

Food Inc.



Foto: Participant Media

Vad vet vi egentligen om maten som vi äter - och hur mycket vill vi egentligen veta? Dokumentärfilmen "Food Inc." tar sig in bakom kulisserna i mataffärerna och granskar hur verkligheten bakom vår kost egentligen ser ut. Här möter vi en enorm industri som varken tar hänsyn till miljön, vår egen eller djurens hälsa i sin jakt på att producera så billigt och snabbt som möjligt. "Food Inc." blottar en bister verklighet men ser även en vändning bland konsumenter som har tröttnat på larmrapporter om salmonella, vanvårdade djur och som nu börjar ställa krav. Genom de frågor som ställs kan filmen fungera som utgångspunkt för diskussioner som inte bara rör den amerikanska livsmedelsindustrin, utan även hur vi tänker och agerar i Sverige när det kommer till vad vi ställer på bordet samt vilka konsekvenser det innebär för oss och omgivningen - och hur hållbart det är i längden.

Rekommenderad från åk 9

EN FILMHANDLEDNING AV
JOHANNA LAGERKRANSER

Handling

"Food Inc." granskar den amerikanska matindustrin som under de senaste 50 åren har förändrat sättet att äta på mer än vad som skett på 10 000 år - en industri som gör sitt bästa för att skapa och bevara illusionen av den tradi-

tionella lantbruksfantasin med bonden på sin gård omgiven av fridfullt betande kossor. Verkligheten är dock långt ifrån lika idyllisk; i själva verket handlar det om en enorm fabrik, styrd av mäktiga företags produktionsled. Besprutade grönsaker som säljs året om, massproducerat och benfritt kött från enorma gårdar - i den standardiserade och systematiska framställningen av mat gäller det att tjäna så mycket pengar som möjligt, så effektivt som möjligt och utan att ta hänsyn till varken arbetarna, hälsan, djuren eller miljön.

I en historisk överblick beskriver filmen inledningsvis hur det industriella matsystemet började i och med drive in-restauranterna som öppnade på 1930-talet av McDonalds. Med en rationalisering av konceptet var snart snabbmatsrestaurangen född och exakt samma mekaniska fabriksystem ligger nu till grund för maten som vi får i oss, även om vi inte äter på en faktisk snabbmatsrestaurang. Ett exempel på den mekaniserade produktionen är kycklinguppfödningen, som sparar pengar och mark men som samtidigt innebär enorma missförhållanden och vanskötta djur. I filmen träffar vi bland annat en kycklinguppfödare i Kentucky som kan vittna om ett ohållbart system med kycklingar som växer så fort att de inte kan bära sin egen vikt och storföretag som kontrollerar uppfödarna med slavliknande kontrakt.

På samma sätt kan den största delen av maten härledas till ett fåtal grödor, främst majs som har blivit ett enkelt och billigt sätt att tillverka all tänkbar form av mat på. Subventioner har arbetats fram genom lobbygrupper för

Den ekologiske bonden Joel Salatin.



att få bönderna att producera så mycket som möjligt, och samtidigt är det också ett enkelt och billigt sätt att utfordra djuren på. Genom att ge kor majs istället för gräs har detta i sin tur bidragit till en farlig variant av E. coli. Denna förs vidare genom avföringen som korna står i och riskerar till slut hamna i maten.

I filmen följer vi mamman till 2-årige Kevin som dog av den farliga bakterien efter att ha ätit en hamburgare. Fallet belyser inte minst svårigheten i att vinna mot industrin vars lobbyverksamhet och starka band till de reglerande instanserna gör den bättre skyddad än konsumenterna själva. Att kontrollera spridningen av bakterier är samtidigt svårt i och med storleken på fabrikerna. Som ett resultat av det aktuella fallet infördes "Kevin's Law" som skulle ge den amerikanska myndigheten USDA rätten att stänga djurfarmar som upprepade gånger producerat smittat kött. Men istället för att bekämpa systemet som är roten till problemet utvecklar industrin högteknologiska metoder för att kunna behålla detsamma, konstaterar man i filmen.

Ett stort problem med den amerikanska matindustrin är givetvis felnäringen som orsakar dålig hälsa, ofta med typ 2 diabetes som resultat. I filmen får vi träffa en familj som inte har råd att handla nyttig mat utan lever på snabbmat som kan mätta hela familjen till ett billigt pris, sett på kort sikt. Att just de dåliga kalorierna subventioneras gör med andra ord hälsan till en fråga om inkomst. Samtidigt trycker industrin på de evolutionära knapparna när den tillverkar mat genom att tala till begäret efter socker, fett och salt. Resultatet är höga läkemedelskostnader och diabetes bland såväl vuxna som barn.

"Ingen tänker på E. coli, typ 2 diabetes och den ekologiska hälsan i hela systemet", säger Joel Salatin, ägare till Polyface Farms. Han menar att man i det moderna jordbruket har lagt ut beslutsfattandet på stora kontor i städerna där de inte behöver leva med konsekvenserna av dessa beslut. Självmatar han sina kor med gräs och är ett exempel på hur en ekologisk och småskalig gård kan

bedrivas. En helt annan verklighet möter vi på Smithfields, USA:s största slakthus. Här har arbetarna varken fack eller andra rättigheter att luta sig tillbaka mot. Omänskliga förhållanden råder för både arbetare och djur. Många av arbetarna är illegala immigranter från Mexico som dessutom får ta smällen när myndigheterna gör tillslag i barackerna istället för att ställa arbetsgivaren mot väggen.

