

Mat og moral



//]]]]>]]>

(Illustrasjon: iStock)

Vårt forhold til mat er dypt moralsk, der hverdagens innkjøp, matlaging og måltider innebærer avveininger av hva som er godt og dårlig, riktig og galt. Mange ulike dimensjoner er involvert: balansering av sammensetning, fravær av farlige stoffer, spørsmål om sosial rettferdighet, hensyn til dyr og miljø, det sosialt passende og omsorg for våre nære. Men dagliglivet er i rask endring, og både ekspertråd og mattilbud blir stadig mer kompliserte. Klarer vi å tilpasse oss? Eller fører det til at normer oppløses og at vi blir usikre og retningsløse – det den franske sosiologen Claude Fischler har kalt «gastro-anomi»?

Mat og makt er temaet for en denne artikkelserien av Unni Kjærnes, seniorforsker ved Statens institutt for forbruksforskning. Dette er den andre av i alt tre artikler.

LES OGSÅ: [Del 1: Troen på forbrukernes frie valg](#)

Normer og det normale

Det etiske grunnlaget for hverdagens innkjøp og spising utgjøres av kompliserte sett av sosialt utviklede normer og individuelle forventninger. Det omfatter hva som er godt for individet, husholdet og samfunnet generelt. Disse settene kan innebære konflikt mellom egeninteresse og altruistiske hensyn, men sosiologen Lotte Holm (2003) påpeker at i dagliglivet vil slike konflikter gjerne «løses» gjennom pragmatiske kompromisser snarere enn å utgjøre etiske valgdilemmaer.



//]]]]>]]>

Claude Fischler har skrevet en rekke bøker om matens antropologi. (Foto: Barilla)

Det som er godt for kroppen, anses gjerne også å være godt for dyra og for miljøet. Heller enn å referere til klare mål og idealer, utvikles tatt for gitt oppfatninger om «det normale» eller «det vanlige» som bra nok – det som er passende i en gitt situasjon. Den engelske forbrukssosiologen Alan Warde (2005) hevder at det er disse konkrete situasjonene eller aktivitetene – en hverdagsmiddag, lunsj på jobben, barnebursdag eller lutefiskmiddag med venner – som danner utgangspunkt for hva slags mat vi ønsker og mener er riktig.

Oppløsningstendenser?

Fra 1980-tallet og framover har det kommet mange påstander om oppløsning av tradisjoner og individualisering når det gjelder forbruk generelt og spising spesielt. Mens noen har vært opptatt av mulighetene til selvrealisering og individuell frihet (som McCracken 1990), har andre lagt mer vekt på negative sider ved individualisering. Fischler (1990) refererer med begrepet 'gastro-anomi' til en oppløsning av normer for hva som skal spises, når det skal spises og sammen med hvem. Han hevder at når tradisjoner og autoriteters regler erstattes av konfliktfylte råd, møter individet en splittet, usikker og forvirrende situasjon, der det er vanskelig å ta beslutninger.

Men den finske sosiologen Jukka Gronow (2004) påpeker at det ikke trenger å være noen motsetning mellom individualisering og fortsatt betydning av konvensjoner; et moderne liv kan være både av-tradisjonalisert og vanepreget. Empiriske studier av spisemønstre i Europa støtter slike antakelser. Maten vi spiser har gradvis endret noe karakter, men måltidene har ikke blitt borte

og folk spiser dem på omtrent samme tid, ofte i felleskap og i hovedsak hjemme. Endringer skjer hele tiden, nye vaner utvikles og normaliteten blir justert. Spisevanene påvirkes av endringer i arbeidsliv og familiestruktur så vel som tilbudet av mat. Slike forandringer må også forventes å påvirke normative sider ved spisingen. Etske spørsmål knyttet til mat kan sees som del av en prosess der spisingens moralitet langsomt endres, stort sett normalisert og tatt for gitt, men noen ganger uttrykt gjennom eksplisitte moralske og praktiske dilemmaer.

