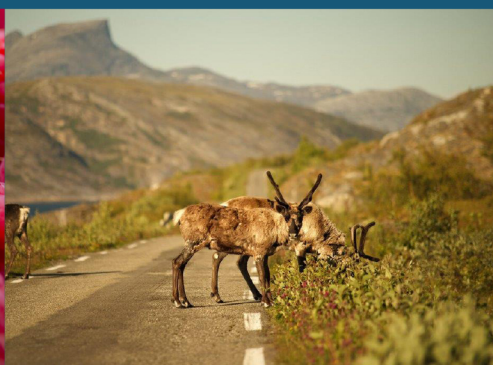




NORDLANDSFORSKNING
NORDLAND RESEARCH INSTITUTE

Rapport fra Arbeidsverksted om lokal matproduksjon i Salten, nå og i framtiden - muligheter og barrierer

Camilla Risvoll & Bjørn Vidar Vangelsten





NORLANDSFORSKNING
NORDLAND RESEARCH INSTITUTE

Rapport fra Arbeidsverksted om lokal matproduksjon i Salten, nå og i framtiden - muligheter og barrierer

Fauske 9. november 2022

Camilla Risvoll & Bjørn Vidar Vangelsten

PUBLIKASJONSINFO

Copyright © 2023 NORDLANDSFORSKNING
Utgitt av Nordlandsforskning AS

Nordlandsforskning AS
Postboks 1490
N-8049 Bodø
Tlf. +47 754 11 810
nf@nforsk.no
www.nordlandsforskning .no

Tittel: Rapport fra Arbeidsverksted om lokal matproduksjon i Salten, nå og i framtiden - muligheter og barrierer

Rapport nummer: 10/2023

ISBN (digital): 978-82-7321-879-7

ISSN (digital): 2704-0348

Publiseringsdato: 15.06.2023

Forfatter(e): Camilla Risvoll, Bjørn Vidar Vangelsten

Forsidebilder: Gregor Moser, Nicolas Dmitrich, Alexander Maasch, Isaac Quesada, Camilla Risvoll

Antall sider: 19

Salgspris: ONOK

Først og fremst en stor takk til alle deltakerne på arbeidsverkstedet! Disse er: Borghild Wingan, Bjørklund gård, Jørgen Storhaug, Beiarmat, Bård Larsen, Byfesker'n, Åge Jakobsen, fisker, Hege Ruud, Heges Matopplevelser/Salten Mat, Ørjan Kristensen Prosjektet 'Bærekraft for institusjonskjøkken', Marte Petra Vasset Størkersen, prosjektet 'Bærekraft for institusjonskjøkken', Rakel Nystabakk, saubonde, Marianne Haugane Andersen, storfe og sauebonde, Kim Børge Johansen, storfe og sauebonde, Camilla Helgesen, Prosjektleder urbant landbruk, Ingwill bang, Statsforvalteren i Nordland, Jørgen Kaasen Engen, Prosjektet Matauk/Fauske kommune, Elin Kvamme, Saltdal Utvikling, John Kosmo, Stiftelsen Nordland landbrukselskap, Øyvind Nystadbakk, Fauske kommune, Andre Kristoffersen, ordfører i Beiarn kommune og geitbonde, Anne Maren Wasmuth, Beiarn kommune, Lise Kvåle, prosjektleder 'Velg melk i Nordland', Beiarn kommune, Audun Dahl, melkebonde, Marianne Hoff, Jordbrukssjef, Saltdal kommune, Rune Berg, Ordfører Saltdal kommune og Silje Askvik, Sparebanken Nord-Norge.

Også takk til Merete Kvamme Fabritius, Vida Steiro, Majken Paulsen og Barbara Baczynska for hjelp til fasilitering og med å ta notater på arbeidsverkstedet. Takk til Annika Nilson, Nordlandsforskning med hjelp til metoden rundt arbeidsverkstedet. Takk til Marta Anna Løvberg for hjelp med redigering og Thoralf Fagertun for gjennomlesing og språkvask.



INNHOOLD

SAMMENDRAG	2
1 INNLEDNING, BAKGRUNN, MÅL, DELTAGERE	3
2 HVA FORMER MATSYSTEMET DE NESTE 10-15 ÅRENE?	6
3 HVA ER RESSURSBEHOVENE FOR Å STYRKE BÆREKRAFT I DET LOKALE MATSYSTEMET?.....	8
4 BASERT PÅ DE VIKTIGSTE BEHOVENE: HVA MÅ GJØRES OG AV HVEM?	10
5 ERFARINGER FRA VIRKELIGHETEN. HVA FUNGERER BRA, HVA FUNGERER DÅRLIG? BARRIERER OG MULIGHETER.	12
5.1 RAKEL NYSTABAKK, SAUEBONDE	12
5.2 BYFESKER'N	13
5.3 ORDFØRER I BEIARN ANDRE KRISTOFFERSEN	14
5.4 ERFARINGER MED REKO-RINGEN I INDRE SALTEN V/JØRGEN KAASEN ENGEN, FAUNA.	15
6 AVSLUTTENDE REFLEKSJONER OM POLITIKK OG HANDLING	17

SAMMENDRAG

Den 9. november 2022 ble det arrangert et arbeidsverksted på Fauske om lokal matproduksjon og lokale matsystemer i Salten. Arbeidsverkstedet inngikk som en del av to forskningsprosjekter: FOODCOAST og GreenPace. Hensikten var å invitere lokale matprodusenter, foredlere, forvaltning, interesseorganisasjoner og politikere til diskusjon om lokale matsystemer og hvordan man ser for seg at fremtiden kan komme til å bli i Salten, sett fra et matperspektiv. Arbeidsverkstedet bestod av presentasjoner, gruppediskusjoner og idémyldringsøvelser.

