



Alger i topp när svenskarna väljer framtidens mat

Mer än varannan svensk kan tänka sig att äta alger i framtiden. Samtidigt säger bara var fjärde blankt nej till en framtida meny med alger, insekter och laboratorieodlat kött, visar en Sifundersökning som Coop beställt inför omröstningen om årets Änglamarkspris.

– I dag får vi en stor del av vårt protein från mat som inte är hållbar i längden. Vi måste tänka nytt för att jordens resurser ska räcka, så det är glädjande att svenskarna är nyfikna på framtidens mat, säger Louise König, hållbarhetschef på Coop och ordförande i Änglamarksprisets jury.

Mer än varannan, 56 procent, svarade att de kan tänka sig att äta alger i framtiden. 27 procent kunde tänka sig odlat kött, medan var femte, 19 procent, var öppna för att äta insekter. De svarande kunde välja flera alternativ.

– Nya råvaror lockar fram nya sätt att laga mat. När vi ställer om till att äta mer hållbart kommer det att ge oss spännande smakupplevelser vi aldrig varit med om förut, säger Paul Svensson, jurymedlem för Änglamarkspriset och kock som står bakom restaurangen på Fotografiska i Stockholm och är engagerad i hållbar gastronomi.

En av fyra tillfrågade, 25 procent, sade nej till alla alternativ. Den största öppenheten inför framtidsalternativen finns hos de yngre.

Temat för årets Änglamarkspris är hållbar mat. De fyra finalisterna är ekobonden Adam Arnesson, Blåskal, Gårdsfisk och Scandinavian Organics. Röstningen pågår på www.coop.se och är öppen för alla. Den 4 september presenteras vinnaren på Skansens Sollidenscen i Stockholm. Prissumman är 100 000 kronor.

Änglamarkspriset instiftades 2002 av Hasse Alfredson och familjerna Taube och Danielsson som en hyllning till naturen och planetens fortsatta positiva utveckling.

Mer om Änglamarkspriset:

www.coop.se/anglamarkspriset

För mer information och pressbilder, kontakta gärna:

Coops pressjour, 010-743 13 13

Mer om undersökningen

- Män är mer intresserade än kvinnor av framtidens alternativ, enligt undersökningen. Andelen kvinnor som inte kan tänka sig vare sig insekter, alger eller odlat kött är 29 procent, jämfört med 21 procent bland männen.
- Fler yngre än äldre är positiva till framtidsalternativen. Bland unga svenskar, 18–29 år, är det hälften så många (15 procent) som svarar nej till alla alternativ, jämfört med gruppen över 65 år (31 procent).
- Odlat kött är den stora vattendelaren: Varannan (48 procent) svarar ja bland de som är 18-29 år, en andel som faller till 16 procent bland dem över 65 år.
- Sifundersökningen genomfördes som onlineintervjuer den 8–16 juni 2016. Följande fråga ställdes till 1 000 svenskar: "Vad av följande kan du i dag tänka dig att äta i framtiden?". De svarande kunde välja flera alternativ. 19 procent svarade "insekter", 56 procent svarade "alger", och 27 procent svarade "odlat kött framställt på syntetisk väg". "Ingen av ovanstående" svarade 25 procent och 9 procent svarade "Tveksam, vet ej".

De fyra finalisterna i Änglamarkspriset

1. **Adam Arnesson**, ekologisk lammuppfödare på Jannelunds gård i Närke.
2. **Blåskal**, som producerar buljong av blåmusslor i Mollösund i Bohuslän.
3. **Gårdsfisk**, som odlar fisk på Gretagården i nordöstra Skåne utan utsläpp.
4. **Scandinavian Organics**, som producerar ekologisk buljong och färdigmat.