

Nyhet

2025-10-01

Så ser framtidens mattraditioner ut – cellodlade köttbullar på matbordet 2040?

Sju av tio svenskar upplever att det finns starka mattraditioner i Sverige, enligt en undersökning som Verian gjort på uppdrag av ICA. Samtidigt pågår förflyttningar inom matproduktionen i en mer hållbar och hälsosam riktning. Sofia Steinwall, innovationschef på ICA Växa, reder ut vad detta egentligen innebär för framtidens mat. Kommer labbodlade köttbullar och 3D-printad lax vara ett nytt inslag på framtidens matbord?

Idag lanserar ICA en ny rapport om den svenska livsmedelskedjan – och dess utmaningar och möjligheter framåt. I rapporten får vi bland andra möta svenska livsmedelsproducenter, forskare och landsbygdsminister Peter Kullgren (KD). Och så berättar ICAs innovationsenhet, ICA Växa, om hur de arbetar för att framtidssäkra våra svenska mattraditioner.

– Matbordet 2040 kommer förmodligen ha en del nya inslag men också gamla favoriter. Vi kommer nog se en ökad andel cellodlad mat, till exempel cellodlad julskinka. Men även mer protein som framställs ur svamp via precisionsfermentering, säger Sofia Steinwall, innovationschef på ICA Växa.

Precisionsfermentering innebär att man programmerar mikroorganismer som ändrar egenskap på olika råvaror. Med cellodlad mat menas att man tar stamceller från en råvara och matar med näring så att de växer.

Havrerester kan ersätta kaffe

Även om många av dagens mattraditioner inte är hotade, poängterar Sofia att vissa livsmedel kan bli utbytt.

– Varor vi har ett starkt importberoende av, exempelvis kaffe och kakao, kommer kunna ersättas med andra svenska alternativ såsom fermenterade pressrester från havre och andra spannmål. Vi kommer generellt sett att nyttja restströmmar i större utsträckning. Det kan vara såväl pressrester från juice- och havredrycksindustrin som slaktrester, säger Sofia Steinwall.

Sofia Steinwalls framtidsspaningar – så ser det ut i spåkulan om 20 år

- **Stora importvaror som kaffe och kakao kommer ersättas med andra svenska alternativ.** Det skulle till exempel kunna handla om fermenterade pressrester från havre och andra spannmål.
- **Spannmål kommer bli än mer viktigt för självförsörjningen och hälsan.** Särskilt vad gäller råvaror som exempelvis havre och fullkorn.
- **Framtidens sjömat kommer nyttja havets resurser bättre.** Idag går endast drygt 15–20 procent av den svenska fisken till matproduktion, medan en större del går till att producera fiskmjöl. Vi kommer även äta fler olika sorters sjömat, såsom olika typer av fiskar, musslor och alger. Idag äter vi svenskar främst lax, torsk och räkor.
- **Vi kommer i större utsträckning nyttja restströmmar.** Det kan till exempel handla om pressrester från såväl juice som havredrycksindustrin, men även slaktrester.
- **Jordbruket kommer vara regenerativt.** Framöver kommer vi äta och använda flera olika proteiner, både från fältet, land, hav och labbet. Den lantbrukare som idag kanske bara har kor, kommer även odla havre, emmer och hampa i ett regenerativt matsystem
- **Bioteknik blir en central del av matproduktionen.** Vi kommer se mer precisionsfermenterad och labb- och cellodlad mat. Med precisionsfermentering menas att programmera mikroorganismer som ändrar egenskaper på olika råvaror, till exempel mykoprotein. Med cellodlad mat menas att man tar stamceller från en råvara och matar med näring så att de växer, exempelvis cellodlat kött.
- **Det är lättare att vara en del av den svenska livsmedelskedjan.** Framåt behövs det särskilt underlättas för de småskaliga producenterna som har stor potential att bidra till framtidens mat. Det handlar delvis om politiska förändringar men också att få en plats på hyllan. Det måste bli enklare att söka och få stöd, men vi behöver också lättnader i exempelvis rapporteringskraven.

Intervjun med Sofia Steinwall är en del av ICAs kartläggning ”Maten och möjligheterna”.
Läs rapporten i sin helhet här: [\[länk\]](#).

Om undersökningen:

Undersökningen har genomförts av Verian på uppdrag av ICA. Den bygger på 4240 intervjuer med den svenska allmänheten 18–84 år. Datainsamlingen genomfördes i den slumpmässigt rekryterade Sifopanelen mellan 17 feb – 3 mars 2025.

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.

För mer information

ICA Gruppens presstjänst, telefon: +46 (0)10 422 52 52, e-post: press@ica.se
ica.se, icagruppen.se

ICA Sverige är den ledande dagligvaruaktören i Sverige. Med fokus på mat och måltider vill ICA Sverige göra varje dag lite enklare. De drygt 1200 fristående ICA-handlarna äger och driver butikerna själva. ICA Sverige har avtal med handlarna om bland annat gemensamma inköp, logistik, marknadskommunikation och butiksutveckling. ICA Sverige är en del av ICA Gruppen. För mer information se icagruppen.se och ICA.se

