

tiken
tog i

52 læserbreve
og debat-
indlæg

5 læserbreve og debatindlæg
handlede om
VM i fodbold

n Lomborg
informerer
om energi,
og vækst

MAET
EGAARD
SER

(6.) skriver Bjørn Lomborg i Politiken, missionen med sin seneste analyse aferne ved at skære dybere i Europasnger skaber grundlag for en endnu sion.

følgelig det rene nonsens.

EGULÆRT morlil er en sten-argument, g ud fra den historiske kobling melip og økonomisk vækst slutter, at et-på at nedbringe udledninger autoedføre recession.

Jo alternativer til de fossile brændsler! ark har vi netop gennem de sidste 30 år bevist, at man godt kan stabilisere energiforbrug og CO₂-emissioner og stadig have høj økonomisk vækst.

Det ved Bjørn Lomborg udmærket. Hvorfor skriver han så bevidst noget andet?

Bjørn Lomborg forsøger også at iscenesætte sig selv som de pragmatiske løsningsmand ved at gøre sig til fortaler for forskning og udvikling. Som om nogen var imod forskning og udvikling.

Men analysen, som Bjørn Lomborg tilsyneladende ikke har nærlæst, viser, at for at forurene daler, så bliver tilskyninvestere i nye løsninger også mindre. Derfor vil et uambitiøst CO₂-mål i EU dre innovation i Europa.

angår forskning og udvikling er den, at mens alle andre i debatten mener, god mening at videreudvikle og sprede som vind- og solenergi, og at det er abe incitamenter til vores omstilling ystigt samfund, så er Lomborg altid nedgøre disse konkrete løsninger og i energi på gigantiske flåder af saltende skibe og tilsvarende fantasifonon har sammen med medlemslanger lagt sporene ud for fremtidens

ER NETOP om innovation og intelligirigtige løsninger.

ha, energisikkerhed, jobskabelse og inmet og det samme.

ionens analyse peger på nogle af de an bruge for at komme i den rigtige sikre, at vi bevarer vores konkurrencektor, som globalt vokser med 10 procent. Og som allerede i dag beskæftiger europæere.

ad politik handler om.

al der til, og Bjørn Lomborg bidrager til den.

et virkelig nødvendigt at misinformeenge andres synspunkter for at fremme?

Alt for meget af vores mad går til spilde og ender i affaldsposen

Det er på tide, at vi stopper op og ser kritisk på vores køb og smid væk-kultur – for både miljøets og økonomiens skyld.



Tegning: Jørn Villumsen

KAREN ELLEMANN MILJØMINISTER (V)
OG SELINA JUUL STIFTER AF FORBRUGER-
BEVÆGELSEN STOP SPILD AF MAD

DET SKER DERHJEMME i køkkenet. Det sker efter lukketid i supermarkedet, og det sker på landets mange restauranter og cafeer. Store mængder af blandt andet grøntsager, brød og kød ryger hver dag direkte i affaldsposen. Årsagen er vores store overforbrug af fødevarer. I privaten og i samfundet generelt.

DE PRÆCISE mængder af dette madspild er svært at gøre op i Danmark. Vi har ikke pålidelige tal, for vi har ikke undersøgt problemets omfang. Det har de i Storbritannien. Her viser det sig, at hver brite i gennemsnit smider 56 kg. mad ud hvert år. Her er ikke medregnet appelsinskræller og kyllingeben, som man selvfølgelig ikke kan spise. Men 56 kilo! Det er meget.

Madresterne ryger ud, og køleskabet tømmes, så der er plads til ny og frisk mad. Men de færreste af os er klar over, at vi hermed er med til en ordentlig gang miljøsvineri. Og at der er tale om et spild, som kunne have været undgået. Dette fænomen er ikke noget, der kun findes i Storbritannien. Det foregår også i stor stil her i Danmark.

Vi danskere er blevet gode til at være opmærksomme på, hvad der er i de madvarer, vi putter i munden, og økologi er blevet mere og mere populært. Men når det kommer til den omtanke, vi som forbrugere selv viser maden, spiller klaveret en anden melodi.

Resterne og et par daggamle grøntsager havner i skraldeposen. At vi smider lidt rester ud, kan vel ikke gøre så meget i det store regnskab? Men med den spildte mad går der utrolige mængder af ressourcer til spilde.

