

WE'RE  
BITING  
BACK




# MATSKIFTET

12 goda idéer



YOU ARE  
INVITED!

OUR  
FUTURE  
DESERVES BETTER



#FreeSchoolMeals



# Matskiftet sker överallt

År 2024 är hunger och undernäring en del av vardagen för mer än 700 miljoner människor i världen.<sup>1</sup> Konflikter, klimatkrisen, efterverkningar av pandemin och fattigdom bidrar till att allt fler kämpar mot hunger och för sin livsmedelsförsörjning varje dag.

Det här är ett systemfel, rotat i att vi producerar, distribuerar och konsumerar mat på ett sätt som skapar ojämlikhet, förstör vår miljö och misslyckas med att ge alla människor tillräcklig näring. Det globala matsystemet måste ändras för att vi ska kunna bekämpa hungern och bygga mer hållbara samhällen.

Den goda nyheten är att **det är fullt möjligt att ställa om matsystemet**. Sociala och tekniska innovationer, odlingsmetoder, kunskap och, inte minst, engagemanget finns för att möjliggöra en omställning – ett matskifte.

Den här publikationen samlar tolv inspirerande exempel på individer och organisationer som tagit upp kampen mot bristerna i vårt nuvarande matsystem. Från gräsrotsrörelser som främjar hållbart jordbruk eller tillgången till nyttig mat, till innovativa organisationer som kopplar samman småskaliga bönder med lokala marknader – varje fall representerar modiga, innovativa och visionära insatser som bidrar till lokal utveckling och ett tryggare matsystem med minskad hunger.

# Vad är problemet?

Vi vill inte bara öka medvetenheten om den utbredda hungern och orsakerna till det bristfälliga matsystemet, utan också inspirera till handling. När du läser dessa tolv berättelser utmanar vi dig till att tänka på vad som kan vara din egen roll på resan mot en mer rättvis, hälsosam och hållbar värld. Vad krävs för att vi ska kunna omforma vår relation till mat? Hur kan vi bygga system som ger näring åt både människorna och planeten? Vilka värderingar, kunskaper, attityder och handlingar behövs för att garantera rätten till mat för alla?

Se det här som en inbjudan att reflektera, ifrågasätta och engagera dig. Genom organisering, samarbete och en delad vision har vi alla makt att bidra till en förändring som kan utrota hunger och skapa ett positivt globalt matsystem för alla. Resan börjar med förståelse, och fortsätter med handling.

Matbutikerna är fyllda med massor av mat, så vad är egentligen problemet? Sanningen är att problemen är flera och akuta. Hungern och felnäringen ökar i stora delar av världen och klimatförändringarnas effekter gör förutsättningarna för att bedriva jordbruk allt svårare. För att ha mat på tallriken även i framtiden behöver vi förändra dagens system.

- Vi är långt ifrån att nå målet att avskaffa hunger till år 2030.<sup>2</sup> Hunger och undernäring är ett utbrett problem, och mer än var tredje person har inte råd med hälsosam kost idag.<sup>3</sup>
- Även här i Sverige lever många i matfattigdom, vilket innebär att människor tvingas välja en mindre hälsosam och näringsrik kost.<sup>4</sup>
- På många håll i världen ökar också livsstilsrelaterad ohälsa såsom hjärtsjukdomar, diabetes och obesitas, sjukdomar som till stor del påverkas av vad vi äter.<sup>5</sup> Just nu riskerar en fjärdedel av befolkningen att bli sjuka eller dö i förtid på grund av sina matvanor.<sup>6</sup>
- Människligheten har aldrig tidigare varit beroende av så få grödor – över 40 procent av den näring vi får i oss kommer från bara tre grödor: ris, majs och vete. Det innebär att både jordbruket och våra dieter blir allt mindre varierade. Det skapar sårbarhet och sämre anpassning till lokala förhållanden.<sup>7</sup>

