

Tvärvetenskap – nyckeln till ett hållbart livsmedelssystem?

Sättet som vi producerar och konsumerar mat måste förändras i grunden om vi ska kunna möta framtidens utmaningar. Men hur ska det gå till rent praktiskt och vilka hinder och möjligheter finns på vägen mot målet om ett hållbart livsmedelssystem? RISE deltar i det tvärvetenskapliga forskningsprogrammet MISTRA Food Futures som studerar hur Sveriges livsmedelsproduktion ska kunna ställa om till ett hållbart system.

Livsmedelsförsörjningen står för omkring 25% av de globala växthusgasutsläppen. Samtidigt ökar jordens befolkning. En tredjedel av världens odlade mat blir till matavfall. Produktion och markanvändning leder till miljöpåverkan på mark och vatten. Det är bråttom att ställa om hela livsmedelssystemet, men hur ska det genomföras?

Aktörerna inom primärproduktionen har uttalade problem att nå lönsamhet, vilket begränsar möjligheterna för innovation och utveckling i livsmedelssystemet. Vem ska stå för kostnaderna kopplat till den risk man som enskild aktör tar för att prova något nytt? Vilka regelverk måste till, vilka hinder måste bort och vilka möjligheter baserat på befintlig kunskap finns för att ställa om till ett resilient system?

Forskning och branschkunskap samlas i stort omställningsprojekt

Stiftelsen för miljöstrategisk forskning – MISTRA, satsar 64 miljoner (övriga finansierar står för 16 miljoner) på det tvärvetenskapliga forskningsprogrammet MISTRA Food Futures, som, ska utveckla strategier för ett svenskt livsmedelssystem som är ekonomiskt, socialt- och miljömässigt hållbart samt resilient och som kan leverera hälsosam mat. Strategierna ska bidra till både kortsiktig förändring, till år 2030, och långsiktig omvandling av systemet, till år 2045.



MISTRA Food Futures är unikt då forskare från en stor mängd områden deltar: husdjursvetenskap, växtodlingslära, miljövetenskap, ekologi, folkhälsovetenskap, medicin, ekonomi, beteendekonomi, entreprenörskap och teknologi. För att ta ett helhetsgrepp över livsmedelssystemets alla delar kommer man dessutom arbeta i nära samarbete med myndigheter, företag, branschorganisationer och konsumenter. Målet är skapa en plattform som vilar på befintlig forskning och som i sin tur främjar samarbete och innovation i verkliga projekt.

"Ingen aktör eller vetenskapligt fält kan göra detta ensam, men tillsammans har vi unika möjligheter!"

– Genom att etablera samarbete över flera olika vetenskapliga fält och med aktörer som alla behövs för omställningen, skapar vi en helt unik möjlighet att ta ett helhetsgrepp på livsmedelssystemets utmaningar, säger Ulf Sonesson. Ingen aktör eller vetenskapligt fält kan göra detta ensam, men tillsammans har vi unika möjligheter!

Alla delar som påverkar livsmedelssystemet studeras

RISE – som en av tre huvudpartners – är med i många delar av programmet men bidrar också med innovationssystemutveckling och leder arbetet med att påbörja implementering.

– Det är hela livsmedelssystemet vi kommer att arbeta med. Vi kommer att skanna av och samla ihop forskning och kunskap som redan finns, för att sedan implementera det i konkreta projekt inom olika delar av kedjan, säger Ulf Sonesson, Forsknings och affärsutvecklare på RISE.

En del producenter har redan startat vissa omställningsprojekt på egen hand; Mycorena bygger en fullskalig anläggning för produktion av svampprotein, Dafgårds satsar på en ny produktionslinje för vegetariska produkter, Orkla gör en satsning på ärtbaserade produkter och Lantmännen planerar en produktionsanläggning för proteinprocessning. Ulf Sonesson menar att det trots egna initiativ kommer att krävas forskningsansatser för att klara utmaningarna, och att denna forskning måste göras i samverkan med alla aktörer som är delaktiga, för att omställningen ska kunna ske.

– MISTRA Food Futures har landat i en stegvis metod som underlättar för deltagare från både företag och akademi att tänka utanför boxen. Vi arbetar med olika produktkoncept samtidigt som metoden bygger på att effektivt utnyttja befintlig kunskap och vara transparent, säger Ulf Sonesson.