Tre hovedspørsmål ble løftet fram og diskutert gjennom dagen og disse var: 1) Hva former matsystemet de neste 10-15 årene? 2) Hva er ressursbehov for å styrke bærekraft i det lokale matsystemet? og 3) Basert på de viktigste behovene: Hva må gjøres og av hvem?

Deltakerne mente at globale trender som klimaendringer, konflikter og krig vil føre til økt fokus på og behov for politisk vilje til å prioritere matberedskap, selvforsyning og klimatilpasning i matproduksjonen. Videre løftet deltakerne fram behovet for strukturelle endringer med mål om en matpolitikk som gir bedre økonomiske rammebetingelser og lønnsvekst for produsenter, basert på en bærekraftig produksjon som ikke først og fremst har fokus på volum, men på riktig bruk av lokale ressurser. Endrede forbrukertrender ble også løftet frem, hvor økt kunnskap om mat og matproduksjon og bevissthet om matkvalitet og helse ble pekt på som viktige elementer for å oppnå mer bærekraftige lokale matsystemer.



Foto: Camilla Risvoll

1 Innledning, bakgrunn, mål, deltagere

Målet med å samle ulike aktører på tvers av sektorer innenfor matsystemet, var å kartlegge i fellesskap hvordan deltakere ser for seg fremtidens lokale matproduksjon. Vi ønsket også å skape en større forståelse for hvilke alternativer som finnes i Salten i Nordland, og hva deltakerne erfarer som muligheter og utfordringer knyttet til lokalmat, lokal matproduksjon og matsystemer. Med matsystemet mener vi kort sagt hele verdikjeden fra jord til bord.

Det var 23 deltakerne på arbeidsverkstedet og disse var matprodusenter på tvers av sektorer, videreforedlere, kommune- og fylkesansatte, og representanter fra prosjekter som jobber med lokale matsystemer. Det deltok aktører fra sektorer som fiskeri, landbruk, lokale politikere og offentlig forvaltning på lokalt og regionalt nivå.

Arbeidsverkstedet ble organisert av to ulike forskningsprosjekter: «*Coastal foodscapes – a place-based perspective on heritage rooted in coastal ecosystems*» (FOODCOAST) og «*Lokale matsystemer – en driver for bærekraftig transformasjon av det norske matsystemet?*» (GreenPace) (se nærmere beskrivelse i boks 1 og 2).

Et sentralt mål i begge prosjektene er at forskere og aktører i lokale matsystemer samarbeider om å skape kunnskap som kan benyttes for å bidra til et mer bærekraftig norsk matsystem. Lokale aktiviteter inkluderer intervjuer, samtaler, ekskursjoner og arbeidsverksteder som dette på Fauske.

Boks 1 Prosjektet **FOODCOAST** studerer **matproduksjonen langs fjorder og kysten med hovedfokus på forvaltning av landskap der mat er produsert**. Det overordnede målet er å peke på alternative veier mot en bærekraftig og helhetlig forvaltning av kulturlandskap og naturmiljø, med utgangspunkt i ulike produksjonsmønstre for mat i kystområdene. Prosjektet har sine fokusområder i Salten i Nordland, på Værlandet i Vestland og i Porsangerfjorden i Finnmark. Foodcoast er finansiert av Norsk forskningsråd (NFR) gjennom perioden 2019-2023 og ledes av Norsk Institutt for Vannforskning (NIVA). Nordlandsforskning leder arbeidet som foregår i Salten.

Prosjektet har kombinert ulike typer metoder som intervjuer, workshops, samtaler og deltakelse/observasjon på ulike arenaer for å danne grunnlag for å oppnå målsetningene med prosjektet.

Boks 2 Prosjektet **GreenPace** – et forskningsprosjekt om lokalmat

Forskningsprosjektet «Lokale matsystemer – en driver for bærekraftig transformasjon av det norske matsystemet?» (GreenPace) har foregått i perioden 2020 til 2023. Prosjektet har vært finansiert av Norsk senter for bærekraftig klimatilpasning (Noradapt). Det har vært ledet av Nordlandsforskning med Vestlandsforskning og Cicero – senter for klimaforskning som samarbeidspartnere.

Prosjektet har sett nærmere på hvordan lokalmat og lokale matsystemer kan bidra til et mer bærekraftig norsk matsystem. Bakteppet er hvordan norsk matpolitikk gjennom mange tiår i liten grad har lykket med å nå sine overordnede mål om (1) økt matsikkerhet, (2) styrke landbruk over hele landet, (3) sikre økt verdiskaping og (4) et bærekraftig landbruk med lavere utslipp av klimagasser.

Prosjektet har brukt Rekoringen i Bodø som et eksempelstudium. Kjøps- og salgsdata har vært samlet og analysert, det har vært gjennomført en spørreundersøkelse blant de som handler i Rekoringen, og utvalgte produsenter er intervjuet. Dette har dannet grunnlag for en vurdering av hvordan lokalmat generelt og Rekoringen i Bodø spesielt bidrar til bærekraft i matsystemet.

Metodisk tilnærming – planlegging og gjennomføring av arbeidsverkstedet

Arbeidsverkstedets gjennomføring og resultater er basert på de lokale aktørenes deltakelse. Det er et stort mangfold av lokale matprodusenter og foredlere i Salten, innen sektorer som fiskeri og havbruk, landbruk (inkludert beitebruk, bær- og grønnsaksproduksjon), og utmarksnæringer som sanking og jakt. Vi ønsket i størst mulig grad å inkludere dette mangfoldet, av flere årsaker: Vi ønsket å skape en arena der aktører i det lokale matsystemet utveksler erfaringer, kunnskap og fremtidsvisjoner. Samtidig har vi over tid gjennomført samtaler og intervjuer med ulike aktører i matsystemet, og observert utfordringer og muligheter som eksisterer på tvers av sektorer. Dette bakteppet ønsket vi å ta med oss inn i arbeidsverkstedet.