Salatin ställer sig frågan om priset är allt som spelar någon roll, och menar att vi är beredda att subventionera matsystemet för att skapa en bild av billig mat när den egentligen är väldigt dyr i omkostnader för miljön, samhället och hälsan. Han menar att den industriella maten inte är ärlig, varken prismässigt eller produktionsmässigt. Självm vill han inte bli mer storskalig eller ha att göra med dagligvarukedjan Wal-Mart. Frågan att lösa är då hur man ska möta behovet och samtidigt behålla sin integritet, poängterar han.

I ett av filmens avsnitt får vi en närmare titt på det småskaliga och ekologiska alternativet som har vunnit ny mark. Problemen med att övertyga omvärlden har nu börjat vända till nya resultat och växande efterfrågan. Stonyfield, vars ekologiska yoghurt nu är den tredje största yoghurtproducenten i landet, är ett tydligt framgångsexempel på området. Grundaren Gary Hirschberg ser samtidigt annorlunda på samarbetet med Wal-Mart än Salatin och de mer radikala vännerna. I slutändan gäller det att släppa det emotionella och inse fakta; att man på det här sättet faktiskt kan rädda jorden, menar han.

För andra ser det inte lika ljus ut. I nästa avsnitt vittnar jordbrukare om kontrollen från storföretaget Monsanto som har tagit patent på sojabönan. Maktlösa jordbrukare stäms för att ha brutit mot patentlagen och kan samtidigt inte betala rättegångskostnader utan tvingas ge upp och dessutom ange vänner som har gjort sig skyldiga till samma brott. Även här domineras regeringen av band till industrin som den egentligen har i uppgift att reglera. Den centrala makten utnyttjas därmed mot producen-

terna, arbetarna och konsumenterna.

En viktig kamp för konsumenterna är att få veta vad maten består av och hur den producerats, vilket bör ske genom innehållsförteckningar och märkningar. Istället har det till och med blivit olagligt att kritisera produkterna, något som visar hur skyddad industrin är. Ett exempel på det är när Oprah Winfrey stämades för att i sitt program ha kritiserat köttindustrin under galna ko-sjukan. På samma sätt är det bland annat förbjudet i Colorado att kritisera köttindustrin.

Sammantaget handlar det om ett system som bygger på effektivitet, med få grödor och få företag. Det är samtidigt en industri som är beroende av olja, men som inte kan hantera konsekvenserna av plötsligt stigande oljepriser. Resultatet är chockhöjda priser på mat och icesubventionerade bönder i andra länder som inte kan tävla med dessa. Konflikter, salmonella och dålig djurskötsel är faktorer som alla kan spåras till industrin och som får allt fler att se vad som pågår och börja leta efter andra alternativ.

Konsumenten känner sig maktlös, men i själva verket är det tvärtom, menar Hirschberg. Varje dag röstar vi genom vad vi väljer att handla, och på så vis kan individuella konsumenter förändra de stora företagen. Samtidigt måste det bli lika attraktivt för konsumenterna att välja nyttig mat. Men precis som i kampen mot tobaksindustrin handlar det om en sak; folk måste börja ställa krav. Då kan även matindustrin förändras.

Medverkande och kritik

"Food Inc." skildrar ett ämne som i hemlandet är kontroversiellt, och vid sidan av ett gott mottagande, både i USA och i Sverige, har filmen även fått skarp kritik från flera amerikanska storföretag. Bland annat har kritiken riktats mot att den skildrar ett komplext ämne på ett obalanserat och förenklat vis. Flera av företagen som behandlas bjöds in till att delta i filmen under produktionen men tackade nej. I efterhand har en allians av matproducenter, ledd av American Meat Institute, startat en webbplats som bemöter kritiken i Food Inc., och Monsanto har på samma sätt skapat en internetsida som enbart besvarar filmens påståenden om företaget. Enligt regissören Robert Kenner gick mycket pengar åt under filmens tillkomst till att betala kostnader för att skydda sig mot stämningar från företag vars verksamhet den kritiserar.

I filmen medverkar och intervjuas de välrenommerade journalisterna Eric Schlosser och Michael Pollan. Schlosser, som även är medproducent, har tidigare bland annat skrivit om den amerikanska snabbmatsindustrin i boken "Fast Food Nation". Pollan, bland annat skribent i The New York Times, är en känd expert på området och författare till fem böcker, däribland "In Defense of Food: An Eater's Manifesto" samt "The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals". "The Omnivore's Dilemma" har dessutom använts som referensmaterial till "Food Inc.".

Filmen bygger alltså till stor del på intervjuer med experter, producenter, bönder och i vissa fall konsumenter. Rent stilmässigt blandas intervjuerna med bland annat illustrerande animationer och klipp från gårdar och fabriker, ofta tillsammans med stämningsskapande musik.

