



Maten och möjligheterna

Om den svenska livsmedelskedjan –
utmaningar, förutsättningar och vägen framåt

Innehåll

VD-ord	4
Undersökningen i korthet	6
Svenskarnas val i butikshyllorna	8
Svensk livsmedelsproduktion idag	10
Svenskt tar ny plats – från lunchsalladen till fredagsbrickan	12
Så jobbar ICA-handlare för att främja svenskproducerat	14
Innovationschefen på ICA Växa om vad vi äter och producerar 2044	17
Producenterna – utmaningar och möjligheter	20
Elin Röö, forskare vid SLU, om svensk livsmedelsproduktion	24
Landsbygdsministern om livsmedelskedjan	26
Recept – smaken av Sverige	28



Om Maten och möjligheterna

I denna kartläggning djupdyker ICA i ämnet svensk livsmedelsproduktion och dess vikt för en stark svensk livsmedelsförsörjning, nationell och lokal ekonomi, sysselsättning och regional utveckling. Flera intervjuer har genomförts med aktörer från olika delar av livsmedelskedjan i syfte att undersöka hur vi genom samverkan kan skapa en stark svensk livsmedelsproduktion.

Delar av kartläggningen baseras på en undersökning som har genomförts av Verian på uppdrag av ICA. Den bygger på 4 240 intervjuer med den svenska allmänheten 18–84 år. Datainsamlingen genomfördes i den slumpmässigt rekryterade Sifopanelen mellan 17 feb – 3 mars 2025.

Begrepp

Livsmedelsförsörjning – Den sammanhängande kedjan av produktion, distribution och tillhandahållande av livsmedel till konsument. Vår livsmedelsförsörjning visar vårt lands kapacitet att anpassa och utöka den egna livsmedelsproduktionen för att kunna tillgodose invånarnas behov vid plötsliga kriser eller avbrott.

Livsmedelsberedskap – Planering och kapacitet hos aktörer i hela livsmedelskedjan att hantera kriser eller plötsliga förändringar i tillgång och efterfrågan. Hur snabbt vi kan ställa om och garantera tillgång till mat.

Livsmedelsproduktion – Hela kedjan från råvaruproduktion till färdiga livsmedel avsedda för konsumtion. Det inkluderar jordbruk, bearbetning, förädling, förpackning och distribution av livsmedel. En stark svensk livsmedelsproduktion främjar i sin tur den svenska livsmedelsförsörjningen.

Förord

Med denna kartläggning vill vi ge en tydlig bild av nuläget och samtidigt peka på vägar framåt. Vår ambition är att inspirera fler – politiker, beslutsfattare och aktörer längs hela livsmedelskedjan – att tillsammans med oss verka för en starkare svensk livsmedelsproduktion och en robust försörjningsförmåga. På så sätt kan vi se till att svensk mat blir ett självklart val på tallriken för fler svenskar.

Att välja mat som är producerad i Sverige är att välja kvalitet, god djurvälstånd och en livskraftig landsbygd. Det är ett val som skapar jobb, stärker vår beredskap och bidrar till både lokal och nationell ekonomi. När vi väljer svenskt gör vi därför ett klokt val – för människor, djur och natur, både nu och i framtiden.

Men det krävs mer än en allmän välvilja och engagemang för att få mer svensk mat på tallriken. Sedan ett par år pressas hela livsmedelskedjan av kraftigt ökade kostnader på grund av en inflation som också inneburit minskad köpkraft för livsmedelskedjans slutkund, de svenska hushållen. Lönsamheten för lantbrukare, producenter och butiker har försämrats, trots att svenska konsumenter helst vill välja svenskt. Men när färre har råd att välja svensk mat minskar marginalerna för företagen i den svenska livsmedelskedjan och det blir svårare att investera och utveckla verksamheter. Och utan lönsamhet riskerar vi på sikt att få se mindre svensk mat i butikshyllorna. Vi kommer längre från målet om ökad självförsörjningsgrad som finns i regeringens livsmedelsstrategi och som även ICA och andra i livsmedelskedjan står bakom.

För att vända utvecklingen krävs samverkan och långsiktiga spelregler – och där har politiken en avgörande roll. En lägre matmoms är ett viktigt

steg, men det behövs fler åtgärder för att både stärka hushållens ekonomi, den svenska matproduktionen och resten av livsmedelskedjan. Regeringens förslag om en tillfällig sänkning av arbetsgivaravgiften för unga är även det ett steg i rätt riktning, men för långsiktiga effekter behövs långsiktiga lösningar som varaktigt stärker företagets konkurrenskraft. Att samtidigt förenkla de regelverk som i dag försvårar och fördyrar arbetet längs hela kedjan är ett annat tydligt exempel på insatser som skulle göra verklig skillnad för företag som vill investera, växa och bidra med mer svenskproducerad mat. De signaler som nu kommer från politiken att förenkla reglerna för dagligvaruhandeln ger tillsammans med sänkt matmoms och sänkta arbetsgivaravgifter för unga skäl till optimism.

Optimism präglar också ICA:s eget arbete för att stärka svensk matproduktion. ICA samverkar både nationellt och lokalt med svenska producenter på ett sätt som gör det möjligt för oss att erbjuda ett brett sortiment av svensk och lokal mat samtidigt som det bidrar till att utveckla både lokal produktion i mindre skala och större produktion för hela den svenska marknaden. Som dagligvaruaktör har, och tar vi på ICA ett stort ansvar. Men för att nå högt ställda mål för ökad svensk matproduktion behöver politiken, näringslivet och andra aktörer dra åt samma håll. ICA tänker fortsätta vara en ansvarsfull och konstruktiv kraft i det arbetet.



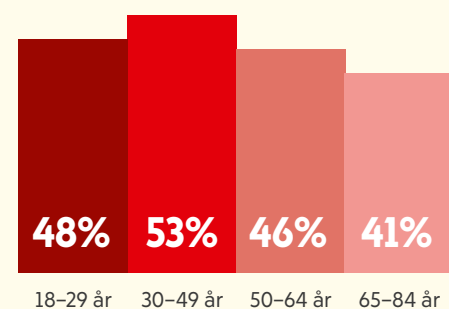
Eric Lundberg, vd
ICA Sverige



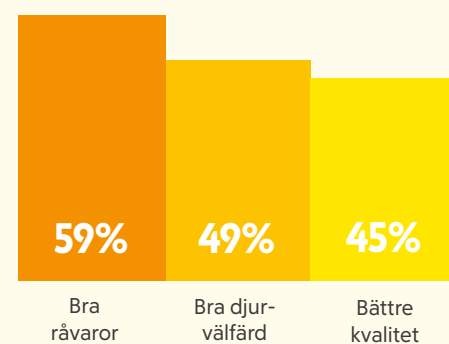
Svensk livsmedelsproduktion viktig för konsumenterna

I en undersökning, gjord av Verian på uppdrag av ICA, har vi frågat den svenska allmänheten 18–84 år kring den svenska livsmedelsproduktionen. Undersökningen baseras på 4 240 intervjuer. Här presenteras några insikter:

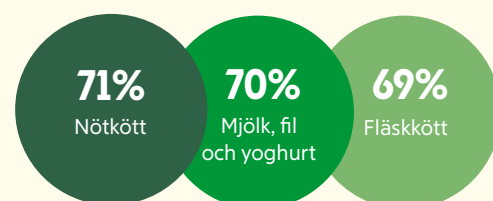
48 procent av svenskarna handlar svenskproducerade livsmedel varje gång de handlar. Här nedbrutet på åldersgrupper:



