet, för då blir det optimering av systemet som man behöver väga ihop klimat och biologisk mångfald och flera aspekter. Så här är det viktigt att inte ha ett ensidigt fokus för

då blir man kycklingkramare och då blir det inte bra för den biologiska mångfalden.

Men jag skulle vilja säga att det egentligen är så attall väldigt intensiv uppfödning av djur är dåligt för den biologiska mångfalden.

Om vi pratar mejeriprodukter när det handlar om mjölkkor. De går ju inte på naturligtvismarker förutom kvigor som kan gå där. Hur bra är det för den biologiska mångfalden att konsumera mjölk och andra mejeriprodukter specifikt?

Väldigt, väldigt många mjölkgårdar vårdar betesmarker. Då tycker jag att det vore roligt om mjölken kunde få ta del av det mervärdet? Absolut. Jag tror att det kan vara positivt. Men igen det vi sa från början. Det gäller att veta hur den här mjölken har producerats. Det finns samtidigt också gårdar som inte vårdar någon betet där korna inte går ut och betar särskilt mycket. Vi har ju hela debatten kring ska de verkligen behöva gå ut med de bättre inne som finns nu? Så här behövs. Det tycker jag för konsumentens skull. Någon typ av certifiering eller märkning av de mjölkgårdar som faktiskt gör den här nytta.

Jag skulle vilja komma in här och säga att det är ur ett klimatperspektiv så behöver vi se om mjölken som är lite mer som lyxprodukter, en fantastisk produkt som Sveriges bönder producerar. Jag skulle också vilja lyfta en grej när vi säger att om du säger att det finns en dold potential i Sveriges mjölkbönder

så är det faktiskt lite upprörande att vi importerar så pass mycket ost som vi gör. Där finns det faktiskt en utmaning att se till att vi har mer konsumtion från mjölk som produceras i Sverige. Beror det på att det produceras för lite mjölk i Sverige?

Nej, det skulle jag inte säga. Jag tror att det här är marknaden som har

tagit fram lågpris ostar och det är mycket hårdast. Det står där man ser det där. Om vi pratar om märket så ser vi från Sverige. Märket är väldigt tydligt på hårdost. Men det är en del av dem som inte kommer från Sverige. Ja, det är de enklare. Jag skulle inte säga att de finns. Ostarna från Frankrike och Alperna är det egentliga problemet. Är den billiga hårdost? Precis därför att osten behövs för att bära hela mjölken.

Näringen. Och vi är duktiga på att äta mycket ost i Sverige. Det här handlar väldigt mycket om att välja rätt och välja svenskt. När det gäller de grödor man äter. Vad ska man tänka där för att gynna den biologiska mångfalden?

Ja, jag tycker att man ska gynna de grödor som kanske inte är så vanliga. Oftast väljervi mellan alltför få olika sorters grödor, finns massor med olika rotsaker och grönsaker. Det finns bortglömda grödor som bovete och sådant som vi också skulle kunna använda för att gynna den biologiska mångfalden. Skulle öka matsäkerhet i en ganska osäker framtid med ett varierande klimat också. Jag tänker att vi ska komma ihåg vad vi pratar om mångfald. Det ska vara precis som du säger. Det skavara fler sorter för då blir det per definition mångfald. Då blir det en större variation i odling. Sätti vad vi näringsmässigt och alltihopa. Det tror jag hjälper. Bara det att det är enfald vi ska undvika.

Men det finns ju en motsättning till den specialisering som just nu gynnas i livsmedel systemet.

Där kanske vi skulle behöva någon som tittade på som var mer politiskt skolad när jag. Skulle den biologiska mångfalden gynnas av att man har mindre åkermark eller att man har de här stora arealer med till exempel vete eller råg utan att man tänker att man delar av åkermarken i mindre zoner för att få större variation på odlingen.

Ja, det tror jag i och för sig. Men jag är rädd för att man vänderen sån kommentar till att vara emot stora jordbruk, stora enheter. Det är inte storleken i sig som är problemet, utan det är hur man använder de stora fälten som ser ut som de gör i dag. Det kan vi inte ändra på. Men visst kan du odla fler sorter. Men det ska fortfarande vara effektivt och ekonomiskt möjligt så att säga.

Anna Richert vet vi hur bra skulle säga att det är för den biologiska mångfalden att helt välja bort köttprodukter och äta vegetariskt eller veganskt.

Vi är lite som Anna ger mig. Jag tycker att polariseringen är dålig, så ensidiga att äta ensidigt veganskt. Det kan man göra och det är ett viktigt steg. Men jag tror att en fullständig sådant skifte är ju inte önskvärt faktiskt, utan det ska vara ett varierat och diverse system och måttssystem. Till exempel de markerna som vi pratade om producerar gräs men som man inte kan odla grödor på och som kan som då kan utnyttjas till



att producera livsmedel. Så det. Ska man göra med dem med de markerna som nu är inne på den betesmark och den mark som som inte kan användas för att producera vegetabiliska livsmedel.