- Många har lovordat Food Inc. för hur den belyser sidorna hos matindustrin som konsumenterna har rätt att få se, men filmen har också fått kritik för att den ger en ensidig och starkt vinklad bild. Liknande kritik har exempelvis dokumentärfilmaren Michael Moore fått för sina filmer. Vad tycker ni om det? Hur tycker ni att de olika sidorna framställs i filmen? Känns det balanserat? Kan det vara befogat att vinkla en dokumentär när det gäller vissa ämnen? Diskutera även vilken betydelse en dokumentärfilm kan ha för att sprida information och avslöja kontroversiella ämnen.

- "Food Inc." ger sig ut för att avslöja hemligheter om vad som faktiskt finns i vår mat. Hur främmande eller nära er egen uppfattning känns bilden som filmen ger?

- Filmen blottar en industrialiserad och storskalig matindustri som bakom fasaden är allt annat än ren. Jämför med Sverige. Hur ser det ut här? Vilka likheter och skillnader känner ni till?

- I "Food Inc." liknas matindustrin vid hur tobaksindustrin såg ut tidigare. Håller ni med om det? Hur kommer det sig att det finns en så stark lobbyverksamhet kring just mat?

Kort om kosthistoria - från brist till överflöd

Varje dag påverkas vi av vad och hur vi äter, vad vi borde äta och vad vi inte borde äta. Genom medier förses vi inte bara konstant med information om nya rön och kostråd utan även med larmrapporter om köttindustrin och inte minst hur matindustrin i stort påverkar vår miljö. På så vis har en stor del av vardagen, åtminstone för oss i västvärlden, kommit att handla om vad vi ska ställa på matbordet, både ur ett socialt, ekonomiskt och hälsomässigt perspektiv. Men dagens stora valmöjligheter när det kommer till vad vi äter är givetvis relativt nya.

Till skillnad från utbudet som vi har att förhålla oss till idag präglas människans kosthistoria istället av den faktiska tillgången som har funnits till energi och näringsämnen. Mycket av den kosthållning som vi har idag grundas samtidigt på hur vår evolutionära utveckling har påverkats av begränsade tillgångar samt den fysiska ansträngning som har krävts för att hitta maten. Behovet av socker och fett lär exempelvis vara ett resultat av bristen på det bland jägarfolken, vilket därmed gjorde dessa ämnen mer attraktiva. På samma sätt härstammar köttätandet från behovet som animaliskt protein utgjorde för människans intellektuella och fysiska utveckling - ett viktigt led i vår evolutionära utveckling som inte hade kunnat ske med den tidens tillgång till vegetabiliska livsmedel.

I och med de tidiga odlingskulturerna och bondesamhället har kosten blivit allt mer ensidig. I bondesamhället var man exempelvis tvungen att förlita sig på varierande skördeutfall och färskas livsmedel i brist på lagringsteknik. Allt eftersom har livsmedelstillgången och matvanorna därefter förändrats i och med effektivare odlingsmetoder, energi och teknik samt genom lokal och regional fördelning via handel.

Från att vara beroende av de faktiska tillgångarna har

Gary Hirshberg besöker Wal-Mart.



Alen Trenkle.



alltså kosten och näringsintaget kommit att handla om helt andra faktorer än tidigare. Detta innebär också att vi kan göra val som påverkar inte bara oss själva, utan till exempel miljöeffekterna av det som vi äter. Problemen kring kosten har därmed också gått till att bli en fråga om att vi ofta äter fel, och för mycket, i förhållande till vår minskade fysiska ansträngning. Men samtidigt har möjligheterna till en fullvärdig och varierande kost ökat tack vare lagringsteknik och nya tillagningsmetoder. Att leva på en helt vegetarisk kost eller att göra andra medvetna val är exempelvis någonting som inte alltid har varit möjligt.

- I filmen tar man upp det faktum att matproducenter tillverkar mat som talar till genetiska behov av fett, socker och salt. Hur kommer det sig? Diskutera vilket ansvar producenterna har när det kommer till att förse marknaden med vad den "vill ha". Är det som vi "vill ha" alltid bäst för oss?
- Inte bara miljö och hälsa ligger bakom det medvetna valet att exempelvis avstå från att äta kött. En anledning till att undvika kött är att det anses omoraliskt att använda djur till föda. Rent filosofiskt handlar det om hur vi ser på djur som varelser som inte ligger alltför långt ifrån oss själva. Hur ställer ni er till de olika bakomliggande faktorerna till att välja viss kost? Är det viktigast att tänka på sin egen hälsa, miljön, djuren, eller är det kanske traditionella eller ekonomiska faktorer som avgör?

Frågan om ekologi

De senaste decennierna har oron kring livsstilsproblem inte minst kommit att handla om snabbmaten, som bland annat granskades av Morgan Spurlock i filmen "Supersize

Me". Men idag har debatten till stor del förflyttats från vår personliga hälsa till hur kosten inverkar på miljön. Den industrialiserade matproduktionen och globala handeln har inte bara gett oss halvfabrikat och större valmöjligheter. Hur pass hållbar den är i längden, såväl miljömässigt som ekonomiskt, har blivit en viktig politisk fråga och faktor bakom hur många väljer att äta. I "Food Inc." ställs genomgående det ekologiska alternativet mot det konventionella sättet att producera mat på, samt dess konsekvenser.