Detta förknippas svenskarna framför allt med svenskproducerade livsmedel:

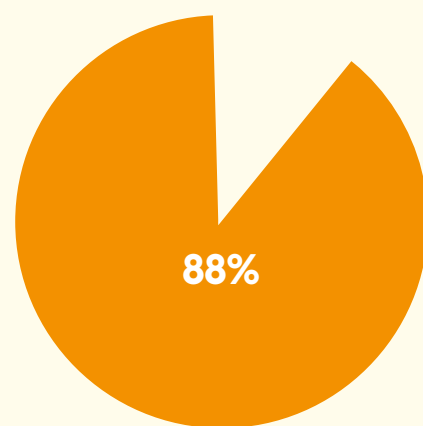


Livsmedel vi anser vara viktigast att köpa svenskproducerat är:



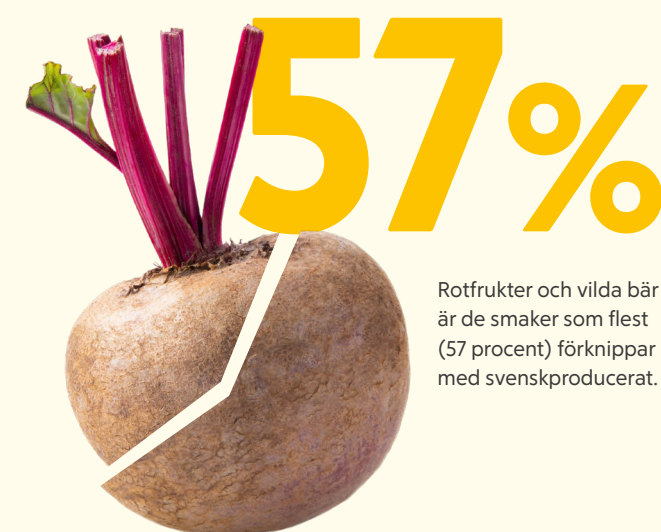
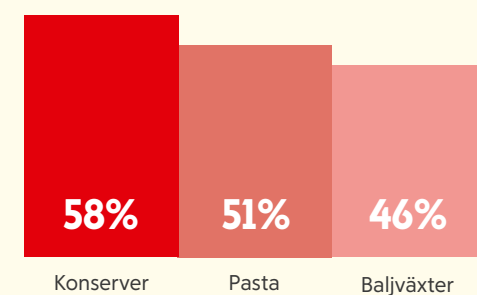
89%

skulle vilja att deras matbutik i någon utsträckning erbjöd fler lokalproducerade produkter från närområdet.

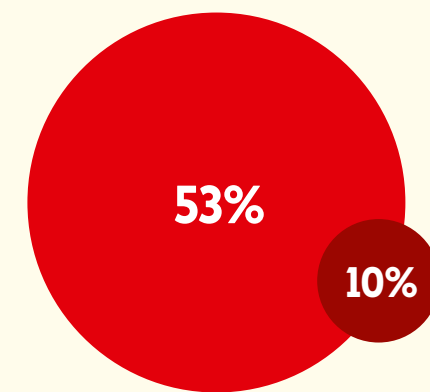
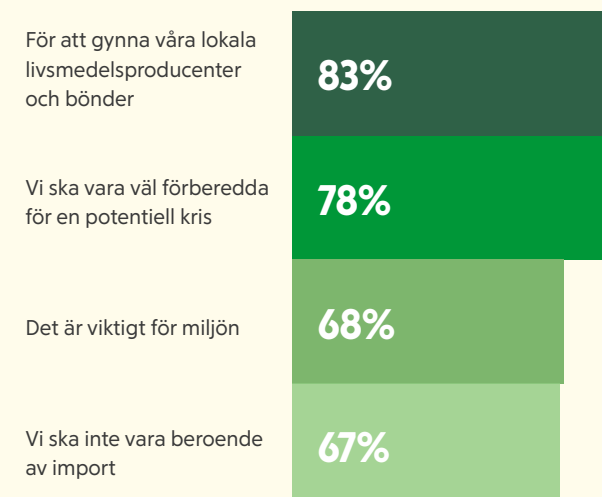


Nära nio av tio svenskar anser att ursprungslandet på de livsmedel de köper är viktigt.

Livsmedel där svenskarna är osäkra på ursprungslandet:

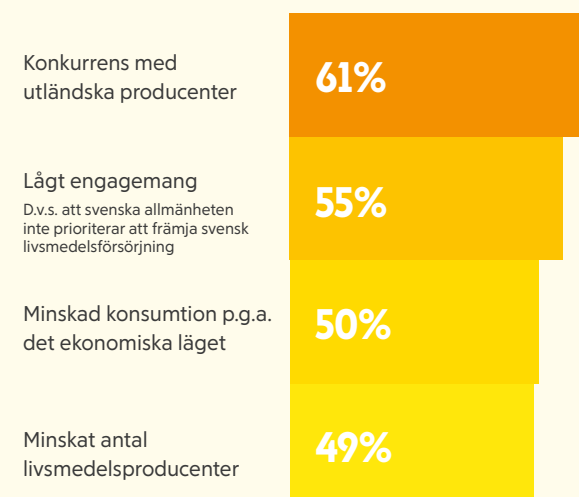


Nästantill alla svenskar (94 procent) tycker att det är viktigt med en stark svensk livsmedelsförsörjning. Anledningarna är att:



53 procent av svenskarna tycker att det är svårt att hitta lokalproducerade livsmedel i butik. Detta att jämföra med svenskproducerade livsmedel som endast 10 procent uppger att de tycker är svårt att hitta.

65 procent har samtidigt lågt förtroende för att Sverige kan försörja oss med livsmedel vid en eventuell kris. De främsta hoten mot vår svenska livsmedelsförsörjning anses vara:



Vad styr svenskarnas val i butikshyllorna?

Enligt undersökningen ICA låtit göra så kan vi se att svenskproducerade livsmedel prioriteras, konsumeras och gärna betalas mer för. Samtidigt skiljer sig åsikter, attityder och konsumtionsvanor kring svenskproducerad mat åt. För att skapa bästa möjliga förutsättningar för en stark svensk livsmedelsproduktion behöver vi förstå vad som driver konsumenterna. I undersökningen identifieras några personor baserat på hur de resonerar – och vad som krävs för att fler ska välja svenskt.



Den yngre prisjägaren (18–29 år)

Unga vuxna ser ofta svenskproducerade varor som ett mer miljövänligt val, men tycker ibland att det är svårt att veta var de livsmedel de handlar faktiskt kommer ifrån. Den yngre generationen är också mest priskänslig, jämfört med andra åldersgrupper. Därför kan tydliga erbjudanden och kampanjer på prisvärda, svenska produkter vara avgörande för att få fler unga att välja svenskt.



Lokalpatrioten

På Gotland, i Jämtland och delar av Norrland är man starkt förankrad i lokala mattraditioner. Här upplevs det finnas starka lokala mattraditioner, som ofta förknippas med smakerna vilda bär eller rotfrukter. Många är dessutom villiga att betala mer för att stödja livsmedelsproducenter i närområdet, och de har god koll på var maten kommer ifrån. Här tycks det alltså finnas ett genuint engagemang för – och stolthet över – de lokalproducerade råvarorna. För lokalpatrioten, liksom i övriga Sverige, verkar det också vara viktigt att butikerna har ett nära samarbete med lokala producenter. På ICA arbetar vi också med att lyfta säsongsanpassade råvaror och göra dem lättare att hitta i butiken.