# 12 goda idéer

- Ultraprocessade produkter som snacks och färdigmat blir allt vanligare inslag i människors diet. Problemet med ultraprocessad mat globalt är att den ofta är näringsfattig men energität, vilket bidrar till mer fetma, kroniska sjukdomar och hälsoproblem på grund av höga halter socker, salt och tillsatser.<sup>8</sup>
- I många delar av världen trängs mindre jordbruk och värdefulla ekosystem undan till förmån för stora intensiva jordbruk där bara en eller ett fåtal grödor odlas. Intensiva jordbruk med monokulturer och hög användning av kemiska bekämpningsmedel bidrar till miljöproblem som förorening av mark och vatten och minskad biologisk mångfald.<sup>9</sup>
- Dagens matsystem, som innefattar produktion, förädling, distribution och konsumtion, står för en tredjedel av världens utsläpp av växthusgaser.<sup>10</sup>

Matskiftet publiceras av Reformaten, Swedish International Agricultural Network Initiative (SIANI) och The Hunger Project inför Världshungerdagen, World Food Day, som uppmärksammas den 16 oktober varje år världen över. Det här är en viktig dag och i år ser vi den som ett tillfälle att visa vägen mot ett rättvisare, miljövänligare och hälsosammare matsystem.

- 9 **Köket som fixar allt under samma tak**
- 11 **Hämta maten i naturen**
- 13 **Organisering som ger resultat**
- 15 **Restaurangen som lär oss vad mat är**
- 17 **Baka pizza på termiter**
- 19 **Utmana matjättarna och skräpmaten**
- 21 **Demonstrationsjordbruk visar vägen**
- 23 **Nya marknader för gamla fröer**
- 25 **Säker inkomst utan matsvinn**
- 27 **Kylar fulla av värdighet, respekt och hälsa**
- 29 **Låt flugor och avfall boosta skörden**
- 31 **Matmarknader för kollektivet**



Idé 1

Ghana Food  
Movement



Accra,  
Ghana

## Köket som fixar allt under samma tak

Ghana Food Movement är en kraftfull rörelse av unga kockar, bönder och matexperter som sedan 2019 arbetar för ett hållbart matsystem i Ghana. Genom kampanjer, events och utbildningsprogram främjar de lokal kunskap och resurser. De har organiserat över 100 event i Accra och öppnar nu THE KITCHEN – en matutbildningshub för att stötta förändringsledare inom mat. Fokus ligger på att utveckla ungdomars kompetens inom kulinarisk konst och service, med målet att skapa fler jobb inom matsektorn.

På så sätt hjälper de till att lösa flera problem. I Ghana är ungdomsarbetslösheten hög samtidigt som många företag kämpar med att hitta rätt kompetens. Alltmer mat importeras, delvis för att västerländska och processade dieter blivit populära. Men följden blir att lokala matproducenter slås ut samtidigt som människors hälsa och den lokala kulturen hotas.

Ghana Food Movement visar på ett alternativ med lokal matproduktion som ger jobb samtidigt som det gynnar ekosystemen och matsäkerheten. Med gemensamma krafter agerar rörelsens medlemmar för att skydda maten, kulturen och folkhälsan.

Kwame, Aaron och Solomon  
under en catering i Accra





Idé 2

Non-Timber  
Forest Products  
Exchange  
Programme



Filippinerna,  
Indonesien,  
Myanmar och  
Thailand

## Hämta maten i naturen

Bland många urfolk i Sydostasien finns traditionell kunskap om vild mat. Non-Timber Forest Products Exchange Programme (NTFP-EP) arbetar för att öka kunskapen om "wild foods", som inkluderar vilda växter, svampar och djur. Denna mat ger näring och ibland en inkomst; dess insamling bevarar viktig kunskap.

För många människor världen över är vilda livsmedel en viktig källa till näring. FAO höll en konferens 2013 med temat "Skogar för mat och näring". Under coronapandemin, när livsmedelstransporter stördes, blev skogarnas betydelse tydlig. Många samhällen vände sig till skogar för gratis och säker mat, och vissa urfolk utvecklade nya handelslösningar som kollektiv försäljning och lokal e-handel.

