

För vita vintrar

Nordic Sustainability Arena 2027



SPORT SOM KATALYSATOR – nordiskt klimatledarskap genom sport



Nordic Sustainability Arena

Innehåll

- NoSA 2026
- NoSA 2027



AFTONBLADET Plus Logga in

Idrotten central aktör i klimatomställningen

Åtta undertecknare: ...och ändå är det fortsatt tyst

11 Detta är en debattartikel. Det är skribenten som står för åsikterna som förs fram i texten, inte Aftonbladet.

Publicerad 2026-03-13 06:30

[Dela](#) [Spara](#)

Sara Hector tog OS-silver i Milano Cortina 2026. Här en bild från världscuptävlingen i Åre 2025.
Foto: Pontus Lundahl/TT

DEBATT

DEBATT. Nu startar alpina världscupen i Åre och förutsättningarna verkar goda men en snörök säsong förändrar tyvärr inte den långsiktiga utvecklingen som pågår.





Nordic Sustainability Arena



NoSA-tåget



NoSA-summit



Snowtopia



Sustainability
Talks



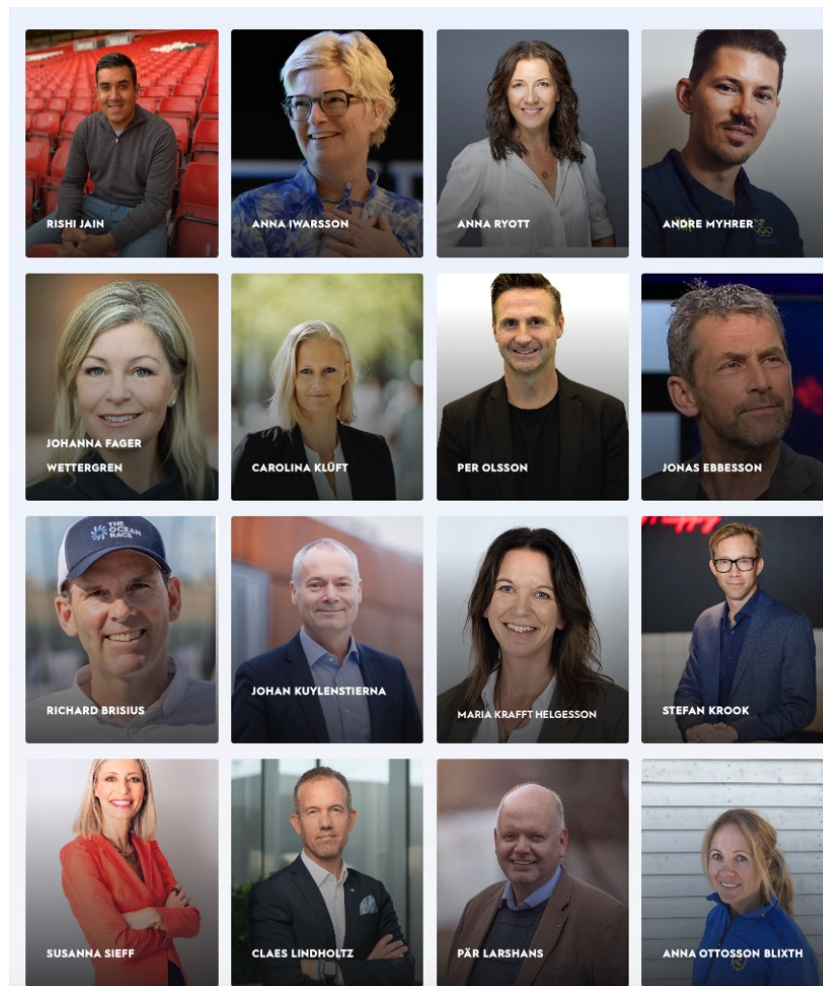
NoSA-tåget : Regionen avsändare med smakprov av Jämtland





