

Sofies grønne skifte – episode 11

Tekstversjon av podkasten Sofies grønne skifte, episode 11: Mat: Hva skal vi spise i fremtiden?
Med programleder Sofie Frøysaa og kulturhistoriker Karen V. Lykke

[Intromusikk]

[Sofie] Klimakrisen tvinger oss til å snakke om matfatet vårt. For vi er kanskje alle i samme båt når det kommer til mat. Et stort, globalt marked som kjøper det man trenger og selger det man har. Men hva skjer om man ikke får tak i det man trenger? Om tørke ikke lenger gir store nok avlinger? Eller om konflikter struper tilgangen på korn eller andre nødvendige råvarer? Hvor robust er dette matsystemet vårt? Har vi nok mat til verdens befolkning? Har vi nok mat i Norge? Og hvem bestemmer egentlig hva vi spiser? Jeg må innrømme at jeg ikke kjenner det norske landbruket så godt, men det gjør heldigvis kulturhistoriker Karen Lykke.

[Karen] Hvis du er engstelig for å endre vanene dine, så kanskje du skal være litt engstelig. For jeg tror det blir veldig vanskelig å holde på slik vi gjør i dag. Vi må nok endre litt på dietten vår.

[Sofie] Hvorfor må vi det?

[Karen] Fordi i dag spiser vi veldig mye mer kjøtt enn det vi gjorde tidligere. Vi spiser mindre ting som vi kan produsere her i Norge enn det vi gjorde tidligere. For eksempel spiser vi bare en tredjedel så mye poteter som det vi gjorde på 60-tallet. Vi spiser tre ganger så mye kjøtt som det vi gjorde på samme tid. Så vi har endret matvanene våre, og vi må kanskje skru litt tilbake på det. Eller kanskje vi må skru ganske kraftig tilbake på det.

[Sofie] Hvorfor det?

[Karen] Problemet med det vi gjør i dag er at det krever en masse såkalte innsatsfaktorer. Det betyr at vi kjøper stort sett det som trengs for å drive landbruk. Vi kjøper gjødsel, vi kjøper fôr. Da snakker vi om kraftfor, vi snakker om kunstgjødsel. Veldig mye av det blir fossilt produsert og fossilt transportert. Så det mangler en viss sirkularitet i landbruket.

[Sofie] Kjøpt innpå om sirkularitet i landbruket. Karen forteller om det som kalles kanaliseringspolitikken. Altså da politikerne bestemte at korn skal produseres på Østlandet og flatbygdene, mens kjøttet skal produseres på små gårder langs kysten og opp i fjellet. Da får man ikke mulighet til å gjødsle jordene med husdyrmøkk fra egen gård, men må bruke masse energi og ressurser på å transportere det fra andre steder.

[Sofie] Jeg har vokst opp med et litt romantisk forhold til det norske landbruket. Da blir jeg bekymret når denne romantiske fortellingen ser ut til å bryte når det er snakk om at den ikke er klimavennlig. Har jeg blitt scamma? Har vi blitt lurt?

[Karen] Et av de viktigste symbolene vi har på det norske, det er den frie norske bonden. Det var jo bøndene som gikk til Eidsvoll og hele grunnloven vår og alt. Det er jo tuftet på den norske bonden, så det er ikke så rart at du bærer på den romantiske forestillingen, for det tror jeg de fleste av oss gjør. Så problemet er vel kanskje bare det at situasjonen både for bøndene og for oss forbrukere har endret seg. Vi er veldig mye rikere enn det vi var, så vi spiser andre ting enn bygg og havre og vassgraut og sild. Og bøndene har jo en mer forutsigbar levevei enn det de hadde.

[Sofie] Hvordan er det å være bonde i dagens Norge?

[Karen] Jeg tror det kan være uforutsigbart. Det er vanskelig. Du har en arbeidsdag som egentlig aldri tar slutt, samtidig som du tenker at du skal ha den samme muligheten til en åtte timers dag som vanlige lønnstagerere har. Det tror jeg ikke går i hop. Jeg tror ikke du kan tenke sånn som bonde. Da har du en arbeidsdag som er gjennom hele døgnet.