Tyvärr hotas många skogar vars biologiska mångfald är grunden för vild mat. Därför är det viktigt att öka förståelsen för att skogarna behöver bevaras och användas hållbart. Urfolk spelar en nyckelroll i att förvalta kunskap om naturen och dess livsmedel. FAO betonar kopplingen mellan biologisk mångfald och matsäkerhet.

Karen community in Pa Pae  
Village south of Chiang Mai

11



Idé 3

Seida Abole  
och de andra  
i Women's  
Development  
Warriors



Gurage-regionen  
i Etiopien

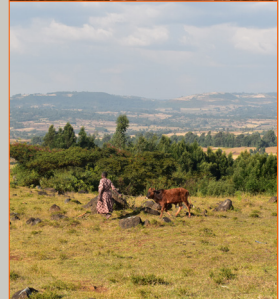
## Organisering som ger resultat

Ett 30-tal kvinnor har startat gräsrotsorganisationen Women's Development Warriors för att ta itu med undernäring och bristande tillgång till grundläggande tjänster. Resultatet har blivit ökad tillgång till rent vatten och toaletter, bättre kunskaper om näringslära och mer varierad odling. Seida Abole, som är en av de drivande medlemmarna, odlar näringsrika grödor som avokado, bönor och basilika i sin köksträdgård. Det hon inte behöver till familjen säljer hon på marknaden.

Genom att stärka lokaldemokratin och utveckla civilsamhällesorganisationers kapacitet kan fler människor vara med och påverka. Women's Development Warriors samarbetar med The Hunger Project och lokala myndigheter för att sprida praktiska kunskaper om bra odlingsmetoder och driva små projekt som gör stor skillnad.

Enligt Tsege Antuwan, näringsexpert vid den lokala hälsomyndigheten, har Seidas by sett många positiva förändringar tack vare kvinnornas insatser. Majoriteten av invånarna odlar nu många olika grödor och de har fått bättre kunskaper i näringslära. Women's Development Warriors har också lyckats påverka lokala myndigheter så att 34 hushåll i Seidas by nu har rent dricksvatten. Det minskar risken för sjukdomar och undernäring, samtidigt som det frigör tid för kvinnor att driva företag och organisera sig – det är oftast de som tar ansvaret för att familjerna har vatten hemma.

Seida Abole visar näringsrika grödor som har odlats





Idé 4

Sofia Cavalleri  
och Amabile  
Cortiglia



Cannicchio, i  
regionen Cilento  
i södra Italien

## Restaurangen som lärar oss vad mat är

Ristolab s.r.l är en blandning av restaurang och laboratorium med målet att stärka lokal matkultur i en region känd för sin rika biodiversitet och sina mattraditioner. Ägarna Sofia Cavalleri, etnobotanist, och kocken Amabile Cortiglia vill återupptäcka traditionella råvaror och odlar vissa grödor på plats. Nu experimenterar de med regenerativ odling och permakultur men de jobbar också för att skapa nya slags värdekedjor mellan producenter och konsumenter.

Ristolab kan ses som en reaktion på den distans många människor idag har till mat och matproduktion. Många av oss handlar i stora affärer och köper mat från alla världens hörn utan att reflektera över varifrån den kommer. Sofia har funderat mycket på det eftersom hon forskat om relationen mellan konsumenter och matproducenter. När hon träffade Ambile bestämde de sig för att starta en helt ny sorts restaurang som hjälper människor förstå matens ursprung.

Rätterna på Ristolabs meny utgår från lokala traditioner och speglar regionens biologiska och kulturella mångfald. Gästerna ska inte bara få god mat utan också lära sig om den kultur och de ekosystem som maten kommer ifrån. Som en del av Ristolabs speciella "gastro-turism" erbjuds besökare även att själva delta i olika moment, som till exempel skörda oliver.

Framför allt är ambitionen att verksamheten ska gynna lokalsamhället. Den lokala befolkningen, lokala matproducenter och besökare ska tillsammans skapa hållbara värdekedjor.

