

FAKTATEXT

Klimatsmarta val

Allt vi gör påverkar miljön och klimatet, från hur vi transporterar oss till vilken mat vi äter. När vi väljer mat kan vi tänka på hur den påverkar klimatet.

Några livsmedel kräver mycket energi och släpper ut stora mängder växthusgaser, medan andra har mindre påverkan.

Svensk kyckling är ett exempel på klimatsmart livsmedel. Uppfödningen av kyckling skapar relativt låga utsläpp av växthusgaser jämfört med andra typer av kött. Kycklingarna är dessutom effektiva på att omvandla mat till energi och växer snabbt med relativt lite mat, vilket ytterligare minskar klimatpåverkan. Den mat som kycklingarna äter odlas oftast i Sverige, vilket betyder att det inte behövs långa transporter. Detta minskar också påverkan på miljön.

Kycklingproduktionen i Sverige är också en del av ett kretslopp där kycklingarnas gödsel används för att gödsla åkrar där nya grödor kan växa. Svenska kycklingbönder använder dessutom hållbara energikällor som biobränsle för att värma upp sina gårdar och kycklingstallar, vilket minskar behovet av fossila bränslen.

Genom att välja svensk kyckling kan vi minska vårt klimatavtryck och bidra till en mer hållbar planet.



3 enkla sätt att äta smart för miljön

Gå eller cykla till affären – Att ta bilen till affären påverkar miljön mer än själva maten. Försök gå, cykla eller planera inköpen så att du inte behöver åka bil så ofta.

Ät mer från växtriket – Fyll tallriken med frukt, grönsaker och annat från växterna. Det är ett av de bästa sätten att hjälpa både miljön och din hälsa!

Släng mindre mat – Mycket mat hamnar i soporna helt i onödan. Planera vad du ska köpa, använd rester och håll koll på hur länge maten håller. Det sparar både pengar och hjälper miljön.