[Sofie] Men hva er det den norske bonden egentlig lager i dag?

[Karen] Den norske bonden lager så mye mat til oss at vi kunne vært fullstendig selvforsynte med korn og kjøtt og det vi trenger. Men ofte når vi snakker om mat så er det en ting vi glemmer å snakke om, og det er at vi produserer veldig mye fisk. Og vi fanger veldig mye fisk. Og det er noe som ofte ikke snakkes om. Når vi snakker om selvforsyning og sånn, så snakker vi hele tiden om at vi må produsere masse kjøtt, fordi det er det vi evner å produsere i Norge. Så fortellingen til bondeorganisasjoner er at det vi må produsere i Norge siden vi har så lite dyrka mark, det er kjøtt. Fordi vi har masse beiteområder, og på de beiteene kan dyr gå ute, og de kan gjøre om gress til kjøtt og melk. Og den fortellingen, for det første så utelukker jo den fisken, men for det andre så er den fortellingen en fortelling om den frie norske bondens frie ku, eller det jeg egentlig kaller den trojanske kuen.

[Sofie] Den trojanske kua, der altså. Husker du fortellingen om den trojanske hesten? Under krigen om byen Troja benyttet grekerne en gigantisk trehest for å lure seg inn bak fiendens forsvarsmur. Inni lå det kampklare soldater som knuste byen og vant krigen. Men hva befinner seg i den trojanske kua som Karin snakker om?

[Karen] Egentlig hoveddelen av kjøttet som produseres i Norge, det gjemmer seg inn i denne forestillingen om kua, som er dette utebeitende dyret. I virkeligheten er det sånn at 70 prosent av alt det kjøttet vi spiser i Norge, det kommer fra griser og fra kyllinger. Og disse grisene og kyllingene, de lever tett sammen og har det ikke spesielt kult. De har ikke så veldig gode liv. Det har vi sett brennpunktdokumentarer på, og det er en del av kjøttproduksjonen som man ikke snakker så høyt om. Man velger bare å snakke om denne kua som kan beite på de store beitearealene vi har i Norge. Og så snakker man heller ikke om at denne kua ikke beiter mer enn 12 uker i året, i beste fall.

[Sofie] Hvorfor snakker vi om kua og ikke grisen og kyllingene?

[Karen] Jo, for kua har jo relativt sett mye bedre dyrevelferd. Den får lov til å bevege seg ute. Og grisen gjør ikke det.

[Sofie] Så det er litt sånn som McDonalds-reklamen, at det ser veldig fint ut på bildene, og så er det egentlig ikke så nice.

[Karen] Det ser veldig koselig ut på bildene, og jeg har vært inne i de grisehusene som regnes som de beste i Norge, og det er ikke veldig hyggelig. De står virkelig som sild i tønne. Det er jo noen som klarer, noen veldig få bønder, som klarer å produsere griser på en måte hvor dyrevelferden er godt ivaretatt. Men det er ikke veldig mange. Det ble fremmet et forslag om at griser for eksempel skulle få lov til å komme ut. Det er jo morsomt, fordi når barn lærer om grisen, så lærer de ofte om at den liker å gå ut og rote i jorda, og grisen er møkket, og så videre. Men norske griser har jo ikke krav på å være ute i det hele tatt, og 99,5 prosent av norske griser går ikke ut.

[Sofie] Det ble fremmet et forslag i Stortinget om å slippe ut grisen, men det ble nedstemt. Vet du hvorfor det?

[Karen] Det er jo veldig mye mer arbeidsomt å slippe dyr ut enn å ha dem inne i et fjøs. Det var et kurs på Landbrukets brevscole, jeg tror det var i 1976, og det kurset det hetet «Penger i gris». Ja, og

det kurset det handlet om hvordan man skulle kunne produsere så mye kjøtt til lavest mulig penge. Selvfølgelig for at det skal være så billig som mulig for deg og meg å kjøpe det kjøttet når du kommer i butikken. Så grisen og kyllingen de inngår i et sånt industrielt kjøttproduksjonskompleks, som handler om ren handel. Det er kraftfôr inn, møkk ut og kjøtt ut. Så du kunne egentlig drevet en grisegård på Majorstua, hvis du bare hadde kjørt mat inn og gjødsel ut.

