



LOKAL MAT - LIVSKRAFT - FREMTID

PROSJEKT:

Økologisk økonomi

Redaktør:

Ove Jakobsen (Koordinator økologisk økonomi Bodø 2024)

Jostein Hertwig



INNHold

Forord	5
Prolog.....	7
DEL 1.....	9
1.1. Lokal mat - lokale markeder	11
1.2. Økoregion Nordland	21
1.3. Bodøsjøen - Arena for lokal matkultur	35
<i>(forord og etterord hentet fra boken)</i>	
1.4. Hundre år med biodynamisk landbruk	53
1.5. The potential positive contributions on health, climate and biodiversity in changing diets and from food from organic farming.	59
1.6. ArktiskMat	74
1.7. Egna	78
1.8. Hansalim og Reko-ring bevegelsene.....	83
1.9. Lokale frø – lokal beredskap – nasjonal verdi.....	91
DEL 2 EKSEMPLER FRA PRAKSIS	93
2.1. Jord i nord	95
2.2. Lofotens ville kjøkken	101
2.3. Gryteselv Fjellgård	103
2.4. Heges Matopplevelser	108
2.5. Varneset i Bø i Vesterålen	111
2.6. Lofoten Gårdsysteri	117
2.7. Kjerringøy Bygdelig – å leve tett på naturen	122
2.8. Storvik gård – det gode liv på landet.....	127
DEL 3 OPPSUMMERENDE REFLEKSJONER.....	129
Epilog	131
Appendiks	136



FORORD

André Wallann Larsen, direktør Bodø2024

Mat er kultur, tradisjon, og fellesskap. Det er minnene fra barndommens måltider rundt kjøkkenbordet, lukten av nystekt brød eller smaken av sesongens første jordbær. Mat og mattradisjoner gir oss en tilknytning til stedet vi bor, menneskene vi kjenner og historier fra våre liv som knytter oss sammen.

Da jeg vokste opp på Vestvågøy i Lofoten på 1980-tallet, var det en selvfølge at melken fra det lokale meieriet og kjøttet fra det lokale slakteriet kom fra gårdene på øya. Fisken den kjøpte vi på kaia. Mye av maten vi spiste var lokal og kortreist, uten at vi tenkte noe spesielt over det.

I dag, noen tiår senere, ser jeg hvordan dette gradvis og nærmest umerkelig har endret seg. Sentraliseringen av matproduksjon og distribusjon har gjort at maten vi spiser er blitt mer langreist. Ja selv den kortreiste maten legger noen ganger ut på en lang tur, før den kommer tilbake til butikken. Melk fra gårder i Nord-Norge, står det på melkepakken. Det som har skjedd er at den lokale maten har mistet sitt lokale marked.

Endringer skaper motreaksjoner. Fra å spise lokal mat uten å reflektere over det, har vi nå kommet dit at lokal og kortreist mat ofte blir sett på som noe sjeldent og eksklusivt. Motreaksjonen startet først i restaurantbransjen, hvor lokale råvarer ble viktig både med tanke på miljø, men også for å kunne fortelle en historie og utnytte lokale spesialiteter.

Nå begynne også dagligvarebutikkene å komme etter, og flere har fått seg et hjørne med lokalprodusert mat. Det er flott, men samtidig smått absurd at det skal være mer eksklusivt at potetene i Bodø kommer fra Steigen enn fra Toten, eller mer uvanlig at osten kommer fra Kjerringøy enn fra Normandie.

Lokal mat handler også om matsikkerhet og selvforsyning – et tema som har fått økt oppmerksomhet gitt situasjonen vi står i, med krig i Europa. Vi kan ikke lenger stole blindt på at de globale systemene vil fungere på noe så viktig som mat. Derfor trenger vi sterke lokale matprodusenter og god matjord i hele landet.



Gjennom arbeidet som Europeisk kulturhovedstad har vi erfart at mange av de utfordringene vi står overfor, også oppleves i andre deler av Europa. Utveksling av erfaring og kunnskap er derfor avgjørende. I Nordland samarbeider vi nå med økoregioner i Italia om kunnskapsdeling, og jobber mot å gjøre Nordland til Europas nordligste økoregion.

Mattradisjoner er en sterk identitetsmarkør. Folk er stolte av sine lokale spesialiteter, og som tilreisende til et sted er det alltid spennende å oppleve den lokale maten. Maten finnes der, men den store utfordringen er å finne gode løsninger for distribusjon. Vi håper at ideene som kommer i denne boken vil bidra til nye løsninger slik at lokal mat når sitt lokale marked – til beste for forbrukere, samfunn og miljø.



PROLOG

Ove Jakobsen og Jostein Hertvig

I søknaden for å bli Europeisk kulturhovedstad blir det presentert en viktig fremtidsrettet ambisjon; We want to lift a couple of major concepts ahead of the core structure and up front, as comprehensive and operational leitmotifs for a sustainable approach to accessing culture wherever you are and for an ecologically balanced way of life (Application s. 21).

Prosjektene innenfor økologisk økonomi i Bodø2024 har en overordnet tilnærming til utfordringene. Målet er å legge til rette for og inspirere til en utvikling i Bodø og Nordland der livskvalitet for mennesker, bærekraftig natur og økonomi som legger til rette for høy velferd for befolkningen langt inn i fremtiden. At slike utfordringer er viktige fremgår med tydelighet av stadig nye forskningsrapporter.

FN sine forskerpanel for klima og naturmangfold er tydelige på den kritiske situasjonen vi er i. Vi ser allerede negative konsekvenser av våre menneskeskapte aktiviteter med temperaturøkning og tap av biologisk mangfold. Mange mennesker har fremdeles ikke nok og næringsriktig mat og lever i dyp fattigdom. Ulikhetene i verden vokser.

Som verdenssamfunn ble vi i 2012 enige om 17 mål for en bærekraftig utvikling og at disse målene skulle være oppfylt innen 2030. Som det ser ut nå virker det imidlertid ikke som vi vil nå disse målene i tide.

I innledningen til sin prisbelønte bok Verden på Vippepunktet sier Dag O. Hessen:

«Ved inngangen til antropocen... står vi overfor noe fundamentalt nytt i vår historie, noe vi verken evolusjonært, psykologisk, sosialt eller politisk er utrustet for å håndtere – men det må vi»

Det handler altså om oss. Dette er kjernen. At vi må forstå alvoret og at vi for alle deler av samfunnet må se over hva som er bra og hva vi må forandre.

Med økologisk økonomi, økoregioner og de eksempler vi har trukket frem om lokal mat for lokale markeder mener vi å ha beskrevet hva som kan være bra. Med disse gode eksemplene håper vi å kunne inspirere til dialog og inkluderende prosesser for en felles og virkelig bærekraftig fremtid.

Bodø 02.09.2024







DEL 1





1.1. LOKAL MAT - LOKALE MARKEDER

Ove Jakobsen og Jostein Hertwig

INNLEDNING

For å konkretisere ideer og praksis knyttet til prosjektet «Lokal mat for lokale markeder» i Bodø2024 har vi i denne boken samlet korte fortellinger fra produsenter, videreforedlere, forhandlere og formidlere av lokale matvarer i vid betydning. Selv om bidragsyterne fikk frie tøyler til å bestemme formen på teksten, var det viktig at den fortalte noe om historien bak driften og hva som produseres og hvordan deltakerne ser på mulighetene for videre utvikling fremover. Fint om det også kom frem noen tanker og ideer om hva de mener bør gjøres for å stimulere til økt produksjon av lokal mat.

Matsikkerhet og selvforsyning har blitt viktigere i en urolig verden. NIBIO har beregnet at selvforsyningsgraden i Norge er på 46%, noe som er blant de laveste i global sammenheng. Ifølge FN har alle land rett og plikt til å produsere sin egen mat. Det er med andre ord viktig for Norge å styrke selvforsyningsgraden, for på den måten å sikre tilgang til sunn mat til befolkningen på kort og lang sikt.

Småskalaproduksjonens rolle i matproduksjon gir et viktig tilskudd av produkter som er sunne både for jorden (naturen) og for menneskene. Kortreiste produkter fører også til redusert klima- og miljø forurensning. I tillegg utgjør økt småskala produksjon et betydelig bidrag i arbeidet med å skape levende bygder og lokalsamfunn. Det å prioritere kvalitet foran kvantitet finner støtte i NOU 2020:15 Det handler om Norge – Bærekraft i hele landet. Der blir det poengtert at det er; det er det gode samfunnet som settes som målet for utviklingen, ikke vekst i seg selv. Og for å nå målene vil det kreve utvikling og testing av helt nye virkemidler og politikk.

Tematikken med lokal mat for lokale markeder er også tatt opp av EU Kommisjonen i arbeidet som følger av «Green Deal» og «Farm to Fork». Som en del av dette satses det på etableringen av Økoregioner. En



økoregion bygger på prinsippene om miljøansvar, helse, rettferdighet og varsomhet. Det er et inkluderende samarbeidende nettverk i lokalsamfunn, flere kommuner eller for eksempel i et fylke. Et hovedfokus for arbeidet er maten fra jord/hav til bord, utviklingen av en bærekraftig turistnæring, aktiv medvirkning fra kultursektoren og innovative løsninger for sosial inkludering i matsektoren.

Nedenfor fra EU kommisjonens definisjon av Økoregioner (Bio districts):

A “Bio district” is a geographical area where farmers, the public, tourist operators, associations and public authorities enter into an agreement for the sustainable management of local resources, based on organic principles and practices. Each “Bio district” includes lifestyle, nutrition, human relations and nature considerations (European Commission, Brussels, 25.3.2021 COM (2021) 141 final

Både som EU kommisjonen tar opp i sin definisjon og de erfaringene som er fra praksis er Økoregioner et inkluderende nettverk for bærekraft for naturen, økonomien og det sosiale. Nedenfor er noen eksempler på satsingsområder før Økoregioner:

- øke respekten for bønder og andre som arbeider i primærproduksjonen av mat
- arbeide for at unge skal få interesse for landbruk og ta i betraktning at unge mennesker kan ønske seg nye måter å organisere arbeidet på inkludert i det sosiale.
- relasjoner mellom by og land
- bærekraftig turisme og lokal matkultur

Til nå er det 60 Økoregioner i Europa. Den første ble etablert for 20 år siden i Cilento, Italia. Med bakgrunn i praktiske erfaringer og forskning på Økoregioner er det utarbeidet forslag til hvordan man kan starte opp og drive en Økoregion. Her er det også konkrete eksempler på avtaler og erklæringer og en modell fra Universitetet i Bologna for å kunne følge med på hvordan Økoregionen oppfyller de mål som er satt.

Disse forslagene er bare ment som veiledende og hver Økoregionen utvikles etter lokale forhold og tilgjengelige ressurser.



Vi har tatt de første steg for å etablere en Økoregion i Nordland og har hatt flere møter med informasjon og dialoger. Vi har knyttet kontakten med det Internasjonale Nettverket for Økoregioner IN.N.E.R. for å lære av de erfaringer som de har gjort og hva vi kan tilby av kompetanse blant annet innen økologisk økonomi og hva vi kan lære av kystkulturen og den samiske kulturen når det gjelder kontakt og samhandling i naturen. Våre innspill har vært godt mottatt og økologisk økonomi har vært presentert på flere internasjonale møter. 3 studenter fra Nord Universitet har besøkt Økoregionen i Cilento i forbindelse med sine masteroppgaver.

I arbeidet med å etablere Økoregion Nordland kan et neste steg være å få fram hvilke konkrete mål man skal arbeide mot, hvem gjør hva og til hvilken tid.

En konstruktiv og inspirerende definisjon av bærekraft finner vi i boken NaKuHel; «Bærekraftig utvikling handler særlig om å ta vare på det enkelte menneske, samfunnet og miljøet på en måte som ikke er skadelig eller nedbrytende, men som tvert imot er mer stimulerende, livgivende og utviklende (Kvammen & Tellnes 2019)

Gjennom denne boken ønsker vi å inspirere og motivere til utvikling av nye virkningsfulle tiltak som gir økt produksjon, økt lønnsomhet, lettere tilgang til produktene gjennom nye omsetningsformer og til å gi lokal matproduksjon en mer sentral rolle i utviklingen av livskraftige lokalsamfunn.

ØKOLOGISK ØKONOMI

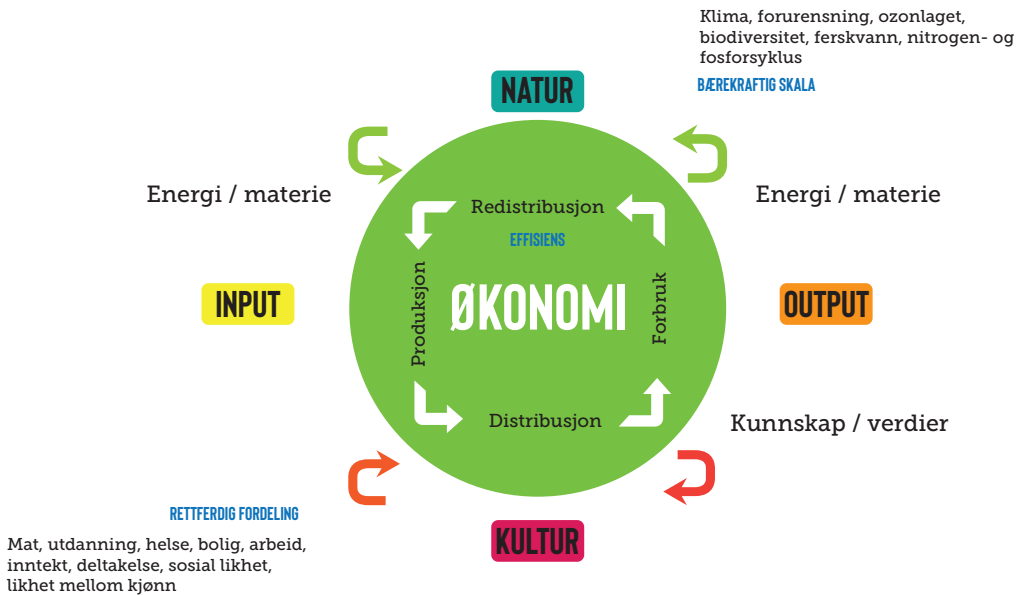
Lokal mat for lokale markeder er et prosjekt innenfor Bodø Europeisk kulturhovedstad 2024 der blir fremhevet at «The ambition being nothing less than to help guide the world towards a green future" (Bodø2024 søknad, s. 31) ved å utvikle løsninger som forener natur, kultur og økonomi "in a transversal scope on ecological economy" (Bodø 2024 søknad, s.11).