I tillegg til matprodusenter og videreforedlere deltok også aktører fra interesseorganisasjoner, lokal og regional forvaltning, lokale politikere, og forskere fra Nordlandsforskning. Forskernes rolle var å fasilitere arbeidsverkstedet, samt å delta i diskusjonene. Det overordnede målet var å diskutere lokale matsystemer med ulike vinklinger og fra ulike perspektiver, ved hjelp av ulike kunnskapssystemer.

Gjennom prosjektene FOODCOAST og GREENPACE har vi over tid diskutert lokalmat, produksjon, og barrierer og muligheter knyttet til dette. Vi presenterte foreløpige funn gjennom korte presentasjoner av prosjektene. Fire lokale aktører delte av sine erfaringer med lokalmat og matproduksjon og dette var de forespurt om i forkant, basert på tidligere samtaler om temaene med en av forskerne.

Arbeidsverkstedet var basert på en stegvis prosess for å identifisere sakene de lokale deltakerne anså som viktig for fremtiden for Saltens matsystem. Disse stegene er beskrevet i rapporten. Selve gruppearbeidet ble etterfulgt av ulike presentasjoner, både fra noen deltakere og prosjektene FOODCOAST og GreenPace. Metoden hvor vi samler ulike aktører med en bredde av kunnskap, skaper et rom for at nettopp disse stemmene synliggjøres, samtidig som man sammen deler erfaringer og samproduserer kunnskap om tematikken vi diskuterte.

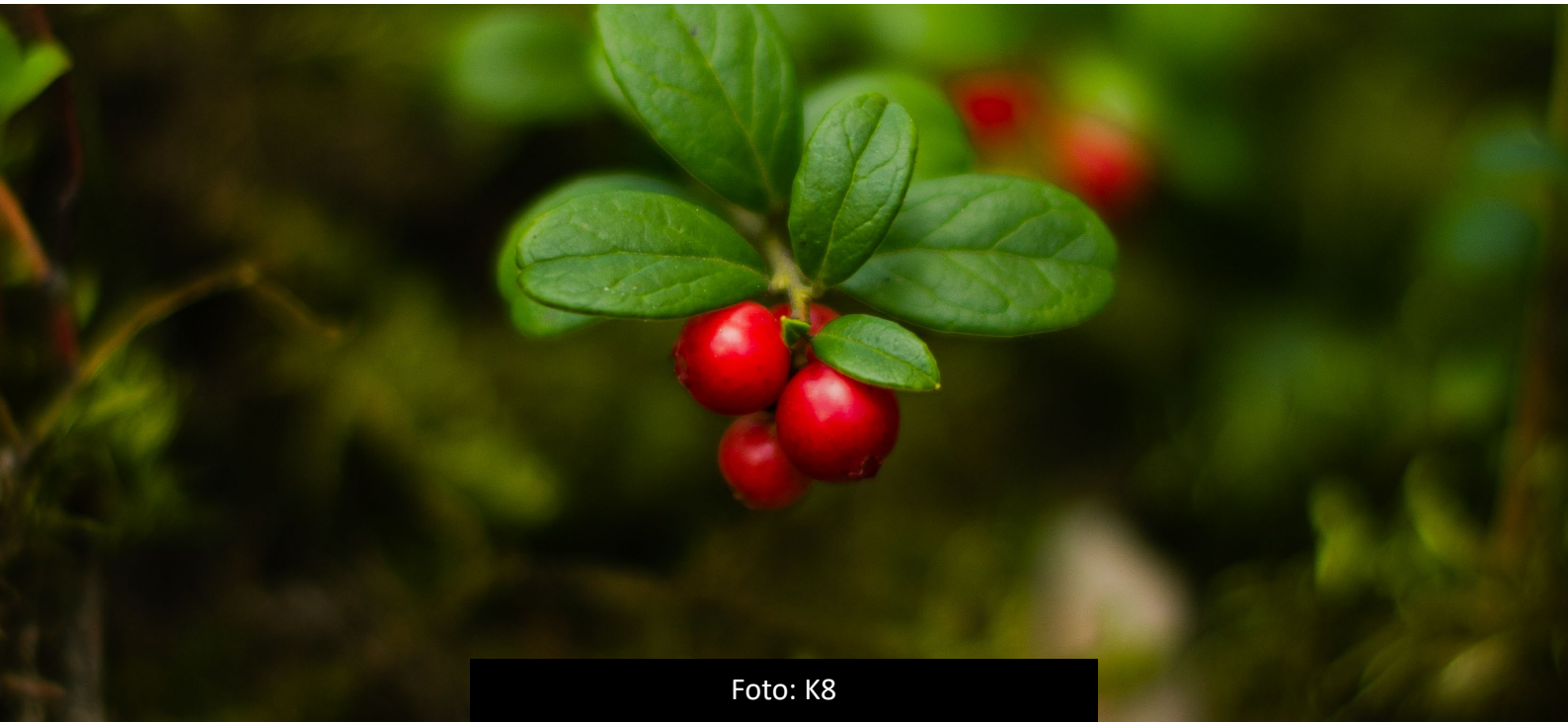


Foto: K8

2 Hva former matsystemet de neste 10-15 årene?

Den første øvelsen for dagen var en idédugnad hvor deltagerne ble bedt om å tenke på trender eller faktorer som de tror vil forme matsystemet gjennom de neste 10-15 årene. Med matsystemet mener vi som nevnt tidlige, hele verdikjeden fra jord til bord.