[Sofie] Ja, og så er det baconpølse rett inn. Det er litt krise. Apropos krise og klimakrise. Hvordan kan det ramme landbruket? Klarer vi å produsere nok mat her i Norge?

[Karen] Selvforsyningsgraden i Norge i dag er på rundt 40 prosent. Litt i underkant av 40 prosent. Men det er noe som heter dekningsgraden. Dekningsgraden handler om hvor mange kalorier vi klarer å produsere i Norge. Og der er vi nesten rett opp under 100. Når vi snakker om hva du har lyst til å ha på den tallerkenen, så er det noe helt annet enn hva du vil få på den tallerkenen, dersom det skulle oppstå en matvarekrise og vi ikke kan importere mat i Norge. Og det er veldig viktig å skille de to begrepene. Du vil kanskje ikke kunne spise sukkererter i januar og bringebær i april. Du vil kanskje ikke kunne pynte bløtkaken med jordbær. Men jeg tror nok at du skal bli mett.

[Sofie] Men klarer vi å lage nok mat til klodens nesten 10 milliarder mennesker i 2050?

[Karen] Ja, vi har nok mat til alle menneskene her i dag. Men det kan jo få veldig alvorlige konsekvenser hvis den globale oppvarmingen gjør at man ikke kan dyrke mat i de stedene man kan dyrke mat i dag. Så det er en alvorlig trussel, og det er en god grunn til å sette foten på bremsen og prøve å få utslippene ned over hele kloden. Det er noen som er optimister som tenker at nasjonalt sett kan det gå til at vi klarer å dyrke kornsorter som vi har hatt problemer med å dyrke tidligere. For eksempel, jeg tror det var i forfjor, så klarte vi å produsere nesten 70 prosent av vår egen mathvete. Norge har nesten alltid vært avhengig av import av korn. Men hvis du tenker på global matsikkerhet, og det må vi jo, så er det jo et kjempeproblem etter hvert som det blir varmere. At noen av de viktigste områdene hvor vi produserer mat i dag til verdens befolkning, kanskje ikke vil la seg ta i bruk lenger.

[Sofie] Hva skjer da?

[Karen] Da blir det jo større press om å produsere mer mat de stedene hvor det er mulig å produsere mer mat. Så det vi kan produsere ganske mye av ved hjelp av kraftfôr, det er jo kjøtt. Så lenge vi har en økonomi til å kjøpe kraftfôr uansett hvor det er produsert. Men det spørsmålet er kanskje egentlig et spørsmål som man burde snu. Hva slags konsekvenser har matproduksjonen for klima? Fordi når vi produserer kjøtt for eksempel, så krever det jo ressurser som har store klimakonsekvenser. Man tenker at opptil 18 prosent av utslippene er knyttet til kjøttproduksjon. Så det er ganske vesentlig.

[Sofie] Snakker vi om i Norge da?

[Karen] Vi snakker om globalt sett, men vi er jo ikke sånn at vi vil leve på en øy helt alene her oppe i nord. Vi kjøper jo kraftfôr. Og når vi snakker om dette med matsikkerhet, så kan du si at hvis vi, jeg tror det er fremtiden i våre hender som har regnet på dette her, men hvis vi hadde spist en sjettedel, eller produsert en sjettedel så mye kjøtt i Norge som det vi gjør i dag, så hadde vår selvforsyningsgrad gått opp fra 38 prosent til 57 prosent. Det er en ganske dramatisk endring. Og så en sjettedel, hva er det da? Det er å droppe å spise kjøtt fullstendig en dag i uken.

[Sofie] Ja, og det høres jo ikke så veldig uoverkommelig ut. Det er en mindre kjøttmiddag.

