

Tema MAT

<https://www.nrk.no/livsstil/disse-gulrottene-ble-aldri-menneskemat-1.13305023>

13/1 2016

Disse gulrøttene ble aldri menneskemat

Hvert år kaster vi flere tonn grønnsaker fordi de er for store, for små eller for stygge.

Bonde Stein Håvard Fjestad og NRK Forbrukerinspektørens programleder, Marit Evertsen Grimstad, spiser av gulrøttene som egentlig er ment for dyrene.

FOTO: ELISABET HØYE / NRK

[Silje Krosby](#) Journalist

[Elisabet Høye](#) Journalist

[Marit Evertsen Grimstad](#)

– Når vi vet at det trengs så mye mat må vi ta ansvar og spise mest mulig av det som blir produsert i Norge, sier bonde Per Odd Gjestvang.

FOTO: ELISABET HØYE / NRK

– Det er kjedelig å måtte kaste det du har jobbet for et helt år, sier bonde Stein Håvard Fjestad.

FOTO: HALLVARD MØRK TVETE / NRK

Norske bønder kaster tonnevis med grønnsaker som kunne vært menneskemat.

Samtidig importerer vi over halvparten av maten vi spiser.

Bonde Per Odd Gjestvang på Skreia dyrker mange ulike typer grønnsaker, blant annet gulrøtter.

– I verste fall blir opp mot 40 prosent av avlingen kastet. En del av dette kunne vært god menneskemat, sier bonden.

Isteden ender de som søppel, kompost eller dyrefôr.

Dette er et matsvinn som ikke registreres noe sted.

Kastet 55 tonn løk

Også løkbonde Stein Håvard Fjestad opplever at mye av avlingen aldri kommer fram til matbordet.

– Siden jeg begynte å dyrke løk for over 30 år siden, har andelen som går til menneskemat sunket radikalt. I starten gikk over 90 prosent av løken til butikk. I dag blir 30–40 prosent kastet, sier bonde Stein Håvard Fjestad fra Stange til NRK.

Forrige sesong måtte Fjestad kvitte seg med 55 tonn med løk. Et bra løkår gjorde avlingen større en forventet, og han fikk mer løk enn det han hadde avtale om å selge.

Løken endte som kompost på jordet.
FOTO: KNUT ERIK RØSRUD / NRK

- Les mer om mat som kastes: [Høner blir søppel](#)

Løksalget øker

I dag sendes alle grønnsaker i Norge til et pakkeri før de når butikken. Her sorteres de etter ulike kvalitetsstandarder.

– Standardene, også kalt spesifikasjonene, settes i samspill mellom Bama, produsentene, kundene og pakkeriene for å utnytte mest mulig av avlingen, forteller Pia Gulbrandsen, kommunikasjonsdirektør i Bama.

Kommunikasjonsdirektør i Bama, Pia Gulbrandsen
FOTO: BAMA

I fjor solgte Bama 16.000 tonn løk. Til sammenligning solgte de 9000 tonn i 2009.

– Det betyr at produsentene også har mindre svinn, og bedre avsetning på avlingen sin, sier Gulbrandsen.

Bama forteller også at deres pakkerier i Norge har halvert den totale mengden løk de kaster det siste året.

Her er eksempler på utsorterte gulrøtter fra pakkeriet Mjøsgrønt AS.
FOTO: ELISABET HØYE / NRK

Etterlyser nye standarder

I dag blir en [tredel av maten som produseres i verden, kastet eller ødelagt](#).

For å redusere matsvinnet bør det være marked også for «rare» grønnsaker, mener Bondelaget.

– For å få ned matsvinnet mener vi at standardene og kvalitetskravene bør gjennomgås på nytt, sier Lise Boeck Jakobsen, kommunikasjonssjef i Bondelaget.

Storingsrepresentant for Senterpartiet, Geir Pollestad, mener det er meningsløst at så mye av avlingen blir kastet.

Nå har Stortinget bedt regjeringen vurdere en matkastelov.

– Det er en mulighet at man rett og slett gjør det forbudt å kaste en gulrot fordi den ser litt rar ut, mener Pollestad.

Statssekretær for Landbruks- og matdepartementet, Terje Halleland
FOTO: OLE ANDREAS BØ / NRK

Statssekretær for Landbruks- og matdepartementet, Terje Halleland, sier det er et mål å redusere matsvinnet.

– Det er et overordnet mål at den maten som blir produsert blir brukt som menneskemat. Det er derfor et mål å redusere matsvinnet til et minimum. Fem departementer, der et av dem er Landbruks- og matdepartementet, og matbransjen har derfor en intensjonsavtale fra 2015 om reduksjon i matsvinnet. Etter planen skal en mer forpliktende avtale være underskrevet før sommeren, sier han.