Ekologisk produktion handlar om att på ett hållbart sätt ta tillvara på naturens egna resurser som energi, mark och vatten och stimulera naturliga processer. En viktig skillnad mellan "ekologiskt" och "konventionellt" jordbruk är att det ekologiska inte får bedrivas med hjälp av kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel, däremot får biologiska bekämpningsmedel användas. Med hjälp av bland annat växelbruk, vilket innebär att grödorna varierar, motverkas ogräs, sjukdomar och skadeväxter. Som växtnäring används kvävebindande växter som ingår i växtföljden. En annan viktig del i det ekologiska jordbruket är stallgödsel, som sluter kretsloppet.

Förbjudet inom det ekologiska jordbruket är därmed även den omdiskuterade GMO-tekniken, genmodifierade organismer, där man går in i arvsanlagen för att få fram nya egenskaper. Bland annat används tekniken för att göra växter motståndskraftiga mot exempelvis insektsangrepp. Hur GMO påverkar oss och miljön är fortfarande inte säkert, och inom EU ställs hårda krav på märkningen av dessa produkter.

En annan viktig del inom den ekologiska produktionen är att värna om djurskyddet och skapa balans mellan växt- och djurhållning, vilket görs genom att ge djuren foder från den egna gården. Man tar även hänsyn till djurens naturliga beteende och låter dem vistas utomhus. Detta



innebär exempelvis att grisar i det ekologiska jordbruket får gå ute och böka i jorden och bada i gyttebad, till skillnad från slaktsvinen som i regel står inomhus och inte har samma möjlighet till sina naturliga beteenden. Samtidigt som risken för ledinflammation och parasitangrepp är större vid utomhusvistelsen lär detta totalt sett ge friskare grisar med färre luftvägssjukdomar, bölder och beteen-destörningar.

Den ekologiska odlingen kontrolleras av EU, vars förordningar är minimiregler som länderna i EU måste uppfylla för att märka varor som ekologiska. Jordbruksverket och Livsmedelsverket ansvarar för att reglerna följs i Sverige, och Swedac ger tillstånd för certifiering av ekologisk produktion. Varje ekologisk producent kontrolleras minst en gång per år och kan få en straffavgift eller bli avstängd om reglerna inte uppfylls. I Sverige finns kontrollorganen SMAK, Aranea Certifiering och HS Certifiering. Man kan dessutom certifiera produktionen enligt KRAV:s och Demeterförbundets regler som är något striktare. Från den 1 juli 2010 blir det obligatoriskt att märka ekologiska produkter med EU-märket, och om KRAV eller Demeterförbundets märke ska användas måste det vara tillsammans med EU-märkningen, som dessutom kommer att byta utseende.

- Jämför hur den "konventionella" och ekologiska produktionen framställs i filmen. Vilka värden tillskrivs de olika produktionssätten och hur stämmer de överens med hur ni själva ser på "vanlig" och ekologisk mat?

- Vad vet ni om olika certifieringar? Står de för några speciella värden för er? Försök komma på några olika märkningar och hur pass mycket ni vet om dem.

När det kommer till vår egen hälsa finns det inga vetenskapliga bevis för att ekologisk mat generellt skulle vara

bättre än konventionell mat. Bland annat har studier visat att halterna av bekämpningsmedel i urin är lägre bland dem som äter större andel ekologisk mat, men vad det betyder för hälsan är fortfarande osäkert. I filmen illustreras däremot tydliga risker med hur den ickeekologiska matproduktionen går till.

- Diskutera hotbilden av den konventionella maten som allt mer har uppmärksammats i media. Anser ni själva att konventionell mat är farligare än ekologisk, eller vise versa? Och om ni föredrar ekologiska varor framför andra; är det då hälsan, miljön, djuren eller någon annan aspekt som avgör? Hur påverkas ni av bilden i media?

Ekologi och miljömål

Den ekologiska produktionen fungerar just nu i Sverige som ett medel för att uppnå bättre djurhållning samt de miljömål som riksdagen har satt upp fram till 2020. De 16 miljökvalitetsmålen syftar bland annat till att främja människors hälsa och värna om den biologiska mångfalden och naturmiljön. Det handlar med andra ord om den kvalitet som på sikt är miljömässigt hållbar för Sveriges miljö samt natur- och kulturreсурser, enligt riksdagen. Bland annat ska målen uppnås genom att öka den ekologiska produktionen, vilket exempelvis ska bidra till målen "giftfri miljö" och "ingen övergödning".

Därför har regeringen satt upp mål för den ekologiska produktionen och konsumtionen som ska ha uppnåtts 2010. Den certifierade ekologiska odlingen ska då ha ökat till minst 20 procent av Sveriges jordbruksmark samtidigt som den ekologiska produktionen av såväl gris som fågel ska ha ökat kraftigt. Lantbrukare som odlar ekologiskt får också miljöersättning som finansieras av det svenska Lantbrukssprogrammet. För att målen ska uppnås måste dock konsumenterna vara beredda att betala extra för ekologiska produkter, och regeringen har därför slagit fast att 25 procent



av den allmänna konsumtionen bör vara ekologisk 2010.

