

POLITIK FÖR GOD MAT

- Gröna förslag för godare mat

mp.se

miljöpartiet de gröna



POLITIK FÖR GOD MAT

TILL DEN GODA MATENS FÖRSVAR

Den internationella Slow Food-rörelsen har som motto att maten ska vara god, ren och rättvis. För Miljöpartiet de Gröna är det lätt att skriva under på. God mat är ett mångtydigt begrepp. Det är mycket mer än de näringsämnen en maträtt innehåller. God mat är producerad på ett gott sätt, med hänsyn till människa, djur och natur. God mat är vällagad med dofter och smaker som berikar både kropp och själ. Det som är god mat kan också variera i olika kulturer. Att bevara olika lokala maträtter och traditioner ger oss människor en identitet. God mat är en måltid, en mötesplats som ger avkoppling och många gånger en stark social samvaro.

God mat är politik. Den låt-gå-mentalitet som fått prägla utvecklingen av vår matkultur har skapat förödande konsekvenser, bland annat i form av ohälsa och miljöförstöring. Lagstiftning och styrmedel leder uppenbart i fel riktning.

Det är inte aptitligt att sjukhus och äldreomsorg ger äldre och sjuka mat som uppenbart är gjord på så undermåliga råvaror att tiotals e-nummer (tillsatser) ska kamouflera innehållet. Svenska Dagbladet har i flera artiklar avslöjat vilken mat som serveras på sjukhus i Stockholms län. Ett exempel var en kycklingrätt, med sås, grönsaker och potatis som innehöll 20 olika e-nummer. De äldres aptit kan helt förtas av att den trista maten serveras i ännu tråkigare plastlådor. Det är som om någon glömt bort att riktig mat trots allt är helt grundläggande för människors välbefinnande.

Det är orimligt att maten ska fraktas runt halva jorden innan den hamnar på tallriken. Den norska laxen åker till Kina och vänder för att fileas, kycklingen kommer från Thailand och lammet från Nya Zeeland, bara för att ta några exempel.

I skolan kan barnens förmågor och prestationer komma att hållas tillbaka för att skolmaten, hur näringsriktig den än är, inte hamnar i barnens magar alla gånger. Doften av nylagad mat, serverad i en lugn och skön miljö utan stress borde vara något alla får uppleva till vardags. Idag låter många bli att äta.

Det finns också otaliga exempel på att de som odlar och producerar mat inte får rimlig ersättning för sitt arbete.

Det är en mänsklig rättighet att få äta sig mätt. Ändå går enligt FN 923 miljoner människor på jorden kroniskt hungriga. De är inte hungriga för att det är brist på mat utan för att de inte får tillgång till den mat som produceras. De saknar pengar, inflytande eller möjlighet att själva odla sin mat. Den överväldigande delen av dem som hungrar är småbönder, fiskare eller boskapsskötare. Hur kan det vara möjligt?

Exemplen på hur den goda maten får stå tillbaka är många. För många. Därför behöver Sverige en politik för god mat.

Miljöpartiet vill föra en politik för god mat som ger förutsättningar för företag, myndigheter och privatpersoner att satsa på god mat för sina kunder, anställda och vänner. Det behövs en sammanhållen politik för god mat – grön politik som samverkar mellan lokal nivå, regional nivå, riksnivå och EU-nivå.

Miljöpartiet vill göra det enklare att producera, laga och äta riktigt god mat.

Den offentliga upphandlingen av mat till skolor, sjukhus och äldreomsorg har en viktig roll i en politik för god mat. Idag ser vi en utveckling som i stor utsträckning går åt fel håll – köken läggs ned och ersätts istället av anonym smaklös centrallagad mat som transporteras långt och värms upp innan servering. Miljöpartiet kommer i EU-parlamentet, i riksdagen och ute i landets kommuner att agera för en förändring där maten lagas nära människor och tillåts dofta och smaka som god mat ska göra.

TIO KRAV PÅ POLITIK FÖR GOD MAT

SATSA PÅ GOD SKOLMAT I KOMMUNERNA

Kommunerna måste våga satsa på god mat i de offentliga storköken. Ge måltidspersonalen tid och resurser att upphandla och laga mat från bra råvaror. Gör delade upphandlingar så att det lokala näringslivet kan delta. En bra skolmat är en investering i barnens hälsa och utbildning. Miljöpartiet kommer i kommuner och landsting under det kommande året driva kravet på en ökad andel ekologisk mat på landets skolor och sjukhus.