Oliver som plockas i Cilento







Idé 5

Chinhoyi  
University of  
Technology



Chinhoyi,  
Zimbabwe

## Baka pizza på termiter

Två kokböcker ska öka intresset för att använda insekter i matlagning. Förr var insekter ett vanligt tillskott till kosten i Zimbabwe men yngre människor tycker inte att det är en lika självklar ingrediens. Tanken med kokböckerna är att locka en ny generation att testa både traditionella recept och nyare varianter som termitpizza eller chokladkaka med syrsor.

Människor har länge ätit insekter, som inte bara smakar gott utan även innehåller höga halter av protein, aminosyror och antioxidanter. I vissa afrikanska länder har insektsätandet sjunkit de senaste decennierna, men nu börjar det bli mer populärt igen. Fördelarna är många: det är en källa till näring och inkomster som är tillgänglig även på avlägsna platser och under kristider. I Chinhoyi pågår projekt för att stärka den traditionen, till exempel startades för några år sedan en insektsmarknad och lokala föreningar försöker sprida kunskaper om fördelarna med en mer insektsbaserad kost.

De två kokböckerna är har tagits fram av Chinhoyi University of Technology inom det Sida-finansierade programmet AgriFoSe2030 där även Linköpings universitet, Lunds universitet och Stockholm Environment Institute ingår. Den första kokboken *Secrets of African Edible Insects Cookery* gavs ut 2021 och nyligen kom uppföljaren, *Edible Insects: Food for the Future*.

Sedan några år finns en insektsmarknad i Chinhoyi för att locka nya konsumenter





Idé 6

Bite Back



Storbritannien

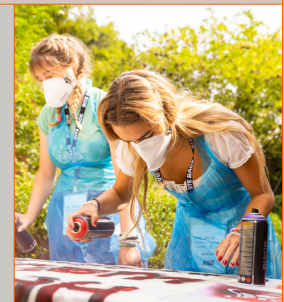
## Utmana matjättarna och skräpmat

Bite Back, grundad av 12 ungdomar i London, utmanar stora matföretag som riktar reklam mot barn för att främja ohälsosam mat. Med stöd från forskare vid Oxford University och andra organisationer arbetar Bite Back för att skapa ett hållbart och hälsosamt matsystem. Genom kreativa kampanjer, som att köpa upp skyltplatser från skräpmatföretag för att informera om deras negativa inverkan, inspirerar de ungdomar, politiker och civilsamhället att agera. Bite Back ger unga en plattform där deras röster hörs och de kämpar för allas rätt till bra mat och bättre hälsa, särskilt för framtida generationer.

Stora matföretag, ofta kallade "Big Food," använder strategisk och effektiv reklam för att locka unga till ohälsosamma matval, vilket påverkar deras och samhällets hälsa negativt och tär på planetens resurser. Genom riktad marknadsföring formar de ungas matmiljö och styr deras aptit och val av mat, vilket ökar risken för folkhälsoproblem.

Bite Back anser att storföretagen inte ska ha den makten över unga och deras hälsa. De vill skapa en värld där alla barn, oavsett var de bor, har tillgång till en matmiljö som främjar hälsosamma liv. Därför arbetar Bite Back aktivt för att förändra matsystemet till något som gynnar både hälsan och framtiden för unga. Känner du dig inspirerad? Gå med i deras rörelse genom att följa Bite Back på sociala medier och anmäla dig till deras nyhetsbrev för att se hur du kan hjälpa till att sätta positiv press på "Big Food".

En medlem visar Bite Back:s slogan "We're biting back" (vi biter emot)





Idé 7

Simon Doe



Aframkrom-  
regionen,  
södra Ghana

## Demonstrationsjordbruk visar vägen

Simon Doe samarbetar med andra småbrukare i området och med The Hunger Project för att lära sig mer om klimatanpassade odlings-tekniker och lösa problem som bristen på transporter. I regionen finns en demonstrationsodling där småbrukare kan se nya metoder. Det har fått Simon att odla fler sorters grödor och lagra skörden mer effektivt för längre hållbarhet. Han har också fått tillgång till kurser i odlingsteknik, ekonomi och marknadsföring.