Enligt KRAV, kontrollföreningen för ekologisk odling i Sverige, ökade omställningen från konventionell odling till ekologisk med 71 procent under 2009, och försäljningen av ekologiska produkter fortsätter samtidigt att öka (med 18 procent 2009). Olika konsumentgruppers val att handla ekologiskt styrs av en rad faktorer. Enligt en rapport från Konsumentverket 2006 påverkas konsumenterna av produktkvalitet, pris, tillgänglighet, trovärdighet (att märkningen upplevs som en garanti för att det faktiskt är ekologiskt producerat), betydelse (en del ifrågasätter om ekologisk produktion är positiv rent miljömässigt - en inställning som bland annat har förstärkts av att forskare ifrågasatt detta i media) samt ignorans (de som helt struntar i miljöbelastning).

Några möjligheter är att ge konsumenter information om kvalitetsfördelar, bedriva forskning kring skillnader mellan ekologiskt och konventionellt odlat, att med ökade flöden ge utrymme för lägre priser och samtidigt öka tillgängligheten. Att ha tillgänglig information om certifiering och dokumenterade effekter av ekologisk produktion är också viktigt för att ta till sig konsumenterna.

- Hur pass "trovärdig" tycker ni att ekologisk mat är? Tycker ni att informationen kring det ekologiska är tillräcklig?
- Hur tror ni att man bäst får fler att producera och konsumera ekologiskt? Är det viktigt, tycker ni?

Då och då kommer larmrapporter om vanskötsel av djur på gårdar, vilket även har inträffat vid ekologisk produktion här i Sverige. Samtidigt som många reagerar på djurens hälsa så framhålls köttindustrin ofta också som ett hot mot miljön och världssvälten i och med att köttproduktionen tar upp allt större markareal. Ett medel för att få människor att avstå från sådan mat är genom subventioner. I en debattartikel i SvD den 26 februari 2010 föreslår exempelvis två politiker subventionerad vegetabilisk mat för att få konsumenterna att välja klimatsmart mat. Till vegetabilisk mat räknar de frukt och grönt samt alternativ till kött, såsom quorn och sojakött. För att kunna finansiera detta föreslår

de i sin tur en miljöbeskattning på kött. Resultatet av en sådan menar de skulle innebära att fler kunde äta sig mätta i världen (då köttproduktionen tar upp 70 procent av jorden jordbruksmark), bättre klimat samt minskad global uppvärmning (köttproduktionen bidrar till växthusgaser samtidigt som köttkonsumtion orsakar övergödning och bottendöd i Östersjön) och bättre folkhälsa.

- Tycker ni att det är bra att staten går in och delvis bekostar viss typ av mat? Vilken typ av mat bör det i så fall vara?
- Jämför med subventionerna som filmen tar upp. Hur kommer det sig att det är den "onyttiga" maten som subventioneras där? Varför inte grönsaker och frukt?
- I filmen ser vi inte riktigt samma intresse från politiskt håll för den ekologiska odlingen som här i Sverige. Finns det risker med att kontrollorgan som USDA och FDA har kopplingar till näringslivet? Hur fungerar marknadskrafterna - och till förmån för vilka?

Det ekologiska jordbruket ökar i hela världen, och snabbast ökar arealerna i Nordamerika (enligt en rapport från Jordbruksverket 2006). Samtidigt ökar också konsumtionen av ekologiska produkter. Ofta talar man dock inte bara om ekologisk mat, utan även om närodlad och därmed i stor utsträckning säsongsanpassad mat. Ett sätt att få tag på det kan vara Bondens marknad, vilket i USA kallas Farmers Market, där producent och konsument möts.

I filmen ser vi ett liknande exempel på sådan direktförsäljning från gården, vilket samtidigt ställs mot alternativet att samarbeta med en stor kedja som Wal-Mart. Men samtidigt ser vi här även att människor faktiskt tar sig långa sträckor med bil för att handla närodlad och ekologisk. Detta är även ett problem som då och då framhålls i debatten; att det småskaliga och närodlade kan innebära större individuella utsläpp, även från producenter som måste ta sig till marknaden för egen maskin.

- Även ekologiska produkter, exempelvis frukt, transpor-

teraser ofta över halva jordklotet. Innebär det att ekologisk mat inte alltid är "klimatsmart"? Ett mål med ekologisk produktion är att skapa långsiktig hållbarhet. Diskutera hållbarhetsbegreppet och försök ställa olika utsläpp och andra faktorer mot varandra. Vad är mest fördelaktigt när det kommer till transport och produktion utan bekämpningsmedel?

En annan fråga som har ställts på olika håll är hur ekologiskt och småskaligt jordbruk ska kunna producera mat för hela jordens befolkning. Istället, menar man, krävs ett effektivt, storskaligt jordbruk samt teknisk utveckling för att människor ska slippa svälta. Samtidigt hävdar andra motsatsen och menar att det är just det som på sikt är hållbart, alltså inte tillfälliga bekämpningsmetoder, som är räddningen - även i hungersdrabbade områden i Afrika. På samma gång försvåras också jordbruket i utvecklingsländer av att västvärlden subventionerar sitt eget jordbruk, vilket i vissa fall kan påverka världsmarknaden.