SKOLKÖKSLYFTET

Vi vill genomföra ett skolkökslyft som ger måltidspersonalen kunskaper och verktyg för att höja kvaliteten på skolmaten. Staten och kommunerna bör tillsammans finansiera kompetensutveckling så att de kan gå från att vara kokerskor eller ekonomibiträden till att bli kockar. Man ska genom programmet få möjligheter att lära sig mer om barn, mat och hälsa, ekologisk och rättvisemärkt mat, och få kunskaper kring lagstiftning och rutiner så att man minskar rädslan för att göra fel.

RENSA I TILLSATSDJUNGELN

Begränsa de onödiga tillsatserna i skolmaten. Dåliga råvaror ska inte maskeras med kemiska tillsatser. Tillsatser som är otillåtna i ekologisk mat bör inte heller förekomma i skolmaten. Sverige bör också driva på EU för att få till stånd ett gemensamt stopp för onödiga tillsatser.

Det är också dags att, liksom Danmark, förbjuda transfetter i mat. EU-parlamentets miljöutskott har visat att stopp för transfetter är det mest kostnadseffektiva sättet att minska dödligheten i hjärt- och kärlsjukdomar i EU.

STRATEGI FÖR ATT NÅ EKOMÅLET

Regeringen har försummat att vidta några som helst åtgärder för att nå målet om minst 25 procent ekologisk mat i offentliga storkök. Målet skulle vara uppnått till 2010, men kommer inte att nås om inte ytterligare åtgärder vidtas. En strategi måste snarast komma på plats för att målet ska nås. Regeringen måste visa att man menar allvar.

URSPRUNGSMÄRK ALLT KÖTT

EU ställer bara krav på ursprungsmärkning av nötkött. Men det är viktigt för konsumenten att få veta var allt kött kommer ifrån. Miljöpartiet vill att allt kött ska ursprungsmärkas. Även restauranger ska redovisa ursprunget för köttet som serveras.

SATSA PÅ REGIONAL MAT

Eldrimner, det nationella kompetenscentrat för småskaligt mathantverk bör få öronmärkta resurser för att kunna utveckla sin verksamhet och ett utvecklat uppdrag som gynnar regional matkultur. Ett nationellt utvecklingscentrum för restaurang och storhushåll ska också inrättas med inspiration från Eldrimner.

FORSKNING OM SAMBAND MELLAN MAT OCH RESULTAT

Det behövs mer forskning kring hur maten och måltiden påverkar människors prestationer. Erfarenheterna är tydliga och ett antal utländska undersökningar visar på ett starkt samband mellan god mat och resultat i skolan. Dessutom vet man att dåliga matvanor har en stark påverkan på tillfrisknandet hos sjuka. Men det behövs mer forskning kring hur sambanden ser ut mer i detalj.

GE FÖRÄLDRAR TID FÖR BARN – OCH TID FÖR MAT

Många föräldrar upplever att man inte har tid i sin stressade vardag för att laga riktig mat till sina barn. Man är i hög utsträckning hänvisad till snabblagade halvfabrikat. Vi får en generation där många barn föredrar färdiglagade köttbullar framför hemlagade. Miljöpartiet vill ge alla småbarnsföräldrar möjlighet att gå ner i arbetstid med ekonomisk ersättning från staten. Vårt barntidsförslag ger mer tid med barnen och mer tid att laga och äta den goda maten för dem som vill.

SÄNKT MOMS PÅ EKOMAT

Miljöpartiet vill att det ska vara enklare att vara miljövänlig. Vi vill tillsätta en utredning efter ett rödgrönt maktskifte om att sänka momsens på ekologisk mat.

ÖKADE ANSLAG TILL KOMMUNER OCH LANDSTING

För att ge kommuner och landsting möjlighet att satsa på god mat i de offentliga köken behöver statsbidragen till kommunerna höjas i takt med konjunkturedgången.