Nye forsyningsystemer utfordrer



//]]]]>]]>

Økt kontroll gir forutsigbar matkvalitet. Men har forbrukeren oversikt over hele forsyningskjeden? Her testes en paprika for innhold av nitrater. (Foto: iStock)

Men kjennskap til spising og måltider er ikke tilstrekkelig for å forstå hvorfor og hvordan nye etiske temaer vokser fram. Hvis handlinger påvirker ønsker, bør blikket rettes mot de omfattende endringer som har skjedd i moderne matforsyningsystemer, fra basismatvarer og lokalt dyrket frukt og grønnsaker til globale forsyningskjeder, industriell bearbeiding og høyforedlete merkevarer (Fine 1998; Marsden et al. 2000). De voldsomme endringene i den samfunnsmessige arbeidsdelingen mellom produksjon og forbruk påvirker det folk er opptatt av, deres frihet, makt og

ansvar. Logistikk og teknologi gir anonyme produkter, der vurderinger av kvalitet gjennom lukt, smak og syn og personlig samhandling er erstattet av koder og standarder formidlet gjennom emballasje, merking og markedsføring.

For en vanlig forbruker er resultatet tvetydig. Systemer for kvalitetssikring, overvåkning og kontroll bedrer forutsigbarheten, noen ganger gjennomsiktigheten. Nye distribusjonssystemer har gitt betydelig større tilgjengelighet. Men vi er blitt avhengige av komplekse systemer som vi har lite kontroll over eller kunnskap om. Det er enorm ubalanse i makt, kunnskap og informasjon mellom store selskaper og den enkelte matforbruker. Vi kan velge mellom produktvarianter, men bestemmer ikke over hvordan de produseres, bearbeides og presenteres eller det samlede tilbudet. Når det gjelder produkters kvalitet, sikkerhet og etikk, må vi stole på at produsenter og supermarkedskjeder er redelige og snakker sant.

Alternativ forsyning som protest?

Som en reaksjon på denne utviklingen har det vokst fram såkalt «alternative» forsyningssystemer, særlig økologisk mat, men også nye omsetningsformer, som bondens marked, gårdssalg og rettferdig handel. I småskalainitiativer, basert på uformelle og personlige relasjoner, vil ubalansen i makt og informasjon være langt mindre. Filosofen Michel Korthals (2001) setter kjøp gjennom slike kanaler i sammenheng med sentrale matetiske krav, med kritikk av verdier og maktforhold i konvensjonelle systemer.



//]]]]>]]>

Bondens marked i den tyske byen Baden. Det er vokst frem mange slike alternative måter å omsette mat på. (Foto: iStock)

Men den amerikanske geografen Julie Guthman (2004) understreker også tendensene til at store industriaktører og supermarkedskjeder tar opp i seg aspekter fra alternativ forsyning, med utvikling av etiske standarder og merkeordninger. Det gjelder spesielt økologisk mat, men også en rekke andre temaer, som rettferdig handel, CO₂-fotavtrykk, marine ressurser, kortreist mat og dyrevelferd. Med høyere pris for slike «produktetegenskaper» inngår dette som del av bedriftenes strategi for diversifisering og segmentering. Men de svenske statsviterne Magnus Boström og Michael Klinton (2008) mener at kortsiktig kommersiell gevinst ikke er det eneste formålet. Det er også del av bedriftenes strategi for å bygge legitimitet og omdømme. I så måte kan dette sees som

del av større reguleringsmessige endringsprosesser, med mindre vekt på direkte statlige inngrep og mer på markedets ansvar, forbrukervalg og indirekte statlig styring. Produktmerking, standardiserings- og kontrollprogrammer og informasjon kan sees som del av et reformert markedssystem og en form for «avansert liberalisme».

Moral og maktkritikk



//]]]]>]]>

Etter sykdomsutbrudd og kriser har europeisk matindustri et tillitsproblem. Det viser Chris Ansell og David Vogel i boken [What's the Beef? The Contested Governance of European Food Safety](#).