[Karen] Ja, også må du kanskje tenke på alt det kjøttet som vi ikke tenker på som kjøtt. Det synes jeg er interessant. Folk sier, ja, spiser du mye kjøtt? Nei. Jeg spiser hamburger og pølser og kjøttpålegg og sånt, men det regnes liksom ikke som kjøtt. Når folk tenker på kjøtt, så tenker de på en sånn T-bonesteak på grillen.

[Sofie] Hvorfor tenker ikke folk at det er kjøtt hvis de spiser skinke på brødiskiva, eller en pølse i lunsjen, eller leverpostei for eksempel?

[Karen] Jeg tror det er blitt en veldig integrert del av kostholdet vårt, at vi ikke tenker på det som noe spesielt. Så med mindre digert kjøttstykke som man står og skjærer i, så tenker man ikke på det som kjøtt. Men jeg har gått gjennom gamle arkiver til Matprat, og sett på hvordan de på 70- og 80-tallet prøvde å få oss til å spise mye mer bacon. «Har du prøvd bacon på fiskebollene?» «Har du prøvd å ha egg og bacon til frokost? Prøv en engelsk frokost». Alle disse tingene som nå er ganske integrert. «Ta bacon på lutefisken.» Dette her var ikke noe som var vanlig på 70-tallet. Så har vi i dag tenkt at dette er en vanlig greie i dag. Det som er en interessant del av fortellingen om hvordan vi har økt kjøttkonsum i Norge, det er jo knyttet til distriktspolitikk. Hvordan skal vi klare å holde folk boende i distriktene? For eksempel, det å produsere griser, du trengte ikke å ha en stor gård. Du trengte ikke å ha masse jord for å kunne produsere griser. Da kunne du opprettholde bosetningen. Småbønder kunne fortsette å bo på gårdene sine hvis de bare hadde en låve som de kunne ominnrede til grise fjøs. Så det ble en del av distriktspolitikken. Da var det viktig å øke konsumet for at du skulle få noen som spiste alt det kjøttet som ble produsert.

[Sofie] Men hvordan er norsk landbruk forskjellig fra andre lands?

[Karen] Vi er bedre på noen ting. Spesielt på en ting. Vi er veldig gode på dyrehelse. Da mener jeg ikke dyrevelferd, men dyrehelse. Så vi har veldig lav antibiotika-bruk. Og der er vi et annerledes land. Og så er vi annerledes i den forstand at vi har veldig lite dyrkemark. Vi har bare 3 prosent, og så har vi store beiteområder.

[Sofie] Og så ligger vi langt nord.

[Karen] Og det begrenser jo hva vi kan dyrke her, så vi kan jo ikke ha produksjon av avokado og sånne ting. Men det vi kan produsere i Norge, og som vi alltid har produsert i Norge, det er bygg og havre og til hvete og kjøtt. Og fisk. Vi må ikke glemme fisken.

[Sofie] Er norske bønder bekymret for klimakrisen?

[Karen] Jeg tror nok at noen av dem er det. Og så tror jeg at det er veldig mange bønder som er frustrert over det fokuset som klimakrisen har. At det er kjøtt som er fokus, og at man skal ta, i gåseøyne de tingene som er viktige for dem. For eksempel så er det ikke veldig mange el-traktorer ut og går. Så det blir en by og land-diskusjon dette her. Men det er klart at bønder sikkert også er redde for klimakrisen, men de sammenligner heller klimaavtrykket til en avokado og en tur til New York fremfor grisen og kjøttproduksjon og merkeproduksjon. Fordi det angriper jo selvfølgelig deres levevei. Så jeg ser jo godt hvorfor. Ja, at de blir bekymret.

[Sofie] Ja, den ser jeg. Men det jeg derimot ikke har fått helt reisen på er hvordan den norske bonden produserer mat. Karin, kan ikke du forklare sånn at jeg forstår?

[Karen] Det konvensjonelle jordbruket er et jordbruk som drives på vanlig vis. Og det vanlige i dag er å sprøyte, og det er å gjødsle med kunstgjødsel. Det økologiske jordbruket, der har du ikke lov til å sprøyte, og du skal bruke husdyrgjødsel, og det skal være en sirkularitet i næringsstoffene, så du skal helst gjødsle med gjødsel som er produsert på gården din. Og så har du det regenerative, og det er

egentlig ikke hverken økologisk eller konvensjonelt. En konvensjonell bonde kan også drive regenerativt, men det er fokus på å ikke sprøyte, og det er fokus på å ikke bearbeide jorden like voldsomt som det man vanligvis gjør med pløying, og det er fokus på dette med jordhelse.