- Skulle det gå att försörja hela världen utifrån närproducerad ekologisk mat?

- Finns det några ekonomiska/miljömässiga problem med småskaligt och närproducerat?

Fusket med maten

När det kommer till det riktiga innehållet i vår mat har GMO under de senaste åren varit ett livligt debatterat ämne, även i Sverige. Människor har i alla tider försökt förbättra växters egenskaper genom att påverka arvsmassan med hjälp av olika korsnings- och förädlingsmetoder. Med utvecklingen inom gentekniken har man även börjat kunna tillföra egenskaper till grödor och livsmedel som traditionellt förädlingsarbete inte kan tillföra. "Food Inc." granskar bland annat genmanipulationen av mat och den bristfälliga märkningen av dessa produkter i USA.

Ett centralt tema i filmen är konsumentens rätt att få veta vad maten faktiskt består av, något som inte är lika självklart i USA. I Sverige har frågan om tillsatser i mat uppmärksamats av matjournalisten Mats-Eric Nilsson, som granskade fusket med maten i boken "Den hemlige kocken - det okända fusket med maten på din tallrik" (2007). På samma sätt som i "Food Inc." menar Nilsson att matreklam och förpackningar utlovar "äka" och "hemlagat", när det i verkligheten handlar om en storskalig industriproduktion full av tillsatser, exempelvis konserveringsmedlet E211, vars effekt vi fortfarande vet lite om.

I Sverige har Livsmedelsverket ansvaret för märkning av livsmedel. De kontrollerar att EU:s lagstiftning om märkning följs och gör även kartläggande undersökningar. Enligt Livsmedelsverkets hemsida ska märkningen av livsmedel vara enkel och korrekt för att inte vilseleda konsumenterna. Bland annat ska näringsinnehåll, ursprung och produktionssätt stämma, och konsumenten ska även kunna utläsa varans ursprungsland. Gällande tillsatser måste de vara godkända för att få användas i livsmedel vilket innebär att de exempelvis har ett värde för konsumenten eller på annat sätt är nödvändiga. Tillsatser används för att påverka smak, konsistens, färg och hållbarhet.

- Diskutera eventuella risker med att "möblera om" i arvsmassan i livsmedel. Kan det finnas några fördelar? På vilket sätt är den nya tekniken mer "onaturlig" än de förädlingsmetoder som människan tidigare har utgått från?

- "Food Inc." belyser hur livsmedelsindustrin anspelar på myten om det lantliga och idylliska genom att använda bönder och gårdar på förpackningarna och på så vis vilseleda konsumenterna. Jämför med hur de svenska förpackningarna ser ut. Finns det något eller några speciella budskap som återkommer?

- Innehållsförteckningar och märkningar av livsmedel ska ge konsumenten information om innehåll och näringsvärden, hur varan påverkar hälsan, djuren och andra eller belastar miljön. Hur pass användbara tycker ni att olika märkningar och innehållsförteckningar är? Kan de kanske till och med förvirra istället att förenkla ibland? Hur många budskap och begrepp kan vi egentligen ta till oss?

Ökad konsumtion och övervikt eller från råvara till halvfabrikat

Samtidigt som en miljard människor lider av svält och undernäring produceras det tillräckligt med mat på jorden; i genomsnitt mer än dubbelt så mycket som en vuxen människa bör äta (normalt anges 2 000 kilokalorier som en dagsdiet på amerikanska förpackningar). Ofta äter vi inte bara för mycket, utan "fel" sorts mat. Enligt en sammanställning från Jordbruksverket ökade energiintaget bland svenskar med drygt 7,5 procent per person och dag mellan åren 1960 och 2006. Trots att energiintaget från fett har minskat så är det fortfarande högre än vad som rekommenderas, och även om fettsnåla produkter är vanliga så ökar konsumtionen av exempelvis grädde och glass.

Dessutom konsumerar svenskar allt mer förädlade produkter, som exempelvis bröd, pommes frites, läsk, sylt och färdiglagad mat. Generellt sett har vi alltså gått från råvaror till hel- och halvfabrikat. Några andra förändringar som man kan se sedan 1960 är bland annat en kraftig ökning av ris och pasta, men även en tredubbling av färska grönsaker och mer frukt än tidigare. Vi äter också betydligt mer nöt- och griskött, och tio gånger mer fågel än 1960. Mjölk har minskat dramatiskt medan läsk har ökat från 22 till 90 liter per person och år.

Konsumtionen har påverkats mycket av politiska beslut under den här perioden. I jämförelse med andra varor har livsmedel blivit billigare samtidigt som vår disponibla inkomst har ökat. Kött och glass har till exempel blivit billigare i jämförelse med exempelvis godis, mejeriprodukter och potatis. Till stor del beror prisutvecklingen på politiska beslut på 1990-talet, den kraftiga momssänkningen 1996 samt EU-inträdet som har påverkar konkurrensen och priserna på livsmedelsmarknaden.