MAT FÖR VÄLFÄRDEN

God och näringsrik mat är en nyckelfråga för en framgångsrik skola, en fungerande äldreomsorg och en effektiv vård. Alla människor mår bättre och presterar bättre om man regelbundet äter god och vällagad mat. Det gäller kanske i ännu högre utsträckning i vården, skolan och omsorgen. Mätta barn är mer fokuserade på lektionerna, har högre kreativitet och har en snabbare inläring. De är friskare och har lägre frånvaro. Enligt Livsmedelsverkets undersökningar är bra och regelbundna matvanor ett bra sätt att garantera optimal prestationsförmåga. Är man hungrig kan man få svårt att koncentrera sig och hänga med i undervisningen. Patienter som äter ordentligt tillfrisknar snabbare och har ett bättre immunförsvar. Mat i lagom mängd är en billig medicin utan biverkningar.

Bra skolmat är viktigt både för hälsan och för elevernas prestationer i skolan. Det är viktigt att miljön där maten serveras upplevs som bra; det är inte nyttigt för hälsan att stressa vid måltiderna. Stressade måltider kan leda till övervikt och sämre näringsupptag. I en hetsig matsalsmiljö är det också fler elever som hoppar över lunchen.

En politik för god mat i den offentliga servicen ger en högre kvalitet för patienter och elever. Men det ger också förutsättningar att utveckla en lokal livsmedelsförädling och livsmedelsproduktion. Ökad kvalitet i offentligt serverad mat är en viktig faktor för ett framgångsrikt lokalt livsmedelsföretagande.

Bra mat ska naturligtvis ha ett bra näringsinnehåll och vara fri från bakterier, gifter och andra skadliga substanser. Men mat till människor är inte bara en fråga om hur många gram den innehåller av olika näringsämnen och vitaminer. Bra mat måste också ha smak, doft, utseende som väcker glädje och lust att äta och ger aptit på mat. Vad spelar det för roll om maten är näringsriktig om inte barnen äter den?

DEN SVARTA LÅDAN

Nedläggning av skolkök har pågått länge. Skolmaten i små skolor har centraliserats till ett större gemensamt kök för att kunna spara pengar och i vissa fall höja kvaliteten på maten. Hemtjänsten lagar i allt mindre utsträckning mat hemma hos de boende utan levererar centralt förpackade matlådor för uppvärmning i mikrougn.

Det senaste året har nedläggningen av kök tagit ett nytt stort steg. Nu är det inte bara de små skolköken och den hemlagade hemtjänstmaten som centraliseras. I flera landsting har man slutat laga maten till patienterna på sjukhusen. Istället levereras portionsförpackade matlådor som värms upp ute på avdelningarna.

I Stockholm har den borgerliga landstingsledningen stängt köken vid Södertälje sjukhus, Karolinska universitetssjukhuset i Solna och Huddinge. Centraliseringen av sjukhusmaten i Stockholm har lett till en intensiv debatt. Det har framkommit att patienter har slutat äta när maten inte längre smakar något. Två röster i den debatten ger en bra illustration till frågeställningen:

- Även om man upplever att maten smakar mindre än vad man tänkt sig så innehåller den näringsvärderna som behövs, säger det folkpartistiska landstingsrådet Maria Wallhager till Svenska Dagbladet.

- Det måste bli färre kemiingenjörer och mer hjärta i matlagningen. Det känns som att man skapat mat som ser okej ut och kanske håller vissa formkrav, men som inte smakar någonting, säger nyopererade John Wallmark till samma tidning.

I Uppsala har den borgerliga landstingsmajoriteten genomfört en liknande förändring. Akademiska sjukhuset är Uppsala läns största arbetsplats. Tillagningsköket byggdes 1968 och renoverades senast 1985. Nu är det dags att renovera igen. Men istället har man

bestämt sig för att bara satsa på ett mottagningskök, maten levereras istället från ett kök i Västerås.

Beslutet är särskilt olyckligt då Uppsala läns landsting är ledande i landet på ekologisk mat i offentliga kök. Under förra mandatperioden satsade man på utbildning och KRAV-certifiering av köket. Förra året hade man 28 procent ekologiskt och 8 procent rättvisemärkt. Inget annat landsting är bättre, bara en av Sveriges 290 kommuner har en högre andel i ekomat. Maten har fått högt betyg av patienterna när man har värderat kosten.

I de nya reglerna i Uppsala landsting finns inga bindande regler om andel ekologiskt. Det finns heller inga regler om ursprung, märkning, produktionsmetoder eller liknande. Allt talar för att det bara blir lägsta pris som gäller i fortsättningen. När de nya reglerna träder ikraft vid årsskiftet lagas personalmaten i Uppsala till följd av protester från personalen. Men patienternas mat körs i lastbil från Västerås.