[Sofie] Hva er det?

[Karen] Det handler om at når du sprøyter, og når du bruker mineralsk eller kunstgjødning, så blir jorda utarmet. Det betyr at den holder dårligere på fuktigheten, det blir lettere flomskader, og at det ikke er noe organisk materiale igjen i jorda i det hele tatt. Og så at når du sprøyter denne jorden, så dreper du, akkurat som når du tar en sterk penicillinkur, så dreper du ikke bare de slemme bakteriene, men du dreper de snille også. Og det samme med jorden, ikke sant? Sånn at det å fokusere på jordhelse, det tror jeg er veldig viktig, og det er en ny ting som kommer i landbruket nå, som det er mye fokus på, i visse kretser, men ikke i alle kretser.

[Sofie] Det jeg lurer på fra et klimaperspektiv: Er det best å velge et økologisk produkt fra utlandet, eller et ikke-økologisk produkt produsert i Norge?

[Karen] Jeg tenker jeg vil heller kjøpe norske gulrøtter og norske poteter, som er konvensjonelle, enn økologiske som er sendt fra Sør-Afrika.

[Sofie] Og hvorfor det?

[Karen] Nei, det handler om transport, og så handler det om støtt den norske bondenæringen. Så vi må både tenke på vår egen helse, på jordhelsen, men også på det at vi skal faktisk produsere mat i dette landet her, og da må vi støtte de norske bøndene. Og så er det jo en transportkostnad involvert også. Og det vi produserer mest av i Norge, selv om vi spiser mye mindre av det i dag enn før.

[Sofie] Ja, hva er det?

[Karen] Det er rotgrønnsaker. Det er ikke det vi produserer mest av, men av grønnsaker er det det vi produserer mest av. På 60-tallet spiste vi tre ganger så mye poteter som det vi gjør i dag. Hvis jeg skal si noe om hva vi burde spise i fremtiden, så burde vi gå tilbake til å spise mer poteter.

[Sofie] Åh, men potet er digg da. Man kan lage mye bra med potet. Ikke sant. Du hørte det her først. Men altså import. Vi importerer masse, gjerne langreist mat. Noe er vi helt avhengige av, mens andre ting er kanskje mer fint å ha, eller bare digg. Men hva er egentlig kortreist, og hva er egentlig langreist?

[Karen] Tenk på landet vårt. Altså hvis du setter passeren i Oslo og Finnmark, og så snur den passeren, så kommer du til Sør-Italia. Ja. Skal det bare være sånn at vi her sør på spiser lokalmat, og så skal de spise fisk og rein nordpå? Eller skal vi bare tenke at vi må la alle nordmenn få lov til å spise den samme maten? Jeg har sittet askefast i Kirkenes, og jeg overrasket ble da jeg fikk servert lokalprodusert ost på hotellet. Så spurte jeg hvor den osten var fra, og så var den fra en gård utenfor Bergen. Så tenkte jeg, det er ikke lokalt. Da kan vi jo sitte i Oslo og si at parmesan er lokal ost for oss. Men det er noen sånne vanskelige spørsmål som det der som gjør det så utrolig komplekst. Hva skal vi spise? Hvis du går inn i butikken og har en viss idé om at du vil være miljøvennlig, dyrevennlig og klimavennlig, så er det nesten ingenting du kan spise. Du går forbi frysedisken og ser disse scampiene, og så tenker du «Oi, de ødelegger mangroveskogen». Og så kommer du til grønnsaken, og så tenker du «Oi, de har jeg importert fra andre siden av jordkloden», sukkererter i januar ... Og så kommer du til kjøttet, og så, nei, dette var klimafiendtlig. Hva skal vi ende opp med å spise til slutt?