Fokus ble satt på selve matproduksjonen og muligheten til å holde det meste av verdikjeden lokal. Deltagerne fikk først fem minutter til å notere opptil fem trender eller faktorer på post-it-lapper, med en trend per post-it-lapp. De ble deretter bedt om å komme fram for å presentere sine ideer og plassere sine post-it-lapper på veggen.

Dette resulterte i et stort mangfold av trender og faktorer (Figur 1). Mange trakk fram globale trender med økende matbehov for en voksende verdensbefolkning. Krig og konflikter vil føre til økende fokus på og behov for politisk vilje til å prioritere matberedskap og selvforsyning. Dette skjer samtidig som økende fokus på klimaendringer presser fram en mer klimavennlig matproduksjon, med mer bærekraftig transport, eventuelt mindre transport. Klimaendringene vil også føre til at produksjonen må tilpasses til nye vær- og klimaforhold.

Deltagerne trakk også fram endrede forbrukertrender. Det handler både om mer kunnskap om mat og matproduksjon og bevissthet om matkvalitet og helse, blant annet gjennom skolen. Det ble nevnt økt etterspørsel etter lokal mat, etter økologiske produkter og plantebasert mat. Kanskje kan det gi et mer segmentert marked med et classeskille mellom de som velger lokalmat og de som ikke gjør det. Markedsføring av lokale produkter blir viktigere, kanskje blir det etablert en egen matkanal for å vise fram produkter.

Av trender som kan fremme lokalmat viste deltagerne til mer lokalt samarbeid om drift og videreforedling, med et mer tilpasset regelverk som legger til rette for direktesalg og egne butikker. De mente at framover bør offentlige innkjøpere i større grad bruke lokale produsenter. For å opprettholde produksjonen lokalt må det legges bedre til rette for et generasjonsskifte hos produsentene. Noe deltagerne mente et positivt bidrag i så måte er økt kunnskap om mat og matproduksjon i befolkningen som vil gi økt stolthet i næringen og bidra til rekruttering. En trend som også ble trukket fram er økt fokus på å få tilbake glemt kunnskap om hva som kan dyrkes her i nord. Denne kunnskapen styrkes også gjennom at befolkningen i større grad dyrker selv, og driver med sanking. En faktor som også ble nevnt er at alternative dyringsmåter som høsting av tang og tare fra havet vil styrkes i årene framover.

Mange av deltagerne snakket om at det i bunnen trengs en matpolitikk som gir bedre økonomiske rammebetingelser og lønnsvekst for produsenter basert på en bærekraftig produksjon som ikke først og fremst har fokus på volum, men på riktig bruk av lokale ressurser.

3 Hva er ressursbehovene for å styrke bærekraft i det lokale matsystemet?

Den neste øvelsen skulle bygge videre på trendene og faktorene som ble identifisert i den første idedugnaden. Denne gangen ble deltagerne spurt om hvilke ressurser som trengs for å flytte oss mot et bærekraftig matsystem. Som i den første øvelsen fikk deltagerne først fem minutter til å notere opptil fem behov eller ressurser på post-it-lapper, med en ressurs per post-it-lapp. De ble deretter bedt om å komme fram for å presentere sine ideer og plassere post-it-lappene på veggen.

Etter hvert som det ble stadig flere post-it-lapper på veggen, kunne man tydelig se mønstre og tematiske grupper. Etter at alle hadde presentert sine tanker, systematiserte og grupperte moderatorne alle innspillene i følgende grupper (Figur 2):

- Salgskanaler: Her er det blant annet fokus på slagkraftige salgskanaler. Fysisk må disse være lokalisert slik at det fremmer salget, det må sikres at det er enkelt å bestille og handle og det må finnes tilstrekkelige ressurser til markedsføring.
- Foredling: Dette handler spesielt om å sikre tilgang til lokale eller mobile slakterier og pakkerier, samt å styrke samarbeid og deling av ressurser for lagring og kjøling.
- Samhandling: Dette handler både om det sosiale med kollegaskap og bedre lokale nettverk for deling av kunnskap og ressurser.
- Forbrukerkunnskap: Fokus under dette temaet er å styrke bevissthet og kunnskap om matkvalitet og bærekraft, noe som kan påvirke holdninger til landbruket, skape stolthet relatert til lokal matproduksjon og øke betalingsvilje.
- Hva er bærekraftig: Dette relateres både til at det trengs mer kunnskap om hva som er bærekraftig, kunnskap om kompleksiteten i spørsmålet og at det alltid vil være ulike avveininger som må gjøres. Det handler også om hvem som har definisjonsmakt.
- Politiske regelverk: Dette handler blant annet om bedre tilpasning for små produsenter, at det legges til rette for å utnytte lokale ressurser, at det forenkles og at bærekraft belønnes mer økonomisk.
- Politisk handlekraft/problemforståelse: Her la deltagerne først og fremst vekt på at det trengs politisk vilje og at politikerne forstår situasjonen slik at norsk matproduksjon kan støttes.



Figur 2: Behov og ressurser som deltagerne mener trengs for å flytte matsystemet i en bærekraftig retning. De store oransje lappene viser grupperinger laget av moderatorene i etterkant.

Basert på grupperingen ble deltagerne bedt om å gjennomføre en avstemning for å vurdere hvilke av disse behovene/ressursene det er viktigst å få dekket, og hvilke som de tenker er mest utfordrende å få dekket. Hver deltager fikk seks røde og seks blå klistremerker. De røde representerte viktighet og de blå representerte utfordringer. Klistremerkene kunne fordeles fritt på de behovene/ressursene som deltakerne tenkte var viktige og utfordrende. Resultatet av avstemningen vises i Tabell 1. Det viser tydelig at deltagerne mener at endring av matpolitikk og mer handlekraft er både viktigst og mest utfordrende å få til, mens forbrukerkunnskap kommer på tredjeplass.