Den kvalitetsmedvetna storstadsbon

Kvalitet och djurvälstånd är vad denna person förknippar med svenskproducerade varor. De köper redan mycket svenskt, men vill ha ännu fler alternativ för att kunna variera sig – och efterfrågar ett bredare sortiment av allt från svenskproducerade konserver till chark. För att den kvalitetsmedvetna storstadsbon ska välja svenskproducerade livsmedel i större utsträckning blir det därför viktigt med tydliga ursprungsmärkningar, liksom att det finns ett stort utbud.



Den traditionella senioren (50+)

Bland äldre kunder märks ett starkt engagemang för svenska mattraditioner, samt en stor vilja att hitta det svenska sortimentet. De är ofta beredda att betala lite extra för svenskproducerade varor i butiken. Samtidigt finns det vissa kategorier, som fisk och chark, där ursprunget upplevs som mindre viktigt, vilket skulle kunna bero på att dessa segment historiskt har bestått av många importerade produkter. För den traditionella senioren är tydlig märkning en viktig parameter för att inspirera till ännu fler svenska val.



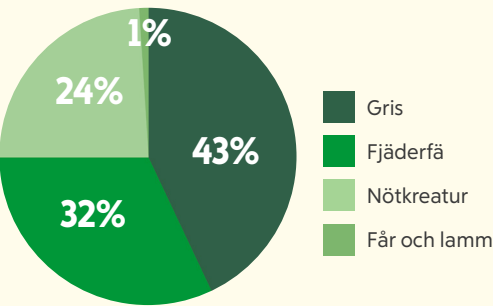
Svensk matproduktion idag

I Sverige odlas och produceras fantastisk mat. Svensk mat som inte bara smakar gott utan också gör gott för människor, djur och natur. Sveriges livsmedelskedja och matproduktion har starka förutsättningar att växa, vilket i sin tur skulle innebära en starkare och mer robust livsmedelsberedskap. Men det finns utmaningar som behöver bemötas. Eva Rülff, projektledare för svenskt, lokalt och ekologiskt på ICA, ger sin syn på detta.

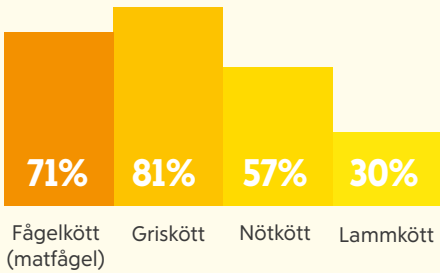


Kött- och fågelproduktion 2024 ¹

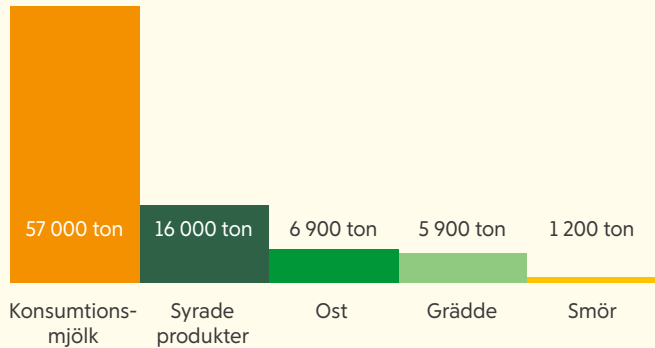
Svenskproducerat protein fördelat per djurslag



Andel svenskt i vår köttkonsumtion, 2024–2025 ^{2, 3}

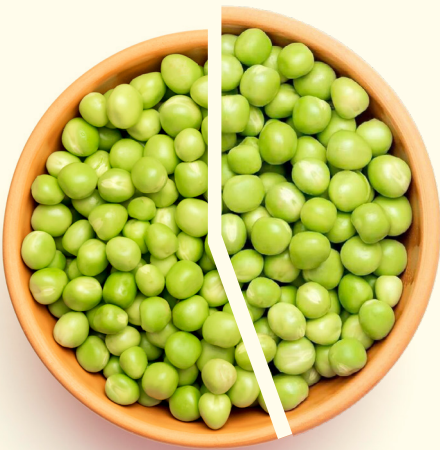


Mejeriproduktionen 2024 ⁴



“Vi har en hög svenskandel inom konsumtionsmjölk och fil, men lägre inom ost, grädde och smör. Här finns stor potential att öka andelen svenskt inom framför allt ost” – Eva Rülff

”Idag producerar vi mindre än vi konsumerar av både animaliska och växtbaserade proteiner. Här finns potential att öka produktionen.” – Eva Rülff



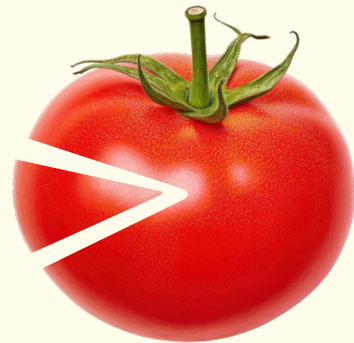
44%

Andel svenska växtbaserade proteiner i svensk konsumtion 2024–2025 ⁵

65+

Andelen jordbrukare över 65 år ökar. Närmare 40 % av alla jordbrukare som drev enskild firma var 65 år eller äldre år 2024. ⁶

“Det finns ett stort behov av att fler, inte minst unga, ska lockas till branschen. Det är höga barriärer för att starta ett lantbruksföretag och unga har sällan möjlighet att gå in med eget kapital” – Eva Rülff

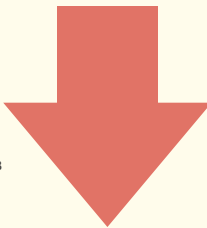


90%

Den svenska växthusodlingen av ätliga grödor domineras starkt av gurka, tomat, kryddväxter och kruksallat, som tillsammans odlas på cirka 90 % av den totala växthusytan för samtliga köksväxter och bär. ⁷

“Vi skulle vinna på att bygga ut växthus och odla fler sorters grönsaker och bär för att få en mer diversifierad produktion” – Eva Rülff

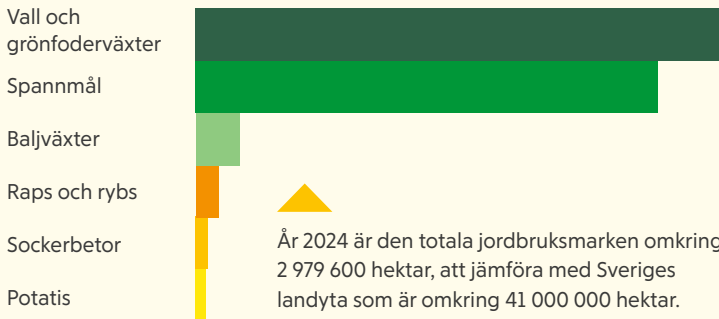
Trots de senaste årens prisökningar på livsmedel har lönsamheten minskat kraftigt i hela livsmedelskedjan – från jordbruket- och produktionsled, till leverantörsled och i dagligvaruhandeln. ⁸



Importen ökar – den genomsnittliga årliga ökningen har varit omkring 7–8 % mellan 2000 och 2019. ⁹



Jordbruksmarkens användning 2024 (areal) ¹⁰



År 2024 är den totala jordbruksmarken omkring 2 979 600 hektar, att jämföra med Sveriges landyta som är omkring 41 000 000 hektar.