SKOLMAT PÅ VILLOVÄGAR

Den tilltagande centraliseringen av de offentliga köken beror i första hand på slimmade budgetar för vård, skola och omsorg. Fallande skatteinkomster och stigande kostnader har inte kompenseras från statens sida. Fixeringen vid den så kallade "kärnverksamheten" har gjort att man skurit ned anslag till mat till förmån för mer angelägna delar av verksamheten. Men om barnen går hungriga spelar det inte så stor roll hur bra läroböcker eller hur många lärare man har

En ganska okänd faktor som haft stor betydelse i många kommuner och landsting är de myndighetskrav som ställts på köken av svenska myndigheter. Det är inte konstigt att både entreprenörer och kommuner blir rädda att göra fel i den enorma floran av regler.

Nedanstående lista ger exempel på lagstiftning som gäller för den som hanterar livsmedel.:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfarande i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien
- Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung
- Livsmedelslagen (SFS 2006:804)
- Livsmedelsförordningen (SFS 2006:813)
- Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:20) om hygien
- Arbetsmiljölagen (1977:1160)
- Restauranger och andra storhushåll (AFS 1982:20)
- Arbetsplatsens utformning (AFS 2000:42)
- Buller (AFS 2005:16)
- Arbete i kylda livsmedelslokaler (AFS 1998:02)
- Enkla tryckkärl (AFS 1994:53)
- Systematiskt arbetsmiljöarbete (AFS 2001:01)
- Belastningsergonomi (AFS 1998:01)
- Plan- och bygglagen (PBL 1987:10)
- Svensk Byggnorm (SBN 80)
- Storkök - särtryck ur AMA 98 och RA 98

Under senare tid har det hänt mycket inom livsmedelsområdet. År 2006 infördes en helt ny EU-lagstiftning som har ersatt en stor del av den svenska livsmedelslagstiftningen. Lagstiftningen gäller i hela EU och ställer krav på säkra livsmedel, i hela kedjan från jord till

bord. Till skillnad från den tidigare nationella lagstiftningen är EU-lagstiftningen målstyrd och inte detaljstyrd. Målet är givetvis säkra livsmedel, men lagstiftningen detaljreglerar inte på vilket sätt detta ska uppnås. Istället ställs krav på egenkontrollprogram, som kan skräddarsys för det aktuella företaget istället för att betona hur stor en diskbänk ska vara fokuserar den nya lagstiftningen på personalens kompetens, flöden och kontroll av relevanta risker. Genom säkra rutiner och kompetent personal kan målet om säkra livsmedel nås, utan att köken byggs om för mångmiljonbelopp.

Många svenska kommuner lever dock kvar i den detaljreglerande tradition som den gamla lagstiftningen innebar, och myndigheterna ställer ibland krav på kök som man egentligen inte har stöd för i lagboken. Detta har bidragit till att ett flertal kök inom barnomsorg, skola och äldreomsorg har lagts ner.

Under hösten kommer ytterligare en viktig anpassning att ske av regelverket, då de nationella kraven på godkännande av en livsmedelsanläggning upphävs från den 1 december 2009. I och med den förändringen kommer till exempel detaljhandel, personalmatsalar och restauranger inte att omfattas av kravet på godkännande.

Förutom missuppfattningen kring vilka regler som gäller för själva skolköken finns det också en missuppfattning om vilka krav man egentligen får ställa vid offentlig upphandling av mat. En vanlig missuppfattning är att stat, kommuner och landsting alltid måste välja lägsta pris. Men det finns stora möjligheter att väga in andra faktorer i en upphandling, som kvalitet, miljöbelastning och djurskydd. Det viktiga är att dessa krav är noga specificerade i upphandlingsunderlaget, och kraven måste följa de EG-rättsliga principerna, som bl.a. innebär att de ska vara icke-diskriminerande (man får exempelvis inte ställa kravet "svenskt") och relevanta för ändamålet med kvalitetskravet. Man kan t.ex. ställa krav på ekologisk produktion och djurskydd – som frigående saggor och mjölk från djur som har tillgång till en betesperiod enligt djurskyddslagstiftningen.