Tabell 1: Resultat av avstemning. Tallene viser hvor mange stemmer hver ressursgruppe fikk.

	Viktighet	Utfordring	Sum
Politisk handlekraft/problemforståelse	29	47	76
Politisk regelverk	40	31	71
Forbrukerkunnskap	24	17	41
Hva er bærekraftig?	6	18	24
Samhandling	12	12	24
Salgskanaler	14	10	24
Foredling	10	0	10

4 Basert på de viktigste behovene: Hva må gjøres og av hvem?

Med utgangspunkt i resultatet fra avstemningen i forrige øvelse definerte forskerteamet fire temaer for gruppediskusjon, hvor formålet var å identifisere hva som bør gjøres for å møte behovene og av hvem. De fire temaene var:

- Politikk og regelverk
- Forbrukerkunnskap
- Foredling og salgskanaler
- Samhandling

Det ble satt opp fire bord, et for hvert av de fire temaene. Det ble utnevnt bordverter fra deltagerne og sekretærer fra forskergruppen, som satt fast ved hvert sitt bord. Bordverten skulle moderere diskusjonen, og sekretæren tok notater. Deltagerne ble delt inn i fire grupper. Gruppene ble fordelt ved bordene og fikk 15 minutter til å diskutere det aktuelle temaet. Da tiden gikk ut, beveget alle gruppene seg videre til neste bord for å diskutere neste tema. Totalt ble det satt av 45 minutter, slik at alle temaene ble diskutert av tre grupper.

Til slutt var det satt av 20 minutter i plenum hvor moderator fikk presentere de viktigste punktene fra diskusjonene.

Politikk og regelverk

Hovedpunkter fra bordet som diskuterte politikk og regelverk var at lovverket er for vanskelig og må tilpasses småskalaprodusentene. I dag har landbrukspolitikken et industrielt preg hvor de små ikke kommer med. Matproduksjon handler også om sikkerhet og beredskap. Det må legges mer vekt på matberedskap og høyere selvforsyningsgrad, og legges opp slik at vi i større grad tar vare på matjorda - den vil trenge i fremtiden. Det handler også om hvordan man bedre kan regulere makten til de store matvarekjedene og sikre innpass for lokale matprodusenter. Klimapolitisk kan en riktigere prising av CO₂-avtrykk gjøre transport dyrere, og lokal produksjon mer fordelaktig.

Forbrukerkunnskap

Bordet som hadde forbrukerkunnskap som tema trakk fram at kunnskap må bygges fra starten i barnehage og skole, slik at barna forstår at maten ikke produseres av dagligvareforretninger, men av bønder og fiskere. Fokus på bruk av norsk mat og betydningen av å velge norske produkter i sesong, vil over tid bygge en forståelse og stolthet for norsk mat. Dette er viktig som en motsats til hvordan matvarekjedene markedsfører og vektlegger pris framfor kvalitet. Produksjon av lokalmat også i mer urbane strøk, andelslandbruk, parselhager og direktesalg fra gården gir folk en sterkere relasjon til maten og kan være en viktig nøkkel til å øke kunnskap og interessen for lokalmat. Det er en utfordring at skolene ikke har ressurser til å gi en tilstrekkelig opplæring i matfag. Det ble trukket frem et potensiale for økt samarbeid med reiseliv og offentlige og private institusjoner lokalt, for å øke bevisstgjøringen om hvor de

lokale produktene kommer fra, og slik kunne vise folk hva som finnes av lokale produkter samt hvorfor de bør kjøpe disse.

Foredling og salgskanaler

Bordet som diskuterte foredling og salgskanaler understreket viktigheten av å gjøre regelverket mer tilpasset lokale produsenter og lokal foredlingsvirksomhet, på tvers av alle sektorer. Her kan man for eksempel se til Sverige og Danmark, som har en annen tilnærming til dette. Det må etableres bedre infrastruktur for slakting, for eksempel ved å etablere mobile slakterier. Kan man få til mobile slakterier som kan håndtere ulike dyreslag (småfe, storfe, rein)? Dersom man ønsker et matsystem hvor man skal spise mer lokalprodusert mat, vil det være nødvendig at lokale butikker er mer fleksible. Det er der den store omsetningen foregår, så det er nødvendig å få innpass der, i tillegg til de andre direktesalgskanalene. Det er viktig at produsentene møter kundene, enten gjennom direktesalg eller for eksempel gjennom smaksprøver i butikk.

Samhandling

Samhandlingsbordet påpekte at det er viktig å ha arenaer der man møtes utenom faglagene. Eksempler er matfestivaler og REKO-ringer. Kanskje kan REKO-ringene utvikles til å bli mer enn bare en salgskanal. Det ble pekt på at det er viktig med muligheter for økt samhandling mellom produsenter og foredlere på arenaer som REKO-ringen. Samhandling er viktig for å få mer slagkraft, og få etablert felles infrastruktur, for eksempel for lagring. I tillegg til den praktiske verdien bidrar det til livskvalitet gjennom det sosiale. Et annet eksempel på samhandling kan være fellesbeiter. I Beiarn har de lyktes med å etablere et fellesskap gjennom å bygge et hus for lokalmat med fasiliteter for videreforedling og salg.



