



Kostholdsfloken

Kosthold for sunn og bærekraftig folkehelse

12. desember 2018

Helle Margrete Meltzer

Ove-Kenneth Nodland

Hvem er vi?



FHI produserer, oppsummer og kommuniser kunnskap for å bidra til godt folkehelsearbeid og gode helse- og omsorgstjenester



EAT er en global, non-profit organisasjon med hovedmål å transformere vårt globale matsystem ved hjelp av solid vitenskap, utålmodig innblanding og nye partnerskap

Hvorfor går FHI og EAT sammen om dette?

Felles mål: å utforske hvordan et land som Norge kan endre kostholdet fra å være kilde til de store helse- og miljøproblemene, til å gjøre riktig kosthold til en del av løsningen



Mat er...

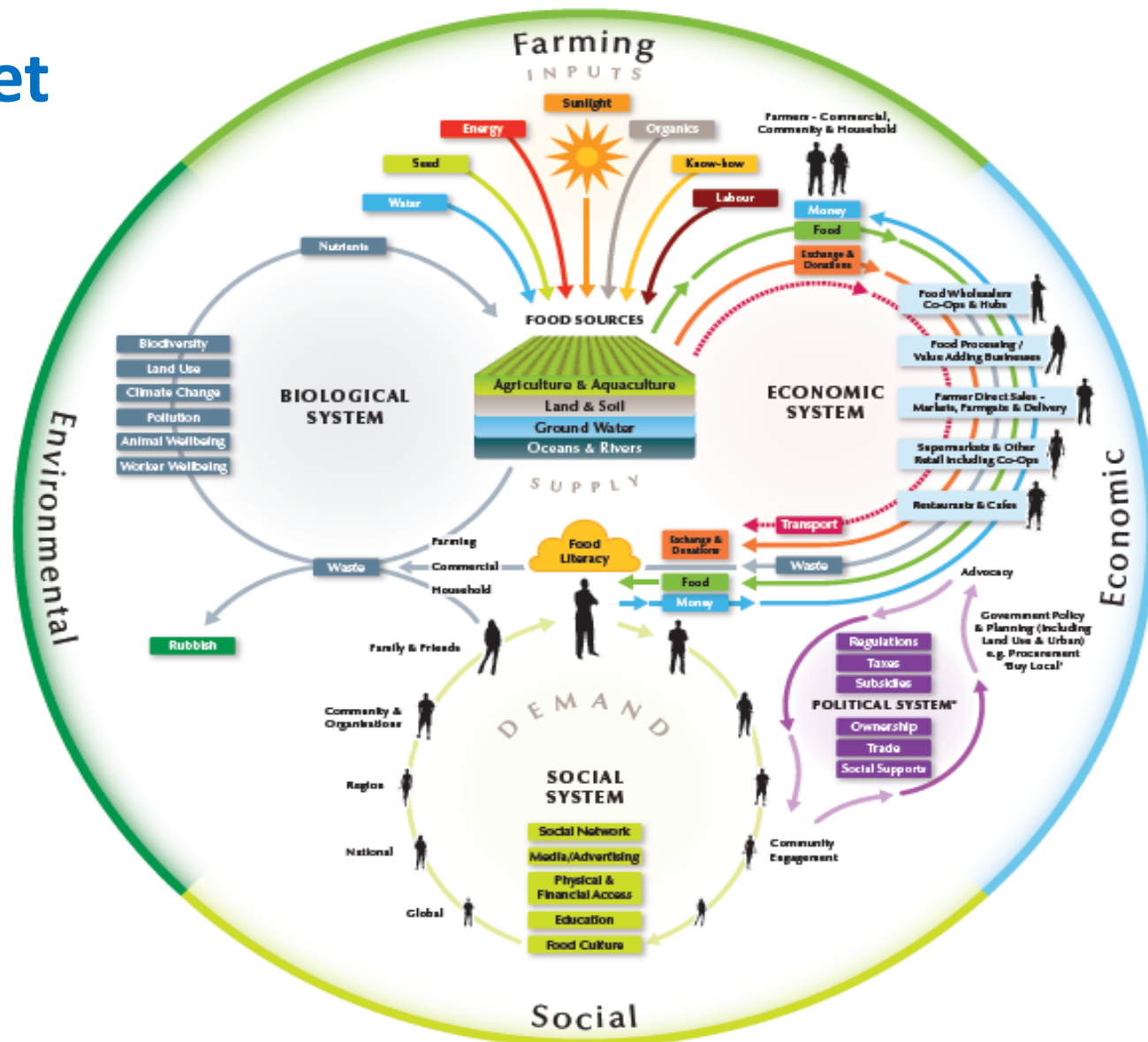


- Verdens største miljøproblem
- En av klodens største helseutfordringer
- Verdens største økonomiske sektor

Matsystemet

(food system)

Matsystemet
omfatter alle
aktiviteter knyttet
til produksjon,
prosessering,
transport og
konsum av mat.