NoSA-summit

Exempel på talare 2026



Möten på snö, del av programmet





NoSA-middag 13 mars





Morgonsession i målområdet











Actions



NoSA Action Book

Nya samarbeten

Food for White Winters

Vildare skidåkning med SLAO och WWF

Mobility

Snow Bonds



Nordic Sustainability Arena

NoSA 2025 – idén till “Food for White Winters” föddes





Food for White Winters



Stockholm
Resilience Centre

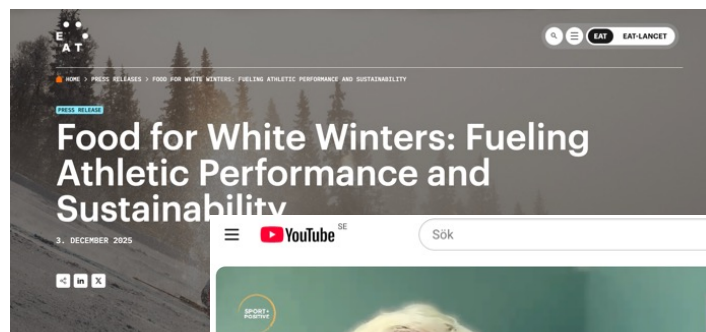


Stockholm
University





Food for White Winters



How can food
their best 🍌 w
the planet? 🌱



Plant Power: The Ski World Cup Åre Fuelling Athletes Success with Food.

MATRESILIENS

Skidåkare äter "planetär kost" under världscupen i Åre: "Vi kan skydda snön med våra matval"



Charlotte Kalla deltar i pilotprojekt för hållbart stånd under den alpina världscupen i Åre. Foto: TT/Carni.

En kost i linje med planetens gränser kan halvera matens klimatutsläpp. Nu testas den "planetära tallriksmodellen" i skarpt läge under alpina världscupen i Åre.

"Sädda snön med våra matval", säger dubbla OS-jörén Charlotte Kalla.

enny Kjällén
reporter och redaktör

are kan äta mer miljömässigt hållbart och fortfarande prestera på topp
al att inspirera den breda publiken. Det är utgångspunkten i det nya
n ska låta deltagarna i den alpina världscupen i Åre äta mat för en

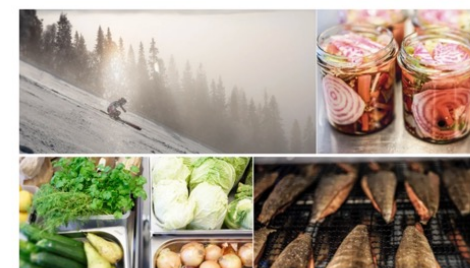
ärs EAT-Lancelt-kommission kan en så kallad planetär kost minska
in klimatutsläpp med upp till femtio procent. Impact Loop har tidigare
in planetära kosten vars "tallriksmodell" består nästan uteslutande av
Med det som grund lanseras nu pilotprojektet "Food for White
n ska utveckla hållbara och resilianta måltider.



Home Organisation FIS Family FIS Future Sport Integrity Knowledge & Education Center Document Library

Food for White Winters: Testing More Resilient Meals at the FIS Alpine World Cup Åre 2026

Mar 19, 2024 | Inside FIS



Food for White Winters: Testing More Resilient Meals at the FIS Alpine World Cup Åre 2026

Share: Facebook Twitter LinkedIn YouTube

Great performance starts with great food. Guided by this ethos, the [International Ski and Snowboard Federation \(FIS\)](#) is testing new nutritious meals designed to improve athletic performance and protect the future of winter sports. Insights from the initiative will help shape FIS sustainability guidelines.

Food for White Winters brings together leading researchers, chefs, sustainability experts, and athletes to rethink what's on the plate for winter sports. Among those involved are Olympic gold medalists Charlotte Kalla and Andee Myhrer, who have joined the Swedish alpine ski team, working alongside experts to help shape the initiative. Created in collaboration with the [Stockholm Resilience Centre \(SRC\)](#), the [Swedish University of Agricultural Sciences \(SLU\)](#), [Carni](#), and local culinary innovators, the project is grounded in the latest food science, including the [EAT-Lancet Planetary Health Diet](#) and the PLATE principles.