De nya metoderna hjälper Simon när klimatförändringarna gör det svårare att odla, det blir till exempel allt vanligare med extremväder, både torka och översvämningar. Han hade redan tidigare periodvis svårt att leva på sitt jordbruk och har ibland tvingats ta jobb i andra delar av landet under torrperioden. Men han försöker hitta olika sätt att öka sina inkomster, bland annat samarbetar han med andra småbrukare om transporter till köpare längre bort som betalar bättre.

I nästa steg hoppas Simon kunna börja med vattensnål dropp-bevattning som levererar vatten direkt till rötterna på varje planta. "Jag vill börja odla med droppbevattning på min egen mark," säger Simon. "Det skulle göra det möjligt för mig att stanna i Aframkrom under torrperioden och vara närmare min familj, istället för att åka till Voltaregionen för att odla under de torra månaderna som jag gör idag."

Simon Doe som visar sina odlingar  
tack vare demonstrationsjordbruk





Idé 8

Chiapas  
Traditional  
Regional  
Plate



Chiapas  
och Oaxaca,  
Mexiko

## Nya marknader för gamla fröer

För att minska hungern på landsbygden har lokala småbrukare från urfolkssamhällen börjat återgå till traditionella och mer näringsrika grödor. Tillsammans med The Hunger Project har de samlat in recept för att bevara traktens mattraditioner. Rätterna är rika på protein och näringsämnen samtidigt som de tillagas av grödor som fungerar bra att odla på platsen. Recepten finns numera samlade i en kokbok på det lokala språket tsotsil och det ordnas både lokala frömarknader och utbildningar för att öka kännedomen om traktens odlingstraditioner.

Mer än hälften av befolkningen på den mexikanska landsbygden lever i fattigdom och många upplever hunger. Ojämn resursfördelning och diskriminering av urfolk är de främsta orsakerna men situationen förvärras av klimatförändringarna. Kvinnor och flickor drabbas särskilt hårt på grund av ojämställdhet som inskränker deras tillgång till resurser och inflytande. Många småbrukare i projektområdet har begränsad tillgång till rent vatten, sjukvård och hållbara försörjningsmöjligheter.

Situationen skulle förbättras om fler återgick till traditionella matvanor och grödor. Det är därför viktigt att bevara gamla recept och se till att kunskaper om mat och odling förs vidare mellan generationerna. Projektet Chiapas Traditional Regional Plate visar hur hungerbekämpning inte bara handlar om mat, utan om jämlikhet, urfolks rättigheter och egenmakt.

Matilde Velázco Gómez lagar mat från traditionella recept





Idé 9

Lizeta Dianda



Boulkon,  
Burkina Faso

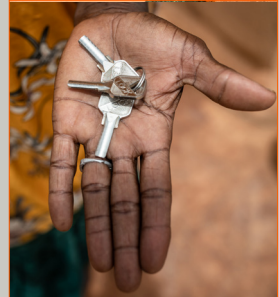
## Säker inkomst utan matsvinn

Småbrukaren Lizeta Dianda i Burkina Faso driver en verksamhet kallad "warrantage". Det innebär att hon beviljar krediter med spannmål som säkerhet; spannmålen förvaras i hennes säkra lager.

Warrantage hjälper till att lösa två vanliga problem: osäkra inkomster och matsvinn. Idén är att erbjuda lagerhållning av mat i utbyte mot krediter, jordbrukarna kan alltså beviljas lån med spannmål som säkerhet. Småbrukarna tjänar mer pengar genom att lagra sina produkter tills marknadspriserna stiger och därmed sälja dem när det är som mest gynnsamt. Det minskar också svinn genom att överskottet av skörden förvaras säkert och håller längre.

Lizeta har fått utbildning och stöd från The Hunger Project för att lära sig mer om lagerhållning. Det nya arbetssättet har gjort att hon kunnat spara pengar och starta ett företag för att försörja sig och sin familj. Framgången har inspirerat andra i området att ta till sig metoden, vilket skapar en positiv spiral av ekonomisk utveckling och minskat matsvinn.