Vad som produceras i hela Sverige

- Vall och grönfoderväxter, t.ex. en åker med gräs och klöver som blir till djurfoder
- Kor
- Spannmål
- Potatis

¹ Jordbruksverket: Animalieproduktion, års- och månadsstatistik 2024

² Svensk Fågel: Fågel i siffror
³ Svensk Kött: Statistik om kött

⁴ Jordbruksverket: Animalieproduktion, års- och månadsstatistik 2024
⁵ Svensk Kött: Statistik om kött

⁶ Jordbruksverket: Jordbruksföretag och företagare 2024
⁷ Jordbruksverket: Trädgårdsoodlingens produktion 2024

⁸ SCB: Sämre lönsamhet i livsmedelsbranscher trots högre matpriser

⁹ SCB: Import och export av jordbruksvaror och livsmedel
¹⁰ Jordbruksverket: Jordbruksmarkens användning 2025

Bild: Vindelns Rökeri utanför Umeå som producerar ICAs Vindelnrökta skinka.
Fotograf: Philip Avesand

Svenskt tar ny plats – från lunchsalladen till fredagsbrickan

Även om det idag finns en stark vurm för svenskproducerad mat, visar ICAs försäljningsstatistik att många väljer bort dessa till förmån för billigare, importerade alternativ. Det finns livsmedelskategorier där tröskeln att välja svenskproducerat är extra hög, enligt undersökningen ICA låtit göra. Ofta handlar det om att det upplevs vara svårt att hitta svenska alternativ eller att det inte känns lika viktigt i vissa segment. Här har dagligvaruhandeln ett stort ansvar att öka både utbudet och efterfrågan.

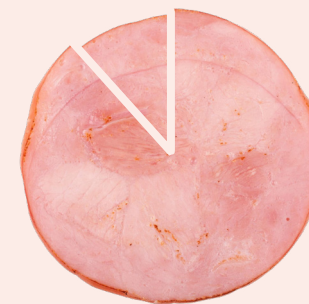
Sänkt tröskel för den svenskproducerade lunchsalladen

Var femte svensk upplever att det är svårt att hitta svenskproducerade frukter och grönsaker, enligt Sifo-undersökningen. För att göra det enklare arbetar ICA aktivt med att förtydliga märkningen och lyfta fram svenska produkter. Märkningen Från Sverige, som är sprungen ur ICAs samarbete med LRF, hjälper kunder att hitta svenskproducerade alternativ. Idag bär över 12 000 produkter denna märkning, varav över 1 000 är frukter och grönsaker. ICA för också kontinuerliga dialoger med svenska odlarföreningar för att öka både volym och utbud av svenska råvaror. Ett viktigt steg i arbetet är att förlänga säsongen för svenskt genom smartare förvaring och lagring.

– För att svensk produktion ska kunna öka krävs det att det finns svenska varor att köpa i butikerna. Vårt ansvar är att ställa krav på svensk råvara, aktivt leta efter svenska leverantörer och hjälpa dem att komma igång samt att stötta producenter att våga investera i, satsa på och konvertera till svensk råvara, säger Eva Rülff, projektledare för svenskt, lokalt och ekologiskt på ICA.

Svenska ost- och charkbrickan – med potential att växa

Ost och chark är två kategorier där var femte svensk tycker att det är mindre viktigt att köpa svenskproducerat. En förklaring kan vara att dessa kategorier historiskt sett dominerats av importerade produkter. För en ökad efterfrågan har ICA satsat stort på att visa bredden och kvaliteten hos sina svenska leverantörer. Konsumenter är redo att välja svenska alternativ – bara de får rätt stöd och information. Och resultatet? Andelen svenskproducerad påläggsschark inom ICAs egna varor har markant ökat under åren och ligger idag på 90 procent.



90%

Idag är andelen svenskproducerad påläggsschark inom ICAs egna varor 90 procent.



52%

uppges att tydligare information om vad som är svenskproducerat skulle kunna få dem att oftare handla sådana livsmedel, enligt undersökningen ICA låtit göra.

Visste du att...

...ICA jobbar med en så kallad *anatomisk affärsmodell* för att öka andelen svenskt kött i butikerna? Genom att ta tillvara hela djuret på ett smart och hållbart sätt blir det både mer lönsamt för svenska producenter och lättare för kunden att hitta svenskt kött i hyllan.

– En stor del av vårt ansvar handlar om att hjälpa och inspirera konsumenter att välja svenskt. Utöver att guida kunden till ett svenskt val, behöver vi också inspirera och tydligt argumentera för vikten av att välja svenskt. Här krävs tydliga märkningar, tydlig förpackningsdesign, marknadsföring och PR, säger Eva Rülff, projektledare för svenskt, lokalt och ekologiskt på ICA.

Visste du att...

... ICAs Vindelnrökta skinka är den första produkten inom kategorin påläggsschark som får EU:s ursprungsmärkning SGB – en skyddad geografisk beteckning. Skinkan röks enligt gammal tradition på Vindelns Rökeri, som startade 1917 utanför Umeå, och säljs idag i ICA-butiker över hela landet.



Bild: Grilloms gård som samarbetar med ICA Kvantum Sollefteå.

Lokalt i fokus – ICA-handlarnas insatser för att inspirera till närproducerade val

Intresset för lokalproducerat är stort i hela landet. Trots ett rikstäckande intresse skiljer sig länsborna åt i hur ofta de handlar lokalproducerat. Utbud och kunskap är två faktorer som kan spela in. I undersökningen framkommer det också att län med starka mattraditioner tenderar att handla mer lokalproducerat. Här är fyra goda exempel på hur ICA-handlare runt om i landet arbetar med att få svenskar att äta mer svenskproducerat:



61%

av svenskarna anser att konkurrens från utländska producenter hotar den svenska livsmedelsförsörjningen.

ICA Kvantum Huskvarna

Lokala marknadsdagar driver svenskproducerat

På ICA Kvantum Huskvarna har man länge funderat på hur lokala leverantörer bäst kan lyftas fram i konkurrens med större, etablerade varumärken. När landshövdingen för tre år sedan bjöd in till möte om den lokala livsmedelsstrategin vittnade flera lokala producenter om hur svårt det är att nå ut till de större butikerna. Detta väckte en drivkraft hos ICA-handlaren Peter Silfverhjelm som bestämde sig för att göra något åt saken.

– Jag kände direkt att “Ni måste ju synas i butik och vi måste tillsammans se till att era varor säljs”, säger ICA-handlaren Peter Silfverhjelm.

Resultatet blev lokala marknadsdagar som nu anordnas i butiken fyra gånger om året. Vid varje tillfälle bjuds närmare 15 lokala leverantörer in för att möta kunderna.

Under dessa dagar får producenterna möjlighet att presentera sina produkter, berätta om sin produktion och låta kunderna provsmaka. Responsen har varit enormt positiv och gett många mindre aktörer en tydlig skjuts framåt. Butiken ser tydligt hur försäljningen ökar när marknadsdagarna drar i gång och hur engagemanget för lokalproducerat växer bland kunderna.



Bild: Peter Silfverhjelm, ICA-handlare



Bild: Från lokal marknadsdag

ICA Kvantum Sollefteå

Lokala samarbeten möjliggör mer lokalt kött

På ICA Kvantum Sollefteå har ICA-handlaren Ulf Schön hittat ett nytt sätt att erbjuda lokalt kött i butiken. Genom ett samarbete med Grilloms gård, som levererar mjölk till butiken via Norrmejerier, kan butiken nu också erbjuda lokalproducerat kött från gården. Där växer korna upp på gården, levererar mjölk och blir så småningom lokalt kött.

