

Artikler

Skal vi spise lam, må vi også spise sau



Hvis matsvinn var et land, ville det vært det tredje største utslippsland for klimagasser, sa daværende miljøvernminister Vidar Helgesen på Eat-konferansen i Stockholm i 2017.

De siste årene har vi hørt flere slike eksempler som illustrerer omfanget av klimaverstingen matsvinn. Mange har fått med seg at det er hjemme på våre egne kjøkken at matsvinnet er størst, og flere og flere blir opptatt av å lage restemat og å spise opp det vi har kjøpt. Men å unngå matsvinn handler også om valgene vi tar før maten havner i kjøleskapet, det handler om hva vi kjøper og å bidra til at all mat som produseres faktisk blir spist. Vi må spise hele dyret, ikke bare de møreste filetene. Og skal vi spise lam, må vi også spise sau.

NRKs nye serie Matsjokket skal belyse det "skjulte matsvinnet" og Nortura håper at flere vil velge sau til middag etter å ha sett første program. Kjøkkensjef på Vaaghals og kaptein på det norske kokkelandslaget, Christer Rødseth, går i bresjen for å avlive myter og inspirere med fristende saueretter.

Hva gjør Gilde?

Nortura har de siste årene jobbet aktivt med å redusere overskuddet av sau og lam. Vi har blant annet:

- Hatt fokus på produktutvikling, salg og markedsføring mot dagligvarekjeder, proffmarkedet og forbrukere.
- Satt ned våre priser på lam og sau, som er det virkemiddelet vi har til rådighet for å stimulere etterspørsel.
- Oppfordret produsentene til å produsere færre lam, slakte lettere lam og nok lam tidlig i sesong når etterspørselen er høy.
- Gitt tydelige innspill til Innovasjon Norge om at det ikke burde gis investeringsstøtte til produksjonsdrivende investeringer i sauenæringa.

Hvordan har lageret blitt så stort?

Når man ser NRKs bilder fra reguleringslageret, med hylle på hylle med fryst sau, kan man lure på hvordan vi havnet her.

Dette er bakgrunnen: For noen år siden produserte Norge for lite sau og lam, og både myndighetene og Nortura la inn en innsats for å øke produksjonen. Effekten ble dessverre en for sterk stimulans til produksjonsøkning, samtidig som markedet falt. Dette har vært utfordrende siden.

Les mer om hva Gilde gjør i forbindelse med bærekraft

Artikkel

[Gilde jobber trygt i alle ledd for at du skal få maten som vanlig.](#)

[Selv i vanskelige tider fortsetter Gilde å levere trygg mat rundt om i hele Norge. Det skyldes at Gilde har en veletablert verdikjede som samhandler godt i alle ledd.](#)

Våre bærekraftstiltak

Artikkel

Vi er Gilde – en del av det norske lokalsamfunnet

Artikkel

Miljømerking på Gilde-emballasje

Artikkel

Gilde - av og for den norske bonden

Artikkel

La deg friste og inspirere

Potetesalat med spekeskinke, eple og ramsløk

Oppskrift

30 min Lett

Vanmelonpizza med spekeskinke, bringebær, rødløk og fetaost

Oppskrift

30 min Lett

Pastasalat med skinke, bacon, bjørnebær og blåmuggost

Oppskrift

20 min Lett

Bruscetta med spekeskinke, hvitost og bær

Oppskrift

30 min Lett

Søndagsbrunch med egg, bacon, toast, grønnsaker, frukt og bær

Oppskrift

40 min Lett

Sunnere pasta carbonara

Oppskrift

40 min Lett

Sitruspasta med bacon og parmesan

Oppskrift

15 min Lett

Varm salamibaguette med pesto og kalamata oliven

Oppskrift

20 min Lett