Matvanor och livsstil påverkar i sin tur risken för övervikt och olika sjukdomar, bland annat typ 2 diabetes som vi ser exempel på i "Food Inc." Enligt filmen kommer ett av tre barn som fötts i USA efter år 2000 få tidig diabetes, medan hälften kommer att få det inom minoritetsgrupper. Precis som i många andra länder ökar fetman även i Sve-



rige. Enligt Livsmedelsverket är hälften av alla vuxna och vart femte barn överviktiga eller feta, trots att svenskar generellt sett har bra matvanor. Livsstil påverkas också av faktorer som ålder, kön och social situation. Grupper med låg utbildning och låg inkomst tenderar att ha mer ohälsosamma matvanor, och fetma drabbar därför också socialt utsatta grupper hårdare.

- Diskutera hur arbetsliv, inkomst, teknikutveckling etc. inverkar på vår livsstil och kan ha påverkat våra matvanor de senaste decennierna. Jämför med familjen som vi får träffa i filmen där både pappa och en av döttrarna har diabetes. Hur förklarar de sina matvanor?

- Matvanor speglar många faktorer som kultur, tillgänglighet, utbud, pris och marknadsföring. Hur kommer det sig, tror ni, att vanorna är sämre bland socialt utsatta grupper? Finns det något sätt som samhället kan ändra det på, till exempel genom att informera bättre om sambandet mellan matvanor och hälsoutfall?

- I filmen ser vi även hur typ 2 diabetes, som alltså ofta hänger ihop med övervikt, även drabbar barn i allt större utsträckning. Vilket ansvar tycker ni att skolan har här för att motverka felnäring bland barn och ungdomar?

Under våren 2010 kunde vi följa en debatt i svensk media där experter menade att socker borde åläggas skatt för att förbättra folkhälsan. Godis och läsk är viktiga orsaker till diabetes, hjärtinfarkt och cancer, och diskussionen handlade till stor del just om den höga godiskonsumtionen i Sverige (vi äter mest godis i världen per capita). Skatten skulle i sin tur kunna kompensera sänkt skatt på frukt och grönsaker, menade förespråkarna. Andra menade dock att det är upp till individen själv att ta ansvar för sin hälsa, och att socker kan ha andra värden än rent hälsomässiga.

- I filmen tar man upp makten hos matindustrin samtidigt som man menar att för mycket ansvar har lagts på individen när det kommer till maten och dess effekter. Vad tycker ni? Är det individens eget ansvar att förebygga övervikt och sjukdomar, eller ligger ansvaret hos staten och samhället att exempelvis beskatta onyttiga produk-

ter? Skulle det kunna påverka sjukvårdskostnaderna i samhället, tror ni?

Den viktiga företagsimagen

Den ökade medvetenheten och mediala fokuset på hälsa och miljö har fått många företag att lansera miljövänliga och "hälsosamma" produkter, något som kan fungera som ett fördelaktigt konkurrensmedel. Till och med på snabbmatsrestauranger kan man idag hitta nyckelhålmärkta och ekologiska alternativ på måltider och kaffe. Man talar ibland om csr; "Corporate Social Responsibility", vilket finns på många stora företag och till exempel kan innebära att företaget har ett miljömässigt hållbarhetsperspektiv på arbetsplatsen eller i hur deras varor når kunden etc. Men det kan också handla om andra typer av samhällsansvar. När det kommer till arbetsförhållanden används Fairtrade/Rättvisemärkt, en oberoende märkning som stödjer odlare och anställda i utvecklingsländer och ofta syns på exempelvis bananer och kaffe.

Ett framgångsexempel på hur ett företag kan skapa en "grön" och ansvarstagande profil finns i USA där matkedjan Whole Foods Market under 25 år har växt från en till 196 butiker med 36 000 anställda. Något som enligt företaget har att göra med deras starka kundfokus och värderingar kopplade till omsorg om anställda, kunder och leverantörer. Bland annat har det lett till en produktutveckling mot exempelvis ekologiska halvfabrikat som efterfrågas bland allt fler kunder. Som vi kan se i filmen har även Wal-Mart, som är världens största dagligvarukedja, satsat på att bygga ett sortiment av ekologiska produkter de senaste åren. Strategin är samtidigt att dessa ska säljas billigare än de konventionella varorna, vilket enligt företaget har medfört en kraftig marknadsutveckling.

- Vilken skillnad tror ni att företag kan göra genom att ha en miljöprofil? Handlar det bara om att skaffa sig god publicitet, eller kan det faktiskt vara ett inflytelserikt sätt att ta sitt ansvar och påverka?

- Försök komma på andra exempel, svenska eller utländska, på hur företag kan skapa en "miljöprofil" eller på annat sätt ta samhällsansvar. Hur tror ni att det påverkar synen på deras varumärken?

- Diskutera de olika synsätten i filmen angående Wal-Mart och deras nya intresse för ekologiska varor. Vems synsätt håller ni med om - Salatins eller Hirschbergs?