I begrunnelsen fra EU panelet blir det poengtert at: «The bid-book highlights that Bodø 2024 intends to build on the research done by Nord University and become an arena to test ways of promoting ecological economy, which is extremely topical" (EU-panel, s. 11).



Et viktig prinsipp innenfor økologisk økonomi er at naturen representerer konteksten for all økonomisk virksomhet. Det vil si at økologiske verdier og prinsipper må være referanserammen for beslutninger innenfor økonomien. Denne oppfatningen har tradisjoner helt tilbake til den greske filosofen Aristoteles som definerte økonomi som husholdning av naturressurser til beste for mennesker og natur. Økologisk økonomi er med andre ord inspirert av økosystemenes organiske kretsløp. I figuren «Kretsløpsøkonomi» blir denne sammenhengen illustrert gjennom tre integrerte kretsløp;

- Mellom økonomien og naturen
- Mellom økonomien og kulturen
- Innenfor økonomien.



Fritt etter Ingebrigtsen og Jakobsen (2007)

Det viktigste kretsløpet er forbindelsen mellom økonomi og natur. Vi kan ikke forbruke mer naturressurser enn det økosystemene tåler (input siden) og vi kan ikke føre tilbake mer avfall til naturen enn det økosystemene kan absorbere. Et viktig poeng i økologisk økonomi er at



energi og materie alltid kommer fra naturen og alle former for avfall går tilbake til naturen. På denne måten er økonomi underlagt økologiske prinsipper. Regenerativt landbruk bidrar til at denne prosessen fører til mer liv.

Samspillet mellom økonomi og kultur kan også beskrives som et kretsløp der kunnskap og verdier går inn som nødvendige forutsetninger for alle økonomiske beslutninger og prosesser. Gjennom praktiske erfaringer går fornyet kunnskap og mer reflekterte verdier tilbake til kulturen.

Det tredje kretsløpet er det som skjer innenfor økonomien, der de forskjellige funksjonene i verdikjeden knyttes sammen på en slik måte at ressursene sirkulerer; fra produksjon, via videreforedling, distribusjon og forbruk tilbake til ny produksjon. For å etablere et funksjonelt system kreves det etablering av nye funksjoner for å gjenvinne ulike avfallsfraksjoner, slik at de blir tilgjengelig for ny produksjon.

Ut fra denne forståelsen av økologisk økonomi trekker vi ut og ser nærmere på hvordan følgende verdier og prinsipper kan stimulere utviklingen av «Lokal mat for lokale markeder»;

- Kvalitativ utvikling er viktigere enn kvantitativ vekst
- Utvikle bærekraftige løsninger gjennom samarbeidende nettverk
- Ressursforvaltning gjennom desentraliserte kretsløpsløsninger

LOKAL MAT — LOKALE MARKEDER

I naturen inngår alt i sirkulære verdikjeder der den enes «avfall» er den andres «næring». Prosjektet «Lokal mat for lokale markeder» forener de tre hovedpunktene og er en viktig del av gjennomføringen av økologisk økonomi i Bodø2024.

Målet med prosjektet er å inspirere til utvikling av samarbeidende nettverk for økt produksjon og videreforedling av matvarer og til å utvikle nye løsninger for distribusjon og bruk av produktene i regionen. Kretsløpsløsninger innebærer også utvikling av prinsipper og metoder



for regenerative produksjonsformer. I tillegg bidrar kretsløpstenkningen til utvikling nye former for samspillet mellom by og land. Sett i sammenheng med målene om bærekraftig lokalsamfunnsutvikling inspirerer prosjektet til å fremme økt mangfold i samspillet mellom økonomi, samfunn og natur. Nærhet mellom produsenter, distributører og forbrukere bidrar til økt kunnskap om produksjonsformer og produkter i tillegg til at fører til redusert transport.

I en større sammenheng er det også nødvendig å utvikle en nærmere forbindelse mellom produsenter av lokal mat, kunstnere, handverkere og andre kulturutøvere. I tillegg til å gi motivasjon og inspirasjon bidrar slike komplekse nettverk til å utvikle bevissthet om felles verdier som igjen gir energi og retning i utviklingen.

Konkret kan nettverk mellom produsenter av lokal mat inkludere samarbeid om maskiner, utstyr, arbeidskraft, distribusjon og salg, i tillegg til utvikling av merkevarer.

SAMARBEID OM MASKINER OG UTSTYR:

Det er mange fordeler med å etablere ordninger for å dele landbruksmaskiner og annet utstyr. Ved å dele utstyret reduseres de individuelle kostnadene for hvert gårdsbruk, samtidig som de får råd til å investere i mer avansert og effektivt utstyr enn de kunne ha gjort hver for seg. Deltakerne i nettverket får også tilgang til et bredere spekter av utstyr, noe som gir større fleksibilitet i driften og mulighet til å tilpasse seg ulike behov. Landbruksutstyr kan være svært sesongbetont. Ved å dele utstyr kan man sikre at utstyret blir brukt mer effektivt gjennom hele året i stedet for å stå ubrukt i lange perioder. Ved å spre kostnadene over flere brukere reduseres risikoen for at en enkelt bruker skal bære hele tapet ved skade eller slitasje. I tillegg vil deling av utstyr redusere behovet for lagringsplass på hvert gårdsbruk. Deling av utstyr reduserer også den totale miljøpåvirkningen. Samarbeid om utstyr styrker samarbeidet mellom bøndene, noe som ofte fører til andre former for samarbeid og kunnskapsdeling.

SAMARBEID OM ARBEIDSKRAFT:

Hver enkelt bedrift klarer ikke nødvendigvis å tilby heltidsstillinger, noe som er viktig for å få folk til å flytte til en liten plass. Dersom gårdene



og bedriftene går sammen kan de etablere arbeidsplasser som inkluderer flere arbeidsoppgaver, noe som kan bidra til å skape hele årsverk. Det kan for eksempel være en kombinasjon av arbeid med dyr, dyrkning av grønnsaker, videreforedling av ulike produkter, ysting av ost, besøksgård, gårdsbarnehage, kafe, og gårdsbutikk. I tillegg er det mulig å knytte opp mot formidling av kunnskap om matkultur i skolen.

Slikt samarbeid gir også mangfold i arbeidsoppgaver for de involverte, som igjen øker trivsel. Mangfold i arbeidsoppgaver gir også grunnlag for inkludering av arbeidere med ulike kunnskaper og erfaringer.

SAMARBEID OG INNOVASJON:

Hver produktgruppe gir muligheter for å utvikle nye varer og tjenester. Potetproduksjon gir grunnlag for utvikling av mange nye kreative varer, basert på lokale tradisjoner og inspirasjon fra andre kulturer, ofte formidlet gjennom innvandrere fra ulike nasjoner. Bær og fruktproduksjon gir grunnlag for videreforedling i ulike retninger, alt fra syltetøy til vin og sider. Videreforedling av tang og tare har også stort potensial. Skolehager er et tilbud til lokale skolebarn der de kan lære om dyrkning og videreforedling av lokale matvarer. Produktutvikling i samarbeid med bærekraftig turisme er også aktuelt. Alle produktene kan utvikles inspirert av lokale mattradisjoner og oppskrifter.

SAMARBEID OM SALG, DISTRIBUSJON, TRANSPORT OG MERKEVARE:

Samarbeid om salg og transport senker kostnader og tidsbruk. Salg under felles merkevare styrker hver enkelt bedrift, og gjør det lettere for små bedrifter å nå fram til kunden og utvikle stabile relasjoner. En annen fordel er at småskalaprodusenter kan tilby et bredt utvalg av varer under samme merkevare, dette gjør markedsføringen enklere og mer effektiv. Merkenavnet kan være knyttet til et sted som for eksempel Lofotmat, Beiarmat, Misværost eller Articfood

Kort oppsummert omfatter lokal mat for lokale markeder er mangfold av aktiviteter;

- Kafedrift basert på lokale råvarer og lokale mattradisjoner
- Etablering av lokaler for formidling av kunnskap og omsetning av lokale produkter



- Andelslandbruk som går foran og viser at det er mulig å dyrke et stort mangfold av grønnsaker og urter på en miljøvennlig måte i vår region
- Estetikk inn i alt, det er limet som holder oss sammen
- Gjensidig samspill mellom kunst og kulturbasert landbruk
- Kystfisker som ønsker å levere fisk direkte til lokale forbrukere, kantiner og restauranter
- Ysteri som produserer ulike oster basert på lokale råvarer rettet mot et lokalt marked
- IKT og digital kommunikasjon som relasjonsbygger
- Landbruk som arena for utendørsterapi i stedet for medikamentell behandling
- Urbant landbruk for produksjon av mat og som sosial aktivitet

ØKOREGIONER

Som en del av Bodø2024 er samarbeidet med det Europeiske nettverket for Økoregioner. Det er nå 60 Økoregioner i Europa og etableringen er en integrert del av EU sin «Green Deal», «Farm to Fork» og utviklingen av økologisk produksjon. EU har et mål om 20% økologisk areal i alle 27 medlemsland innen 2030.

AVSLUTNING

Gjennom denne boken ønsker vi å vise hvordan lokale aktører innen produksjon av matvarer rettet mot et lokalt marked forener tradisjon med innovasjon, og hvordan de skaper verdifulle samarbeid på tvers av sektorer. Historiene fra produsenter, videreforedlere og forhandlere gir et levende bilde av engasjementet og kreativiteten som blomstrer i vår region. Dette representerer et sentralt bidrag innenfor økologisk økonomi i regi av Bodø Europeisk kulturhovedstad 2024.



Vi håper at fortellingene vil inspirere til å tenke nytt om lokal matproduksjon og dens rolle i samfunnsutviklingen. Ved å fokusere på kvalitativ utvikling fremfor kvantitativ vekst, og ved å fremme samarbeid og nettverksbygging, kan vi styrke selvforsyningsgraden og matsikkerheten ikke bare lokalt, men også nasjonalt og globalt. «Lokal mat for lokale markeder» lever opp til intensjonen om gjensidig inspirasjon mellom den aktuelle kulturhovedstaden og resten av Europa.

Prosjektet «Lokal mat for lokale markeder» illustrerer hvordan småskalaproduksjon kan være en bærekraftig løsning som ikke bare gir økonomiske fordeler, men også miljømessige og sosiale gevinster. Gjennom konkrete eksempler på samarbeid om maskiner, utstyr, arbeidskraft, distribusjon og salg, viser vi hvordan komplekse nettverk kan utvikles for å møte fremtidens utfordringer.

Ved en aktiv deltakelse i det Europeiske nettverket for Økoregioner får vi tilgang til erfaringene fra andre og vi kan også dele de kunnskaper vi har. Det er vist stor interesse fra våre kontakter i Europa blant annet for økologisk økonomi, det samiske perspektivet og fiskerinæringen.

Ved å integrere økologisk økonomi i våre beslutninger, kan vi skape et samfunn hvor natur, kultur og økonomi går hånd i hånd. Dette er ikke bare en nødvendighet i en stadig mer urolig verden, men også en mulighet til å bygge en mer resilient og bærekraftig fremtid. Vi håper boken vil inspirere flere til å bli med på denne reisen der målet er å bidra til å realisere potensialet i lokal matproduksjon for å skape livskraftige lokalsamfunn.

La oss sammen arbeide for en grønnere, mer bærekraftig fremtid, der lokal mat spiller en sentral rolle i vår økonomi, vår kultur og vårt daglige liv.



LITTERATUR:

The Expert Panel's report – Selection Stage, Brussels November 2019

Bodø 2024 European Capital of Culture Candate City – Application

NOU 2020:15 Det handler om Norge – Bærekraft i hele landet.

Ingebrigtsen, Stig og Jakobsen, Ove (2007), Circulation Economics, Theory and Practise, Peter Lang



1.2. ØKOREGION NORDLAND

Therese Skålbones, Lise Steffensen Kristiansen, Grunde Brandso

Dette kapitlet er en kort sammenfatning av masteroppgaven "Økoregion Nordland- muligheter og utfordringer. Er økoregion et realistisk bidrag til livskraftige lokalsamfunn?", levert ved Nord universitet, mai 2023. I arbeidet med denne oppgaven reiste vi til Italia for å se på en velfungerende økoregion, med mål om å avdekke faktorer som kunne føre til en vellykket etablering av økoregion Nordland, som et prosjekt under Bodø som europeisk kulturhovedstad i 2024.