Småbrukaren Lizeta Dianda som visar upp nycklarna till verksamheten "warrantage"





Idé 10

One Love  
Community  
Fridge



New York,  
USA

## Kylar fulla av värdighet, respekt och hälsa

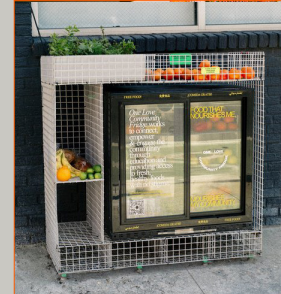
One Love Community Fridge skapar en positiv förändring i New York genom att sätta upp kylar fyllda med gratis, färsk och näringsrik mat från restauranger, jordbruk och andra donatorer. Kylarna placeras på strategiska platser, som nära allmänna skolor i utsatta områden, för att hjälpa människor få tillgång till hälsosam mat. Rörelsen arbetar inte bara för att utrota hunger, felnäring och matosäkerhet, utan också för att minska stigmatiseringen och samtidigt bygga gemenskap. Dessutom erbjuder de utbildning om hälsosam kost och matlagning.

I en stad som New York är hunger, matosäkerhet och undernäring vardag för många. Ojämligheten är utbredd och många kämpar för att få ekonomin att gå ihop. Barn i socioekonomiskt utsatta områden löper störst risk att gå hungriga eller få i sig onyttig snabbmat. One Love Community Fridge vill förändra detta och göra hälsosamma val enklare.

Det finns också en utbredd negativ syn på fattigdom och matbrist, vilket kan påverka hur människor ser på sig själva och sina möjligheter. Därför arbetar One Love Community Fridge inte bara för att mätta magar, utan också för att stärka självkänslan hos de grupper de arbetar med, en måltid och ett möte i taget.

Grundaren av One Love Community Fridge, Asmeret Berhe-Lumax och medlemmen Whitney McGuire

27





Idé 11

Martin  
Tenywa



Ento Organic  
Farm, Uganda

## Låt flugor och avfall boosta skörden

Martin Tenywa och de andra på Ento Organic Farm i Uganda använder larver från svarta soldatflugor (black soldier fly) för att omvandla sopor till kompost. Komposten innehåller växtnärsämnen och kan därför användas som gödningsmedel. Det nya gödningsmedlet är billigt och ger större skördar. Samtidigt hjälper processen till att lösa avfallsproblemet i huvudstaden Kampala. Martin och hans kollegor hoppas kunna investera i mer effektiv utrustning och större lokaler för att fortsätta utveckla och expandera sin verksamhet.

Ento Organic Farm är ett bra exempel på cirkulärt tänkande – precis det som behövs för att skapa ett hållbart matsystem. Martin ser det som ett sätt att öka matproduktionen, ge småbrukare bättre inkomster, minska avfallsproblemen och skapa jobb. Komposten produceras, till skillnad från vanligt mineralgödsel, utan fossila bränslen. Ento Organic Farm startades i samarbete med Makerere University Agricultural Research Institute Kabanyolo år 2021. Sedan dess har de etablerat 12 komposteringsenheter som drivs av familjer i Kamwoyuka Slum i utkanten av Kampala. På så sätt har de bidragit till att skapa arbetstillfällen för människor samtidigt som de omvandlat över 160 ton avfall till 32 ton gödsel som används av småbrukare i centrala Uganda.

Martin Tenywa (grundare av Ento Organic Farm) hanterar larver av svarta soldatflugor som används under kompostering





Idé 12

Therese Correa



Venezuela

## Matmarknader för kollektivet

Cecosesola, grundat 1967, är ett nätverk av matmarknader och samhällsorganisationer som verkar i sju venezuelanska delstater. Med en kollektiv och solidarisk strategi har de under 57 år stärkt lokalsamhället, även i tider av ekonomiska och politiska kriser. Idag förser de 40% av Barquisimetos befolkning med mat och stödjer över 50 samhällsorganisationer. Deras arbete har hjälpt över 100 000 familjer, och de erbjuder inte bara livsmedel utan även andra samhällsnyttiga tjänster, vilket gör dem till en viktig kraft i Venezuela.