Till exakt det som vi har sagt att vi behöver kunna produceranötkött och lamm på de markerna med lägreintensitet och mera mervärden.

Det finns ju en idé att man skulle kunna odla skog på de här och då få en högre klimat effekt till.

Men jag är tveksam till det och framför allt är det extremt dåligt studerat hur man kan kombineraskog och produktion och vete. Där skulle vi behöva veta mer om vilka system och vilken skogsskötsel som skulle samtidigt kunna producera betesdjur. Det är jättebra att vi tar upp det för vi har ju en nestor i Sverige, kung som har pratat om det här i snart 40 år och han har alltid legat före sin tid. Men vi börjar komma ikapp och man kan ju säga att det egentligen går alldeles utmärkt att producera vete och trän samtidigt, men inte det industriella eller högeffektiva skogsbrukets åklart, utan då är vi där igen att det måste förändras, systemen måste förändras och marknaden måste vara med och stötta det här så att det fortfarande betalar sig. Men visst går det att gå ut och plocka träd i en betesmark och göra dem till timmer. Det är klart det går.

När det gäller importerad mat. Hur ska man tänka då som konsument? Vad ska man välja? Dels när det handlar, vilket ursprungsland och vilken typ av livsmedel det är och vad som kan definitivt undvikas. Jag skulle undvika kött från Sydamerika till exempel. Det finns inga brasilianska oxfile. Ja, till exempel att det är ganska tveksamt, speciellt biologisk mångfald synvinkel. Men ekologiskt är oftast bra och sedan kan man vara lite påpasslig här också, därför att till exempel mat från Nya Zeeland är ofta på. Vad vi skulle här i Sverige kalla för vallareller exotiska växter som är inplanterade, medan däremot naturen på Island kan mycket väl vara att man har gott arbetat på ljunghedar, den atlantiska heden som har en hög biologisk mångfald. Men jag skulle vilja säga att man måste äta så mycket importerat. När det handlar om närproducerad mat som vi egentligen är inne i och prata mer om. Som konsument är det alltid bättre att välja närproducerad mat. Det är en av dessa frågor som inte har ett

bra svar. Därför måste man i de flesta fall måste man göra en bedömning om det är närproducerat och ekologiskt och naturligt. Samtidigt skulle jag välja det. Ja, men man måste. Man måste kunna fundera. Det viktiga tror jag att konsumenten funderar på. Vad är det som jag tycker är viktigt här och då? Personligen tycker jag att de närproducerade som jag kan hitta här runt om kring Uppsala är värda att stödja. De har också en knepig ekonomi och ofta en ibland lite knepigare och osäkrare. Men däremot om det inte finns något närproducerat. Välja gärna ekologiskt eller någon annan certifiering som faktiskt talar om för dem att man får ett annat, mer mervärde. Det där ger ju olika för olika varor. Jag har en sista fråga till er alla tre om ni själva skulle få välja en maträtt att lägga på tallriken som är bra just för att gynna den biologiska mångfalden. Vad skulle ni vilja lägga på tallriken då? Om vi börjar med dig, Anna Richert.

Det måste bli en måltid med väldigt liten och rätt så lyxigt tillagad naturvetenskap. Och sen till det.

Jag gillar ju lamm så det får bli lamm för min del. Sen skulle jag också vilja lägga på en hel del ekologiska. Det blir ekologisk potatis då och lite grönsaker på det. Det blir säkert jättebra

jag. Man ser det. Jag skulle äta en lokalproducerad lamm i en gryta, så det är ganska lite där och så. Det skulle vara lokalt producerade rotsaker. Av lite udda karaktär så att man gynnar den odlade mångfalden också. Och ja, potatis eller pasta, möjligen till det här. Och sen ett lokalproducerat vin med hunger. Jag stämmer ju in i tanken. Det kanske är för att det är höst, men för mig är en högre skryta med väldigt mycket rotsaker i alla möjliga sorter och en god potatis till det då. Och så delar vi på vinflaska.

Då är det låter som tre väldigt goda måltider. Anna Richert, VF, Janne Bengtsson från Eslöv och Anna Olsson från föreningen. Naturligtvis kött i Sverige. Stort tack för att ni var med i den landet. Tack så mycket. Tack!

Detta var allt jag hade bjuda på för idag återstår bara för mig att säga att podden Landet produceras av landsbygds-nätverket. Redaktör var Ingrid Whitlock. Och jag heter Håkan Montelius. Hoppas vi hörs i nästa avsnitt.