HVA ER EN ØKOREGION

En økoregion kan defineres som et geografisk område hvor offentlige myndigheter sammen med produsenter, innbyggere, turistoperatører, og andre aktører og foreninger inngår en felles avtale om bærekraftig forvaltning av lokale ressurser, basert på økologisk produksjon og forbruk. Underforstått betyr dette at det skal fokuseres på korte næringskjeder, hvor man benytter lokal mat til lokale markeder, utvikler felles innkjøpsgrupper, samt serverer økologisk mat i alle offentlige kantiner. I en økoregion er promotering av økologiske produkter sterkt knyttet til promotering av området og dets spesielle særegenheter, på en måte slik at regionen fullt ut kan realisere sitt økonomiske, sosiale og kulturelle potensial.

Økoregioners prinsipper om utvikling av livskraftige lokalsamfunn og sunn, lokalprodusert mat for lokale markeder kan sies å følge prinsippene til både en grønn økonomi og en økologisk økonomi. Selv om man i stor grad kjenner igjen de store linjene i den økologiske økonomien, vil det variere fra land til land hvordan balansen mellom økologisk og grønn økonomi er satt sammen i de ulike økoregionene. En selvstendig økoregion er fri til å bestemme selv hvor de skal legge fokuset, basert på lokale forutsetninger. Det hele handler i stort om en felles retning mot et felles mål.





Den første økoregionen, Bio-Distretto Cilento, ble etablert i Italia i 2009 av AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica), en italiensk forening for økologisk landbruk. Økoregionen ble etablert i et område inne i nasjonalparken Cilento, Vallo di Diano og Alburni, og består av 40 kommuner med omtrent 400 bedrifter som alle bruker lokale økologiske råvarer. I dag fungerer regionen som et nasjonalt og internasjonalt sentrum for ideer og initiativer rettet mot rettferdig handel og lokal utvikling, basert på den økologiske produksjonsmodellen (Basile & Cuoco, u.å.). Økoregion som konsept fattet internasjonal interesse, og på bakgrunn av denne interessen ble organisasjonen IN.N.E.R. (International Network of Eco Regions) etablert.



LOKALE FORHOLD I NORDLAND

KLIMATISKE FORHOLD

Selv om Nordland er et langstrakt fylke med lange avstander mellom nord og sør, finner vi et relativt ensartet klima langs kysten. Fylket er spesielt utsatt for lavtrykk som oppstår i området rundt Island og Jan Mayen, og som går raskt mot øst. Gjennomsnittstemperaturen på sommerstid varierer mellom 11 og 14-15 grader avhengig av om man er på kysten eller innlands. Vinterstid ligger gjennomsnittstemperaturen på 0 grader langs kysten, mens det i innlandet gjerne ligger på 5-10 minusgrader. Nedbør og vind er stadig å se på værmeldingene for området (Dannevig, 2020).

Et klimastudium av Nord-Norge gir ifølge NIBIO lite eller ingen potensial for dyrking av matkorn. Selv om forholdene for potet, gulrot og andre rotgrønnsaker er gode her i nord, er andelen jordbruksareal som benyttes til menneskemat-produksjon liten. Likevel kan vi høre fra nåtidens eldste generasjon at de har dyrket matkorn i Nordland "i sin tid". I etterkrigstiden ble det blant annet dyrket en type bygg her nord, det bør dermed være mulig å finne tilbake til noen sorter som tåler klimaet. NIBIO peker i sin rapport også på dyrking av bygg i nord, der de nevner flere typer islandsk korn som skal ha gode forutsetninger for å dyrkes her nord. Klimaendringene har også de siste tiårene gitt varmere vær og gir lengre vekstsesong, noe som kan være fordelaktig i denne sammenhengen. Nordlands topografiske forhold er preget av fjellandskap, øyer og kystlandskap, med store områder som ikke egner seg til jordbruksaktivitet. Flerfoldige øyer og fjorder gjør samferdselen i fylket utfordrende, og sjøtransport kan sies å være ryggmargen med både hurtigrute, bilferge, lokalbåtruter og regionale ekspressbåtruter som kysttransport. Kystlinjen strekker seg langs 5084 kilometer, og 17.934 kilometer for øyene, noe som utgjør henholdsvis 20,2 og 30,8 prosent av hele landets kystlinje (utenom Svalbard) (Dalfest & Thornæs, 2020).

Av Norges 385.178 km² totale areal er det kun ca. 3% som er dyrka mark. Dette er det laveste tallet i hele Europa (Regjeringen.no, 2003). I Nordland har vi et areal på 35.769 km², hvor det dyrkbare arealet er på 750 000 dekar, en andel på 2,01 %. Over 80 % av dette areal er



grovforproduksjon. Matproduksjon i Nordland utgjør mindre enn 1 % av dyrkbart areal (NIBIO, 2023). Nordland har historisk sett vært et område hvor næring som landbruk, småbruk og fiskeri har stått sterkt. Det har de siste 20 årene vært en negativ trend, mens nå i 2023 synes interessen innen jordbruk, og spesielt økologisk jordbruk, å være i øking igjen. Manglende miljømessige ambisjoner på nasjonalt plan gjør at insentivene for å drive med økologisk jordbruk i Norge er begrenset. NIBIO har kartlagt at 1.111.889 dekar jord i Nordland er dyrkbar. Dette er arealer som kan dyrkes opp til å møte krav til klima og jordkvalitet og plantedyrking (NIBIO, 2023).

KULTURELLE FORHOLD

Nordland består av 5 regioner, Ofoten, Lofoten, Salten, Vesterålen og Helgeland, og 41 kommuner, fordelt på et område på 38.153 km². Nordland fylke har 9 nasjonalparker i fylket. I Norge er vi 5,5 millioner innbyggere, og 240.190 av disse bor i Nordland (Nordland, 2012) og (sentrалbyrå, u.å.).

Økoregion som konsept, slik vi kjenner det fra Italia, er nytt i Norge, mens verdisett og prinsipper i forhold til jordbruk er sammenlignbart med slik det er og har vært i Nordland. Nord-Norge har tradisjon for mange og små og familieeide gårdsbruk, og odelsloven har som formål at de som har sitt yrke på gården, eier denne selv. (Regjeringen.no, 2003).

Økoregion Nordland er et prosjekt som er tilknyttet Bodø som europeisk kulturhovedstad - Bodø 2024 European Capital of Culture (ECoC). Arbeidet med å få Bodø som kulturhovedstad i 2024 startet tilbake i 2015. I søknaden nevnes flere prosjekter som handler om å fremme av arktisk mat og bærekraftig matproduksjon. I søknaden står følgende; "This is one of several projects in our programme that can help develop the ecological, circular economy described in our bid. We can in fact offer a complete, healthy diet, if we relearn how to live ecologically and sustainably" (Jensen & Skjelvik, 2019, p. 26).

14. september 2022 hadde Økoregion Nordland sitt første møte ved Stormen Bibliotek i Bodø. På møtet deltok blant andre lokale matprodusenter fra Lofoten i nord til Helgeland i sør. Det finnes om lag 300 småskalaprodusenter i Nordland, hvorav 81 av disse er registrert som økologiske produsenter hos Debio (Debio, 2023, u.å.).





Økoregionen er i gang med organisering, og har per i dag to arbeidsgrupper. Dette er prosjekter som engasjerte fyrtårn har igangsatt på selvstendig grunnlag i forkant av etableringen, og prosjektene er drevet av et grasrot-initiativ. Økoregionen har også et nært samarbeid med Nord universitets sterke fagmiljøer som arbeider for grunnleggende samfunnsendringer. Senter for økologisk økonomi og etikk har vært pådriver for et en dypøkologisk endring siden 2005.

ØKONOMISKE FORHOLD

Tradisjonelt har næringsaktiviteten i Nordland vært knyttet til



primærnæringene, med utnyttelse av naturressurser gjennom jordbruk og fiske. I 2022 kommer det største verdiskapningsbidraget fra industri, bygg og anleggssektoren, med 20,8 milliarder kroner. Primærnæringenes verdiskapning var på 11,7 milliarder samme år. Total verdiskapning for Nordland var på 69,6 milliarder. Blant varene som eksporteres i fylket er det sjømat og metaller og kjemikalier som er verdt å nevne, med eksport av verdi for hhv 24,5 og 24,6 milliarder kroner. Sjømatsektoren er den mest lønnsomme med 7,8 milliarder i resultat (Nordland, u.å.-a).

En av de store utfordringene i Nordland er tilstrekkelig arbeidskraft. De siste 10 årene har befolkningstallet vært svakt fallende, mens det i 2022 var en økning på hele 894 personer. Veksten skyldes i hovedsak innvandring, spesielt fra Ukraina. Hadde det ikke vært for flykningene ville det vært en negativ befolkningsutvikling i fylket for fjerde år på rad. Mange unge voksne i utdanningsalder velger å flytte fra fylket for å studere, og svært få vender tilbake (Nordland, u.å.-b).

HVA KAN ØKOREGION BIDRA MED I NORDLAND?

KLIMATISKE FORHOLD

Forholdene i Nordland er kaldere og røffere enn middelhavsklimaet i Cilento, Italia, noe som medfører at vekstene som plantes har ulike forutsetninger. Ved å fokusere på organisk materiale og god jordhelse, vil man få mange synergieffekter, som mer næringsrik mat, gode vekstforhold for plantene, og mer resiliente vekster. Biodiversitet i jordbruket i Nordland vil dermed være den foretrukne måten å dyrke på.

Det "gamle" tankesettet om plantehelse, kombinert med dagens effektive maskiner i jordbruket, vil forholdene være gode for å lykkes med produksjonen, også i Nordland.

Økt fokus på dyrehold vil kunne sørge for at kulturlandskapet holdes i hevd, noe som er viktig både for planter, dyreliv og for menneskene som bor der. Også ved å forske på alternative dyrkingsmåter under forutsetningen av et høyt næringsinnhold i maten, vil man kunne ta i



bruk områder som i utgangspunktet ikke er ansett som egnet til slik bruk.

Her bør man tenke kreativt og utnytte de arealene som er tilgjengelig på best mulig måte.

Fokuset bør være lokal. Ved å redusere import av plantevekster, vil man også redusere import av ulike skadedyr, pest og kjemiske midler som man i et organisk miljø helst vil unngå. Ved å fokusere på lokal produksjon vil man også kunne opprettholde lokal sysselsetting, og på den måten sikre befolkningstettheten i de små tettstedene i regionen. Ikke bare produksjonen bør være lokal, men også viderefordlingen av råstoffene bør skje i regionen. Ved å ha en kort, sirkulær verdikjede vil man kunne oppnå mange fordeler, blant annet økt dyrevelferd, sysselsetting i regionen, og økt matberedskap i distriktene.

Ressursutnyttelse i det lokale perspektivet vil føre til økt utnyttelse av de særegne lokale råstoffene vi finner her i nord. Ved å ha den sirkulære verdikjeden i tankene vil man i et produksjonsperspektiv også kunne utnytte restressurser i høyere grad, om man evner å se verdien i det man tidligere har ansett som avfall. Rester fra en type produksjon kan være hovedingrediensen i en annen, det gjelder å tenke kreativt. Ved å opprette et lokalt samarbeid med andre produsenter i regionen kan man muliggjøre deling av ressurser og råstoffer på en ny måte, som kan føre til redusert svinn av ressurser. Ikke bare i produksjonen er det viktig å ha fokus på det sirkulære, også grossister og utsalgssteder bør få et større ansvar her. Dersom en matkastelov hadde blitt innført, ville man blitt tvunget til å tenke mer kreativt på hvordan ressursene kan utnyttes til det fulle.

Fordelene med synergieffektene man får av å opprettholde lokal produksjon og viderefordling er sannsynligvis høyere enn utgiftene, om man velger å se på et helhetlig kostnadsbilde heller enn et isolert regnestykke.





KULTURELLE FORHOLD

Grasrotbevegelse som tar initiativ, er et av premissene til etableringen av en økoregion. Prosjektlederne i Cilento pekte på at det var nødvendig å ha en grunnleggende bottom-up tilnærming for å skape større endringer. I Nordland er det nødvendig med endring, men prosessen er ikke like organisert, eller kjenner på de samme utfordringene som Cilento. Nordland kan lære mye av Cilento i forhold til samhold, åpenhet, felles nytte, delingsøkonomi og mobilisering.

Folkeopplysning vedrørende økologisk produksjon og konsum er



sentralt i Cilento. En forståelse for hvorfor man skal velge økologisk mat er viktig, og nødvendig for å skape endring. Cilento presiserte at støtte fra myndigheter i denne prosessen er sentral. I Cilento hadde de lokale et nært samarbeid og kontinuerlig dialog med lokale myndigheter i forbindelse med etableringen av økoregionen, i 2005 og enda i dag. I Nordland bør samarbeidet med myndighetene styrkes for å fremme økologisk produksjon og samarbeid mellom produsentene. Også det akademiske utdanningssystemet bør rette et større fokus på økologiske prinsipper, både for konsument og produsent.

Markedsføring av regionen i Cilento var essensielt for å tiltrekke seg turister og oppmerksomhet rundt de økologiske prinsippene regionen er bygget på. I Nordland ligger det lik mulighet å markedsføre severdigheter for å tiltrekke oppmerksomhet til regionen. Det ligger også en mulighet for produsenter å tenke multifunksjonelt (agroturisme, gårdsaktiviteter) for å øke inntekt.