Cecosesolas kooperativa modell erbjuder ett alternativ till en livsmedelsmarknad som domineras av stora multinationella företag. År 2022 fick organisationen motta det alternativa Nobelpriset, The Right Livelihood Award, för sitt arbete. Cecosesola betonar lärande och reflektion, där arbetssättet hela tiden anpassas för att möta nya behov och utmaningar. På så vis har matsäkerheten kunnat upprätthållas trots de senaste årens politiska och ekonomiska kris.

Teresa Correa, socialarbetare, har varit del av Cecosesolas kommunikationsteam i 54 år





# Ingen människa ska gå hungrig

Efter att ha läst de här tolv inspirerande berättelserna är det tydligt att kampen mot hunger och för en hållbar framtid är både en utmaning och en möjlighet. Varje exempel visar kraften i gemensamma insatser och hur människor kan hitta smarta och alternativa sätt att producera och konsumera mat. För att nå FN:s globala mål om Ingen hunger till 2030 måste vi jobba med flera frågor såsom social rättvisa, miljömässig hållbarhet och jämlikhet. Detta är en röd tråd som löper genom alla våra berättelser – att arbeta för att eliminera hunger är att arbeta för en rättvisare och hållbarare värld.

En central fråga är: vad krävs för att vi ska kunna förändra vårt matsystem? Svaret ligger inte i en enda lösning, utan i en mångfald av initiativ och perspektiv. Varje exempel påminner oss om att verklig förändring uppstår när vi vågar tänka annorlunda och agera tillsammans. Det är när vi ser oss själva som aktiva deltagare som omställning blir möjlig. Kanske handlar det om att organisera oss i våra lokala samhällen och våga ställa grundläggande frågor. Vilken roll spelar jag i detta system? Vilka förändringar kan jag bidra till och hur kan jag stödja andra som redan gör skillnad?

Vi hoppas att dessa berättelser har gett dig både insikt och inspiration. Om vi har lärt oss något från de tolv fallen är det att förändring är möjlig – men den börjar med oss, och förändring sker när vi arbetar tillsammans. Då kan vi skapa system som ger näring åt både människor och natur, och bygga en framtid där faktiskt ingen går hungrig.

# Källförteckning och matnyttig info

- 1 FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2024. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2024 – Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. Rome.
- 2 *Mål 2: Ingen hunger, de globala hållbarhetsmålen*, UNDP.
- 3 FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2024. *The State of Food Security and Nutrition in the World 2024 – Financing to end hunger, food insecurity and malnutrition in all its forms*. Rome.
- 4 Sveriges Stadsmissioner. *Fattigdomsrapporten 2022*
- 5 Murray CJL, Aravkin AY, Zheng P, Abbafati C, Abbas KM, Abbasi-Kangevari M, et al. *Global burden of 87 risk factors in 204 countries and territories, 1990–2019: a systematic analysis for the Global Burden of Disease Study 2019*. *The Lancet*. 2020;396 (10258): 1223-49.
- 6 Livsmedelsverket. (2024). *Bra matvanor räddar liv*. Retrieved from <https://www.livsmedelsverket.se/matvanor-halsa--miljo/samtal-om-mat-i-halso--och-sjukvarden/bra-matvanor-raddar-liv>
- 7 Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2018, October 4. *Once neglected, these traditional crops are our new rising stars*. World Economic Forum. <https://www.weforum.org/agenda/2018/10/once-neglected-these-traditional-crops-are-our-new-rising-stars/>
- 8 C.A., Cannon, G., Lawrence, M., Costa Louzada, M.L. and Pereira Machado, P. 2019. *Ultra-processed foods diet quality, and health using the NOVA classification system*. Rome, FAO.
- 9 IPBES 2019: *Global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services*. E. S. Brondizio, J. Settele, S. Díaz, and H. T. Ngo (editors). IPBES secretariat, Bonn, Germany. 1148 pages. <https://doi.org/10.5281/zenodo.3831673>
- 10 Francesco N. Tubiello, Kevin Karl, Alessandro Flammini, Johannes Gütschow, Griffiths Obli-Laryea, Giulia Conchedda, Xueyao Pan, Sally Yue Qi, Hörn Halldórudóttir Heiðarsdóttir, Nathan Wanner, Roberta Quadrelli, Leonardo Rocha Souza, Philippe Benoit, Matthew Hayek, David Sandalow, Erik Menocos Contreras, Cynthia Rosenzweig, Jose Rosero Moncayo, Piero Conforti, and Maximo Torero (2022) *Pre- and post-production processes increasingly dominate greenhouse gas emissions from agri-food systems*. *Earth Syst. Sci. Data*, 14