Miljöstyrningsrådet, som ägs gemensamt av staten och Sveriges kommuner och landsting, har utvecklat kvalitetskriterier för livsmedelsupphandling som kommuner och landsting redan idag kan använda. Om man däremot försöker upphandla närodlat blir det genast svårare, eftersom detta ses som diskriminerande av andra potentiella leverantörer. Det är också förhållandevis svårt för mindre leverantörer att vinna anbud inom offentlig upphandling. Detta beror på att många kommuner föredrar att göra stora upphandlingar, ibland till och med tillsammans med grannkommunerna och då är det bara de stora grossisterna som har möjlighet att lämna anbud. Kommunerna kan genom att till exempel göra delade upphandlingar öka möjligheterna för mindre, lokala företag att lämna anbud. Detta är en viktig komponent i en småföretagarvänlig kommunpolitik.

Mat som lagas centralt och körs ut till olika arbetsplatser genererar många onödiga transporter i kylfordon med trängsel och miljöpåverkande utsläpp som följd. Portionsförpackningar är väsentligt mycket mer skrymmande jämfört med de råvaror eller halvfabrikat som utgör alternativet. En matlagning där maten först tillagas och sedan kyls ned för att åter värmas upp använder väsentligt mer energi än den som serveras direkt efter servering. Förpackningarna och matrester som slängs ger också upphov till stora volymer sopor som ofta eldas upp. Den portionsförpackade maten ger inget utrymme för att anpassa portionsstorleken eller att använda rester följande dagar.

De flesta upplever också att måltidsupplevelsen av att äta uppvärmd mat är väsentligt sämre än att äta mat som lagats på plats. Det doftar mindre, smakar mindre och ger en tråkigare känsla.

NÄRLAGAD – NÄRFÖRÄDLAD – NÄRODLAD

Transporter av mat står för en stor del av godstransporterna kors och tvärs över jorden. Det är lax som fiskas i Sydamerika, bereds i Asien och säljs i Europa eller USA. Det är räkor som fiskas i Nordsjön och skalas i Nordafrika. Det är kyckling från Thailand, mineralvatten från Italien och nötkött från Brasilien. Självfallet ska vi fortsätta importera färsk frukt och grönt, inte minst vintertid, men de långa onödiga mattransporterna har passerat anständighetens gräns.

Ett ökat inslag av närodlat mat är viktigt för att kunna minska lastbilstransporterna och utsläppen från dessa. Mer närodlat mat möjliggör också bättre kvalitet, minskat behov av bekämpningsmedel i odlingen och mindre tillsatser i maten för att klara hållbarheten.

Om man ska kunna köpa närodlat mat är det i det närmaste nödvändigt att maten också tillagas lokalt. Ur både smak- och miljösynpunkt finns det starka skäl att utveckla den närlagade maten istället för att centralisera matlagningen till några få platser.

EU, STATEN OCH DEN KOMMUNALA SKOLMATEN

Skolmaten är en kommunal fråga. Eller rättare sagt borde vara en kommunal fråga. Men kommunernas agerande styrs i stor utsträckning av beslut som fattas någon annanstans. Det är beslut i EU som sköter jordbrukspolitiken, reglerar tillsatser i maten, sätter ramar för mycket av den lagstiftning som gäller för de offentliga köken som exempelvis livsmedelslagstiftningen. EU:s regler utgör också grunden för lagen om offentlig upphandling som styr hur kommunerna kan handla upp maten. De statliga reglerna utformas i stor utsträckning via statliga myndigheter som Livsmedelsverket, Nämnden för offentlig upphandling, Socialstyrelsen, Skolverket, etc.

I regeringens förslag till ny skollag införs ett nytt lagkrav på skolmåltiderna. Förutom dagens enda krav på kostnadsfri skolmat, ska det ställas krav även på en lägstanivå för både skol- och förskolematens kvalitet. I lagen sägs att skolmaten ska vara näringsriktig.

Men det är på inget sätt säkert att kraven på näringsriktig mat i skollagen i verkligheten kommer att ha någon som helst betydelse för den skolmat som serveras i skolorna. Lagen tar bara hänsyn till vad maten innehåller. Men det är inte maten på tallriken som påverkar barnens hälsa utan den mat som barnen faktiskt äter. Det viktigaste för barnens hälsa är att maten är näringsrik och god. Skolmaten får inte reduceras till en fråga om näringsämnen.

Varken Livsmedelsverket eller Skolinspektionen vill heller ta sig an kontroller och uppföljning av den nya lagstiftningen.