– Bland det viktigaste för mig är att det går bra för jordbruken. Jag vet att det är tufft för många bönder idag och funderade på hur vi skulle kunna hitta vägar där vi kan

stötta dem och deras verksamhet, säger ICA-handlaren Ulf Schön.

Responsen från kunderna har varit mycket positiv. Det finns ett stort värde i det lokalproducerade – särskilt när man uppmärksammar det i butiken. Initiativet planeras att fortsätta några gånger om året, anpassat efter säsong och kundernas efterfrågan. Ulf tror att intresset för lokala produkter kommer att öka och ser en stor potential i att fortsätta utveckla samarbetet med lokala producenter.



Bild: Ulf Schön, ICA-handlare



Bild: Märta, lokal bonde från Grilloms gård

ICA Kvantum Emporia

Utbildar medarbetarna i svenska och lokala råvaror

På ICA Kvantum Emporia arbetar ICA-handlaren Johanna Isaksson aktivt med att främja den lokala livsmedelsproduktionen. Genom att låta butiksmedarbetare och lokala producenter inspirera och utbilda varandra skapas en starkare koppling till det lokala utbudet. Bland annat anordnas utbildningar för medarbetarna, där lokala leverantörer delar med sig av kunskap – nu senast av Vägga, tillverkare av rökt lax, och Malmö Chokladfabrik.

– Jag tror mycket på att det är viktigt att få träffa lokala leverantörer, höra deras historia, höra om hur de jobbar och se verksamheten för att få en ökad kunskap om vår svenska livsmedelsproduktion och varför den är så viktig. För våra

medarbetare är det också något speciellt med att få ”uppleva” leverantörernas engagemang och stolthet. Det inspirerar och bidrar till att de i större utsträckning även uppmuntrar våra kunder att välja svenskt, säger ICA-handlaren Johanna Isaksson.

Utöver utbildningarna anordnar också butiken lokala veckor, samt olika temafestivaler i syfte att lyfta det lokala sortimentet. I år är planen bland annat att anordna en dryckesfestival med lokala dryckestillverkare, och en ostfestival med både små och stora leverantörer.

Bild: Johanna Isaksson, ICA-handlare



ICA Götes Allköp Brösarp

Tekniska lösningar sprider kunskap om det lokala sortimentet

Hos ICA-handlaren Mattias Liljegren möts kunderna, sedan ett år tillbaka, vid entrén av en uppmaning att skanna en QR-kod för att upptäcka butikens egna ”lokala hjältar”. Med hjälp av tjänsten Närvaror från TracTechnology öppnas en interaktiv karta som visar butikens cirka 25–30 lokala leverantörer. Ett klick leder direkt till leverantörens hemsida, där kunden kan lära känna deras historia och verksamhet på djupet.

Idén om att sprida det lokala sortimentet tog extra fart 2018, när Mattias själv köpte en gård och började sälja kött från bonden som arrenderade hans mark. Det blev en ögonöppnare för hur många andra lokala varor som fanns att lyfta fram. QR-koden är dock bara en del av

butikens helhetsgrepp för att främja lokala producenter och deras produkter. I ICA-bladet, som skickas ut varje vecka, lyfts en lokal produkt fram på förstasidan under ”Veckans lokala”.

Responsen har varit mycket positiv – både från leverantörerna och från kunderna. Många kunder har uttryckt sin uppskattning över att de lokala producenterna nu fått ökad synlighet.

Mattias råd till andra handlare är lika självklart som konkret: – Titta i din egen butik. De lokala alternativen finns ofta redan där – det gäller bara att se dem och lyfta fram dem.

Bild: Mattias Liljegren, ICA-handlare



Intervju med innovationschefen på ICA Växa:

Vad äter och producerar vi 2044?

Många av dagens mål för livsmedelsproduktion, hållbarhet och hälsa sträcker sig till 2030. Men hos ICA Växa, där fokus ligger på att framtidssäkra både ICAs produkter och hela matsystemet genom innovation, är siktet inställt på 2044. Exempel på områden som går bortom 2030 är labbodlat kött och fisk, regenerativ odling och personaliserad hälsa.

– Vi behöver kunna driva frågor på både kort och lång sikt. 2030 är en viktig milstolpe men markerar inte en målpunkt för ett hållbart matsystem, utan att vi har kommit en bra bit på vägen. Vi behöver ett långsiktigt och positivt synsätt på att det går att driva förändring och en tydlig målbild att sträva emot, bland annat genom innovation, säger Sofia Steinwall, innovationschef på ICA Växa.



Framtidens livsmedelsstrategi kräver innovation

På samma sätt som Sofia upplever att strategier idag riskerar att bli för kortsiktiga, upplever hon att begreppet innovation tvärtom kan uppfattas som för framåtlutande. Ofta tenderar innovationsteam att hamna på en egen ö i verksamheten. På ICA arbetar Sofia och hennes team integrerat, nära affären och de verksamhetsnära områdena.

– En hållbar och hälsosam livsmedelsstrategi är en komplex uppgift som kräver innovation som ligger nära människors vardag. Vi fokuserar just nu mycket på förflyttningar inom populära kategorier som kött, mejeri och frukt och grönt – områden som både har stort klimatavtryck, men också är viktiga utifrån ett hälsoperspektiv. I det arbetet behöver vi jobba nära kategorichefer för att säkerställa att våra förflyttningar tar oss i rätt riktning och som på sikt gör att konsumenten flyttar handen till mer hållbara val. Oavsett om det handlar om nya produkter, samarbeten eller att guida i butik, säger Sofia.

Hybridprodukter – identifierat framtidsområde

ICA Växa har också identifierat en stor marknad för så kallade hybridprodukter.

– I takt med att allt fler byter ut traditionella köttalternativ mot växtbaserade alternativ, kan vi också öka exempelvis andelen baljväxter som bidrar med mycket ur ett hälsoperspektiv. Livsmedel som tidigare enbart bestått av animaliskt protein kan idag göras både mer näringsrika och mer hållbara genom att kompletteras med gröna proteiner, säger Sofia.

”Smak och kundupplevelse kommer alltid att vara avgörande för att lyckas inspirera fler att välja hållbar och hälsosam mat.

Kommande lagstiftning

Ett långsiktigt tänk behövs av flera skäl – inte minst med tanke på de många nya regelverk som är på väg. Exempel på det är lagstiftningen PPWR, Packaging and Packaging Waste Regulation (SE: Förordningen om förpackningar och förpackningsavfall), inom förpackningar samt Konsumentmaktsdirektivet för hållbarhetspåståenden. För att framtidssäkra sortimentet måste det anpassas och justeras i takt med dessa förändringar. Vi ser det som en möjlighet och även en källa för nya innovationsområden.

Om ICA Växa

ICA Växas fokus är att framtidssäkra ICAs produkter och matsystemet genom att skala upp nya innovationer. Uppdraget innebär alltifrån att identifiera och coacha startups med nya innovationer, till att göra trend- och omvärldsanalyser med fokus på hållbarhet och teknik. ICA Växas team arbetar nära forskning och forskare. Den långsiktiga målsättningen är att framtidssäkra ICAs utbud och ta en ledande roll i omställningen till ett hållbart matsystem.

Bild: Sofia Steinwall, innovationschef på ICA Växa



3D-printad lax, alternativ kakao och labbdodlade köttbullar?

Kontinuerlig omvärldsbevakning, samarbeten med startups och forskare är centrala delar i ICA Växas arbete med att identifiera relevanta trender och utveckla tänkbara framtids-scenarier. Målet är att styra vårt livsmedelssystem i en mer hållbar och hälsosam riktning. Så vad kan man se i spåkulan om hur vi kommer att äta och producera livsmedel 2044?