Foto: Camilla Risvoll Risvoll

5 Erfaringer fra virkeligheten. Hva fungerer bra, hva fungerer dårlig? Barrierer og muligheter.

Arbeidsverkstedet inviterte fire deltagere til å presentere sine erfaringer med produksjon og salg av lokalmat. Nedenfor gis en oppsummering av deres erfaringer med produksjon og salg av lokalmat.

5.1 Sauebonde, Rakel Nystabakk

Rakel Nystabakk er sauebonde fra Engan i Sørfold kommune. I forkant av arbeidsverkstedet fikk Rakel spørsmål om å si litt om sin drift og hva hun erfarer som muligheter og barrierer for sin lokale matproduksjon og eventuelt for videreforedling og salg.

Jeg driver hovedsakelig med sau i et utvalgt kulturlandskap. I det er skjøtelsesplan, hjåslått og hesjing viktige elementer. Å drive i et utvalgt kulturlandskap bidrar til ekstra midler, men også en del ekstra arbeid.

Muligheter:

Som matprodusenter og beitebrukere har vi i utgangspunktet store muligheter til å utnytte ressursene vi har tilgjengelig på gården og i utmarksbeitene. Jeg kunne hatt mye mer beitedyr enn det jeg har, ettersom det er et stort potensial for mer beiting. Tilgangen til jord er god, men den store utfordringen er å få brukt ressursene og gjøre arbeidet som skal gjøres. I dag er det fire stykk som driver med sau i min region, og det er stort potensial for mer beiting. Mange sauebruk har lagt ned produksjonen, så tilgangen til jord er god. I vårt område er det lavt smittepress. De naturgitte forholdene er gode. Det er god plass til dyrene og det er kaldt, som gjør at vi unngår sykdommer. Vi har noen fortrinn med mye lys og lite varme.

Barrierer:

Politikken og forvaltninga er veldig utfordrende for meg som sauebonde. Om den totale tilstanden og situasjonen i landbruket må jeg dessverre si at dagens situasjon er uholdbar! Uten et bærekraftig landbruk blir det ikke lokalmat. Mange av de som jeg kjenner som driver med lokalmat, er også volumprodusenter. Det er viktig å ha i bakhodet når vi diskuterer lokalmat; vi må ha basisen, et robust landbruk i bunn.

Politikken og samvirke

Vi diskuterer i dag hvordan det kan legges bedre til rette for lokalmat og direktesalg. Min erfaring er at dette ikke er bare enkelt, men en del bønder prøver å foredle mer.

Det er mange institusjonelle barrierer for produksjon. Jeg er for samvirketanken og at bønder skal slippe å stå alene. Men slik det fungerer i dag er ikke vår drift, som baseres på å utnytte utmarksbeitene best mulig, tilpasset regimet som Samvirke (og staten) legger opp til. Det er noen mekanismer i prisstyringen som ikke er rigget for å legge godt nok til rette for de naturressursene vi har tilgjengelig. Jeg ser en utfordring med at Samvirke sentraliseres stadig mer, og mener man trenger en mer desentralisert struktur i forhold til slakteri, pakkeri osv. Et eksempel i min drift er i forhold til slakting. I mangel på lokalt slakteri må jeg sende dyrene langt av gårde. Bakgrunnen for at jeg for eksempel tar tilbake noe av kjøttet og selger det selv, er den lave prisen jeg får for villsau fra Nortura. Den beste kvaliteten på kjøttet har jeg når dyrene går ute helt til de slaktes, og deretter henges til kjøttet er mørt. Men denne kvaliteten har jeg ikke lov til å selge. Det er så strenge regler at kompetansen som vi innehar i forhold til håndtering og foredling av kjøttet, ikke har noen verdi lenger. En konsekvens av dette blir at denne kunnskapen forsvinner. Før kunne de fleste røyke og salte fisk og kjøtt. Å kunne dette handler om beredskap og matsikkerhet, men denne kunnskapen står i fare for å forsvinne. Skal jeg i stedet tilpasse meg Samvirke sitt regime, bør jeg ha tyngst mulig lam raskest mulig. Nortura vil helst ha de tyngste lammene tidligst mulig og dette betyr intensiv fôring i tiden før slakting. Jeg mener at dette ikke gir det beste kjøttet. En mulighet for oss kunne vært å ha et mobilt slakteri for å få videreføringen nærmere oss.

For meg er en av de største utfordringene å ha tid til å gjøre alt det jeg ønsker. Det er nok en stor utfordring i landbruket at for mange arbeider for lange dager. Jeg hadde nok trivdes godt med å ha færre sauer, men jeg føler samtidig på ansvaret for å drive jorda. Vi leier jord hos flere naboer og driver til sammen 15 eiendommer nå, der andre har lagt ned sin drift. Jeg skulle virkelig ønske at flere drev med beitebruk. Ressursutnyttelsen på alle disse brukene blir dårligere når jeg og min familie skal drive alt, enn om det var 15 familier med barn som bodde der, slik det var i forrige generasjon. Dette handler blant annet om distriktpolitikk. Det handler mye om grunnøkonomien i drifta og lønn per time. Betalingen for arbeidet som vi bønder gjør er for dårlig.

Jeg skulle ønske at forbrukere blir mer bevisst å kjøpe maten som produseres lokalt og er tilgjengelig. Vi kan produsere nye produkter for å tilpasse oss, men forbrukere må lære seg å oppsøke det som er i sesong til enhver tid. Et viktig spørsmål er hvordan vi kan spre denne kunnskapen til forbrukere.

