

Faktisk.no tar faktisk helt feil

Faktisk.no har her skrevet et debattinnlegg, og ikke foretatt en faktasjekk av våre utregninger om at det går fem måltider menneskemat inn i oppdrettslaksen og ett måltid ut igjen. De har forelagt noen eksperter en påstand vi ikke kommer med, og deretter konkludert med at vår utregning er feil eller overdrevet. Vi er uenig i konklusjonen, og ser ikke at faktisk.no har framsatt tall og argumenter som skulle tilsi en justering av våre beregninger. Vi mener det fortsatt er all grunn til å opprettholde vår utregning som viser at det går fem måltider menneskemat inn i oppdrettslaksen og kommer bare ett måltid ut igjen.

Faktisk.no er enig i prinsippet om at mennesker kan spise mye av det samme som laksen, men mener at vår utregning likevel er uriktig fordi fiskefôret *per i dag* ikke har god nok kvalitet til å selges som menneskemat *i Norge*, at norske forbrukere vil finne råvarene smakløse og at det vil bli for dyrt å benytte ingrediensene som menneskemat. De undersøker med andre ord om ingrediensene i fiskefôret på økonomisk lønnsom måte i dag kan spises av mennesker i Norge, slik fôrråvarene per i dag prosesseres og håndteres. De undersøker ikke hvor mye av ingrediensene som kan anvendes som menneskemat globalt - gitt en annen prosessering og håndtering av fôrråvarene.

Det vi har undersøkt er hvor mye menneskemat ingrediensene som inngår i fiskefôret representerer, dersom man istedenfor å bruke ingrediensene som fôr brukte dem som menneskemat. Vi har *ikke* sett på hvor mye av det ferdig prosesserte fôret som nordmenn i dag ville og kunne spise med dagens prosessering og dagens smak. Og her ligger den store uenigheten med konklusjonen til faktisk.no. Faktisk.no har dermed brukt mye tid på å diskutere en påstand vi ikke kommer med, og konkludert på feil grunnlag at vi overdriver.

Det er for eksempel ikke marked eller tradisjon for å spise peruansk ansjos i Norge, men det er en viktig del av kostholdet til fattige mennesker andre steder i verden. Vegetabilsk ingredienser i fôret samt fisk som fiskes til fôr, behandles per i dag ikke med de samme hygieniske standardene som menneskemat krever. Men dette dreier seg om prosedyrer for innhøsting og metoder for prosessering og er et svært dårlig argument mot vår konklusjon. Når faktisk.no også begynner å snakke om smakspreferanser til norske forbrukere i dag, blander nettstedet argumenter og nivåer på argumentasjon. Da er det ikke snakk om faktasjekk, men om debatt, meninger og syning.

Utdyping:

1) Ytrestøyl- artikkelen som faktisk.no sin journalist på et visst tidspunkt refererte til, opererer med et uvanlig høyt tall for energiinnhold i laks. Ytrestøyl med flere har her regnet med et energiinnhold på 276 kilokalorier per 100 gram laks. Matvaretabellen.no, som vi har brukt som kilde, oppgir 224 kilokalorier per 100 gram laks. Matvaretabellen er utarbeidet av Mattilsynet og Avdeling for ernæringsvitenskap ved Universitetet i Oslo, og danner grunnlaget for beregning av inntaket av ulike næringsstoffer for enkeltpersoner og grupper av befolkningen. Matvaretabellen er allment anerkjent som den viktigste kilden for informasjon om energi- og næringsinnhold i mat i Norge.

Legger vi kaloriinnholdet fra matvaretabellen.no til grunn, viser Ytrestøyls artikkel at energiinnholdet i fôret er omtrent 5,2 ganger høyere enn i laksen – altså litt mer enn det Framtiden i våre hender la frem i notatet.

Vi har påpekt ulike tall og feil i artikkelen til faktisk.no, men vi har ikke fått svar på om dette vil bli rettet opp i den endelige versjonen av artikkelen.

2) Snever definisjon av «menneskemat» til grunn. Faktasjekken undersøker om fôrråvarene som inngår i fôret, også spises av mennesker i Norge i dag – som de er. Og slår ikke overraskende fast at kvaliteten per i dag ikke holder som menneskeføde. De vegetabiliske fôrråvarene er selvfølgelig prosessert for å passe som råvarer i dyrefôr. Men de lages av råvarer som for eksempel hvete, mais, soya og erter, som alle kunne vært spist av mennesker så å si som de er – eller prosessert til å passe som menneskemat. Kvaliteten som kreves for at disse ingrediensene skulle kunne brukes som menneskemat, er utelukkende et spørsmål om prosesser for innhøsting og prosessering.