Markedsføring av økologisk mat i Cilento var i stor grad gjort gjennom historiefortelling. Dette ble aktivt brukt på restauranter og i tale med andre. I Nordland bør man også tilstrebe et slikt fokus, da det bidrar til å skape en relasjon til maten og kan føre til at flere kjøper økologiske produkter. I Nordland er det ubalanse mellom produksjon og etterspørsel etter økologisk mat, denne ubalansen svares i dag med økt import, heller enn å fremheve området råvarer i sesong.

Både Cilento og Nordland står overfor utfordringer knyttet til kostnaden til økologisk sertifisering. Cilento løste denne utfordringen ved å ha et makker-sertifiseringssystem, kan det være mulig å få til dette også i Nordland?

Videre brukte Cilento kooperativer aktivt for å styrke samarbeid og samhold blant produsentene i regionen. Kooperativet bidro til å skape et fellesskap slik at de sammen kan løse ulike dagsaktuelle utfordringer. Det fremkom at det var mer kostnadseffektivt, sosialt, kunnskapsrikt, og skapte muligheter for produsentene som de ellers ikke hadde hatt. Det var også inkluderende for samfunnet. I Nordland rapporterte flere av produsentene at de var ensomme i yrket og ytret et ønske om et sterkere fellesskap og samhold rundt aktuelle utfordringer. I Nordland er det også nødvendig å jobbe mer med inkludering, da mange faller utenfor arbeidslivet. Nordland har ikke kooperativer per dags dato, men



bør vurdere å etablere lignende samarbeidsformer for å skape nettverk og inkluderende samfunn.

Selv om det er noen vesentlige forskjeller mellom de kulturelle og sosiale forholdene i Cilento og Nordland, er det likevel mulig for Nordland å dra nytte av erfaringene fra Cilento og dermed utvikle og etablere økoregionen i størst mulig grad.

ØKONOMISKE FORHOLD

I Cilento opplyser informantene om at de i stor grad nyttiggjør seg lokale råvarer, og at import begrenses til et minimum. I Nordland er matberedskapen i hovedsak det som allerede finnes i butikken, eller er under transport på veien, ifølge lokale myndigheter.

I Nordland kan situasjonen bli alvorlig dersom noe skulle true forsyningskjedene. Dette, sammenholdt med forholdene for dyrking, gjør det avgjørende nødvendig at samfunnet lykkes i å ta vare på produsentene i landsdelen og skape arbeidsplasser innenfor videreforedling. Lokal mat i sesong må finne veien til lokale markeder. Målet er ikke nødvendigvis å gjøre Nordland selvforsynt, men at mer av maten som produseres også skal konsumeres i landsdelen.

Produksjon av mat krever langsiktig planlegging. Omlegging av arealer til økologisk jordbruk for en sunnere matproduksjon er viktig med hensyn til flere faktorer, den ene er å redusere behovet for kunstgjødsel og det andre er å nyttiggjøre seg naturens ressurser ved å føre organisk materiale tilbake til jorden.

De lokale produsentene må også sikres salg av varer. I Cilento har produsentene en markeds plass basert på sesongens varer, i Nordland pågår det arbeid for å få til markeds plasser. Videre må offentlige innkjøpere være sitt ansvar bevisst og prioritere lokal mat i innkjøp til institusjonsskjøkken. Informantene i Nordland peker på flere virkemidler som kan være aktuelle for å skape fokus på råvarene som kan produseres i landsdelen. Ved at noen går foran og fremmer lokal mat, vil også flere følge etter. Lokale restauranter bør også være sitt ansvar bevisst, slik at forbrukeren fra flere hold motiveres til å ta gode valg.

Store dagligvarebutikker slik vi kjenner dem fra Norge var ikke å se i Cilento, derimot hadde slakteren, pastaprodusenten og grønnsakshandleren hver sin lille butikk. I Nordland er slike nisjebutikker



nesten fraværende, og dagligvarebutikker og store varehus har en betydelig andel av markedet. På denne måten vil dagligvarekjedene kontrollere markedet med merkevarekampanjer og styre forbrukeren i retninger med egen vinning som formål. Avhengigheten som oppstår mellom produsent, videreforedlingssystem, distribusjon og utsalg gjør at lønnsomhetsprinsipper gjelder i alle ledd. Produsenten sitter igjen med en uforholdsmessig liten andel av produktverdien i et marked. Det er flere forhold som er utfordrende med systemubalansen, men muligheten i et lokalt perspektiv kan ligge i å ta tilbake noe av videreforedlingen og dermed også makten i systemet. I Nordland finnes eksempler på dette gjennom REKO-ringen, bondens marked og liknende.

Etablering av en økoregion i Nordland vil måtte gjøres utenfor markedsøkonomiske prinsipper og som en ideell organisasjon, dette fundamentet anses som det mest nødvendige for å kunne bidra til tilbakeføring av markedsrett til produsentene. En økoregion vil også kunne bidra til kunnskapsutvikling lokalt ved å dele erfaring og få startet felles forskningsprosjekter. Dette er svært viktig i lokalt, nasjonalt og internasjonalt perspektiv. Produsentene har et yrke som i for liten grad er anerkjent som det det er, et av verdens største fagfelt innenfor verdens viktigste næring.

Nordland i dag, har mange av de samme utfordringene som bidro til at produsentene i Cilento, for snart 20 år siden, fant sammen om å bedre vilkårene for fellesskapet, og etablerte økoregion. Det må fra politisk hold skapes rammevilkår som gjør at yrket som produsent får den attraktiviteten som er nødvendig for å tiltrekke seg yngre krefter som sikrer fornyelse og innovasjon, og det må sikres samarbeidende nettverk som gjør at kunnskap og erfaring sikres en plass også i jordbruket for kommende generasjoner. Med en fot foran den andre vil jordbruket kunne tre utenfor markedsøkonomiens rammer. Man vil dermed stå stødigere og mer bærekraftig på egne vilkår, nemlig naturens.



KONKLUSJON

Det oppleves som et stort paradoks at i en av verdens viktigste næringer, matproduksjon, har produsentene økonomiske rammevilkår som gjør at de må ha flere bein enn jordbruket å stå på for gårdens livsgrunnlag. I Nordland har markedsøkonomien fotfeste også i produsentenes egne organisasjoner, og har bidratt til en fordeling som ikke tjener formålet om matproduksjon i hele landet. Uten produsentorganisasjonene ville desentralisert jordbruk vært krevende. Ordningen, slik den er i dag med krav om lønnsomhet, fører til sentralisering av jordbruket. Det er en nasjons plikt å sørge for tilgangen til mat til nasjonens borgere, og det må være på tide å ta plikten på alvor. Økonomisk lønnsomhet kan ikke være driveren i et bærekraftig jordbruk, da vil det aldri kunne bli bærekraftig. Nedleggingstakten i jordbruket må snu, og den må snu raskt.

Veien fra markedsøkonomien, via grønn økonomi til en økologisk økonomi i Nordland, er ikke nødvendigvis enten eller, men både og. - Da er det mulig å oppnå endring til det beste for både mennesker og natur. «Bærekraftig utvikling er politikk, prosessen er planlegging, og organisasjonsstrukturen er partnerskap» (Amdam, Roar, Høgskulen i Volda).

Det kan være utfordrende å få en befolkning til å prioritere fellesgode i et samfunn som primært fokuserer på individuell nyttemaksimering. For å oppnå en bærekraftig utvikling mot et mer livskraftig lokalsamfunn i Nordland, er det nødvendig med en helhetlig tilnærming som adresserer de kulturelle, miljømessige og økonomiske aspektene og fremmer bevisstgjøring, samarbeid og tilrettelegging.

Etablering av økoregion vil kunne sette fokus på en del av mulighetene for samfunnet i Nordland. Ved å innføre skisserte tiltak og involvere alle aktører vil man kunne forbedre forholdene for produsenter, øke tilgangen til jordbruksområder, skape rettferdighet relasjoner i forsyningskjeder, sørge for matsikkerhet og beredskap i regionen, forenkle system for sertifisering og skape en større forståelse for behovet for endringer hos forbrukere.

Det er mulig at økoregioner kan være en del av løsningen; økoregioner kan bidra til man ønsker seg inn i fremtiden, heller enn å bli skremt inn i den.



Forslag til endringer	
Myndigheter	• Innføre nasjonal matkastelov for å redusere matsvinn. • Innføre henteplikt på grønnsaker • Gi incentiver for å legge om til økologisk drift. • Stimulere til offentlige innkjøpsavtaler som sikrer salgssikkerhet for lokale og økologiske varer. • Stimulere til etablering av flere lokale videreføringssystemer. • Fokuserer på et helhetlig kosthold, og tilpasse markedsføring mot forbrukeren som fremmer fordeler med økologisk mat og bærekraftig matproduksjon. • Større fokus på markedsføringsregler for å unngå villedende markedsføring. • Styrke statusen til produsenter gjennom lønnsøkning, skattelette og subsidiering av sertifisering og etablering av makker sertifiseringssystem. • Endre utdanningssystemet for å inkludere økologisk landbruk som en viktig del av læreplanen. • Prioritere matsikkerhet og beredskap i regionene, med nasjonal støtte og samarbeid med lokale myndigheter. • Politikken må styre produksjon. Det har ikke vist seg formålstjenlig at etterspørselen skal styre produksjon slik det er lagt opp i nasjonal jordbruksstrategi.
Prosjektledelse	• Opprette økoregionen som en ideell organisasjon med ulike arbeidsgrupper for å sikre bred involvering og samarbeid. Dette vil også bidra til enklere søknadsprosesser og bedre oversikt over tilgjengelige støtteordninger for produsenter. • Bistå til at forbrukeren kan ta opplyste valg med hensyn til næringsinnhold i matvarer. Dette for å unngå grønnskilling av produkter.
Produsenter	• Etablere faste utsalgssteder for økologisk og lokal mat, for eksempel en mathall eller lignende, med regional profil. • Utvikle regionale kooperativer for videreføring, distribusjon, kompostering og utleie av maskiner.

REFERANSELISTE:

Regions, I. N. o. E. (u.å.). I.N.N.E.R Assosication international network of eco-regions. Retrieved 02.mai 2023 from https://www.ecoregion.info/wp-content/uploads/2019/09/INNER-brochure_EN.pdf

Basile, S., & Cuoco, E. (u.å.). Territorial bio-districts to boost organic production. <https://www.ideassonline.org/public/pdf/BrochureBiodistrettiENG.pdf>

Dalfest, T., & Thornæs, G. (2020, 11. november). Nordland (geologi og landformer). Store norske leksikon. https://snl.no/Nordland_-_geologi_og_landformer

Dannevig, P. (2020, 13. mars). Nordland (klima). Store norske leksikon. https://snl.no/Nordland_-_klima

NIBIO. (2023, 21. mai). Arealbarometer for Nordland

Regjeringen.no. (2003). Om odels- og åsetesretten. <https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/nou-2003-26/id382402/?ch=5>

Nordland, S. i. (2012). Om oss. Retrieved 14. mars 2023 from <https://www.statsforvalteren.no/nordland/om-oss/>

sentralbyrå, S. (u.å.). Befolkning. Retrieved 02. mars 2023 from <https://www.ssb.no/statbank/table/11342/>



Jensen, G., & Skjelvik, S. (2019, 23. august). Her er den- Bodøs søknad til Europeisk kulturhovedstad 2024! Bodø nu. <https://bodonu.no/her-er-den-bodos-soknad-til-europeisk-kulturhovedstad-2024/23.08-04:24>

Nordland, I. (u.å.-a). Eksporten fra Nordland gjør nye kvantesprang. Retrieved 04. mars 2023 from <https://www.indeksnordland.no>

Knudsen, O. F. (2021, 23. juni). EØS. Store norske leksikon. <https://snl.no/EØS>

Nordland, I. (u.å.-b). Regionenes bidrag til utvikling i Nordland. Retrieved 17. mars 2023 from <https://www.indeksnordland.no/regionene>



1.3. BODØSJØEN - ARENA FOR LOKAL MATKULTUR

Per Lind

Landbrukspensjonistene i Bodø har satt opp et lite fjøs på tunet ved Bodøsjøen Friluftsmuseum, og jeg foreslår i denne artikkelen å ta tunet i bruk til en aktiv arena for kreative møter mellom ansatte- og publikum i Jektefartsmuseet, Bodø kommune, frivillige organisasjoner, kulturaktører i Bodø, og lokalmatprodusenter i Salten. Der vil fiskarbondens bærekraftige jordbruk- og fiske bli presentert som en del av vår kulturarv, og også som et godt eksempel, og fundament for satsing på urbant landbruk i våre byer.