## Ett samarbete mellan Reformaten, Siani och The Hunger Project

**SIANI** är ett öppet och globalt medlemsbaserat nätverk som stödjer och främjar en multisektoriell dialog med deltagande från akademi, den privata sektorn, myndigheter och civilsamhället kring hållbara, inkluderande och rättighetsbaserade livsmedelssystem. Läs mer på [siani.se](http://siani.se)

**The Hunger Project** är en politiskt och religiöst obunden global organisation med verksamhet i 22 länder. The Hunger Project driver utvecklingsprogram samt påverkansarbete som syftar till att göra det möjligt för människor att tillsammans förändra de system som orsakar och upprätthåller hunger. Visionen är en värld utan hunger. Läs mer på [thehungerproject.se](http://thehungerproject.se)

**Reformaten** är en partipolitiskt och religiöst obunden förening med mål att påskynda en forskningsbaserad omställning av matsystemet – för människans och planetens hälsa. Vi tror på ett positivt globalt matsystem där det är lätt att äta rätt. Läs mer på [reformaten.com](http://reformaten.com)

### Foto

8-9	av <i>Ghana Food Movement</i>
10-11	Robin Bustamante för <i>NTFP-EP Asia</i> , Michelle Lapiz
12-13	<i>Women's Development Warriors</i>
14-15	Patrick Vassallo, <i>Risto Lab</i>
16-17	Anneli Sundin, Robert Musundire
18-19	Ejatu Shaw, David Madden för <i>Bite Back</i>
20-21	Johannes Ode för <i>The Hunger Project</i>
22-23	Salvador Casares Bonastre för <i>The Hunger Project</i>
24-25	Sophie Garcia för <i>The Hunger Project</i>
26-27	av <i>One Love Community Fridge</i>
28-29	Anthony Etyang
30-31	Bilder och information från Right Livelihoods artikel om Cecosesola, pristagare 2022 för kooperativa ekonomiska modeller. <a href="#">Läs mer här.</a>

Tryckt hos Grafisk verkstad på FSC-märkt papper

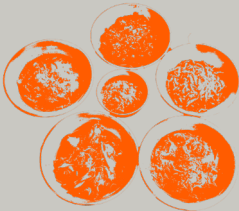
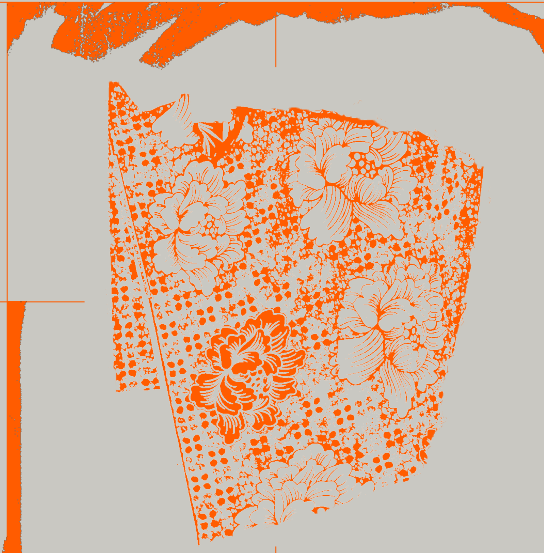
Grafisk form av Hannah Baklien  
Typsnitt av Charlotte Rohde

2024

TAKE  
WHAT YOU  
NEED



LEAVE  
WHAT YOU  
CAN



 **siani**  
Reformaten

The  
Hunger  
Project.