

# REGIONAL MAT – EN DEL AV LANDSBYGDENS UTVECKLING

Jämtland är inte bara känt för skidåkning och fjällvandring utan uppmärksammas också som ett län med en profilering mot ekologisk produktion och småskalig förädling av lokala livsmedel. Den regionala profileringen syns bl.a. i den årliga Særinner-mässan, i Ås utanför Östersund, som vänder sig till småföretagare, rådgivare, forskare och andra personer intresserade av lokal/regional livsmedelsförädling. Mässan år 2002 var den åttonde i raden och drog ungefär trehundra deltagare som lät sig inspireras av föredrag, utställningar, produkttävlingar och kurser under tre dagar. På programmet stod seminarier om förädling av bär och grönsaker, fäbodost och utveckling av mejeriprodukter, charkuterivaror och örter, samt certifiering av småskaligt producerade livsmedel. Även försäljningskanaler och turism diskuterades.

Vice statsminister Margareta Winberg invigningstalade om hur viktigt det är att informera konsumenterna om sambanden mellan stad och land, till exempel mellan produktion av mejerivaror och arbetstillfällena som skapar en levande landsbygd vilken i sin tur gynnar stadsbefolkningens möjligheter till både försörjning med livsmedel och rekreation. Därigenom överbryggas konflikter och skapas förståelse för landsbygdens villkor.

Mässan hade en lång rad intressanta talare från det lokala och nationella näringslivet samt flera universitet och högskolor. Inbjudna talare från Frankrike och Finland bidrog med sakkunskap om certifiering av småskaligt förädlade livsmedel, osttillverkning, och grönsaksförädling.

**Avsättningen av småskaligt producerade produkter** är en viktig fråga för producenterna. I en paneldebatt diskuterade företrädare för ICA, COOP, Svensk Dagligvaruhandel, Bymejeriet, Slåttsjöns Gårdsprodukter och jordbruksutskottet hur småföretagens produkter kan nå ut i de större livsmedelskedjornas sortiment. Den enskilde handlaren har möjlighet att ta in lokalproducerade varor men detta sker i varierande grad, vilket producenterna ser som ett hinder för distribution. De enskilda butikerna har ofta så låg omsättning att det inte lönar sig för den enskilde producenten att själv distribuera till butik. Istället vill småföretagen få tillgång till kedjornas distributionskanaler. Thomas Svaton från Svensk Dagligvaruhandel redogjorde för några trender inom dagligvaruhandeln: fler egna varumärken, mer färdiglagat, specialiserade lågprisbutiker samt att handeln blir en allt bredare aktör även inom "icke-mat"-sortimentet. Exempelvis fyller den franska dagligvarukedjan Carrefour sitt varumärke



Margareta Winberg inviger Særinner. Foto: Jan Pontho.



Michel Lepage, fransk expert på osttillverkning, berättar om olika typer av produktskydd för småskaliga livsmedel. Foto: Charlotte Lagerberg.



Distribution av lokalproducerade produkter diskuteras. Foto: Jan Pontho.

med lokalproducerade produkter. Edgar Sesemann från ICA efterlyste att de mindre tillverkarna samlar sig till större marknadsaktörer. Jan Moberg i publiken berättade om ett internetbaserat handelssystem där små odlare av frukt och grönt i Jämtland bjuder ut sina produkter via en gemensam försäljningskanal som ger leverantörerna information och samfakturerar köparen. För närvarande handlar 25 ICA-butiker på detta system. Mer information finns på hemsidan [www.jamtlandsmat.se](http://www.jamtlandsmat.se). Debattörerna kom överens om att bilda en arbetsgrupp för att etablera ytterligare förståelse och diskutera lösningar på distributions- och inköpsproblem.

Susanna Heldt-Cassel, doktorand vid Uppsala Universitet, berättade om hur mat kan kopplas till känslor för ett landskap eller en region. Hon gav exempel från Skärgårdssmak, där maträtter marknadsförs tillsammans med skärgårdslandskapet trots att de ibland i sig inte är särskilt typiska för skärgården. Lokalproducerade råvaror kan i detta sammanhang användas för att ge ytterligare kopplingar till landskapet eller regionen.

Rickard Tellström, doktorand vid Restauranthögskolan i Grythyttan, beskrev sitt pågående projekt om måltidskultur som politiskt och ekonomiskt verktyg. I arbetet belyses bl.a. hur professionella måltidsaktörer skapar måltidsstereotyper och skeenden i skapandet och kommersialiserandet av ett måltidskulturarv.

**En varaktigt hållbar utveckling av landsbygden** förutsätter väl fungerande småföretag som förädlar de platsgivna resurserna. Förädlingsvärdet behålls lokalt och bidrar därmed till den lokala/regionala ekonomin. Landskapets utseende är beroende av livsmedelsproduktion som i sin tur är beroende av landskapets produktionsförmåga. Regional mat kan på så vis bidra till besökarens upplevelser och ge potential för marknadsföring och utveckling av regionen. Stödet till landsbygdens företag bör omfatta såväl kunskapsstöd i produktionsgrenar, marknadsföring, konsumentkunskap och bokföring som mer praktiskt stöd. Detta kan exempelvis utgöras av samordning av marknadsföring, initiering av maskinsamverkan, avbytarringar där en kunnig kollega kan rycka in vid sjukdom eller ledighet och studiebesök.

**Den sista dagen** ägnades åt kurser i charktillverkning, osttillverkning, bärförädling och bakning. Under mässan kunde även tillverkare av ostar, korvar, sylter och marmelader samt olika drycker lämna in produktprover för bedömning av jury i vilken artikelförfattaren ingick. Vinnaren i respektive klass erhöll tusen av Saerimner-mässans guldmedaljetiketter att märka sina produkter med. Rösta mejeri vann blåmögelklassen, medan det välkända Skärvångens bymejeri erhöll guldmedalj i klassen mese och vit caprin (getost).

**Særimnermässan arrangeras av Eldrimner**, ett resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling som sedan flera år har etablerade kontakter med utländsk expertis från Frankrike, Finland och Tyskland. Med stöd av denna expertis har man utvecklat rådgivning och tekniskt stöd till tillverkare av småskaliga livsmedel. Produktutveckling och -diversifiering har bidragit till ökad marknad och företagsetablering inom regionen. De positiva effekterna av Eldrimner har inneburit att regeringen anslagit medel för en förstudie om hur man skulle kunna bilda ett permanent resurscentrum för tillämpad kunskap och stöd till utveckling av småskalig hantverksmässig livsmedelsproduktion samt bidra till produkt- och affärsutveckling. Under mässan bidrog Hushållningssällskapet, SLU och Örebro Universitet med att ordna och bekosta seminarier. Länsstyrelsen i Jämtlands län och Jämtlands läns landsting bidrog med lokaler och personal.

**Det är uppenbart** att det finns ett stort intresse, inte bara lokalt i Jämtland, för regional livsmedelsutveckling där näringsliv, universitet och myndigheter samarbetar på flera plan. SLU har med sitt sektorsansvar för den areella näringen en viktig roll att fylla i denna utveckling och kan på flera plan bidra med kunskap som skulle komma producenter, småföretagare och oss forskare tillgodo. Hur axlar vi bäst detta ansvar?

Charlotte Lagerberg, Centrum för uthålligt lantbruk, SLU  
Box 7047, 750 07 Uppsala  
e-post: [charlotte.lagerberg@mh.se](mailto:charlotte.lagerberg@mh.se)