VISSJON

Eldre og unge møtes, og er sammen i arbeid, fest og alvor, lek og læring, samtidig som det formidles mat- og håndverkstradisjoner fra sjø og land. Her vil det kunne vises eksempler på bærekraftig naturbruk for derved å skape et nødvendig grunnlag for god miljøbevissthet for både eksisterende, og nye generasjoner



INNLEDNING

I denne artikkelen foreslår jeg å gjøre Bodøsjøen Friluftsmuseum til en aktiv arena, der det skjer kreative møter mellom Jektefartsmuseets ansatte- og publikum, frivillige organisasjoner, kulturaktører i Bodø, og produsenter av lokalmat i Salten. Bodø er fylkeshovedstad i Nordland og har hatt kontinuerlig vekst etter 2. verdenskrig, delvis på bekostning av de nærliggende kommunene, som nesten uten unntak har fått færre innbyggere. Byen har gode, og tunge skolemiljøer på alle nivå, inkludert Nord Universitet. Og den siste «bypakken» har gjort at byen har særdeles gode kommunikasjoner, å land, sjø, og i luften, med en flyplass som er over 3000 m lang. Det har vært svært god tilgang på godt jordbruksland, både i og utenfor byen, og det som nå er Nordland Kultursenter var landbruksskole fra 1893 til 1967. Nå er det bekymring for at alt for store deler av matjordarealene allerede er nedbygget av næringsbygg og boliger, og presset ser ikke ut til å avta. Staten oppretter i 1920 en Forsøksgård for jordbruksforskning på Vågønes, som var i drift fram til 2007. Gården er nå i kommunalt eie, og en del av jordene leies ut til Vågønes Parsellhage, hvor medlemmene har sine egne parseller der det dyrkes ulike matvekster. I deres vedtekter heter det at «de skal arbeide for et miljø som bidrar til bedre oppvekstvilkår for barn og en økt livskvalitet for voksne».

Min intensjon er å få til et godt samarbeid mellom Bodøsjøen Friluftsmuseum, dyrkingsmiljøene ved 4H-gården, og aktiviteten ved den tidligere forskningsstasjonen på Vågønes. Bodø kommune jobber

med flere prosjekter innen urbant og bynært landbruk, legger til rette for, og gir tilskudd til innbyggere som vil dyrke mat på deler av tomtene sine. De sier: «Kommunen ønsker å bidra til at Bodø og Nordland skal være en aktiv pådriver for framtidens urbane dyrking og bynære landbruksløsninger, og et knutepunkt for lokal og regional kunnskap om bynær og urban landbruksproduksjon.». De har en prosjektansatt som jobber spesielt med temaet urbant landbruk. Gjennom satsingen på urbant og bynært landbruk ønsker Bodø kommune å samarbeide om etablering av skolehage, kjøkkenhage, og blomstereng på, eller i nærheten av tunet. Denne levende arenaen i Bodøsjøen vil være et viktig bidrag-/tilskudd for å oppnå Bodø kommunes mål om å være et kompetansesenter for urbant landbruk. Dette er også særdeles positivt sett i forhold til sikkerhetspolitikk og beredskap.

Bøndene i Nordland som dyrker, og selger lokal mat har to salgskanaler, hhv «Reko-ringen», og «Bondens marked», som tilbyr produkter direkte til kunder, uten mellomledd. En del av produktene avtales på forhånd, mens noe selges fritt til tilfeldige kunder. Å lage et flott gårdstun i Bodøsjøen, som til bestemte tidspunkt kan være markedsplass for lokal mat, der det samtidig formidles kulturaktiviteter ville være et løft for alle parter. Friluftsmuseet kan utvikles fra et sted hvor publikum kun får betrakte historiske bygninger og gjenstander, til en aktiv arena der det kulturhistoriske møter nåtiden på en «levende», og lærende måte.

BEHOV FOR EN KURSENDRING

Landbruket, og produksjonen av mat har endret seg veldig de siste 80 årene, etter andre verdenskrig, ikke bare i Nordland og Norge, men stort sett i hele den vestlige verden. Mye av det jeg skriver kan fortone seg som en elendighetsfortelling, som jeg vil mene at det også er. Men jeg vil også antyde hvordan vi med god, helhetlig kunnskapsformidling vil kunne endre både holdninger, og handlinger til beste for en levende natur og kultur. Vi er uten tvil midt i både en natur-, og klimakrise, men alt for mange har vært avventende i å ta stilling til budskapet om klimaendring og naturødeleggelse, og heller omtalt naturvernere som aktivister som bør bekjempes med makt. Noen synes det det er temaer som er for vanskelig å forholde seg til, men mange unge



som ser at vår generasjon ødelegger deres framtid, ringer nå med alarmklokkene, er utålmodige, og forlanger en kursendring. Det er derfor viktig å vise dem eksempler på hvordan vi sammen kan få til endringer som gir dem et framtidshåp. Jeg vil derfor her vise hvordan frivillige organisasjoner i Bodø, sammen med Nordlandsmuseet kan utvikle Bodøsjøen Friluftsmuseum til en arena hvor produsenter av lokal mat, og utøvende kunst-/kultur møter befolkningen i spennende samhandlinger, både sommer og vinter.

Bodøsjøen har lange, historiske røtter, og dette samarbeidet kan være et godt bidrag til Bodø som Europeisk kulturhovedstad, «Bodø2024». og prinsippene vil også kunne kopieres og gjennomføres andre steder i Nordland, og Norge. Her viser jeg et lite utdrag av professor Ove Jakobsens kronikk, der han stilte flg. spørsmål: «Gir Bodø2024 inspirasjon til bærekraftig samfunnsutvikling?»:

«Å være Europeisk Kulturhovedstad representerer en unik mulighet til å tenke nytt og utvikle ikke bare kultursektoren, men også samfunnet som helhet. I søknaden fra Bodø2024 blir det sagt at viktige innspill i prosessen med å skape levende lokalsamfunn kommer gjennom dialog med engasjerte mennesker. Mer konkret, målet er at Bodø 2024 kan være en arena som inspirerer til å utforske bærekraftighet gjennom praktiske forsøk med økologisk økonomi i praksis.»

I samme kronikk nevnes lokal matproduksjon som et viktig bidrag:

«Lokal mat for lokale markeder har som mål å bidra til å etablere nettverkssamarbeid mellom produsenter, videreforedlere, distributører og kunder av lokal mat. Inspirert av Eco-Regions (Europeisk organisasjon med fokus lokal mat og matsikkerhet) er målet å utvikle prosjekter som bidrar til økt tilgang til lokalprodusert mat. Det vil si at maten skal ha lokal identitet, være produsert og videreforedlet i Nordland, gjerne med basis i lokale mattradisjoner. Gjennom etablering av samarbeidende nettverk øker styrken i ulike prosjekter som allerede finnes i Nordland.»



NOEN ETISKE BETRAKTNINGER ETTER AT BYGDAS FOLK HAR FLYTTET TIL BYENE

Mange gir uttrykk for at landbruket alene ikke kan ta ansvar for å rette opp i alle miljødeleggelser, men må sammen med all annen næringsvirksomhet bygge på en annen forståelse for naturverdier enn det som har vært dominerende fram til nå. Det vil innebære at både landbruk og øvrig næringsliv må lære å tenke en etisk dimensjon som det har vært, og fortsatt er vanskelig å få øye på i gleden over det såkalte framskrittet. Fra at maten ble produsert lokalt på små gårdsbruk i bygdene, til storskala, industriell produksjon som viser seg å ha negative virkninger på både klimaet, og på matjord-, plante-, menneske-, og dyrehelse. Mange av disse endringene har skjedd som følge av at landbruket og matproduksjonen har blitt viklet inn i prosesser, styrt av politikere, som sammen med oss som velger dem, har videreført troen på et økonomisk system som krever kontinuerlig økonomisk vekst, hvor landbruket har måttet forholde seg til industriens økonomiske rammebetingelser, der krav om effektivitet, rasjonalitet, kvalitet, basert på konkurranse og utnyttelse av stordriftsfordeler har vært fyndige slagord. Det politiske kravet både til industrien og til bonden, om stadig mer og større, har ført til så mange ulemper for naturmangfold og klima, at det nå ropes alarm fra ikke bare miljøforkjempere og deres organisasjoner. Og til tross for at vi alle, fra FN på toppen, til formannskap og kommunestyre, er inderlig klar over at dette ikke kan fortsette, så makter vi ikke å gjøre de praktiske endringene som må til. Resultatet er allerede at vi nå er vitne til at klimaet endrer seg til det verre for livet på jorda, og at natur og naturmangfold forbrukes og ødelegges for alle nye generasjoner.

POLITIKKENS IRRASJONALITET

Våre folkevalgte er dessverre i et dilemma, der de forsøker å tilfredsstille sine velgeres velferdskrav, og samtidig skulle løse natur- og klimakrisene. Foreløpig er «Grønt skifte» og «Grønn bok» innført som løsning, uten særlig annet innhold enn selve ordene. Heldigvis er



det nå fagpersoner som foreslår at vi gjør noe med dette, og justerer det overordna, økonomiske system slik at naturen får høyere verdi, og naturens ulike elementer blir tilført «egenverdi». Professor Dag Jørund Lønning refererer til gamle Nietzsche når han forklarer dette i sin bok «Jordboka II», «Myggen susar rundt overttydd om at han er sentrum i universet, og alt anna liv er til for hans del. Det gjer mennesket og. Men til skilnad frå myggen har mennesket makt til å påtvinge alle andre artar sitt perspektiv på verda. Det har me gjort. Og difor kneler planeten».

Hvordan kan Bodøsjøen Friluftsmuseum bli den arenaen jeg foreslår? Her kommer en liten orientering om hva som allerede finnes på området. Se: <https://jektefart.no/Bygninger--samlinger>

GAMLE PLANER

Nordlandsmuseet hadde i 1936 en intensjon å anlegge et lite «Nordlands Maihaugen i Bodøsjøen, og en samling av eldre bygninger ble hentet i bygder i Salten og tilfeldig, midlertidig plassert på Bodøsjøen Friluftsmuseum sin eiendom. Prosjektet stoppet opp pga endret, nasjonal museumspolitik. Men, til tross for sitt midlertidige preg så har området vært veldig ettertraktet både til utfart- og til store kulturarrangementer, blant annet konserter i forbindelse med Nordland Musikkfestuke. Mange tradisjonsbåter ble lagret, og i ett av naustene sto jekta «Anna Karoline», bygget i 1876, og innkjøpt i 1954. Men i 2007 var den i så dårlig forfatning at den var i ferd med å gå tapt som kulturhistorisk objekt. Noen ildsjeler så at noe måtte gjøres, og en aksjon startet ved at de stiftet «Anna Karolines Venner», som ble starten på byggingen av Jektefartsmuseet.

«BODØSJØEN NETTVERK»

Reelle planer for et jektefartsmuseum kom i gang i 2017, og året etter inviterte museets prosjektleder frivillige organisasjoner i Bodø til en idèdugnad for å lage forslag til framtidige aktiviteter i det nye Bodø Friluftsmuseum. Det resulterte i stiftelsen av «Bodøsjøen Nettverk», registrert i Brønnøysundregistrene med egne vedtekter, og med 6 frivillige organisasjoner, Kystlaget Salta, Landbrukspensjonistene, Bodø Husflidslag, Bodin 4H, Bodvin Vikinglag, og Nyholmen Scandses Compagnie.



FORMÅL

Å ivareta og videreføre vår felles kulturarv tilknyttet Bodøsjøen Friluftsmuseum og det nasjonale Jektefartsmuseet. Møteplass for alle i Nettverk Bodøsjøen, og foreningen skal arbeide for at kulturarven blir synlig og tilgjengelig for folk i alle aldre. Skal bli et kompetansesenter med bred kompetanse om ulike håndverkstradisjoner, samt bidra til å formidle slik immateriell kunnskap videre til kommende generasjoner

JEKTEFARTSMUSEET:

Jektefartsmuseet ble åpnet i juni 2019, hvor den rehabiliterte jekta «Anna Karoline» har fått hedersplassen og blitt vist en berettiget ære etter alle turene med tørrfisk til Bergen, og korn og andre spesielle varer på returen. Sammen med formidlingen i de to tunene vil historien om jektefarten vise helheten i en svært bærekraftig næringsvirksomhet, og ikke minst en verdifull kulturhistorie. Og «Vengen» kafé i museet viser seg å daglig trekke til seg mange besøkende, og byens bedrifter konkurrerer om å få leie museets attraktive møterom.

«SJØTUNET» MED FEMBØRINGSNAUST:

Da kystlaget presenterte idèen om å bygge et fembøringsnaust, og Landbrukspensjonistene en fiskarbondedefjøs i Bodøsjøen, så vedtok Nordlandsmuseet å revitalisere de gamle planene for Bodøsjøen. Arkitekter ble engasjert, både for storbåtnaustet og for fiskarbondetunet. I tillegg vedtok Bodø kommune å investere tungt i prosjektet «Kyststien», et folkehelsetiltak i området som nå er i sluttfasen. Her kan også rullestolbrukere ta seg fram flere km langs fjorden, hvor Friluftsmuseet blir et knutepunkt i et utfarts- og aktivitetsområde. Kystlaget Salta søkte ekstern finansiering og bygde et fembøringsnaust på dugnad, som museet overtok i 2023. Det huser fembøringen «Nordlændingen» vinterstid, og brukes av museet og frivillige organisasjoner til kulturarrangementer i sommerhalvåret, når båten er på sjøen. Planen er å flytte, og samle alle naust, rorbuer, og kirkebuer i et «Sjøtun» på Naustodden, godt tilrettelagt for museets formidlere.



«BODVIN VIKINGLAG»:

Vikinglagets intensjon er å vise fram, og lære bort håndverkstradisjoner helt fra vikingetiden og fram til nå. Til dette brukes «Mathildestua», men det er laget et spesielt ildsted i fembøringsnaustet, som også kan brukes som feltsmie, som smeden kan bruke til både opplæring og demonstrasjon.

BODØ HUSFLIDSLAG:

Husflidslaget har lang tradisjon i å arrangere «Bodøsjødagan» på friluftsmuseets område, en salgsutstilling- og visning av ulike håndverkstradisjoner, i kombinasjon med andre kulturinnslag.