5.2 Byfesker'n, Bård Larsen

I 2017 startet jeg å fiske litt forsiktig her inne i fjorden, som et prøveprosjekt. Jeg registrerte meg som fisker og solgte fisk ved kaia. Før dette var jeg en som fisket volum. Jeg fisket med line og all fisken ble sendt til Europa og delt ut derfra. Ingenting havnet i Norge. Sånn er mye av fisket nordover i landet og det var der jeg fisket. Jeg tenkte at vi må kunne gjøre noe annet enn å sende fangsten ut av Norge. Volumet var for stort og jeg ønsket meg ned på et helt annet nivå. I 2017 endret jeg retning og nå, som lokal fisker, produserer og selger jeg det jeg har fisket.

Jeg har brukt Facebook mye for å nå ut til kunder. Jeg tror at folk begynte å følge meg på Facebook fordi de syntes det jeg driver med er interessant. Derfor ble også produktene omfavnet, og Facebook er den kanalen hvor jeg har lykkes best med å få kunder. Nå er produktene våre til salgs på Coop, Rema og Bunnpris. Dette er et resultat av at kundene har spurt etter dem. Men da går man igjen fra å være liten til i større grad å produsere volum. Du står litt på pinne for å serve butikkene.

For å starte fiskemottak er det mange regler å forholde seg til og det koster mye penger. Allerede der har du startet galoppen med å gå fra å være liten til å produsere masse for å kunne dekke kostnadene.

Barrierer:

Kostnader er enorme når man starter. Det skulle vært noe for å få frem de lokale, et system som gir folk sjansen. Skal det legges til rette for små produsenter, må det finnes et system for det. Kanskje bør det være en insentivordning for å søke støtte for å kunne starte. Det må kunne være lønnsomhet i det.

Jeg er bekymret for fiskeri- og lokalpolitikken og at det skal bli restriksjoner på fiske i fjorden. Det vil være katastrofe. Et eksempel kan være hvis det åpnes for gruvedrift i Sulis. Det er ikke et problem i seg selv, men en utfordring kan være at oppfattelsen til folk om fisken her endres. Fjorden her er veldig ren, og omtrent uten parasitter.

5.3 Ordfører i Beiarn, André Kristoffersen

Vi har lenge hatt noe lokalmatproduksjon i Beiarn, i form av ost, kjøtt og sennep. Etter salget av et kraftselskap, skapte Beiarn kommune seg et større handlingsrom for å kunne satse på det som er naturgitt for Beiarn, og å skape en industri av det vi allerede har i kommunen. Interessenter gikk sammen om å samle lokalmaten vi har og bygge et hus for de som hadde en idé og ønske om å starte opp. Kommunestyret vedtok å bruke nesten 40 millioner på å bygge et lokale for dette. Vi mener det er viktig at folk må få prøve uten selv å måtte investere for mye. Kommunen la til rette for nettopp dette. Vi startet med ni arbeidsplasser pluss åtte tiltaksplasser. Nå, to år etter, har vi 21 arbeidsplasser pluss åtte tiltaksplasser.

Nettverket

Det var tre selgere av lokalmat som i utgangspunktet jobbet i samme bygg, og så at det var behov for å samarbeide både for å kunne bli mer robuste, og for å spare penger. Vi begynte å planlegge for å starte et bedriftsnettverk. Etter hvert ble flere aktører i Salten med, og nå er det i alt ni aktører med i dette nettverket som har navnet Ekte.

Vi erfarer at å jobbe sammen og å promotere hverandres varer i ulike settinger, for eksempel Bondens Marked og lignende, hjelper oss alle. Lokalt skaper det arbeidsplasser og muligheten til å engasjere folk. Utad har det blitt et cluster, som skaper interesse for andre. Satsingen på lokalmat har engasjert andre i lokalsamfunnet. For eksempel potetproduksjon, som benytter lokalene til pakking og vasking.

Barrierer:

Utfordringa er inntjening de første årene etter at store investeringer er gjort og folkene er ansatt. Når man kommer dit at man skal vokse og ansatte flere, må også produksjonen dobles for at det skal gå opp. Der ligger den største utfordringa.

En annen utfordring er å få folk til å kjøpe produktene våre. Vi har en nedgang i kjøpekrafta nå, og har blant annet måtte utsette et prosjekt på grunn av dette. Kundene velger ikke lokalmat når det er nedgangstider i økonomien.

Selv om det har vært prisvekst den siste tiden, har likevel ingen lokalmat gått opp i pris. Men folk blir fortalt gjennom media at man må spare penger. I Salten trenger vi å bygge et eller annet salgsapparat. Vi trenger en stolthet over det vi produserer, slik at folk ønsker å velge lokale produkter. Nettverket Ekte har kanskje den muligheten. Salten er ikke en matregion, men vi må bli det. Visit Bodø er vår overbygning for turisme, men vi har ikke varemerke bak. Det må vi bygge oss. En stolthet for det vi produserer i vår region. Vi trenger ei samhandling med turisme, butikker og hoteller.

5.4 Erfaringer med REKO-ringen i Indre Salten v/Jørgen Kaasen Engen, Fauna.

Jørgen Kaasen Engen var prosjektleder i det lokale prosjektet Matauk, som ble drevet gjennom Fauna. En av arbeidsoppgavene i dette prosjektet var å etablere REKO-ringen i indre Salten. Jørgen delte fra sine erfaringer med denne prosessen.

Det er mellom 2500-3000 medlemmer i REKO-ringen i indre Salten, med utsalg på Fauske. Folk fra området kjøpte produkter de første månedene etter at REKO-ringen startet opp i indre Salten, men så ble det stille en lang periode.

Mange av produsentene som selger i Bodø, selger ikke på Fauske fordi etterspørselen etter produktene ikke var like bra her. Dette var nok en av grunnene til at REKO-ringen ikke fungerte like godt på Fauske. Det var manglende kontinuitet på leveranser og da kommer ikke forbrukerne tilbake. For eksempel selges kjøtt og egg i mindre grad her, men nå har Fauske en stor eggprodusent som selger i butikk. Slik sett er det likevel salg av lokale egg.