3) For de vegetabiliske råvarene er det et vesentlig energitap fra spiselig råvare til prosessert fôrråvare. Det er et element som vi ikke har tatt hensyn til å vår utregning. Siden 70 prosent av laksefôret er vegetabilisk, er det derfor mye som tyder på at vi underdriver, snarere enn overdriver mengden menneskemat som inngår i fôret. Skulle vi ha inkludert svinn i produksjonsprosessen, ville det gå enda mer vegetabiliske råvarer inn i fôret. Tre eksempler er soyaproteinkonsentrat, hvetegluten og maisgluten:

- Soyaproteinkonsentrat (19 prosent av fôret i 2016) lages av soyabønner. Soya er, i forskjellige former, en viktig del av kostholdet for svært mange mennesker. For å produsere en kilo soyaproteinkonsentrat, trengs det 1,75 kilo soyabønner.
- Hvetegluten og maisgluten (til sammen 12,6 prosent av fôret i 2016) lages av henholdsvis hvete og mais, som er de to viktigste matplantene i verden. I både hvete- og maisgluten er det meste av karbohydratet fjernet. Hvetekorn består av 60 prosent karbohydrat, 12 prosent fiber og 13 prosent protein.
- Mais inneholder seks ganger mer karbohydrat enn protein.

4) Å snakke om hvor effektivt mennesker utnytter forskjellige matvarer er interessant, men ikke relevant for konklusjonen vår. En slik tilnærming som dere legger opp til, vil også ramme hele metodikken til Helsedirektoratet og matvaretabellen.no. I tilfelle må kritikken deres også rettes mot dem. I vår utregning er vi helt tydelige på at vi måler menneskemat, både inn og ut, i energiinnhold i form av kilokalorier.

5) Det meste av fiskeoljen og fiskemelet kommer fra matfisk. 72 prosent av fiskemelet og oljen kom fra villfanget fisk i 2016. Avskjær, som vi har holdt utenfor beregningen, utgjorde 28 prosent. Villfisken består hovedsakelig av pelagiske fisker som ansjos, sardiner, brisling og sild, samt noen torskefisker. Andelen fisk i fôret som i dag spises av mennesker, varierer fra 65 til 80 prosent hos de fôrprodusentene som gir tall for dette. Flere av fiskeartene som inngår i fôret, ikke minst de små som ansjos, spises tradisjonelt hele. Ansjos brukes også til å lage fiskesaus, som har lang tradisjon i det øst-asiatiske kjøkkenet. Økonomiske argumenter om lønnsomheten av å benytte fisken til menneskemat, dreier seg om noe helt annet enn om fisken kan brukes som menneskemat eller ikke.

6) Proteiner: At protein er en begrenset ressurs på verdensbasis er strengt tatt ikke relevant verken for vårt notat eller deres faktasjekk, men siden det likevel trekkes inn i diskusjonen, fortjener det en kommentar. Proteinmangel er kun et problem for sultende. Fiskemelet, som fortsatt er en viktig proteinkilde i lakseføret, kommer i stor grad fra Peru der 9 prosent av befolkningen er underernærte. Den øvre middelklassen i Tyskland, Kina og Japan lider ikke, og kommer sannsynligvis aldri til å lide av verken underernæring eller proteinmangel. Når oppdrettsnæringen tar fiskeprotein fra fattige og putter den i fisk som de selger til rike, bidrar de til mer sult og feilernæring i verden snarere enn det motsatte.

7) Ikke alle vil bli vegetarianere. Artikkelen til faktisk.no lar en av intervjupersonene til slutt si at ikke alle er villige til å bli vegetarianere. Deter helt riktig. Men hva har dette å gjøre med vår utregning? Dette viser igjen at faktisk.no ikke driver med faktasjekk, men kommer med et debattinnlegg. Vi er helt enige. Ikke alle trenger å bli vegetarianere. Men for at vi på en bærekraftig måte skal produsere nok og næringsrik mat til en voksende befolkning, må vi spise mer grønnsaker og belgfrukter, og mindre kjøtt. Vi kan spise noe fisk, men spørsmålet er om vi kan satse på å putte store mengder menneskemat inn i oppdrettsfisk. Bærekraftig er det i hvert fall ikke.

Konklusjon: Artikkelen fremstår ikke som en faktasjekk, men et forsøk på å bygge opp en argumentasjon mot beregningen vår. For å få dette til, blir våre klare forutsetninger borte og hele vår utregning bevisst eller ubevisst misforstått. Dette er et krevende felt, og vi korrigerer eller justerer gjerne beregninger og tall dersom noen kan påvise at vi har tatt feil eller motargumentene er gode. Men her har faktisk.no ikke gjort en god nok jobb. Nettstedet har fordreid budskapet, og ikke klart å grave frem overbevisende tall og fakta. Det er selvsagt ingenting i veien med å komme med motargumenter, men da burde faktisk.no ha skrevet et debattinnlegg.

Framtiden i våre hendes opprinnelige rapport kan leses her:

<https://www.framtiden.no/aktuelle-rapporter/850-fem-maltider-inn-ett-maltid-ut/file.html><https://www.framtiden.no/aktuelle-rapporter/850-fem-maltider-inn-ett-maltid-ut/file.html>