Den billiga arbetskraften

Det här är samma människor som förser amerikanerna med mat, kommenterar en facklig företrädare i filmen tillslaget mot illegala invandare som skickas tillbaka medan arbetsgivaren inte behöver oroa sig för att ställas till svars. I USA utgör den illegala arbetskraften en viktig del av ekonomin. Tack vare de låga lönerna kan priserna hållas nere och på så vis hålla konsumtionen uppe. Samtidigt som planer på nya lagar har funnits för att straffa företag som använder illegal arbetskraft så är frågan därför också vad som då händer med den amerikanska ekonomin. Billig, ofta illegal, arbetskraft är för de amerikanska företagen ett alternativ till att minska personalen, sänka lönerna eller flytta produktionen till låglöneländer.

Samtidigt innebär arbetarnas löner ett stort bidrag till deras hemländer. Varje år skickar invandrare hem tiotals miljarder dollar, pengar som har blivit en huvudkälla för u-länderna. En övervägande majoritet av pengarna stannar dock kvar i USA i form av skatter, resor etc.

En viss utveckling sker just nu i USA för att med en reform förbättra rättigheterna för immigranter att få stanna i landet för att bidra till jordbruksarbetet. I filmen ser vi däremot exempel på hur arbetskraft utnyttjas genom att berövas sina rättigheter och dessutom hamna i en ekonomisk beroendeställning hos arbetsgivaren i brist på andra alternativ. Slakteriarbetet, som tidigare varit ett yrke med en viss status, har blivit ett systematiskt och farligt fabriksarbete där arbetarna är oskyddade från infektioner och andra skador som de får genom att hantera köttet. Samtidigt finns där inget fack som skyddar deras rättigheter.

- Hur tror ni att arbetsmarknaden påverkas av immigrerad arbetskraft? Jämför med hur det ser ut i Sverige där det ofta är invandrare som tar jobb som ingen annan vill ha. Är det rätt att utnyttja människor som lågbetald arbetskraft på det sättet? Vad skulle alternativet vara?
- Diskutera hur arbetskraften framställs i filmen. Hur tror ni att det kommer sig att de utför sina sysslor så "kallsinnigt"?
- Tror ni att ekologisk produktion skulle kunna påverka arbetsvillkoren? På vilket sätt i så fall?
- Har man som konsument även ett ansvar att ta reda på arbetsvillkoren bakom produkterna som man köper - mycket information finns ju att tillgå på nätet? Vilken är medias roll?

Konsumentens röst

Varje dag lägger vi en aktiv röst när vi går och handlar, säger Gary Hirschberg i filmen. Till skillnad från synen på konsumenten som en passiv mottagare av vad storföretagen erbjuder på marknaden kan konsumenten även betraktas som en aktiv och medveten aktör vars val styr vad som faktiskt finns på marknaden. Inte minst ger Wal-Mart-representanterna i filmen exempel på det genom att

satsa på ekologiska varor för att tillgodose efterfrågan bland konsumenterna.

Idag ser vi också hur både producenter, konsumenter och inte minst politiker strävar efter miljövänliga och rättvisa alternativ. Överallt förs diskussionen, och även om vi fortfarande överkonsumerar så visar i alla fall "Food Inc." att det finns en ljusning när till och med en stor kedja som Wal-Mart börjar intressera sig för alternativa produkter.

- Hur tror ni att matproduktionen och kostvanorna kommer att se ut om tio år? Finns det förändringar som ni tycker borde ske? Hur ska de i sådana fall komma till? Försök komma på små saker i vardagen som kan minska påverkan på miljön och hälsan.
- Miljöpartiet vill att skolmaten ska ställas om till att bli ekologisk och närodlat. Målet är 40 procent i Stockholms stad och 50 procent i landstinget. En stor del av er egen tid spenderas i skolan. Vad finns det som kan göras där - både för er egen hälsa och miljön? Är det viktigt att skolan tar ansvar när det kommer till vad som säljs i kafeterian, exempelvis?

Lästips och information

Filmens hemsida: <http://www.foodincmovie.com/>

<http://www.monsanto.com/foodinc/>

Jordbruksverket: <http://www.jordbruksverket.se/>

Konsumentverket: <http://www.konsumentverket.se/> (där finns bland annat broschyren/utbildningsmaterialet Ät S.M.A.R.T från Centrum för Tillämpad Näringslära (CTN) med stöd från Konsumentverket och Livsmedelsverket)

Livsmedelsverket: <http://www.slv.se/>

<http://www.aktavara.org/> (där bland andra matjournalisten Mats-Eric Nilsson bloggar)
<http://www.michaelpollan.com/>

Produktionsuppgifter

USA 2008

Producent: Robert Kenner & Elise Pearlstein

Manus: Robert Kenner, Elise Pearlstein & Kim Roberts

Regi: Robert Kenner

Foto: Richard Pearce

Klippning: Kim Roberts

Tekniska uppgifter

Speltid: 93 minuter

Ljud: Dolby Digital

Format: 1.85,1

Censur: Barn tillåten

Svensk premiär: 29 januari 2010

Distribution

Svensk Filmindustri, 169 86 Stockholm tel 08-680 35 00, fax 08-68 037 83 epost: sffilm@sf.se

Redaktion: Andreas Hoffsten, Film i hela landet, Svenska Filminstitutet, maj 2010