Miljöpartiet vill ge elever och föräldrar ökat inflytande över skolan, ge patienterna mer makt över vården och de äldre mer bestämmande över äldreomsorgen. Vi är helt säkra på att sådan brukarmakt skulle leda till en helt annan utveckling för hur man väljer att organisera matleveransen till verksamheterna.

LOKAL LIVSMEDELSFÖRÄDLING

Tusentals nya initiativ kring lokal upphandling och lokal livsmedelsförädling blomstrar över världen. I Sverige är Eldrimner i Jämtland en föregångare. Under föregående mandatperiod drev Miljöpartiet igenom att Eldrimner skulle få status som nationellt resurssentrum för småskaligt mathantverk och statliga medel för den funktionen. Överallt växer det upp nätverk som Sjuhäradsmat, Dalslandsmat osv.

I Borlänge har kommunen ordnat en sambandscentral dit lokala bönder kan leverera så att det blir lättare för kunderna att få tillgång till det närodlade. Kommunens upphandling från lokala leverantörer har ökat från 1 till 25 procent och trafiken och därmed koldioxidutsläppen har minskat.

Devon County Foodlinks i England, som finansieras av regeringen, länkar ihop lokala odlare och matmarknader. Detta uppskattas ha skapat 150 nya jobb och 15 bondemarknader och har gett möjlighet till en livaktig förädlingsindustri. Man räknar med att ca 115 miljoner kronor stannat i den lokala ekonomin som ett resultat av Foodlinks.

REGERINGENS MATPOLITIK

Regeringen har en vision om det nya matlandet. De vill se att Sverige utvecklas till ett gastronomiskt land av vikt. Sverige ska bli det främsta matlandet i Europa.

Regeringens program är vackert formulerat men ganska innehållslöst. Så här skriver de:

- Långa och ljusa vår- och sommarkvällar ger ett särskilt klimat som gör att frukt och bär växer långsamt och blir smakrika.
- Sverige har en unik natur som ger unika råvaror. Kombinationen av naturen och råvarorna ger dessutom en exklusiv måltidsupplevelse.
- Havet ger oss bland annat västkustens skaldjur som är världskända för sin smak, det finns musslor och odlade ostron och självklart dagsfärs fisk. De stora skogarna och vildmarken erbjuder inte endast lugn och ro utan också viltkött. En alldeles särskild ingrediens i det svenska köket.
- Den växande turismen ger Matlandet Sverige en chans att vidare utvecklas. Matupplevelser utgör en väsentlig del av turistens upplevelse och Sverigebild.
- Sverige har en mångfald vad gäller livsmedel och tillverkningsmetoder där de svenska mattraditionerna blandas med impulser från andra länder. De svenska kockarna är kända världen över för sin förmåga att ta vara på blandningen av tradition och nyskapande.
- Sverige har en växande livsmedelsindustri med stor betydelse för landsbygden. Entreprenörsanda samt företagande är en starkt bidragande faktor till en levande landsbygd. Det skapar en regional matkultur och lokal identitet.
- Djurens hälsa och välbefinnande sätts alltid i fokus, liksom det ekologiska odlandet, miljötänkandet och en hållbar matproduktion i de odlade och vilda landskapen samt i havet. Sverige är dessutom salmonellafritt vilket bidrar till konsumenternas trygghet.

Ser man till regeringens politik finns en rad saker som direkt motverkar ambitionen att Sverige ska kunna bli ett riktigt matland. Några av de viktigaste exemplen:

- Bidragen till satsningar på ekomaten har skurits ner kraftigt till förmån för satsningar på mer ljusgröna koncept som de större livsmedelsföretagens konventionella produkter, den tidigare politiken med riktade långsiktiga satsningar är bortblåst.
- Bekämpningsmedelsanvändningen i jordbruket ökar.
- Regeringen driver på i EU för att GMO-grödor ska godkännas, och har alltså bytt linje jämfört med förra regeringen.
- Konsumentverket får inte längre medel eller möjlighet att jobba med att främja konsumtion av ekologisk mat och miljömärkta produkter, tidigare mandatperioder har Konsumentverket fått tydliga uppdrag om detta.
- Regeringen vägrar konsekvent att driva en politik för att se till att hälsoskadliga tillsatser i maten tas bort, trots att andra EU-länder gör detta. Det gäller Azo-färgämnen, transfetter mm.
- Regeringen drog in beslutade medel till export av ekomat.
- Stora kvalitetsproblem med maten till unga och äldre, som beskrivits ovan.