

Tomatens öde - En kartläggning av matsvinn i primärproduktionen

Mellan cirka 30-50 procent av den mat som produceras i världen årligen kommer aldrig människan tillgodo som föda. Att mat slängs eller på annat sätt går förlorad i livsmedelskedjan är ett stort problem, framför allt för att många människor i världen inte har tillgång till mat men också för att produktionen av livsmedel medför en betydande miljöpåverkan. Vad gäller statistiken över matsvinnet är det primärproduktionen, det vill säga det första steget i livsmedelskedjan, som utgör det största mörkertalet.

Syftet med den här studien är att kvantitativt kartlägga vad som händer med de vanliga runda tomater som odlas och skördas i Sverige, med utgångspunkt från att fastställa hur stort svinn är. Vidare är syftet att undersöka orsaken/-erna till att de vanliga runda tomaterna blir svinn samt utvärdera huruvida det finns åtgärder som kan vidtas för att minska ett eventuellt bortfall av vanliga runda tomater i primärproduktionen. I studien definieras matsvinn som den mat som produceras för konsumtion av människan men som av någon anledning går förlorad och aldrig äts.

Intervjuer med 20 tomatodlarföretag och tre producentorganisationer har genomförts och utifrån resultatet kan det konstateras att matsvinn av vanliga runda tomater är mycket litet i primärproduktionen. En kassation på mellan 0-2 procent har angivits och orsakerna till att tomaterna blir svinn är bland annat att de är skadade, spruckna, ruttna, övermogna/mjuka eller att de har trillat ner från plantan. De vanliga runda tomater som blir svinn går i huvudsak till kompostering men det förekommer även att tomaterna blir djurfoder eller används för biogasproduktion. Det framgår också att det kan vara en betydligt större andel vanliga runda tomater som blir svinn om plantan och/eller tomaterna angrips av någon sjukdom.

De odlingstekniker och försäljningssystem som används bidrar med stor sannolikhet till det låga svinnet av vanliga runda tomater i primärproduktionen. Men trots det låga svinnet är det ändå en viss volym tomater som försvinner ur livsmedelskedjan och genom att till exempel förädla produkten skulle kanske även de så kallade kassationstomaterna kunna nå hela vägen till konsument. Det kan konstateras att produktionen av vanliga runda tomater sker på ett mycket bra sätt, bland annat bidrar det låga svinnet till att resurser och insatsmedel för produktionen tas tillvara. Vad som händer med de vanliga runda tomaterna när de har lämnat producentledet är dock en annan historia men det kan helt klart konstateras att dessa kan köpas i butiken med gott samvete.



Handledare: **Christina Skjöldebrand**
Examensarbete 30 hp i Miljövetenskap 2013
Institutionen för miljövetenskaplig utbildning, Lunds universitet
Jordbruksverket