

Onsdag 3 januari

[Kontakt](#) [Annonsera](#) [E-tidning](#)**Aktuell  
Hållbarhet**[Logga in](#)[Prenumerera](#)[Nyheter](#) [Miljö](#) [Socialt ansvar](#) [Strategi](#) [Rapporter](#) [Event](#) [Utbildning](#) [Jobb](#)[Sök](#) [Mer](#) ☰[Debatt](#)

# ”Ta med den vilda maten i livsmedelsstrategin”

**När regeringen uppdaterar planen för Sveriges långsiktiga livsmedelsförsörjning bör fokus inte bara ligga på jordbruket. Den vilda maten bör också vara med. Sverige har en närmast unik möjlighet att producera livsmedel i förvaltade ekosystem, något som blivit extra intressant i dagens situation med ökat fokus på beredskap och självhushållning. Det skriver Carl-Gustaf Thulin, forskare vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU).**

Publicerad: 27 december 2023, 05:30

## Det här är opinionsmaterial

Åsikterna som uttrycks här står skribenten/skribenterna för.



Sverige har unika förutsättningar för produktion av vild mat och det måste med i den kommande livsmedelsstrategin enligt Carl-Gustaf Thulin, forskare på SLU.

Foto: SLU, Gorm Kallestad/TT

Ämnen i artikeln: [Jordbruk](#)

Regeringen ser över planen för Sveriges långsiktiga livsmedelsförsörjning. Stort fokus kommer naturligtvis att läggas på utveckling av konventionellt jordbruk och animalieproduktion. Vi får dock inte förbise den närmast unika möjligheten vi har till en hållbar livsmedelsproduktion i förvaltade ekosystem.

I Sverige har vi i större utsträckning än många andra länder förutsättningar att basera vår livsmedelsproduktion på ett hållbart utnyttjande av naturresurser i vilda, semi-förvaltade och/eller reglerade ekosystem. De stora möjligheterna till extensiv djurhållning på omfattande arealer (till exempel renskötsel), hållbar jakt på rika viltpopulationer, fiske längs en lång kust och många sjöar samt stora mängder vilda växter, frukter, nötter, bär och svamp är närmast unika.

Några grundläggande förutsättningar som skiljer oss från många andra är att:

1. Vi har stora geografiska land- och vattenområden, ofta glest befolkade och lite besökta av människor.
2. Vi har livskraftiga populationer av många vilda djur och växter som utgör utmärkta livsmedelsresurser och som huvudsakligen förvaltas hållbart.
3. Allemansrätten gör det möjligt för människor att röra sig fritt i naturområden och exempelvis plocka vilda bär och svamp.

”Vi har livskraftiga populationer av många vilda djur och växter som utgör utmärkta livsmedelsresurser och som huvudsakligen förvaltas hållbart.”

**Här är** några förslag på hur den vilda maten skulle kunna bidra:

#### **1. Ett vildare Sverige med större klövviltspopulationer ger mer viltkött.**

De svenska viltpopulationerna levererar genom jakten ungefär 20 000 ton kött årligen, vilket blir två kilo per person och år, eller cirka tre procent av den årliga konsumtionen av animaliska proteiner. Det är mer än rennäring och fårskötsel levererar tillsammans. Runt 70 procent av befolkningen äter vilt minst en gång årligen.

