



nr 30/2015

32

2015-10-18

Åkersberga

MOTION TILL KOMMUNFULLMÄKTIGE I ÖSTERÅKER

Plan för att öka andelen ekologisk och närodlad mat i kommunens verksamheter

Att värna om människor och miljö, och skydda våra invånare från förutsägbara risker är en av politikerns viktigaste skyldigheter. Ett sätt att höja livskvaliteten för invånarna i kommunen och beakta våra skyldigheter, är att se över maten vi serverar i kommunens verksamheter. Mat påverkar samhället på alla nivåer – från den cellulära till den globala. Konventionellt odlad mat, som utvecklats framförallt sedan 1950-talet, medför en rad negativa konsekvenser och onödiga risker. Stora monokulturer och giftiga bekämpningsmedel har urlakat jordarna på näring, försurat vattendrag och spridit en rad giftiga ämnen i både människor och djur.¹ Tack och lov finns det alternativ.

Ekologiskt odlad mat, som liknar sättet maten odlades förr, är nyttig och näringstät eftersom näringsämnen förs tillbaka till åkrarna genom naturligt gödsel, den innehåller färre toxiner eftersom den behandlas med biologiskt nedbrytbara ämnen istället för bekämpningsmedel, och gynnar den biologiska mångfalden, eftersom fler arter tillåts växa på och omkring odlingsmarkerna.² Dessutom är den godare! Att dessutom satsa på närodlad mat innebär vinster för klimatet liksom för vår egen kommuns verksamheter.

Många kommuner arbetar idag med att öka andelen ekologisk och närodlad mat i sina verksamheter, och på flera håll har arbetet varit framgångsrikt. Lund (50 %), Södertälje (47 %), och Malmö (44 %) är tre exempel. I Österåkers kommun är 19 % av maten som serveras ekologisk.³ Under våren 2014 gjorde vår Kostchef och Produktionschef en utredning om vad en ökning av ekologisk skolmat skulle kosta. Resultatet – en kostnadsökning på 40 %, presenterades tillsammans med slutsatsen att vi omöjligt kan öka andelen ekologisk mat inom nuvarande elevpeng.⁴ Ett problem med undersökningen är att den enbart bytte ut konventionellt odlade råvaror mot ekologiska. För att nå en kostnadseffektiv omställning krävs en mycket bredare strategi; att servera säsongsbaserad mat, vända den ökade köttkonsumtionen⁵ och minska matsvinnet är några användbara metoder.

Någon utförligare utredning om ekologisk eller närodlad mat behövs inte; det finns redan en mängd djupgående rapporter om fördelarna. Att det är möjligt att öka andelen ekologisk mat i offentliga kök finns det också flera exempel på. Det som återstår är ett politiskt direktiv, samt att arbeta fram *hur* en förändring ska genomföras, med hänsyn till Österåkers unika kontext.⁶

Mot bakgrund av ovanstående föreslås Kommunfullmäktige besluta att:

Kommunstyrelsen ges i uppdrag att ta fram en plan för att successivt öka den ekologiska och närodlade maten i kommunens verksamheter.

Kristin Hagegård
Miljöpartiet de Gröna i Österåker



¹ <http://www.krav.se/ekologiskt-utan-kemiska-bekampningsmedel>. Se gärna dokumentärfilmen "Underkastelse" för mer information om riskerna med kemikalier i kroppen; https://www.youtube.com/watch?v=eh_bmp0E8tc

² http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_sv.htm, samt <http://www.naturskyddsforeningen.se/sites/default/files/dokument-media/rapporter/bekampning-inom-ekologisk-och-oeologisk-odling.pdf>

³ Alla siffror från: <http://www.ekomatcentrum.se/files/Kort%20rapport%202015%20Ekomatligan%20Ekomatcentrum.pdf>

⁴ Rapport från Kostchefen och Produktionschefen till Produktionsstyrelsen; http://www.osteraker.se/download/18_5d2c2f4c14887b0fa229393/1418230683426/Protokoll+PS+4+december+2014.pdf, sidan 11

⁵ Intaget av kött har ökat explosionsartat. Bara från 1990 till 2012 har den svenska köttkonsumtionen ökat med drygt 40 %. Dessutom har svenskt kött minskat på bekostnad av importerat;

http://www.jordbruksverket.se/download/18_39da9fd113eb389bda880001123/Ra+2013_2.pdf Det här får hälsokonsekvenser, och påverkar djurens lidande, men är särskilt oroande ur klimathänsyn.

⁶ Det finns många olika vägar att gå för att öka andelen ekologisk mat. Att ansöka om EU-medel är ett sätt, att anställa en inspiratör som arbetar med kommunens köckar (såsom Västerås gjort) är ett annat, att investera i fler tillagningskök ett tredje. Dessa och fler goda exempel finns att läsa om på nätet.