Hva vi vet



- For å skape en sunn og bærekraftig fremtid for både mennesker og miljøet trenger vi intet mindre enn en varig omlegging av hva vi spiser, hvordan og hvor vi produserer mat, og hvor mye mat vi sløser
- Det er flere som dør av usunt kosthold enn av røyking, alkohol og dop tilsammen. Samfunnsgevinstene ved at befolkningen i større grad følger kostrådene som gis, er store -- globalt og i Norge
- Veiledning om riktig kosthold er ikke et tilstrekkelig virkemiddel for å endre matvaner i befolkningen

Hva vi har behov for å lære



- Den mest effektive måten å oppnå varige, sunne og bærekraftige kostholdsvaner blant den norske befolkningen
- Forstå hva det nasjonale matsystemet *er*, og dets interaksjon med forvaltningen, helsetjenestene og enkeltindividet.
- Samspillet mellom endringer i politikk, forvaltning, næringsliv og spisevaner fra et systemperspektiv og hvordan dette kan påvirke kostholdet mer generelt.

Målet med prosjektet



Målrettet samhandling: Å utløse et engasjert, fokusert og forpliktet nettverk av aktører på tvers av sektor, fag og nivå som vil ta opp arbeidet med å endre det norske matsystemet etter endt prosjektperiode.

For å lykkes mener vi at prosjektet må som et minimum besvare fem spørsmål:

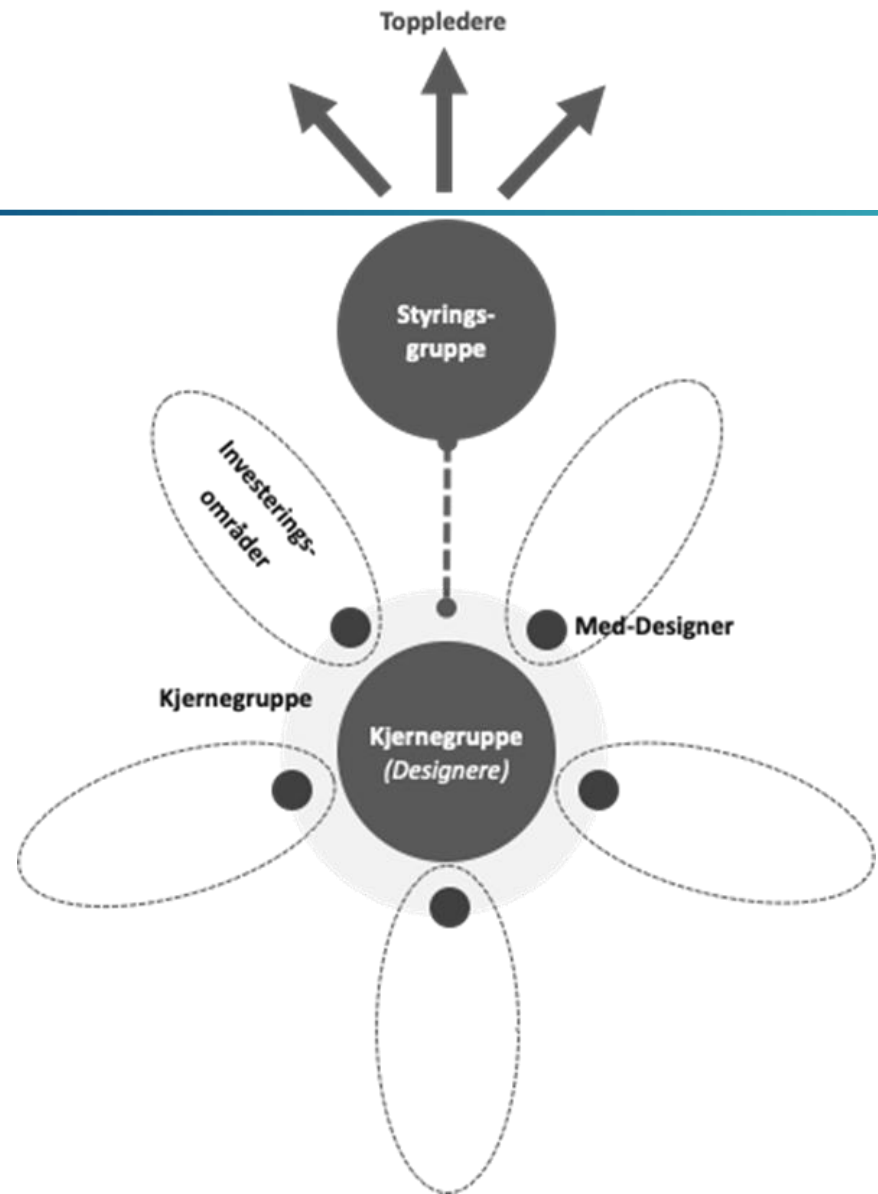
- **Hva er det norske matsystemet?**
- **Hva er et sunt og bærekraftig kosthold «på norsk»?**
- **Hvilke områder er det viktigst å løse først?**
- **Hvordan involverer vi innbyggerne direkte i løsningene?**
- **Hvordan utfordrer vi eksisterende virkemidler til å utløse handling i stor skala?**