[Sofie] Hva skal vi ende opp med å spise til slutt?

[Karen] Hva skal vi ende opp med å spise? Potet. Vi skal spise potet. [humrer] Vi skal kanskje spise litt mer av de kornslagene som vi kan produsere i Norge. Så vi burde spise mer havre og bygg, for eksempel. Det er veldig miljøvennlig. Og vi burde spise norske poteter, og ikke importere dem fra andre land, for det er noe vi klarer å gjøre, altså vi klarer å produsere poteter fint her i Norge. Så burde vi kanskje spise mer fisk. Vi burde spise skalldyr, for eksempel. Skjell, veldig miljøvennlig. Skjell, altså det er så mye blåskjell. Hele Oslofjorden er jo full av sånn invaderte østers. Da kan du gjøre en innsats for miljøet ved å spise østers.

[Sofie] Ja, det har blitt veldig trendy også, vet du. Jeg ser mange influenser legger ut at de slurper i seg østers på et eller annet sted i Oslo.

[Karen] Ikke sant? Så, kanin.

[Sofie] Kanin?

[Karen] Ja, kanin. Det er noen som har regnet på at kanin er supermiljøvennlig. De har jo ikke de samme utslippene som kyr, og så kan de spise masse ugress og matrester.

[Sofie] Tror du folk vil spise kanin?

[Karen] De gjør det i Frankrike. Og insekter, altså hva vil du helst spise, insekter eller kanin? Ganske lignende. Jeg tenker kanskje insekter er veldig fint å mate dyr med. Jeg har en litt høy terskel for å tenke tanken på å spise insekter selv.

[Sofie] Du har ikke spist noen insekter så langt?

[Karen] Nei, ikke interessert i det.

[Sofie] Hva med høne?

[Karen] Ja, høne er kjempeinteressant. Fordi, jeg vet ikke om du husker det var en sånn Brennpunkt-dokumentar for noen år siden, hvor de oppdaget at «Oi, alle de norske hønene kastes». Så jeg ville se litt nærmere på hva som har skjedd med de norske hønene. I dag viser det seg at mellom 5 og 10 prosent av den norske høna, den reddes nå, den brukes.

[Sofie] Reddes?

[Karen] Ja, den reddes fra å bli til betong. For det er det som skjer med 3 millioner høner i Norge i året. De brukes ikke til mat. Det er et problem.

[Sofie] Hørte jeg riktig nå? 3 millioner høner blir til betong?

[Karen] Og det er fordi de ikke lønner seg. Vi lever i et høykostland, hvor alt koster penger i alle ledd av kjeden. Og det gjør at det som er dyrt å produsere, og som folk ikke ser noen umiddelbar verdi i, det er lettere å bruke som bindemiddel i betong enn som mat.

[Sofie] Jeg er helt for sirkularitet og hjembruk, men å bruke mat som ingrediens i betong er ikke helt det jeg så for meg.

[Sofie] Hvem er det som bestemmer hva vi spiser?

[Karen] Det er du som til syvende og sist bestemmer hva du spiser. Men det handler jo om tilgjengelighet og pris. Så vi er jo del av et stort matsystem. Og det er jo veldig lett å ta andre valg i Oslo og Bergen og Trondheim, enn det er hvis du bor litt mer grügendt til. Så tilgjengelighet er helt

vesentlig. Det handler selvfølgelig også om kultur. Vi har ikke kultur for å spise insekter. Vi har ikke noe særlig kultur for å spise snegler heller, men det er et insekt, og får du det på restaurant i hvitløksmør, så er det plutselig fancy. De kulturelle forutsetningene er også helt vesentlige. Og den historien vi bærer på, det er jo en del av kulturen da, ikke sant?

[Sofie] Hvorfor har vi ikke bare endret dette her for lenge siden?

[Karen] Det er sånn at bøndene, bøndenes organisasjoner og all den næringen som støtter opp om dem, de kalles med et fint ord jerntrianglet.

[Sofie] Det var et fancy ord.