«FESKARBONDETUNET»:

Foreningen Landbrukspensjonistene tok utgangspunkt i planer som forelå fra 1986 for å etablere et typisk gårdstun ved friluftsmuseet. De to nordlandshusene, «Hunstadhuset», og «Mathildestua» sto allerede på området, og arkitektens oppgave var å lage et tett lite tun, godt egnet for formidling. I tillegg til «Hunstadhuset» så vil tunet bestå av en typisk fiskarbondedefjøs, «Alsgårdfjøsen» bygget i 1910, et stabbur, og en liten stall. Landbrukspensjonistene har finansiert prosjektet med eksterne tilskuddsmidler og dugnad, hentet fjøset på Onøya i Lurøy kommune og satt den opp på tunet. Det gjenstår en del arbeider, men både fjøset og tunet skal være ferdig for overlevering til museet høsten 2024. I tillegg til museets formidling av natur- og kulturhistorie, så foreslår vi å tilby produsenter av lokal mat å kunne bruke fjøs og tun til demo og salg av sine produkter.

NORDLAND OG BODIN 4H:

Det foreligger forslag til å utvide tunet til å omfatte også omkringliggende areal til å gi mulighet for dyrking av poteter, grønnsaker, urter, blomster osv., i regi av 4H, med formål å tilby deltakelse og læring til barnehager, skoler, og andre. Her kan fiskarbondens bærekraftige redskaper og metoder vises, og læres. «Vengen kafe´» i Jektefartsmuseet har også ønsket seg en kjøkkenhage for dyrking av urter etc.



«SKANSEHOLMEN»:

Nyholmen Scandses Compagnie planlegger å gjenoppbygge en skanse fra 1600-tallet på Skanseholmen sør-vest for museumsområdet. Sannsynlig oppstart våren 2025.

KONKLUSJON:

Prosjektene samlet vil definere området for en spennende framtid, der natur, bærekraft, økologi, og beredskap sannsynligvis vil komme mer og mer i fokus. Prosjektene danner grunnlaget for to hovedfortellinger; fiskerbøndenes kombinasjon av landbruk og fjordfiske. Å etablere et typisk fiskarbondetun med fjøs, stall, og stabbur, vil også styrke formidlingen av kvinnes kulturhistorie, og således bli en plattform for formidling av Nordnorsk kulturhistorie, i tilknytning til den formidlingen som skjer i Jektefartsmuseet, og den materielle og immaterielle kulturarven ved museene kan ses i tett sammenheng. Vern er ikke bare fysisk bevaring, men handler om å holde kunnskap og kulturuttrykk i live gjennom praktisering. Museet får i større grad mulighet til å utvikle formidlings- og undervisningsopplegg med utgangspunkt i tunene, og området rundt, og vil også kunne få en positiv betydning for det aktive landbruket i området ved at de også får anledning til å bruke, og sette sitt preg på tunet.

EN KORT HISTORIE OM FORANDRINGENE SOM HAR SKJEDD PÅ GÅRDENE I NORDLAND FRA HISTORISK TID TIL NÅ:

Det finnes en god del litteratur som forteller hvordan Svartedauen tømte mange av bygdene i Nordland, og hvordan folket etter hvert gradvis bosatte seg, først ved kysten, og deretter innover i fjordene og fjellgårdene. De fleste familier kan spore sin slekt tilbake til slutten av 1600-tallet. I tiden fram til 1900-tallet ble mye forbedret på gårdene. Nye jordbruksteknikker, økt husdyrhold, befolkningsvekst, noen produserte litt mer enn familien trengte, og begynte å selge til andre. Teknologiske fremskritt, sosial- og kulturell utvikling, bedre infrastruktur, samt demografiske endringer på grunn av utvandring. Dette bidro samlet til en betydelig utvikling av gårdene, selv om utfordringer knyttet til hardt arbeid og økonomisk usikkerhet fortsatt



preget livet for mange gårdbrukere. De vanligste avlingene var bygg, havre, poteter og andre rotvekster, i tillegg til husdyrhold.

Levekårene på småbrukene var ofte vanskelige, med harde arbeidsforhold og usikkerhet knyttet til avlinger og værforhold. Imidlertid bidro fisket til å gi en viss økonomisk stabilitet. Det var sterke lokalsamfunn med tette bånd mellom familier og naboer. Kirken spilte en sentral rolle i det sosiale livet, og det var en sterk kultur for selvforsyning og nabohjelp.

Egentlig kan en si at i hele perioden fram til 2.vk var byene i Nordland små. Majoriteten av befolkningen bodde i bygdene, og en betydelig del av befolkningen både i Nordland og i resten av Norge var sysselsatt i landbruket. Landbruket var den dominerende næringen, og de fleste husholdninger var avhengige av jordbruk, husdyrhold, og ofte fiske for å overleve. I Nordland var det derfor vanlig at folk kombinerte landbruk med fiske, spesielt Lofot- og Finnmarkfisket, men også fangst, som skaffet familien penger som de trengte for innkjøp av redskaper og annet.

HAR ØNSKENE OM DEN MODERNISERING OG VEKST SOM HAR SKJEDD ETTER 1945 SVART TIL DE POLITISKE FORVENTNINGENE?

De fleste vil svare ja på dette spørsmålet, da alle indikatorer på levestandard har vært kontinuerlig økende. Spørsmålet er om vårt strev etter stadig stigende velferdskurve har gjort at planeten ikke har det helt bra? Kravet om stadig mer og større i landbruket har ført til uro blant bønder som ser mange negative konsekvenser, og det letes etter mer livgivende produksjonsformer som både fremmer mikromiljøet i jorda, og hindrer utslipp av klimagasser.

Det er grunn til å stille spørsmål med hva som tilsynelatende har fått både fag- og politiske miljøer i landbruket til å fortrenge kunnskapen om forskjellen på forvaltning av organisk liv, i motsetning til industriens enkle, mekaniske virkelighet. Konsekvensen av en slik mulig fortrenkning, kombinert med en gammeltestamentlig lære, har fått mange til å tro at mennesket har rett til å råde-, eller gjerne herske over alt øvrig liv i naturen. Dette har i alt for stor grad medvirket til at vi har prioritert oss mennesker foran alt annet. Det har ført til et forbruk i stedet for en bruk av natur og naturbaserte ressurser, som etter hvert



vil gjøre det vanskelig for nye generasjoner å kunne leve gode liv på planeten. Mange er klar over at dette heller ikke er forenlig med gode, miljøetiske normer, men vi makter ikke å endre vår livsstil, vår globale langtransporthandel, våre feriereiser til «Syden», der vi ved selvsyn kan se det uetiske i våre til dels ubevisste krav til velferd og valgfrihet. Der kan vi delta i en naturødeleggende turistindustri og se at storskala produksjon av genmanipulerte bananer har overtatt for småskala, lokal matproduksjon. Og når vi står på den lille høyden der Moses i sin tid så ut over «det forjettede» land, så ser vi det tørre landskapet og ei elv som er nesten uten vatn, men forstår ikke at årsaken til tørken er ekstrem vanning i elvas øvre del. Tilbake i Norge forteller vi naboen om de kunnskapsfattige og late bøndene i Jordandalen.

HVA MED OSS I NORDLAND SOM SJELDEN ER PLAGET MED VANNMANGEL?

Dette at gårdbrukeren i Nordland også må forholde seg til et krav om kontinuerlig vekst, har ført til en ekstrem økning i behovet for dyrket areal, gjødsel, kraftfor, og produserte mengder kjøtt eller melk. De gårdene som ble etablert på 70-tallet som såkalte «familiebruk», hvor familien skulle greie seg uten annet, lønnet arbeid utenfor næringen, ble etter kort tid for små. Nå i 2024 står flotte, nesten ubrukte driftsbygninger med plass til 18-20 kyr, med plan-, eller tårnsilo og råtner ned i bygdene. Dette skjer mens familiene bor i nærmeste by og i helgene ser at krattskogen sakte men sikkert dekker over sporene etter alle tidligere generasjoners kulturlandskap.

Se fotograf Oskar Puschmann, NIBIO, som dokumenterer endringene i norske landskap de siste 20 årene med sin refotograferingsserie «Tilbakeblikk – norske landskap i endring» Han uttrykker stor bekymring for norsk landbruk, og norske bønder sin rolle som matprodusenter i et intervju i avisa NATIONEN den 02.juli 2024. Kun de flateste, best tilgjengelige jordene leies av bønder som fortsatt er med på denne moderne vekstdansen, men som pga at de må rekke over store avstander mellom leiejordene, må investere i større og større traktorer og redskaper, som er effektive nok, men som skader drengrofter og jordoverflate. Slike arealer blir ikke vedlikeholdt, men stort sett bare høstet, og som over tid forringer matjordas mikrobiologiske egenskaper, og reduserer forverdien på det graset som høstes.



HVA SKJER MED PRODUKTENE SOM BLIR PRODUSERT PÅ GÅRDENE I NORDLAND?

Tine har produksjon ved to meierier i Nordland, Sømna og Sandnessjøen, to i Troms, Harstad og Storsteinnes, og to i Finnmark, Alta og Tana. Tidligere var det mange små meierier og ysterier i Nord-Norge, men etter at det har blitt bygget gode, asfalterte veier, så har Tine gradvis funnet det bedriftsøkonomisk lønnsomt å transportere melk i store tankbiler over store avstander. Dette, i tillegg til at det er utviklet pålitelig kjøleteknologi så har det blitt praktisk mulig å frakte nedkjølt geitmelk over 50 mil, fra øvre Beiarn i Salten, til meieriet på Storsteinnes i Troms for der å bli bearbeidet til ett eller annet. Omtrent samme avstand er det fra nabobygda Misvær, der det fortsatt er noen unge, håpefulle bønder som har geiter i fjøsene og på setrene. Deres foreldre opplevde at Misvær Ysteri, oppstartet i 1922, der de laget en særdeles etterspurt ost, likevel ble lagt ned kort tid etter at Bodin Meieri overtok. Bodin Meieri holdt til midt i Bodø sentrum og hadde mer fortjeneste på produksjon av kumelk til konsum til en voksende bybefolkning enn å produsere Misværrost. Folket i bygda bærer fortsatt på stoltheten av å være fra Misværrostens fødested, og de unge bøndene har gjort stadige forsøk på reetablering, men har ikke lyktes. Jeg vil mene at dette er et godt eksempel på hvordan jakten på vekst og stordrift sikkert ga styret i Bodin Meieri positive tall i sitt årsregnskap, men sett noen år etter så er det liten tvil om at disse bedriftsøkonomiske prosessene har gitt store samfunnsøkonomiske, sosiale, og ikke minst arbeidsmiljømessige tap. Misværbygda er snart tømt for folk, noen få bønder sitter ensomme på sine store traktorer, og det må være et paradoks at både Skjerstad kommune, og Bodin Meieri er lagt ned som følge av denne vekstmodellen.

Et annet eksempel er at melk fra øyene utenfor Sandnessjøen fraktes med tankbil, via ferge til meieriet i Sandnessjøen. Men da majoriteten av kundene ønsker 1,75 liters melkekartonger, som meieriet ikke har utstyr for å produsere, så må melka kjøres videre til Sømna og Trøndelag. Dette er krav som kommer fra oss kunder via de store butikkjedene. Men melk er tross alt ikke levende. Det er derimot kyr, okser, og griser som er på gårdene og som på dramatisk vis skal endres til mat som kan kjøpes av oss kunder. Kjøttprodusenten NORTURA har pt slakteri i Karasjok i Finnmark, Målselv og Harstad i Troms, og på Bjerka i Nordland. I tillegg finnes et privateid slakteri på Leknes,



Horn Slakteri AS. Dette innebærer at levende dyr må transporteres i lukkede trailere over svært lange avstander. Når denne praksis får fortsette er det sannsynlig at verken kundene, politikerne eller de store butikkjedene har blitt konfrontert med eller holdt ansvarlige for de etiske konsekvensene av denne praksisen.

HVORFOR, OG HVORDAN KAN DENNE UTVIKLINGEN KALLES UETISK?

Først litt om det populære og til dels misbrukte ordet bærekraft. På 1970- og 1980-tallet ble det stadig mer åpenbart at naturen-/miljøet var under betydelig press fra menneskelig aktivitet, allerede synlig i form av avskoging, tap av biologisk mangfold, forurensning, ørkenspredning, og sur nedbør, alt skadelig for hele planeten. Brundtland-rapporten fra 1987 var resultatet av en erkjennelse av disse, erkjente, alvorlige miljø- og utviklingsutfordringene verden sto overfor. Rapporten var en respons på miljøkriser, økonomisk ulikhet, og behovet for en helhetlig tilnærming til utvikling som integrerte miljømessige, sosiale og økonomiske mål. Ved å introdusere konseptet «bærekraftig utvikling», satte Brundtland-rapporten en ny agenda for global utviklingspolitikk som faktisk er enda mer relevant i 2024 enn i 1987.

HVA BURDE VI GJORT, OG HVA BØR VI GJØRE FOR IKKE Å HAVNE I EN ENDA VERRE SITUASJON I FRAMTIDA? SLIK FORMULERES ETISKE SPØRSMÅL.