Barrierer og utfordringer

- **Det store bildet**
- **Å kommunisere prosjektet riktig**
- **Effektiv styring av prosjektet**
- **Legitimitet**



Forankring og organisering



Hovedutfordring 1: Riktig kosthold (hva vi spiser)

Sunt kosthold er nødvendig for normal vekst og utvikling. Det er flere som dør av usunt kosthold enn av røyking, alkohol og dop til sammen. Råd og veiledning om riktig kosthold er ikke tilstrekkelig for omfattende endringer av matvaner i befolkningen.

Hovedutfordring 2: Smart matproduksjon (hvor og hvordan det produseres)

- Mat er en av vår tids største klima- og miljøutfordringer
- Vi kommer aldri til å nå målene fra klimaavtalen i Paris eller FNs bærekraftsmål om vi ikke gjør noe med matsystemet
- Vi trenger en varig omlegging av hva vi spiser, hvordan og hvor vi produserer mat, og hvor mye mat vi kaster

Hvordan kan vi jobbe helhetlig mot varige kostholdsendringer?

Hvordan kan vi samhandle på tvers av sektor, fag og nivå med utgangspunkt i innbyggernes ressurser og behov?



Felles forståelse
av «det norske
matsystemet»



Kunnskap om
endringspotensial



Et engasjert
nettverk som
jobber videre i
fellesskap

Varig omlegging av folkehelse for et fremtidig bærekraftig samfunn 2030



Takk!