Food for White Winters – Key Priorities

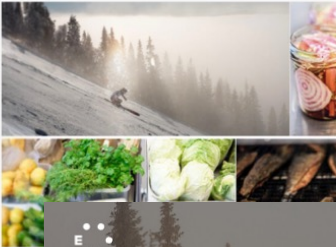
- Cut greenhouse gas (GHG) emissions linked to food
- Fuel health and athletic performance through smarter food choices
- Let flavor lead the way
- More plant-based - less meat, better meat
- Fill plates with fiber-rich foods and vegetables
- Use ingredients that are easy to cook and store
- Celebrate local products, food culture, and artisanal craftsmanship



Change Requires More Than Just Words

An important part of Nordic Sustainability Arena is to showcase any actions and initiatives that accelerate and inspire transition towards more sustainable choices. Below, you can read about some of the initiatives, projects and outcomes taking place within the Arena, enabling us to monitor, follow up and share progress on an ongoing basis.

Food for White Winters – A Science-Based Food Initiative



One third of the world's population choose to eat meat several times a week. Inspire more people to eat plant-based.

Before and after athletes, as traditional athletes.

Want to know more?

EAT

HOME > PRESS RELEASES > FOOD FOR WHITE WINTERS: FUELING ATHLETIC PERFORMANCE AND SUSTAINABILITY

PRESS RELEASE

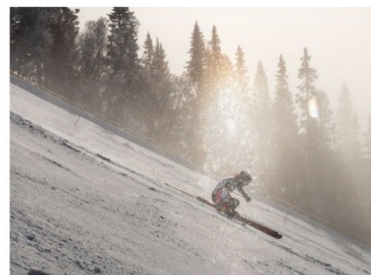
Food for White Winters: Fueling Athletic Performance and Sustainability

3. DECEMBER 2025

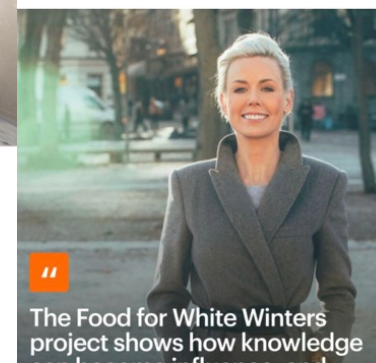
[Facebook](#) [LinkedIn](#) [Twitter](#)

How can food help skiers 🏂 perform at their best 🥘 while also taking better care of the planet? 🌱

Resilient meals to fuel ski athletes at FIS Alpine World Cup in Åre



Gunhild Anker Stordalen, MD/PhD · 1 min · Redigerad · 🌱
From Race Fuel to Climate Action: Protecting White Winters Through Food ... mer
Visa översättning



The Food for White Winters project shows how knowledge can become influence and action



Idag får jag äntligen berätta om något jag verkligen brinner för! 🌱💚

Som skidåkare har jag alltid varit beroende av två saker: snö och mat som ger energi. Nu går de två världarna ihop på ett sätt som känns både viktigt och hoppfullt.

Jag är med i Food for White Winters, ett projekt som testas under Alpina Världscupen i Åre 2026. Här samarbetar forskare, kockar och idrottare för att ta fram mat som både maxar prestation och minskar klimatavtrycket. Mer lokalt, mer hållbart och fortfarande riktigt bra för kroppen.

För mig handlar det om något större än sport. Om vi i idrotten kan visa att smarta matval funkar i verkligheten, då kan vi också inspirera fler att göra liknande val hemma. Och kanske, steg för steg, hjälpa till så att vi får uppleva vita vintrar även i



Gillias av sandstrombjorn och 2 259 andra
den 3 december 2025





Åre

Hållbar mat i fokus under världscupen i Åre

13 mars 2026 18:00

Under världscupen i Åre testas ett förändra vad som äts på stora evenemang – Ett litet steg i rätt riktning, säger projektet Food for white winters.



Karin Fjaervoll
Text

När världseliten i alpint tävlar i Åre i mars som står i fokus. Parallellt med tävling sustainability arena där forskare, företrädare för att diskutera frågor kring hur de vi

Initiativet, som inleddes förra året, är ett initiativ att hitta möjliga lösningar på klimatet vid maten genom projektet Food for white winters hur hållbara måltider kan bidra till or

Skidlegendaren André Myhrer är ambassadör för projektet. Han säger att insatsen är ett steg i rätt riktning för ökad hållbarhet.