Samarbete påskyndar förändring

Maria Hellström, projektledare på RISE, arbetar med implementeringsdelen, där kunskap bryts ned till konkreta projektförslag. Hon säger att målet med projekten är att se till att transformationen mot hållbarhet börjar ta fart på riktigt.

– Livsmedelskedjan är så oerhört sammansatt att det inte går att genomföra alla förändringar på en gång. Allt måste stöpas om, men det måste göras bit för bit. Dock är det oerhört viktigt att vi börjar omsätta kunskap i handling redan nu, säger hon.

En stor del av omställningsarbetet handlar om att utveckla strategier för att omvandla hinder till hästvänger för systemförändring. Det handlar likväl om styrmedel som finns eller styrmedel som borde finnas – både inom landet och på EU-nivå, liksom vilka typer av affärsmodeller som behövs för att säkerställa att risk och vinst blir rättvist fördelade under omställningen.

– Om en svensk lantbrukare vill börja odla sojabönor till sojafärs på sina åkrar, så är det idag den enskilda bonden som får stå för kostnaderna om det visar sig att det inte funkar eller produkten inte slår. Riskerna i utveckling och omställning måste därför spridas så att inte all risk tas på en enskild aktör.

Incitament och verktyg att göra rätt saker

Alla partnerprojekt finansieras och drivs inom MISTRA Food Futures regi. Men utomstående aktörer kan få hjälp med kontaktnät och workshops för att få tillgång till kunskap och bolla uppslag med branschkollegor. Till exempel har man inom implementeringsdelen av programmet jobbat med en utmaningsorienterad metodik, där aktörer från olika delar av livsmedelssystemet samlas i mindre grupper och diskuterar vad som behöver komma på plats för att ett visst problem ska få en lösning eller en god idé ges förutsättningar att slå igenom. Alla grupper redovisar sina identifierade åtgärder för varandra, där sammansättningen av grupperna gör att flera olika perspektiv kommer fram. Därefter kan de tillsammans, eller var och en för sig, omsätta planerna till verkliga projekt på egen hand. Målet är att på så vis möjliggöra en bredare forskningsbaserad transformation.

– Genom att få i gång samarbeten och samskapande med både våra projektpartners och externa aktörer kan MISTRA Food Futures verka som en katalysator för att få i gång en verklig förändring på flera plan inom livsmedelskedjan, säger Maria Hellström.

– Vi kan inte rädda planeten utan att förändra vad som krävs för att vi ska få mat på bordet: uppfödning, odling, industriförädling, förpackning, vilka matval vi gör som konsumenter. Jag tror och hoppas att det här forskningsprogrammet sätter i gång många förändringsprocesser, och ger alla aktörer incitament och verktyg att göra rätt saker, avslutar Ulf Sonesson.

MISTRA FOOD SYSTEMS

Huvudpartners

- Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), programvärd
- Stockholm Resilience Centre vid Stockholms universitet
- Research Institute of Sweden (RISE)

Övriga partners

- Arla Foods
- AxFood
- Coop
- HKScan
- Lantmännen
- Mashie
- Orkla Foods Sverige
- Polärbröd
- LRF
- Livsmedelsföretagen
- Chalmers
- Göteborgs universitet
- Folkhälsomyndigheten
- Jordbruksverket
- Livsmedelsverket
- Region Västra Götaland
- Region Östergötland
- Region Kalmar

Publicerad: 2021-10-18

KONTAKTPERSON

Ulf Sonesson

Forsknings och affärsutvecklare

[Läs mer om Ulf](#)

[Kontakta Ulf](#)

RELATERAT

PROJEKT

FINEST - Hälsosam mat från hållbara livsmedelssystem

BERÄTTELSE

Kan hälsa och hållbarhet gå hand i hand?

BERÄTTELSE

Kan maten ta slut?

EXPERTIS

Miljöpåverkan i livsmedelskedjan

PRESSMEDDELANDE

Mat och klimat – nya proteinkällor på väg

EXPERTIS

Utveckling av proteinprodukter

EXPERTIS

Konsumtion av hållbart protein

EXPERTIS

Matsvinn