## **2. Rennäringen kan stå modell för en mer extensiv djurhållning.**

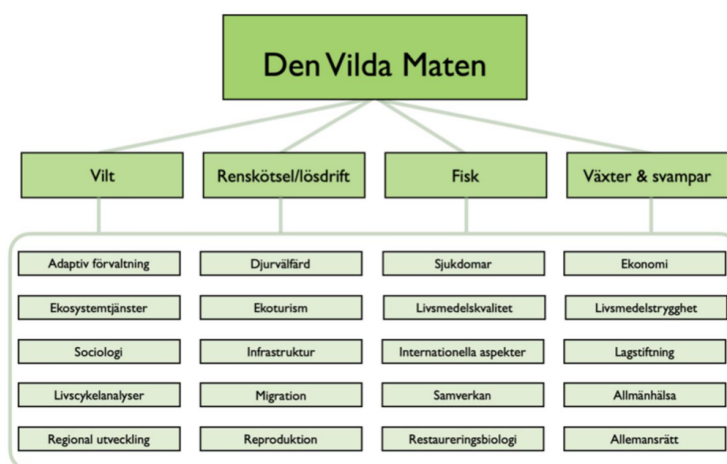
Rennäringen är den enda form av animalieproduktion som i dag bedrivs i form av lösdrift, i likhet med det i stora drag nedlagda fäbodbruket eller skogsbetet. Lösdriften var tidigare en viktig del av landskapet och nyttjandet i hela Sverige. I dag har mer än 70 procent av det öppna, betade landskapet i södra Sverige gått förlorat, och därmed många av dess arter och de viktiga ekosystemfunktioner som de betande djuren uppburit.

## **3. Använd fisk till mat, snarare än djurfoder.**

Fisk är bra mat. Dagens fiske genererar dock mest djurfoder, och det på ett mindre hållbart vis. Saltsjöfisket landar årligen 130 000 –140 000 ton vildfisk, varav ungefär två tredjedelar används som foderfisk. Försäljningsvärdet ligger på uppskattningsvis en halv miljard kronor. Till detta kommer sötvattensfisket samt fritidsfisket.

## **4. Utnyttja vilda växter och svampar.**

Vilda växter producerar årligen enorma mängder bär, varav endast en bråkdel konsumeras som människo- eller djurföda. Den årliga bärproduktionen uppskattas till mer än 500 000 ton, varav blåbär är vanligast, följt av lingon och hjortron. Av detta plockas, uppskattningsvis, högst 5 procent av allmänheten och kommersiella aktörer med exempelvis inbjudna plockare från utvecklingsländer.



Figur: Några exempel på frågor och möjligheter som aktualiseras med den vilda maten.

Här är några viktiga frågor och aspekter med olika vilda livsmedel, enligt Carl-Gustaf Thulin.

Foto: Figur av Carl-Gustaf Thulin, SLU

Många vilda växter går dessutom att äta, exempelvis tusensköna, mjölkört, harsyra, ramslök och granskott. Detta är i stora drag en förbisedd och underutnyttjad resurs som hittills endast exploaterats av delar av restaurangbranschen.

Även nötter produceras i stor mängd, även om omfattningen är oklar. Utöver att vara människoföda (till exempel hasselnötter) kan nötter även vara lämpliga som djurfoder (ekollon, bokollon, kastanj).

Svampmycel utgör ungefär 50 procent av humuslagret i Sverige, och binder cirka 15 ton kol per hektar. De finns cirka 10 000 arter svamp i Sverige, vilket gör dem till en av våra artrikaste organismgrupper. Hur mycket som nyttjas är oklart, men

precis som med växtresursen finns här troligen stor potential.

## ”Den vilda maten måste beaktas i det strategiska arbetet med vår livsmedelsförsörjning.”

**Den vilda maten** måste beaktas i det strategiska arbetet med vår livsmedelsförsörjning. Utöver resursperspektivet är de vilda, och halvilda, djuren och växterna viktiga för miljö och rika levande landskap. Det finns även en mycket viktig beredskapsaspekt och ett självhushållnings-perspektiv i den vilda maten, som aktualiseras med den senaste tidens utveckling. Det är nog så viktiga frågor dessa tider.

### **Carl-Gustaf Thulin**

*Docent vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), som forskar om genetik, faunarestaurering och återförvildning av naturen.*

#### **Det här är opinionsmaterial**

Åsikterna som uttrycks här står skribenten/skribenterna för.

Ämnen i artikeln: [Jordbruk](#)

#### **Debatt**

## ”Hoppas du hinner läsa mejlen, Romina Pourmokhtari”

John Hasslers klimatrappport går inte igenom den vanliga remissrundan – istället bad klimat- och miljöministern om inspel via mejl. För oss på Norrmejerier finns en oro kopplas till att frånga den typiska remissrundan, skriver Stina Printz, hållbarhetschef på Norrmejerier.