André Myhrer är positivt inställd till att det serveras hållbar mat under det alpina arrangemanget i Åre. "Hoppas att fler hakar på och gör något liknande", säger han.
Bild: Karin Fjaervoll



Stockholms
universitet

UTBILDNING

FORSKNING

OM UNIVERSITETET

Hållbar mat testas på världscupen i Åre

Start < Nyheter

Under alpina världscupen i Åre, den 13–15 mars 2026, testar Stockholm Resilience Centre och samarbetspartners hur hållbara och näringsrika måltider kan stödja idrottsprestationer och samtidigt minska matens miljöpåverkan.



Charlotte Kalla och André Myhrer testar nya recept. Foto: Stéphane Lombard

Projektet [Food for white winters](#) – ett samarbete mellan Stockholm Resilience Centre, SLU, Eldrimner och lokala kulinariska innovatörer inom ramen för [forskningsprogrammet PLATE](#) – serverar måltider till idrottare, tränare, volontärer och konferensgäster. Maten är utformad utifrån den senaste forskningen, bland annat [EAT-Lancet-kommissionens](#) planetära kostråd.

Idrottare och vintersport kan visa vägen mot goda, hållbara måltider som inspirerar långt utanför skidbackarna, säger Line Gordon, föreståndare för Stockholm Resilience Centre och medförfattare till EAT-Lancet-kommissionen.



Rundabordssamtal om mat







Utbildning



Ungdomspanel





Samarbeten 2026





NoSA 2027



Utkast Program 11-14 mars 2027

Torsdag

- NoSA-tåget
- Snowtopia – invigning av världscuphelgen

Fredag

- NoSA Summit: 08.30–16.00
- NoSA-middag

Lördag

- Skidåkning / morgonsession
- Världscup herrar storslalom
- Rundabordssamtal
- Fördjupande gruppsessioner

- Partnermiddag – NoSA / världscupen

Söndag

- Morgonsession – summering och nästa steg
- Världscup herrar slalom
- Rundabordssamtal – nordiskt samarbete



NoSA 2027

Fall in love with the future of white winters

Teman

Klimatrisk: hur vintersporten, destinationer och samhällen kan förbereda sig för extremväder och klimatförändringar. Vem bär ansvaret?

Mitigation & Adaptation: att balansera klimatarbete med orsaken och klimatanpassning.

Natur & hälsa: att skydda och stärka vinterns, naturens och friluftslivets betydelse för människors hälsa och välbefinnande.

Förslag på Labb

- **Food Lab:** hållbar mat som en del av prestation, beredskap och förändrade matvanor.
- **Mobility Lab:** smartare och minskat transport- och resande för lägre klimatpåverkan.
- **Ski/Sport Industry Lab:** innovation, cirkularitet och samarbete för framtidens skid- och outdoorindustri.
- **Local/Regional Lab** – där de stora framtidsfrågorna plockas ned till platsen: *Vad betyder de för Jämtland Härjedalen och vad kan vi konkret göra tillsammans här?*

SPORT SOM KATALYSATOR – nordiskt klimatledarskap genom sport



Region Jämtland Härjedalen – Future Winter Region

Exempel på innehåll i samarbetet 2027

1. **Mobilitet & gränsregional samverkan:** kollektivtrafik, testarena för hållbara resor vid stora evenemang och destinationer, samt samarbete med Trøndelag
2. **Mat & regional utveckling:** *Food for White Winters*, lokal mat, innovation och kopplingen till Jämtland Härjedalen som gastronomisk region/UNESCO samt livsmedelsproduktion.
3. **Folkhälsa & social hållbarhet:** vintern, naturen och idrotten som kraft för rörelse, gemenskap, inkludering och psykiskt välbefinnande.
4. **Plats, kultur & samiska perspektiv:** *Snowtopia* som publik arena för kultur, identitet, möten och berättelser om platsen, samiskt perspektiv integrerat i innehåll och utveckling.



Tack!