

Verden har skrigende behov for flere fødevarer

Vi står med tre forbundne globale problemer: Madspild. Klimaforandringer. Og fraværet af fødevarer til alle. Det skal vi gøre noget ved.

BRAGT I ALTINGET 22.9

Af fødevarerminister Rasmus Prehn (S) og generalsekretær i Folkekirkens Nødhjælp Birgitte Qvist-Sørensen

En tredjedel af al den mad, der produceres globalt – omkring 1,3 milliarder tons - går til spilde. Det er ubærligt.

I vores del af verden går maden hovedsageligt til spilde i detailhandlen og hos forbrugerne. I Danmark svarer madspildet hos forbrugerne til, at hver femte indkøbsvogn ryger direkte i skraldespanden i stedet for på middagsbordet. Samlet er madspildet på 814.000 tons hvert år. Det er meningsløst.

Madspildet er også et kæmpe globalt problem. Og det udstiller ulighedsproblemerne. For samtidig med at masser af mad spildes i den rige del af verden, er der mere end 800 millioner mennesker i verden, der sulter.

Hertil kommer, at madspildet er med til at udlede CO₂, som via klimaforandringerne forstærker problemerne med at brødføde verdens befolkning, fordi den globale opvarmning ødelægger de frugtbare jorde og afgrøder – særligt i udviklingslande i tørkeplagede regioner.

Det betyder faldende fødevarerproduktion. Og de fattige lande betaler den højeste pris for de klimaforandringer, de bidrager mindst til. Det ekstreme vejr skaber flere steder en uhyggelig cocktail af sult og fordrivelse.

Vi står altså med tre indbyrdes forbundne problemer, som der skal gøres noget ved: Madspild. Klimaforandringer. Og fraværet af fødevarer til alle.

Der er behov for at gentænke de globale fødevarer-systemer i landbruget, industrien, detailhandlen og husholdningerne. Det er vores fokus på fødevarer-topmødet, Food Systems Summit 2021, i forbindelse med FN's Generalforsamling i New York i disse septemberdage. Her skal udfordringerne i fødevarer-systemerne helt i top på den globale dagsorden.

Fødevarer-topmødet skal følges op af handling både herhjemme og ude i den store verden.

Regeringen har på den globale scene stærkt fokus på at bekæmpe sult og løfte madkvaliteten i udviklingslandene – herunder i skolerne. Og så sætter vi på alle niveauer ind mod klimaforandringerne, som er med til at forstærke fødevarer-problemerne i udviklingslandene.

På den nationale scene står bekæmpelse af madspild højt på regeringens dagsorden.

Her er der også gode eksempler på danske ngo-initiativer. Eksempelvis har Folkekirkens Nødhjælp kastet sig ind i kampen med Wefood-butikker, som giver danskerne mulighed for at reducere madspild ved at købe overskudsmadvarer, der intet fejler. Sammen var butikkerne og kunderne med til at reducere 357 tons madvarer i 2020. Overskuddet går til at bekæmpe sult blandt verdens fattigste – herunder at reducere madspildet i udviklingslandene.

For også i udviklingslande er madspild et problem. Mange småbønders ris rådner, bliver angrebet af svampe eller spist af dyr på grund af dårlige opbevaringsforhold, og det er svært at få varerne transporteret til de lokale markeder. Folkekirkens Nødhjælp arbejder derfor på at forbedre fødevarerens sikkerheden i udviklingslandene.

Her handler det om at organisere småproducenterne, så de i fællesskab kan spare op og investere i opbevaring, herunder køling, transport, markedsadgang. Folkekirkens Nødhjælp og andre danske fødevareraktørers erfaringer med globale værdikæder bærer regeringen med ind på FN's Food Systems Summit.

Alt i alt er det afgørende, at myndigheder, virksomheder, forskning og civilsamfund samarbejder om fremtidens systemer. Partnerskaber er en væsentlig del af opskriften på at styrke de globale fødevarer-systemer – og dermed bidrage til at løse sult- og klimakrisen i balance med klodens ressourcer. Uden at spille dem.

Udfordringen er stor. Og vi har travlt.