[Karen] Det er et ganske fancy ord. Og det er sånn at, fordi landbruket er så viktig i Norge, så er det sånn at det ligger på en måte under alt. Landbruksdepartementet er et av de viktigste departementene, for det bestemmer sånne ting som distriktpolitikk, ikke sant? Det er ikke bare det å produsere mat. Det handler om så veldig mye mer. Og alle de industriene som er knyttet til matvareproduksjon. Så matvareproduksjon er superviktig. Landbruk er superviktig til at det er så få mennesker som egentlig lever av å produsere mat. Og det gjør at det er veldig vanskelig å endre på ting. Vi lar liksom alle de som jobber med landbruk på en eller annen måte, håndtere alt som har med landbruk på en eller annen måte på egen hånd. Men jeg mener at du og jeg, vi bør bry oss mye mer om landbrukspolitikk enn det vi gjør. Så der nå har vi bare outsourcet det til landbrukspolitikere. Og det tror jeg er veldig farlig.

[Sofie] Men hvordan da?

[Karen] Vi tenker at for eksempel, det er ikke noe som jeg har noe med å gjøre. Jeg har ikke noe med jordbruksoppgjør å gjøre. Jeg er ikke interessert i å lese om dyrevelferd, for det tar Mattilsynet seg av. Jeg trenger ikke å bekymre meg for lovgivning om ditt eller datt. Fordi jeg stemmer på noen politikere, og så sørger de for at næringen oppfører seg bra. Det kan man jo se at de ikke nødvendigvis gjør. Som med svinindustrien for eksempel, så ser vi jo gang på gang at vi ikke kan overlate det til næringen selv å rydde opp.

[Sofie] Hvordan ser fremtidens landbruk ut, hvis du ser i spåkula di?

[Karen] Jeg kan bli ganske nedslått, fordi vi er et veldig lite land med lite påvirkningskraft. Og fordi det er noe som heter The Meat Industrial Complex, med veldig store, sterke aktører. Det er en av de viktigste varene i verdenshandelen, det er jo kraftfor, kjøtt. Du har en sånn moderne trekanthandel, som går mellom de stedene hvor de produserer soya, og de stedene hvor de produserer kjøtt. Og vi har store grupper i verden som ikke enda har begynt å heve seg til det kjøttkonsumnivå som vi har. Og det gjør meg dypt bekymret. Og samtidig er det håp i, at dette er jo noe vi snakker om, det er jo noe du er bekymret for. Du sitter jo ikke alene å være bekymret for fremtiden. Klima er jo på dagsorden. Jeg håper at vi har sluttet å bruke så mye gift, eller vi har sluttet helt å bruke gift i landbruket. Jeg håper vi har funnet metoder for å produsere like høye eller høyere avlinger av korn og grønnsaker enn det vi gjør i dag, gjennom regenerativt landbruk. Jeg håper vi spiser mye mindre kjøtt, og at det kjøttet vi spiser er produsert sirkulært. At grisene for eksempel spiser insekter som har spist det som er i de grønne posene våre, ikke sant? Matavfall. At de får lov til å gå ute. At vi har kyllinger som også får lov til å gå ute. Og at vi bruker ressursene på en mye bedre måte enn det vi gjør i dag. Det er mitt lille ønske. Og så håper jeg at vi ivaretar de bøndene vi har i Norge i dag. At de faktisk blir med på en endring i måten å drive landbruk på. At man drar dette lasset sammen.

[Sofie] Jeg håper det samme. Jeg merker at jeg har tatt en del av disse tingene litt for gitt. På tide å begynne å interessere seg for både matproduksjon og landbrukspolitikk.

[Outro] Denne podkasten er fra Universitetet i Oslo ved ansvarlig produsent Arild Blomkvist. Programleder er Sofie Frøysaa. Produsent hos Både Og er Haakon Lange, og klipper er Olav Nedberge. Hvis du likte denne podkasten, vil jeg anbefale Sofie Kupper Norge, hvor Sofie Frøysaa inntar rollen som diktator, og gjennom seks episoder finner du oppskriftene på å kuppe Norge. Her hører du forskere og gjester snakke om et vidt spekter av temaer og viktige samfunnsspørsmål.