– I framtiden kommer vi äta mer växtbaserat, mer varierat och använda flera olika proteiner, både från fältet, land, havet och labbet. Den lantbrukare som idag kanske bara har mjölkkor, kommer även odla havre, emmer och hampa i ett regenerativt matsystem. Och där vi både kommer behöva ta vara på naturens egna resurser och experimentera fram nya produkter och tekniker, säger Sofia.

Så vad behövs?

– För att underlätta för småskaliga livsmedelsproducenter behövs politiska förändringar. Det måste bli enklare att söka och få stöd, men vi behöver också lättnader i exempelvis rapporteringskraven, säger Sofia.

Sofia avslutar med att smak och kundupplevelse alltid kommer att vara avgörande för att lyckas inspirera fler att välja hållbar och hälsosam mat.



Svensk råvara i fokus – producenternas utmaningar och möjligheter

Bra råvaror, bra djurvelfärd, bättre kvalitet eller miljövänligt – det är hur de flesta svenskar uppfattar svenskproducerade livsmedel. Den svenska matproduktionen bidrar också till att vi i Sverige kan försörja oss med mat, samtidigt som den skapar jobb och stärker den lokala och nationella ekonomin. I nära samarbete med många av landets livsmedelsproducenter arbetar vi på ICA för att öka produktionen av svensk råvara – för det finns många livsmedelskategorier där den svenska produktionen har potential att stärkas. Här följer några intervjuer med producenter där vi djupdyker i hur de arbetar för att utveckla sin livsmedelsproduktion. Vilka utmaningar ser de för framtiden? Vad skulle det behöva för att få bästa möjliga förutsättningar att kunna utveckla och utöka sin produktion?

Knutstorps gård

På Knutstorps gård i Blekinge har Håkan Danielsson sedan 2018 breddat den traditionella potatis- och spannmålsodlingen med olika grönsaker för att bättre matcha gårdens jordmån och öka produktionen. Bland annat med den ofta Asien-förknippade kålen pak choi – något han dessutom var först i landet med att odla i större skala. Sedan dess har han successivt ökat volymerna, tack vare leveranser med hög kvalitet och pålitlighet till sina kunder.

För att utveckla produktionen fokuserar Håkan också på att förlänga odlingssäsongen så mycket som möjligt. Varje år utmanar han sig själv att skörda tidigare på våren och längre in på hösten – allt för att kunna erbjuda pålitliga leveranser och öka tillgången på sina grönsaker. Gården har även investerat i UV-behandling av bevattningsvattnet, insektsnät, solex till packeriet och noggrann planering av odlingsvolymerna utifrån efterfrågan, allt för att minska svinn, höja effektiviteten och livsmedelssäkerheten.

Enligt Håkan är de största hindren för framtida utveckling den omfattande byråkratin och de regelverk som skiljer Sverige från övriga EU. Särskilt de omfattande regelverk som gör det svårt att främja arbetskraft och få tillstånd att



arbeta i Sverige, samt lagstiftningen kring växtskyddsmedel som begränsar handlingsutrymmet kraftigt och gör det svårt att konkurrera på lika villkor. Håkan befarar att detta kan avskräcka nästa generation från att våga satsa på lantbruket – något som i förlängningen riskerar att hota både landsbygden och vår självförsörjning.

– Det farliga är när spelrummet fortsätter att krympa. Det i sig hämmar ju en framtida generation livsmedelsproducenter från att våga eller mäka med att förverkliga sin dröm, förklarar Håkan.



Jag önskar se en inställning där producenten ses som en samhällsnyttig aktör och möts med stöd snarare än fler regler

Framåt ser Håkan ett behov av tydligare politiska spelregler som gynnar livsmedelsproducenter. Han efterlyser en inställning där producenten ses som en samhällsnyttig aktör, och möts med stöd snarare än fler regler.

– Vi har fantastiska förutsättningar att producera mer livsmedel än vi gör idag. God vattentillgång i förhållande till odlingsyta, råvaror av hög kvalitet, ett gynnsamt odlingsklimat och även en stark teknikutveckling. Tillsammans med den växande efterfrågan på svenskproducerat har vi alla möjligheter att stärka den svenska livsmedelsproduktionen – vi behöver bara få rätt politiska hjälpmedel för att kunna ta vara på den potentialen, avslutar Håkan.



Scanfjord

Runt ön Orust i Bohuslän driver Scanfjord sedan 1979 Sveriges i princip enda kommersiella odling av repodlade blåmusslor. Tidigt 70-tal upptäckte oceanografen Joel Haamer att musslor kunde odlas även i svenska vatten, efter att ha fått fastvuxna musslor på sina egna mätinstrument. Inspirerade av upptäckten startade Anders Granhed och hans kompanjon en kommersiell produktion. Idag skördar Scanfjord omkring 2 000 ton MSC- och KRAV-certifierade musslor per år – en volym som få andra kan matcha.

Blåmusslan är inte bara god att äta, utan också en miljövårdare i skärgården. Genom att filtrera alger och ta upp näringsöverskott bidrar den aktivt till syresatta och friska fjordar.

Bland konsumenter har efterfrågan på musslor ökat stadigt sedan Scanfjord gjorde entré på marknaden – från total avsaknad till att musslor idag är en självklarhet både på restauranger och i butik. Trots framgången utmanas svenska odlare med konkurrens från billigare danska, bottenskrapade musslor som ofta saknar MSC-märkning och är rödlistade i WWFs fiskguide. För att stärka sitt varumärke har Scanfjord sedan länge certifierat sin odling med MSC och KRAV, och arbetar nu för att lansera “Bohusläns blåmusslor” som nyligen blivit en skyddad beteckning, med skärpta krav på både kvalitet och ursprung.

En annan utmaning som Anders och hans team brottas med är konkurrensen om odlingsytor. Musselodlare i Sverige konkurrerar om vattenområden med fritidsbåtar, naturvård och andra marina intressen.

– Utan ökad tilldelning av odlingstillstånd har vi sämre chans att utveckla och expandera vår produktion. Här behöver det ske en förändring, förklarar Anders.

Framåt vill producenten fortsätta påverka regelverk och myndighetsutövning, och betonar samtidigt vikten av att öka kunskapen hos grossister och fiskhandlare. Med bevisad långsiktighet, miljönytta och en växande marknad ser de en stark framtid för svensk musselodling – en verksamhet som kan växa, bara rätt förutsättningar ges.



Orelund

Odling av äpplen har en lång tradition på gården Orelund utanför Simrishamn i Skåne. Redan vid slutet av 1800-talet planterades de första äppelträden och på 1970-talet var gårdens verksamhet helt inriktad på frukt. Sedan 2020 driver systrarna Madeleine och Alexandra Nilsson gården Orelund, och utöver frukt odlas det också mycket bär och olika grönsaker. Det som produceras säljs till ICA och andra grossister, men också i gårdens egen butik som alltid erbjuder ett utbud i säsong.

Klimatförändringar, frost, skadedjur och relativt få godkända växtskyddsmedel är stora utmaningar för Orelund. Att ändå kunna leverera svensk frukt kräver nya arbetssätt och uppfinningsrikedom. Madeleine betonar också vikten av samarbete och ett starkt nätverk mellan odlare, butiker och grossister för att lyfta fram de svenska produkterna.