Tilgjengelig kompetanse i prosjektet

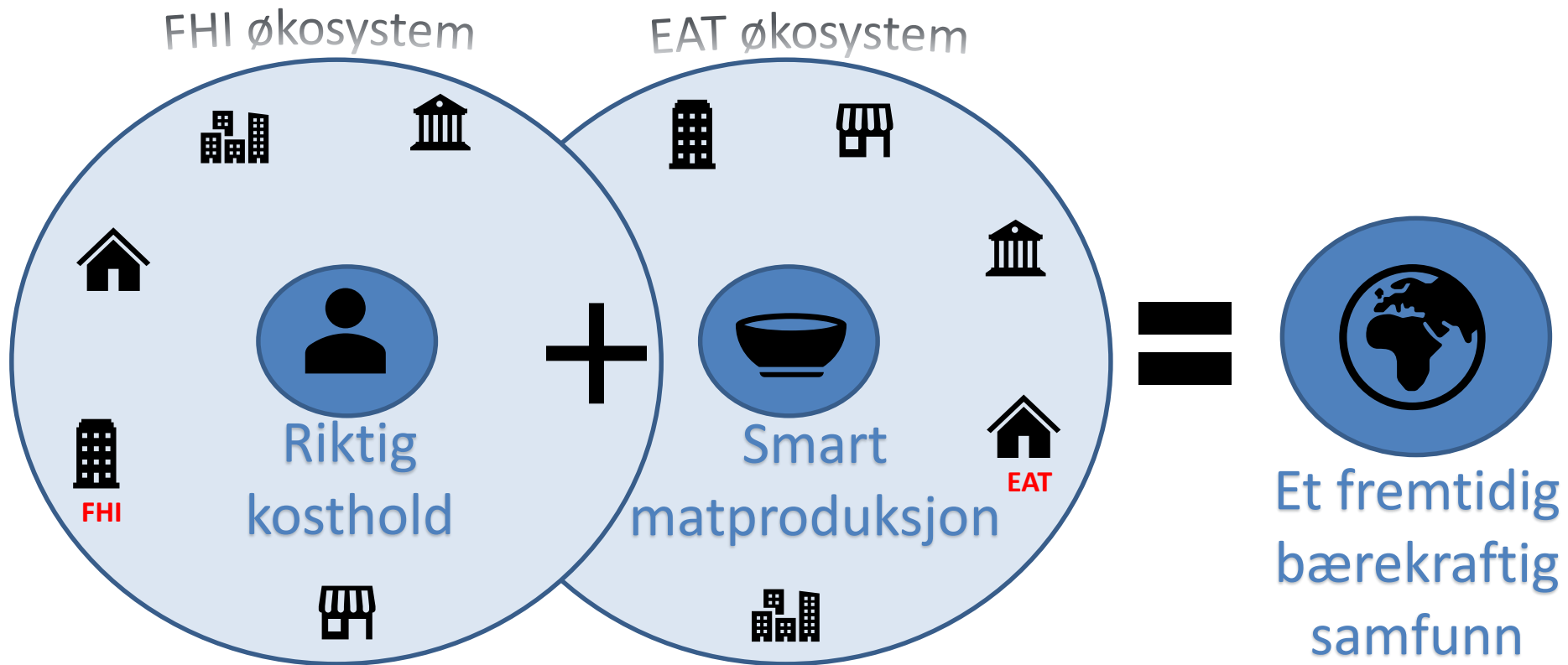
- Helle Margrete Meltzer, forskningssjef, Område smittevern, miljø og helse, FHI, ekspertise på kosthold og bl.a. bærekraft
- Knut-Inge Klepp, direktør, Område for psykisk og fysisk helse, FHI, ekspert på helse og samfunn
- Sonja Myhre, rådgiver, Global helse, FHI, internasjonale spørsmål, kommunikasjonsforskning
- Elling Bere, seniorforsker, FHI, helse og ulikhet
- Helen Engelstad Kvalem, forsker, FHI, ernæring, toksikologi og risikovurderinger
- Sudhvir Singh, Director of Policy, EAT – ekspertise på internasjonal policyutvikling
- Ove Kenneth Nodland, Program Manager, EAT – ekspertise på offentlig-privat samhandling, innovasjon og innovative innkjøp
- Olav Kjørven, Strategisjef, EAT - ekspertise på nasjonal og global politikk, særlig innen bistand
- Climate-KIC er et europeisk innovasjonsvirkemiddel med kompetanse på samfunnsinnovasjon og en samarbeidspartner til EAT. Climate-KIC er interessert i prosjektets strategiske implikasjoner for policy innovasjon, og ønsker å bidra med kompetanse om innbygger-drevet innovasjon. De bidrar også med noe finansiering.

Howard Frumkin (fra EAT-konferansen juni 1918)

Head of the 'Our Health, Our Planet' project at the Wellcome Trust and a former professor in environmental and occupational health sciences at the University of Washington School of Public Health.

- **Make it Fun, Make it Easy, Make it Popular**
- Changing the culture is key to making healthy and sustainable eating part of the new normal.
- “If we can convey that being healthy and sustainable is fun, if we can truly make those things easy, if it’s popular enough that it’s a party everybody wants to come to, then we’re moving down the road toward making healthy and sustainable the new normal.”

Fra Ellen:



Prosjektets problemstilling:

Kombinasjonen sunt kosthold og smart matproduksjon er nøkkelen til et fremtidig bærekraftig samfunn. Men hva slags endringer må til? Og hvem er de viktigste aktørene til å bidra til dette?

Dette skal vi snakke om

- Hvem vi er
- Hvorfor FHI og EAT sammen?
- Om mat og matsystemer
- Hva vi har behov for å lære
- Mål for prosjektet
- Forankring og organisering