Typisk for avansert liberalisme har det vokst fram en moralsk diskurs om blant annet matvaner, der hverdagslivets praksiser blir problematisert, og der løsningen er frivillig endring med spesiell vekt på innkjøpsvaner. Det har vi også sett her i landet. Ideologisk er dette først og fremst basert på ideen om forbrukersuverenitet i frie markeder med konkurranse. Forbrukervalg som reguleringsstrategi legger vekt på kommunikasjon for å få folk til å bli aktivt velgende forbrukere. Men statsviterne Chris Ansell og David Vogel (2006), som har studert globalisering av markedsregulering, påpeker at det er et system som strever med legitimiteten, der det gjentatte ganger blir stilt spørsmål ved det moralske grunnlaget og ubalansene i makt og informasjon.

Svaret er gjerne enda flere merker og programmer. I spørreundersøkelser er da også folk gjerne positive til mer produktmerking. Dette har blitt fortolket som uttrykk for forbrukeransvar. Samtidig blir dette denne antatte ansvarligheten i liten grad reflektert i folks handlemønstre. Det er i denne forbindelse diskusjonen konsistens mellom liv og lære har kommet opp.

Betingelser, makt og interesser er sentralt for å forstå den nye moralske diskursen om matforbruk, der deltakelse gjennom mobilisering tar opp flere og bredere temaer enn merking og valg. Aktivisme dreier seg altså ikke bare om ansvarlighet fra forbrukernes side, men vel så mye om kritikk og krav om innsyn og innflytelse. Her kan alternative initiativer sees som en form for mobilisering. Det ser ut til å være en dynamikk mellom småskalaalternativer, politisk mobilisering og modernisering av konvensjonelle forsyningskjeder.

Forbrukeransvarets sviktende forutsetninger

Ansvarlige forbrukervalg er et politisert begrep som vokste fram i en situasjon med produksjonsoverskudd og økende inntekt. Det er en form for regulering som avhenger av et marked med konkurranse, fungerende regulering og god forutsigbarhet, der staten først og fremst oppmuntrer og støtter «riktige valg». Dette er betingelser som langt fra er universelle, selv innenfor Europa. For mange etiske spørsmål knyttet til mat blir europeiske forbrukere ikke tilbudt klare og tillitsverdige alternativer, og det er heller ikke noen bred enighet om forbrukernes ansvar og handleevne. Det å bruke en sak som dyrevelferd til å «melke» kundesegmenter med høy betalingsvilje blir ikke nødvendigvis akseptert – eller sett som effektivt for å bedre livet til kyr og høner.

LES OGSÅ: [Del 3: Tillitens betydning](#)

Litteratur

- Ansell, C. og D. Vogel. 2006. *Why the Beef? The contested governance of European food*

- safety. Cambridge, Mass.: MIT Press.
- Boström, M. og M. Klintman. 2008. *Eco-Standards, Product Labelling and Green Consumerism*. London: Palgrave Macmillan.
 - Fine, B. 1998. *The political economy of diet, health and food policy*. London: Routledge.
 - Fischler, C. 1990. *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob.
 - Gronow, J. 2004. «Standards of taste and varieties of goodness: the (un)predictability of modern consumption». I *Qualities of Food*, Red. M. Harvey, A. McMeekin og A. Warde. Manchester: Manchester University Press.
 - Guthman, J. 2004. «The trouble with 'organic lite' in California: a rejoinder to the 'conventionalist' debate». I *Sociologia Ruralis* 44 (3):301–16.
 - Holm, L. 2003. «Food health policies and ethics: lay perspectives on functional foods». I *Journal of Agricultural & Environmental Ethics* 16:531–44.
 - Korthals, M. 2001. «Taking consumers seriously: Two concepts of consumer sovereignty». I *Journal of Agricultural & Environmental Ethics* 14 (2):201–15.
 - Marsden, T., A. Flynn og M. Harrison. 2000. *Consuming interests. The social provision of foods*. London: UCL Press.
 - McCracken, G. 1990. *Culture and Consumption*. Bloomington: Indiana University Press.
 - Warde, A. 2005. «Consumption and theories of practice». I *Journal of Consumer Culture* 5 (2):131–53.