I etikken er verdispørsmål uunngåelig: Hva er verdifullt, finnes det ulike verdityper, og er det noe som er mer verdifullt enn noe annet? Svarene vil i neste omgang ha betydning for våre valg, hvilke hensyn vi tar, og derved til våre moralske handlinger. Historisk sett har både filosofi og teologi utviklet verditeorier hvor mennesket er satt i sentrum, og det er derved i stor grad fokusert på naturens nytte for mennesket. Teologiens forankring i tekstene i første Mosebok har hatt, og har fortsatt stor betydning for mange menneskers oppfatning av eget ståsted og rolle i naturen. Der står det at vi er skapt i Guds bilde, vi skal bli mange, fylle jorden, legge den under oss, og råde over fiskene i havet, fuglene under himmelen og over alle dyr som det kryr av på jorden. Faktum er at det meste av dette allerede er oppfylt. Vi er blitt mange (8 mrd), snart fylt jorden, nesten ingen villmark



igjen, vi overvåker og kontrollerer villfisken i fjordene og havene, og oppdrettsfisken i mærene, og vi vet nok om alle kjente dyrearter på kloden. Og det verste av alt, vi har på de siste 70 år utryddet så mange dyr, planter, og insekter at det snakkes om den 6. masseutryddelsen. Hvordan kan vi vurdere dette etisk?

Den klassiske etikken som filosofiske tenkere har strevet med siden Platon og Aristoteles 3-400 år fvt er opptatt av å diskutere hvordan vi bør behandle andre mennesker, mens det vi nå kaller naturfilosofi i tillegg også er opptatt av den moralske statusen til alt levende som ikke er mennesker, både planter, dyr, arter, økosystemer, eller hele jordkloden. En stiller med andre ord spørsmål med om naturen har verdi i seg selv, hva som er verdifullt der. Ved å gjøre et slikt tillegg kan vi ha håp om å bevege oss videre fra å kun se på nytten for menneskene, til også å lære oss å vurdere hva som er best for hele naturens mangfold, særlig når det er snakk om ressursutnyttelser.

HVA MED MODERNE LANDBRUK?

Det som kjennetegner moderne landbruk, også i Nordland, er at for å kunne oppnå vekst og økonomisk overskudd, så satses det på en eller annen form for spesialisering. Mens det fram til 60-tallet var vanlig med en variert produksjon på gårdene, for eksempel poteter, grønnsaker, korn (bygg, havre, og litt rug), med både geiter, sauer, kyr, en gris, og noen høns i fjøsene. Nå er det spesialisering som er tingen, og det er pt kanskje bare en eneste potetprodusent igjen i Nordland (Steigen), Dyrene som produserer melk lever ikke lenger av hvilket som helst gras, men av spesielle grasarter som sammen med kraftfor skal gi maksimal fylling av kyrne sine jur. Engene framstår i all sin prakt som monokulturer, kjemisk rensert for såkalt ugras. Kan også dette være en tukling med naturen som kan betraktes som uetisk?

Naturfilosofien tilfører oss begrepet «egenverdi», som refererer til ideen om at noe har verdi i seg selv, uavhengig av dets nytte for mennesker. I økologisk etikk, hevder mange at både arter og økosystemer har egenverdi. Dette innebærer at de har rett til å eksistere og utføre sine naturlige prosesser uten menneskelig, skadelig påvirkning, som truer deres integritet og funksjon. Jeg vil hevde at med hensyn til naturfilosofi og prinsippet om egenverdi, kan



et landbrukssystem basert på monokultur anses som uetisk. Dette er fordi det reduserer biologisk mangfold, skader jordhelse, øker sårbarheten for sykdommer og skadedyr, og truer økologisk bærekraft. Etisk landbruk bør derfor fokusere på praksiser som fremmer biodiversitet, økologisk balanse, og bærekraftige bruksmetoder som respekterer både menneskelig og ikke-menneskelig liv.

Og faktum er at det ikke har manglet på advarsler. Arne Næss skriver allerede i 1976, i boken «Økologi, samfunn og livsstil» om de problemene som allerede da var tydelige mht et alt for aggressivt forbruk av natur, som han definerer som en miljøkrise, altså allerede for 48 år siden. Men han er optimistisk på vegne av oss menneskers evne til å endre livsstil hvis vi tilegner oss tilfredsstillende, relevant kunnskap, og forstår konsekvensene av det vi gjør. I innledningen til boka skriver han at hans intensjon med boka er:

«å vise at miljøkrisen gir menneskene en enestående anledning til å åpne seg for verdier som filosofi og religion forgjeves har pekt på temmelig lenge. Krisen peker fram til liv og samfunn preget av enkelhet ved valg av midler, men rikdom og mangfold ved realisering av egenverdiene: Liv preget av dvelen ved målene, ikke ved midlene, En hensikt er å bidra til forståelse av at alle avgjørelser på vegne av et lokalt, eller annet fellesskap må tas ut fra verdiprioriteringer som går langt dypere enn bekvemmelighet og økonomisk vekst. Selv de mest underordnete avgjørelser må prinsipielt ta utgangspunkt i et totalsyn.»

I en ny utgivelse i 1999 tilføyer han:

«Hva dypøkologien angår, er problemene vi står overfor i dag nær de samme som for 20 år siden. Utsikten til å få et uhyre sterkt liberalistisk verdensmarked med mangedobbelt handel over mangedobbelt avstand virker skremmende, men innsikten i de miljømessige skader stiger påtakelig, og dypøkologien er ikke lenger noe «far out»

«Javel», sier svært mange? Her er utfordringene store og svarene usikre.



ER DET MULIG Å DRIVE LANDBRUK PÅ EN MER BÆREKRAFTIG OG NATURVENNLIG MÅTE?

Det er ikke sannsynlig at mennesker ser det som en livsoppgave å skade, eller ødelegge naturen og dens forutsetning for matproduksjon, og derved ødelegge livsvilkårene for sine egne barn, barnebarn, og oldebarn, etterkommere som de fleste normalt har et positivt forhold til. Men det at det likevel skjer kan forklares med mangelfull verdiforståelse, svak kunnskap, og kortsiktige livsperspektiv. Det har vist seg at når de gode tilbudene kommer, så blir fristelsen stor til å regulere deler av landbrukseieendommen til hyttefelt og vindparker, og nydyrkings- og beitearealer, som er veldig verdifullt for framtidige generasjoners jordbruk i Nordland blir ødelagt for all framtid. Det er ikke mulig å unngå å se at også dette er uetisk sett i forhold til nye generasjoner, og naturen i seg selv..

HVA VIL VÆRE HOVEDSTRUKTUREN I FORMIDLINGEN SOM TENKES VED BODØSJØEN FRILUTSMUSEUM?

De ansatte formidlerne ved Jektefartsmuseet vil fortsatt forholde seg til museets retningslinjer for historiefremidling. Landbrukspensjonistene vil kunne tilføre dem detaljer om fiskarbondens liv og arbeidsdag, gjerne i detalj. Og Kystlaget Salta vil kunne tilføre solid kunnskap om fembøringen «Nordlændingen», andre små og store båter, og hvordan fjorden kan brukes i kombinasjon med jorda. For øvrig vil de frivillige organisasjonene i Bodøsjøen Nettverk kunne utvikle et grunnlag for både håndverk- og kulturaktiviteter. Og i samarbeid med miljøene ved 4H-gården, Vågønes Parselhager, Bodø kommune, lokalmatprodusenter, og naboer vil det kunne lages gode eksempler på naturvennlig matproduksjon, der barnehager, skoler, og andre involveres.

Hovedbudskapet må være at vi må erstatte dagens landbruk i Nordland, som i likhet med i resten av landet er basert på monokulturer og ensidighet, med en mer bærekraftig driftsform. Det krever en helhetlig tilnærming som tar hensyn til miljømessige, sosiale og økonomiske forhold, og med dagens kunnskap om naturvennlig landbruk, vil det være nødvendig å foreta ei enkel, men likevel ganske omfattende omstilling. Jeg illustrerer dette med å ta utgangspunkt i



det professor Dag Jørund Lønning ved «Høgskulen for grønn utvikling» anbefaler oss å ikke vente med å gjennomføre, både i teori og praksis. I et intervju sier han:

«Alt starter i molda, og slutter i molda. I naturen er alt en sirkel, ikke en pyramide. Bare i ei lita skje med levende jord er det milliarder med organismer, der det foregår en prosess-/energiomdanning hele tiden. Ulike arter spesialiserer seg innenfor et eget økosystem som vi må spille på lag med i stedet for å ødelegge. Det vi nå praktiserer er mer et arealvern enn et jordvern. Vi må ta vare på livet i molda. Landbruket i verden driver en kjemisk krigføring. Det handler om å bygge gode lokalsamfunn uten å ødelegge natur. Det viktigste i naturen er frøet.»

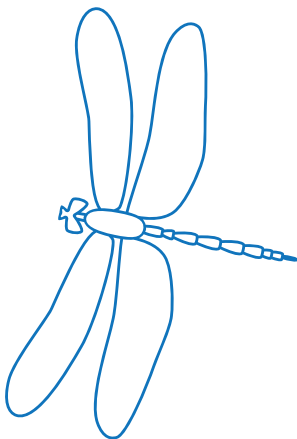
De som får gleden av å samarbeide ved Bodøsjøen Friluftsmuseum bør derved kunne bruke Lønning sine grunnleggende prinsipper ved formidlingen:

1. Regenerativt Landbruk: Vi må bevege oss bort fra industrialisert landbruk, som ofte fører til utarming av jord og naturressurser, og heller fokusere på regenerative praksiser som forbedrer jordens helse, øker biodiversiteten, og skaper et bærekraftig grunnlag for fremtidige generasjoner. Overforbruk må unngås, og produserte mengder må tilpasses naturens grenser.
2. Lokal Forankring og Verdiskaping: Vi må utvikle eksempler som kan overføres til andre bygdesamfunn, og styrkes gjennom lokalt forankret verdiskaping. Dette innebærer å utvikle økonomiske aktiviteter som tar utgangspunkt i stedenes ressurser, historie, og kulturelle særpreg, noe som kan skape en mer robust og bærekraftig utvikling. Dette kan være en nyttig forberedelse hvis det globale matmarked plutselig begrenses og vi får minimal energitilgang.
3. Økologisk Bevissthet og Samfunnsansvar: Vi må oppfordre til en dypere forståelse av hvordan våre handlinger påvirker miljøet, og hvordan vi kan leve mer i harmoni med naturen. Det vil også innebære å forbedre dagens økonomiske system med et større fokus på økologi. (Økologisk økonomi)



4. Kultur og Natur som Samspill: Vi må kombinere natur og kultur som to sider av samme sak. Vi må lage forståelse for at menneskelig kultur kan være en kraft for å beskytte og fremme naturens egenverdi, snarere enn å dominere eller ødelegge den. Både Landbrukspensjonistene og Kystlaget Salta vil kunne arrangere aktiviteter for barn og unge. Det samme vil også de øvrige medlemmene av Bodøsjøen Nettverk kunne tilby innenfor sine respektive aktiviteter. Vi kan også samarbeide med 4H i å lære nye generasjoner å bruke redskaper som ikke trenger verken elektrisk- eller fossilt basert energi. Et slåttekurs med bruk av ljà, og slåmaskin trukket av en vakker hest, kan bli årets høydepunkt for alle generasjoner.

Det betyr også at vi må bygge på en filosofi som er dypt forankret i holistisk (helhetlig) og langsiktig tenkning når det gjelder forvaltning av naturressurser. Jeg mener at en slik tilnærming er helt nødvendig og avgjørende for å kunne sikre både økologisk bærekraft, og sosial rettferdighet for våre nye generasjoner. Slik kan vi komme oss gjennom omstillingen, og oppnå «Det grønne skiftet.»



(forord og etterord hentet fra boken)

1.4. HUNDRE ÅR MED BIODYNAMISK LANDBRUK

Emil Mohr og Morten Ingvaldsen

FORORD

I pinsen 2024 er det 100 år siden østerrikeren Rudolf Steiner holdt 8 foredrag om hvordan landbruket kan fornyes ut fra en helhetlig betraktningssmåte. På norsk har foredragsrekken senere blitt hetende Landbrukskurset, mens landbruksmetoden som har sitt opphav i tanker og føringer som Steiner formidlet har fått betegnelsen biologisk-dynamisk, i kortform biodynamisk. Det er forkortelsen som brukes i denne fremstillingen om det biodynamiske landbrukets historie i Norge. Den filosofi og livsanskuelse som Steiner har utviklet og som ligger til grunn for anvisninger og råd i Landbrukskurset, kalles antroposofi. Noen grunntrekk fra antroposofien blir omtalt innledningsvis for å gi et innblikk i bakgrunnen for den praksis som kjennetegner det biodynamiske landbruket.

Boken omhandler biodynamisk landbruks historie i Norge og hvordan foredling og omsetning av biodynamiske produkter ble organisert som et samarbeid mellom alle ledd i verdikjeden fra primærproduksjon til forbruk. Boken er et forsøk på å beskrive hovedtemaer og viktige hendelser fra det første hundreåret, og som også kan inspirere til utvikling av bærekraftig landbruk og matforbruk generelt. I det perspektivet er det forbausende å se hvor aktuelle Steiners betraktninger er sett i sammenheng med dagens utfordringer knyttet til klima, miljø, ernæring og langsiktig ressursforvaltning.

Da industrialiseringen av det europeiske landbruket begynte tidlig på 1900-tallet ble tiltak for å heve landbrukets produktivitet ønsket velkommen nesten uten kritiske spørsmål. Men Steiner advarte allerede da mot følgene av en inngripen i samspillet mellom jord,



planter, dyr og mennesker, uten vektlegging av helhetlige betraktninger og innsikt i hvordan livsprosesser kan understøttes.