I MANGE år har vi diskuteret, hvordan vi bedst behandler affaldet. Vi har fokuseret på, hvordan vi kan øge genanvendelsen ved f.eks. at sende det organiske affald til kompostering, eller om vi hellere skal brænde affaldet og kun udnytte den energi, det indeholder. Det vil imidlertid være langt at foretrække, hvis vi slet ikke smider mad ud.

For så kan vi spare ressourceforbrug og al den miljøbelastning, der er forbundet med at producere mad – herunder vand- og energiforbruget, landbrugsarealerne, kunstgødningen og sprøjtemidlerne. Forbruget af alt dette kan reduceres, hvis vi undgår madspild. Derfor er der nye initiativer om madspild på vej fra Miljøministeriet. I

den nye affaldsstrategi, som bliver offentliggjort i dag, vil omfanget og karakteren af madspild i Danmark blive undersøgt. Desuden inddrages alle de parter, der deltager i madspildet – som f.eks. landbruget, fødevarerproducenterne, detailhandlen, restauranterne og storkøkkenerne samt forbrugerne – i arbejdet frem mod nye løsninger.

Der går utrolig mange ressourcer til at producere den mad, vi spiser. Når vi så kasserer og smider mad ud, går de ressourcer til spilde, og belastningen af miljøet er sket til ingen verdens nytte. Der er derfor nok af grunde til at undgå, at mad havner i skraldespanden.

Det er på tide, at vi stopper op og ser kritisk på vores køb og smid væk-kultur. Vi kan betale os til ny mad i supermarkedet, men vi kan ikke betale os til at få de ressourcer og den miljøbelastning tilbage, der ryger ud med affaldssækken hvert år.

Løsningen af problemet med madspild kræver en personlig indsats og en holdningsændring hos os alle. 'De andre' klarer ikke ærterne for os. Ansvar for mindre madspild ligger hos os alle: hos forbrugere, politikere, detailhandlen, fødevarerproducenter, restauranter, private virksomheder, den offentlige sektor, producenter af fødevareremba-

lage og mange flere. 'De andre', som vi som regel håber vil gøre noget, er i stedet blevet til 'os alle sammen'. Os alle sammen, der bærer ansvaret for de store mængder af god, spiselig mad, der bliver smidt ud hvert år.

LØSNINGERNE SKAL f.eks. ses i sammenhængen mellem detailhandlen og forbrugeren. Styringen af indkøb af især friske madvarer, der ikke kan holde sig særligt længe, kan forbedres både i butikkerne og i den enkelte husholdning. Det er særlig vigtigt, at der udbydes fødevarer i portionsstørrelser, som forbrugeren kan nå at spise. Og detailhandelns udbredte rabatsystemer alene for store mængder mad bør ændres til rabat uanset mængden. Det er simpelthen ikke o.k. at få forbrugeren til at købe mere mad, end de har brug for, og som de derfor må smide ud.

Vi har et miljøproblem, hvor vi alle kan påtage os et ansvar for vores planet. Og forandring starter i det små. Hvorfor tage tre citroner, som supermarkedets 'tag tre betal for to'-tilbud appellerer til – når man nu ved, at den tredje citron som regel ender uspist i skraldespanden?

Det handler om omtanke. Det handler om respekt. Respekt for mennesker,

som har bidraget til, at vi får mad på bordet. Respekt for dyr, som har ladet deres liv, for at vi kan få stillet sulten. Respekt for denne fantastiske planet og dens miljø, som vi og vores børn skal leve længe og godt i.

Regeringen ønsker at gøre en aktiv og større indsats mod madspild, og som led i dette vil der nu blive taget initiativ til en analyse af madspild fra husholdningerne i Danmark. Vi vil desuden invitere repræsentanter fra alle de parter, der er involveret i madspild, til at deltage i en 'Aktionsgruppe imod madspild' for at diskutere, hvordan vi kan bekæmpe madspild.

OG SÅ HAR Miljøministeriet netop igangsat en landsdækkende oplysningskampagne om at forebygge affald i 2010. Et af elementerne i denne kampagne vil handle om, hvordan borgeren kan komme madspild til livs. Den del af kampagnen er udarbejdet sammen med forbrugerbevægelsen 'Stop Spild af Mad'.

At komme madspild til livs er hverken dyrt, krævende eller kompliceret. Man sparer oven i købet penge ved det. Det eneste, det kræver, er at tænke anderledes – og vise lidt omtanke for den mad, vi bringer ind ad døren.