” Det handlar om att hela tiden jobba smartare och mer hållbart, både ekonomiskt och miljömässigt

Madeleine och hennes syster satsar mycket på att utveckla både teknik och odlingsmetoder. De förnygrar träd, använder droppbevattning för att spara vatten, och styr näringstillförseln effektivt. I växthus och odlingstunnlar jobbar de med biologisk bekämpning för att minska behovet av kemiska växtskydd. En femtedel av gårdens elförbrukning kommer från solceller och övrig el kommer från förnybara källor som sol, vind, vatten och biobränsle.

– Det handlar om att hela tiden jobba smartare och mer hållbart, både ekonomiskt och miljömässigt, säger Madeleine.

Det finns några saker som hon vill att konsumenterna ska förstå om svensk äppelodling som kanske inte alla vet.



– Det ligger mycket arbete bakom ett äpple, vi jobbar ett helt år för att kunna skörda det. Och sen handplockas alla äpplen och hanteras för hand. Svenska äpplen är mer känsliga för stötar på grund av tunnare skal, så det är viktigt att vara försiktig i alla led så de är bra när de kommer ut i butik.

Madeleine förklarar att det är viktigt att fortsätta producera svensk frukt och grönsaker av flera skäl.

– Det ger lokala jobb, håller landskapet levande och minskar transporterna. Om vi inte hade en inhemsk livsmedelsproduktion skulle det inte finnas mat till alla i Sverige. Vi märker också att kunderna uppskattar att kunna se varifrån frukten och grönsakerna kommer, säger Madeleine.

Forskarintervju med Elin Rööf:

Vi kan och ska producera mer mat, men det ska vara bra mat

I Sverige har vi goda förutsättningar att producera mat för vårt eget behov och även för export. Klimatförändringarna gör det svårare att odla i många delar av världen, inte minst runt Medelhavet, medan Sverige förhoppningsvis inte drabbas lika hårt. Sverige är en liten jordbruksnation ur ett globalt perspektiv, och vårt bidrag till den globala livsmedelsförsörjningen kommer alltid att vara begränsat, men det hindrar inte att vi ser till att producera så mycket livsmedel som vi kan.

– Vi bör ta vara på våra möjligheter att producera mer mat i Sverige. Och det handlar förstås om att försörja oss själva, men om vi även kan bidra till den globala livsmedelsförsörjningen är det också bra, säger Elin Rööf, forskare på SLU Uppsala.

Idag är alkohol, snus och godis stora exportprodukter som inte bidrar positivt till den globala livsmedelsförsörjningen.

– Vi har ett ansvar att se till att vår livsmedelsproduktion bidrar till en hållbar och hälsosam livsmedelskedja. Vi skulle till exempel kunna producera betydligt mer frukt och grönt än vi gör idag, säger Elin Rööf.

Dagligvaruhandeln och politiken har stor makt att styra utvecklingen mot en mer hälsosam och hållbar matkonsumtion – inte minst genom att underlätta för

konsumenterna att göra bra val. Exempel på olika politiska styrmedel är olika typer av skatter och subventioner, regleringar och informationsinsatser. Ett tydligt politiskt ledarskap är också viktigt.

– Vi behöver skapa bättre möjligheter för fler livsmedelsproducenter, där vi gynnar både deras produkter och produktion, och stötta dem i att fortsätta utveckla sina verksamheter. Att det finns många olika producenter är väldigt viktigt för vår resiliens, säger Elin Rööf.

De grödor och animalieprodukter som produceras i Sverige idag räcker till hela Sveriges befolkning och mer därtill. Men enligt Elin Rööf är en av utmaningarna att vi hanterar vår livsmedelsproduktion på ett ineffektivt sätt. Dessutom behöver vi se till att produktionen blir mer hållbar.

Att det finns många olika producenter är väldigt viktigt för vår resiliens



TOPP TRE, ENLIGT ELIN RÖÖF:

Viktigaste förändringarna för en starkare svensk livsmedelsproduktion

- 1 En större mångfald av grödor. Vi behöver odla mer frukt, grönt och baljväxter – men även fler olika sorter inom varje produktsegment. Det i sin tur bygger mer resilienta livsmedelssystem.
- 2 Djur ska inte konkurrera med vår föda. Vi behöver utforma vår djurhållning så att djuren äter mat som såklart är bra för dem, men som inte vi människor kan eller vill äta. Till exempel gräs och restprodukter. Idag går en stor del av det spannmål vi producerar till djuren.
- 3 Bra och varierad växtföljd, värnar den biologiska mångfalden i odlingslandskapet.

Peter Kullgren,
Sveriges landsbygdsminister:

Det behöver bli enklare att vara en del av livsmedelskedjan

Torkan 2018, pandemin och ett oroligt omvärldsläge med krig har enligt landsbygdsminister Peter Kullgren (KD) bidragit till ett förnyat fokus på den svenska livsmedelsproduktionen. Tidigare i år presenterade regeringen därför Livsmedelsstrategin 2.0 – en uppdaterad strategi med målet att skapa en konkurrenskraftig, lönsam och hållbar svensk livsmedelsproduktion.

Framåt ligger ett starkt fokus på att underlätta för livsmedelskedjans alla aktörer – inte minst för att svenska producenter ska kunna konkurrera på samma villkor som producenter i andra länder. Så hur skapar vi bästa möjliga förutsättningar för att stärka deras verksamhet?

– Vi har bland annat sett över hur ekonomiska stöd nyttjas vilket har inneburit att vi har kunnat skicka 750 miljoner kronor till primärproducenter. Jag vet inte när det hände senast. Vi arbetar också med regelförenklingar. Bland annat går regeringen vidare med ett antal av de förslag som presenterades i utredningsbetänkandet En ny kontrollorganisation i livsmedelskedjan, med målet att öka kvalitet och likvärdighet i tillsynen, säger Peter Kullgren.

Under året har matpriserna varit en högaktuell fråga och många väljer den billigare, importerade maten i stället för det dyrare, svenskproducerade alternativet. Men vad har ICA och andra livsmedelsbutiker för ansvar i detta?

– Att det lönar sig att producera svenska produkter är avgörande för att öka livsmedelsproduktionen. För att det ska vara möjligt behöver det finnas en efterfrågan och här har ICA ett viktigt ansvar. Man behöver lyfta fram svenska produkter och göra det enkelt att välja svenskt. Mycket handlar om att hjälpa och styra konsumenterna för att stärka det svenska, säger Peter Kullgren.

SCB presenterade hösten 2024 siffror som visar att lönsamheten i alla delar av livsmedelskedjan har minskat kraftigt under de senaste åren. Samtidigt är lönsamhet avgörande för att livsmedelskedjans aktörer ska kunna utveckla sina verksamheter. Hur ska man säkerställa att alla delar i livsmedelskedjan ska få rimlig ersättning och kunna utveckla sin verksamhet?

– Från politikens sida är vi väl medvetna om detta. Det är därför vi nu i budgeten gör en rad konkreta satsningar som bland annat syftar till att stärka lönsamheten. Vi sänker

”

**Att det lönar sig att
producera svenska produkter
är avgörande för att öka
livsmedelsproduktionen**

matmomsen, sänker arbetsgivaravgiften för unga, ökar stödet till norrländska bönder och ersätter svenska mjölkbönder för beteskravet. Som ett led i att öka lönsamheten ser vi en strukturförändring och effektivisering i hela kedjan där gårdar blir större men färre. Samtidigt är det viktigt för beredskapen att vi har många olika producenter. Här är mitt mål att de mindre producenterna ska kunna skapa sig en stark nisch och produkt för att klara sig på marknaden, säger Peter Kullgren.