Et mål med REKO-ringen er at vi skal kunne møte produsenten, men i et forretningsmessig perspektiv er det ikke alltid formålstjenlig. Det hadde vært bra om det lå mer til rette for samhandling i REKO-ringen, at man kunne selge på vegne av hverandre for å få et større utvalg av produkter.

Det er viktig å ha fokus på hva forbrukeren egentlig ønsker. Hvordan passer produktene man selger inn i forbrukerens hverdag? Når og hvor bør man selge dem? Den digitale jungelen er en utfordring og et spørsmål man kan stille seg er hvorvidt Facebook fungerer godt som

salgskanal. Det er mange medlemmer på Facebookgruppen, men under 10 prosent er aktive brukere. Vi tror at det er vi som bestemmer hvordan synligheten til annonsene skal være, men det er Facebook som styrer dette med algoritmer som baserer seg på aktivitet. Ei gruppe som har aktivitet en gang i måneden gir dermed lite «viktighet». Facebook er ikke opptatt av at produsentene skal få solgt, og det er viktig at REKO-ringen er bevisst dette.

Viktige spørsmål vi må spørre oss er: 1) Hvordan skal vi prise oss? 2) Hvem er målgruppa? 3) Hvordan vil de at en arena som REKO-ringen skal se ut? 4) Hvor prissensitive er de? 5) Bør det finnes andre bestillingsløsninger?

Flere i arbeidsverkstedet hadde erfaringer med REKO-ringen og hadde innspill/spørsmål til Jørgen:

Innspill fra salen: Vi som produsenter har problemer med å nå ut. Derfor selger vi ikke godt nok. Vi treffer kun den gruppa som ønsker å være medlem. Vi treffer for eksempel ikke de som ikke er på sosiale media. Hvorfor har vi ikke åpnet for at alle kan handle på REKO-ringen? Jeg skjønner at det må være ordnede forhold og regelverk, men et spørsmål er hvordan vi kan gjøre REKO-ringen mer synlig for alle i Salten?

Jørgen: Facebook var plattformen i starten fordi man nådde ut raskt. Men så stagnerte aktiviteten. Man kan ikke forvente at produsenter skal administrere sine annonser.

Innspill fra salen: Som produsent får jeg ofte spørsmål om hvor man finner varene. Når jeg sier REKO-ringen så er det mange som ikke vet hva det er eller hvordan de skal ta det i bruk.

Innspill fra salen: Organiseringen i REKO-ringen er på en måte anarkistisk. Det er opp til hver enkelt produsent og man bør helst være multikunstner. Dette blir enda en oppgave man må håndtere. Jeg skulle gjerne sett at det fantes alternative organiseringer av små produsenter. Mangler man en form for administrativt ledd?

Jørgen: REKO-ringen er allerede en etablert arena og etter min mening bør det kunne utvikles til mer enn bare en salgskanal. Et viktig spørsmål er: hvordan kan vi klare å samhandle så godt at vi har mer slagkraft?

6 Avsluttende refleksjoner om politikk og handling

Målet med å samle folk på tvers av sektorer var å i felleskap skape en større forståelse for hvilke alternativer som finnes i Salten og hva deltakerne erfarer som muligheter og utfordringer knyttet til lokalmat, lokal matproduksjon og lokale matsystemer i regionen. Det var stort engasjement blant deltakerne i arbeidsverkstedet, og stor enighet om et behov for økt fokus på denne tematikken.

Basert på dagens øvelser og diskusjoner, reflekterte deltagerne i plenum over hvor veien må gå videre. En hovedkonklusjon er at det er avgjørende at lokalmat og matsikkerhet får en sterkere politisk forankring både lokalt, regionalt og ikke minst nasjonalt. Det er der virkemidlene finnes. Storting og regjering må ta innover seg at de må ta grep for å rigge Norge for ei ny tid. Det blir også veldig viktig å styrke tematikken i skolen for å øke kunnskapen om mat og praksiser rundt mat blant de unge.

Framover blir det viktig å aktivt bruke tilgjengelige kanaler for å sette tematikken sterkere på dagsorden. Den kan løftes gjennom formidlings- og diskusjonsarenaer som Lytring og andre arenaer for debatt og kunnskapsspredning. En mulighet er å ha informasjonssak om lokalmat på neste fylkesting. Partnerskapet «Kraft» (Senter for bærekraftig samfunns-utvikling i nord) i Bodø bør også brukes for å fremme lokalmat.

Samhandling lokalt og regionalt mellom ulike aktører i matsystemet er viktig, og det er stort behov for møteplasser for matprodusenter, foredlere og kunder. Det blir viktig å redusere fragmenteringen på tilbudssiden og gjøre det lettere for kundene. Kanskje Beiarmat eller lignende kan rigges for å bli en 'salgshub' i regionen? Denne løsningen krever ikke nødvendigvis at varene må dit, men Beiarmat kan fungere som en lokalmatportal. Det bør avtales et møte med innovasjon Norge for å løfte muligheten for å etablere en portal der man kan handle lokalmat fra alle lokale produsenter.

Det må jobbes mer for å få offentlige innkjøpere til å kjøpe lokalmat. I tillegg kan man utfordre private aktører til å ha en forpliktelse om å handle lokalt. Hoteller er et eksempel.

Forskningsmessig må denne tematikken styrkes. Deltagerne opplever at det forskes lite i denne retningen.

NF-RAPPORT NR. 10/2023

ISBN (DIGITAL): 978-82-7321-879-7

ISSN (DIGITAL): 2704-0348