Avslutningsvis – om vi blickar framåt 10–15 år i tiden, hur ser landsbygdsministerns vision om vår svenska livsmedelsproduktion ut?

– Utifrån hur utvecklingen av produktionen ser ut i andra länder skulle jag vilja se en ökad svensk produktion. Det handlar om miljö- och klimataspekter, om djurvälstånd samt om att motverka antibiotikaresistens. Vi ska ha en så hög livsmedelsproduktion att vi kan exportera våra produkter utomlands. Vårt land har genuint goda förutsättningar för viss produktion som vi ännu inte till fullo har tagit vara på, säger Peter Kullgren.

Kullgren menar att vi inte kommer kunna producera alla livsmedel, men att vår produktion ska bli starkare där vi har bra förutsättningar. Det handlar om till exempel animalieproduktionen eftersom odling av vall fungerar bra i Sverige.

– Med tanke på klimatförändringarna kommer allt större delar av Sverige kunna odla fler grödor. Det kommer bli för varmt i andra länder och vi har goda förutsättningar att förse den globalt växande befolkningen med bra mat. Vi har också ett ansvar gentemot våra medmänniskor att producera mat om vi kan det. Jag skulle säga att framtiden för den svenska livsmedelsproduktionen är väldigt ljus, avslutar Peter Kullgren.

Bild: Malidza Larsson, ICAs vardagskock



Smaken av Sverige

Rotfrukter, vilda bär och svamp – det är smaken av Sverige, enligt svenskarna i en ny Sifo-undersökning. Enligt ICAs vardagskock Malidza Larsson är dessa tacksamma råvaror att förvara, förädla och kunna använda året om även när de inte är i säsong. De är även enkla att antingen odla själv eller plocka i naturen.

Malidza delar med sig av sina bästa recept där de favorittippade svenska smakerna får stå i fokus – ett recept som, enligt svenskarna, representerar smaken av Sverige.



Råraka på jordärtsskocka med Karl-Johansvamp och lingon

Portioner: 4
Tid: under 60 min

Sallad

- 1 bananschalottenlökar
- 125 g strimlad grönkål
- 2 msk rapsolja
- 2 tsk rödvinvinäger
- salt
- peppar

Svampkräm

- 1 gul lök
- 1 vitlöksklyfta
- 250 g färsk Karl-Johan-svamp (eller 30 g torkad)
- 2 msk smör
- ca 1 dl vispgrädde

Råraka

- 300 g jordärtsskocka
- 900 g fast potatis
- 1 tsk salt
- Till stekning
- 1/2 dl rapsolja
- 50 g smör

Till servering

- Färsk eller frysta och tinade lingon

Tina lingonen om dom är frysta.

Sallad: Skala och hacka löken fint. Blanda olja, vinäger och vänd ner löken. Låt stå medan resten tillagas och vänd sist ner grönkålen. Krydda med salt och peppar.

Svampkräm: (Blötlägg svampen om den är torkad.) Skala och skiva lök och vitlök. Skiva svampen och stek allt på medelvärme i smöret tills det får en fin färg. Häll på grädden och låt koka upp, låt koka ca 5 minuter under lock. Mixa slätt i en blender och krydda med salt och peppar.

Råraka: Skala skockorna och potatisen och riv grovt. Blanda med salt. Vrid ur rivet i en ren kökshandduk.

Hetta upp en stekpanna med lite av oljan och smöret. Lägg i ¼ av rivet (för 4 port) i ett tunt lager. Tryck ut rårakan samtidigt som pannan skakas och stekspaden skjuts under rårakan så att den inte fastnar. Stek på medelvärme 4-5 minuter per sida.

Servera rårakorna med svampkräm, sallad och lingon.



Wontonsoppa med kantareller och pepparrot

6 portioner
Tid: över 60 minuter

Wonton

- 2 vitlöksklyftor
- 2 tsk riven ingefära
- 2 salladslökar
- 300 g fläskfärs
- 1 msk japansk soja
- 1 msk sesamolja
- 2 tsk majsstärkelse
- 1 tsk strösocker
- 2 krm mald svartpeppar
- 2 krm salt
- spritspåse
- 30 wonton-plattor (degplattor)

Buljong

- 7 cm färsk ingefära
- 3 vitlöksklyftor
- 18 dl kycklingbuljong
- 2 msk asiatisk fisksås
- 2 tsk japansk soja

Till servering

- 3 pak choi
- 250 g färska eller 150 g frysta kantareller
- 2 msk smör
- 100 g färsk pepparrot
- 1 kruka gräslök
- 4 portioner äggnudlar



47%

av hallänningar känner att pepparrot är en lokalproducerad smak, jämfört med 7 procent av svenskarna i allmänhet.

Malidzas favoriter

Semitorkad rödbeta är en favorit, gör en 50/50 tartar och smaksätt med dragon. Toppenkombo!



Svamp är en väldigt mångfacetterad råvara med ett fantastiskt djup i smaken och gör sig utmärkt att göra buljonger på.



Vattlingon är ett gammalt sätt att förvara lingon. Tack vare lingonets naturliga konserveringsmedel så kan de förvaras i bara vatten i flera månader. De blir lite mildare i smaken och kan göras både dessert på eller servera i en kötträtt.



Tina kantarellerna på hushållspapper (om de är frysta).

Wonton: Skala vitlök och ingefära och riv dem fint på ett rivjärn. Skölj, ansa och hacka salladslöken fint.

Blanda vitlök, ingefära, salladslök, fläskfärs, soja, sesamolja, majsstärkelse, socker, peppar och salt till en jämn färs. Lägg färsen i en spritspåse.

Spritsa, en dryg teskedsstor, klick färs i mitten på varje degplatta, blöt kanterna på degplattan med lite vatten, så att de kan limma ihop med varandra. Vik över degplattan på diagonalen till en triangel och tryck ihop kanterna. Vik ihop långsidan och tryck ihop ändarna (blöt eventuellt lite till), så att det blir som en tortellini.

Lägg alla wontondumplings på en tallrik med bakplåtspapper och ställ in dem i kylan.

Buljong: Skala ingefäran och vitlöken. Skiva ingefäran i ca 1/2 cm tjocka skivor. Krossa vitlöksklyftorna. Koka upp buljongen tillsammans med ingefära och vitlök. Koka sakta i 15 minuter. Låt buljongen stå och dra i 15-20 minuter.

Sila buljongen i en annan kastrull. Tillsätt fisksås och soja.

Till servering: Sätt på en stor, vid gryta med saltat vatten. Ansa och dela pak choien på längden. Koka pak choien i vattnet i ca 2 minuter. Ta upp dem med en hålslev och låt rinna av på hushållspapper. Spara vattnet i grytan till wontonkoket.

Ansa och putsa kantarellerna (om de är färska). Stek kantarellerna i smör i en stekpanna och krydda med salt och peppar, håll dem varma.

Skala och riv pepparroten grovt på ett rivjärn. Skär gräslöken i 3 cm långa bitar.

Wonton: Koka wontons i vattengrytan tills de flyter, då är de klara. Ta upp dem med en hålslev och lägg på en stor tallrik.

Buljong: Koka upp buljongen.

Till servering: Koka nudlarna enligt anvisningen på förpackningen. Häll av nudlarna i ett durkslag.

Fördela nudlarna i 6 varma, djupa tallrikar. Lägg en halv pak choi vid sidan av nudlarna. Lägg 5 wontons på nudlarna. Fördela buljongen över och strö på kantareller, pepparrot och gräslök.



ICA