En markering av at Landbrukskurset er 100 år skal ikke først og fremst være til minne om den begivenheten som fant sted i 1924. Intensjonen er å synliggjøre hvordan innholdet i Landbrukskurset fortsatt kan legge grunnlaget for et landbruk som kan møte dagens og fremtidens utfordringer på en fruktbar måte.

Ideer og impulser med utspring i antroposofien er ment å være allmenngyldige og ikke forbeholdt personer med spesielle kunnskaper og interesse for antroposofi. Dette tydeliggjøres i Landbrukskurset. Der ble viktigheten av landbruk med mangfold, vekstskifte og driftsopplegg fundert på bruk av lokale og fornybare ressurser, uten kunstgjødsel og kjemisk-syntetiske plantevernmidler, beskrevet allerede i 1924. Senere har dette i stor grad blitt allment faglig anerkjent kunnskap, selv om praksis i dagens landbruk ikke gjenspeiler dette i særlig grad.

Biodynamisk landbruk er en del av det som i dag benevnes som økologisk landbruk. I boken legges det også vekt på å beskrive hvilken betydning det biodynamiske landbruket har hatt for utvikling av det øvrige økologiske landbruket i Norge.

Boken forteller en historie. Den er ikke skrevet som en fagdokumentasjon eller vitenskapelig avhandling. Kildehenvisninger er derfor ikke listeført. I teksten omtales kilder der det er relevant i tilknytning til sitater, og der det refereres til forskning og forsøk. Illustrasjon- og bildekrediteringer er oppgitt sammen med illustrasjonene og bildene, eller i tilhørende tekstfelt.

Til bokens målgruppe hører de som har en direkte tilknytning til landbruket, men også alle andre som er opptatt av matproduksjon og kulturlandskapspleie i et langtidsperspektiv. Omtanke for natur og miljø, dyrevelferd og ernæring må overstyre kortsiktige økonomiske hensyn. Håpet er at boken skal gi bidrag til et relevant og ansvarlig innhold i begrepet bærekraft i en landbrukssammenheng.

Deler av innholdet er referert fra forfatterens egen bok «Økologisk landbruk i Norge gjennom 90 år» (Debio 2022), som per 2024 også er publisert på nettsiden økologisk.no under tittelen «Historien om økologisk landbruk i Norge».



Landbrukskurset kan vise seg å bli mer aktuelt og fornyende i tiden fremover enn i de foregående hundre årene!

ETTERORD

«Kvalitet fremfor kvantitet» er et uttrykk som passer godt i en karakteristikk av biodynamisk matproduksjon og som også er dekkende for det biodynamiske landbrukets utbredelse. Fra å være nærmest enerådende som alternativ landbruksmetode i Norge frem til siste halvdel av 1970-tallet, spiller det biodynamiske landbruket en mer beskjednen rolle i 2024 regnet etter oppmerksomhet, antall gårdsbruk og omsetning av produkter. Fra slutten av 1970-tallet har andre økologiske driftsformer hatt en betydelig fremvekst og befestet en dominerende posisjon med langt flere gårdsbruk og betydelig større markedsandeler.

Per 2023 er det rundt 20 gårder som drives biodynamisk med Demeter-godkjenning i Norge. Flere av disse er relativt store og har allsidige plante- og husdyrproduksjoner. Andre driver etter biodynamiske prinsipper uten Demeter-godkjenning, enten som selvstendige gårds- og hagebruk eller knyttet til terapeutiske institusjoner.

Siden 1950-tallet har den praktiske utformingen av landbrukspolitikken i Norge kommet i stand gjennom avtaler mellom myndighetene og landbrukets organisasjoner. Men den politikken som har lagt føringer og rammebetingelser for valg av driftsformer har også blitt påvirket av forbrukernes forventninger og prioriteringer. Flere bønder vil nok legge om til biodynamisk og annen økologisk drift dersom rammebetingelsene blir bedre tilrettelagt. Det blir stadig mer anerkjent, for eksempel innen EUs landbrukspolitikk, at økologiske driftsformer har betydning utover å tilfredsstille forbrukernes ønsker om økologisk mat. Økologisk landbruk kan bli en viktig del av landbrukets svar på utfordringer knyttet til miljø-, klima- og ressursforvaltning. Dersom det settes politiske mål for utvikling av økologiske driftsformer ut fra et større samfunnsperspektiv, støttet av forbrukere, vil flere bønder bli inspirert og få mot til å legge om egen



gård. Ansvar for å utvikle bærekraftige driftsformer hviler ikke på landbruket alene, men også på myndigheter og forbrukere. Dette er en samfunnssak.

Landbrukskurset har utvilsomt bidratt til å dreie holdninger og praksis i retning av bærekraftige produksjonsformer ved å frembringe nye perspektiver på landbruksdrift og på landbrukets oppgaver i samfunnet. At dette bidraget har fått bred anerkjennelse, kommer blant annet til uttrykk i opprop fra 2022 og 2023 der organisasjoner knyttet til både økologisk og konvensjonelt landbruk oppfordret Stortingets næringskomité til å gjeninnføre statsstøtten til Biologisk-dynamisk Forening. Et hovedbudskap i oppropet fra 2022 var at slik økologisk landbruk kan beskrives som en spydspiss for utvikling av norsk landbruk generelt, fungerer det biodynamiske landbruket som en spydspiss for utvikling av det økologiske landbruket.

Denne boken beretter hovedsakelig om foranledningen til Landbrukskurset i 1924, om innholdet i de åtte foredragene og om hvordan metoden og tilknyttede initiativer innen foredling, omsetning og forbruk ble etablert i Norge. Det berettes også om den betydningen Landbrukskurset har hatt i vid forstand. Men det har også vært en intensjon å belyse et fremtidspotensial. Landbrukskursets idegrunnlag, kjennetegnet av helhetlige og langsiktige perspektiver, vil fortsatt kunne inspirere det øvrige økologiske landbruket, og landbruket i sin alminnelighet, til fornyelse og bærekraft – både miljømessig, sosialt og økonomisk. Erfaringer fra prinsippet om at hele gården legges om og funderes på kretsløpsprinsipper, er det beste eksempelet på dette.

Boken peker også på utfordringer knyttet til formidling av Landbrukskursets budskap på en måte som gjør det tilgjengelig og engasjerende for fagmiljøer og allmenhet. Formidlingsformen må alltid tilpasses forutsetninger i nåtid, slik Rudolf Steiner selv ga tydelig uttrykk for. Når folk flest lever adskilt fra landbruk og matproduksjon, slik som nå, kan biodynamiske gårder ha en svært viktig rolle i formidlingssammenheng. Opplevelsen av allsidig drift og aktiv kulturlandskapspleie vil være berikende for de aller fleste, også for fagpersoner. En tilnærming til biodynamisk landbruk gjennom kontakt til praksis åpner for en annen forståelse av driftsformens muligheter og verdi enn studier av Landbrukskurset alene.



Og videreutvikling gjennom forsøk og praksis må fortsette. En bedre forståelse av preparatenes virkemåter, og av formdannende krefters betydning for en sunn plantevekst, vil bidra til å avmystifisere det biodynamiske landbruket. Mer kunnskap om hvordan allsidige driftsopplegg og kretsløpsprinsipper kan bidra til å møte klima-, miljø- og ressursutfordringer vil ha den samme effekten.

Etter et studiearbeid om biodynamisk landbruk som Einar Grepperud ledet mange år tilbake i tid, uttalte en deltaker noe slikt: Steiner-antroposofi forstår jeg lite av, men Grepperud-antroposofi er noe helt annet! Utsagnet er et vitnesbyrd om hvilken betydning fremstillingsmåten og språkdrakten har for forståelse og for muligheter til å oppdage nye perspektiver og logiske sammenhenger.

Bønder som driver biodynamisk, har ulike utgangspunkt og tilnærminger. For noen er driftsformens forankring i antroposofi av størst betydning, andre er mer opptatt av den praktiske nytteverdien. Til sistnevnte hører vinprodusenter som begrunner bruk av biodynamiske preparater med forsøk og erfaringer som viser at preparatbruk gir de beste resultatene. Bondens kjennskap til antroposofi kan være liten eller fraværende. Og ikke alle vinkjennere har behov for å forstå biodynamiske preparaters virkemåte så lenge preparatene bidrar til å fremskaffe en kvalitet av ypperste klasse.

Dyrking av vindruer og produksjon av vin etter biodynamiske prinsipper synliggjør den biodynamiske driftsformens kvalitative fortrinn når det gjelder parametere som sødme, syre, smak og aroma. Erfaringer viser også at vinstokkene blir mer motstandsdyktige mot sopp og andre skadegjørere. Kvaliteten på biodynamisk vin har gitt godkjenningsmerket Demeter en spesiell status i restaurantbransjen og blant vinentusiaster i mange land.

Demeter-merkede produkter får i noen sammenhenger et pristillegg begrunnet med kvalitet. Den tyske butikkjeden EDEKA betaler per 2024 mer til Demeter-produsenter enn til dem som har økologisk godkjenning etter EUs regelverk, tilsvarende det norske økologiregelverket.

I en avslutning er det på sin plass å minne om Karl Døbelins ord i avisintervjuet fra 1965 gjengitt i ett av bokens kapitler: Vi har arbeidet i det stille og først og fremst samlet oss om oppgaven med å utvikle det



biologisk-dynamiske landbruket videre – for her er det enda mye å gjøre –, mens vi ellers har sett det slik at innstillingen overfor disse tingene måtte få gro frem hos den enkelte.

Døbelin kunne forene hjerne- og hjertekrefter med nøkternhet og ydmykhet, en kombinasjon som fortsatt må gjelde i arbeidet for å fremme biodynamisk landbruk. Idegrunnlaget, slik det fremstår i Landbrukskurset, har en iboende kraft som kan brukes til å forene produsent- og forbrukerinteresser i et felles ansvar for at landbruket igjen skal kunne bli en viktig bærebjelke i samfunnet, utover matproduksjon isolert sett.

Denne beretningen om Landbrukskurset, om Biologisk-dynamisk Forening og om utviklingen av biodynamisk landbruk i Norge, har hatt som mål å gi et overordnet innblikk i en historie som går mer enn 100 år tilbake. Utvalget av stoff og beskrivelser av ulike hendelser er selvsagt preget av forfatterens egne opplevelser og erfaringer. Andre ville kanskje ha vektlagt andre hendelser, personomtaler og aspekter. Sett på bakgrunn av det vidtrekkende nybrottsarbeidet som ligger til grunn for innføringen av biodynamisk landbruk, er det vanskelig å yte rettferdighet til alle som har bidratt i utviklingsarbeidet.

I hvilken grad Rudolf Steiners landbrukskurs vil få innflytelse på utviklingen av fremtidslandbruket, og hvilken betydning dette vil få for mennesker, dyr, planter og miljø, gjenstår å se. Men som denne boken har forsøkt å belyse, har Landbrukskurset et iboende potensial dersom idegrunnlaget blir sett i sammenheng med det ansvaret vi alle har for å forvalte matjord og biologisk mangfold for kommende generasjoner.



1.5. THE POTENTIAL POSITIVE CONTRIBUTIONS ON HEALTH, CLIMATE AND BIODIVERSITY IN CHANGING DIETS AND FROM FOOD FROM ORGANIC FARMING.

Astrid M. Kjellevold Hertwig and Jostein Hertwig

We have made a review of approx. 40 relevant scientific papers in order to find out potential positive contributions on health, climate and biodiversity in changing diets and from food from organic farming. Furthermore, and in particular the French BioNutrinetSanté study draws our attention to what could be seen as an "organic lifestyle".

Our work is an integrated part of the development of Bio districts/ Økoregioner. Below a few highlights from our findings:

Alternative diets offer significant health benefits and, if widely adopted, could reduce global agriculture's greenhouse gas emissions, reduce deforestation and associated species extinction, and help prevent diet-related chronic non-communicable diseases.

Organic farming and food have been confirmed to have a positive effect on health, climate and biodiversity as follows:

- Studies show associations between organic diets and significant positive benefits with all reported health areas such as overweight and obesity, metabolic syndrome, type2 diabetes and cancers.
- Organic/ Biodynamic in a 45 years trial resulted in 63% lower greenhouse gas emissions than conventional and all fertility and diversity indicators were better in the organic systems



Scientific papers in this study:

- Tillman & Clark demonstrates the environmental and health benefits of Mediterranean, pescetarian and vegetarian diets.
- The BioNutrinetSanté study shows a correlation between organic diets and health benefits, with significant positive effects on overweight and obesity, coronary heart disease, diabetes type 2 and some type of cancers.
- Two meta-studies by Rahman and Jiang show positive health effects of organic food.
- Biodynamic systems in the FiBL - DOK study produced 63% lower greenhouse gas emissions than conventional ones, and all fertility and diversity indicators were better in the biodynamic/organic systems.
- Arthur Granstedt et al. shows that net-zero greenhouse gas emissions can be achieved with ecological recycling agriculture, where greenhouse gas emissions are offset by, among other things, carbon sequestration in the soil.
- The EAT Lancet Commission presents a global framework for creating a sustainable food system, "The Planetary Health Diet".

HEALTH AND ENVIRONMENTAL EFFECTS - TILMANN & CLARK ¹

Alternative diets offer significant health benefits and, if widely adopted, could reduce global agriculture's greenhouse gas emissions, reduce deforestation and associated species extinction, and help prevent diet-related chronic non-communicable diseases.

Diets link the environment and human health. Rising incomes and urbanisation are driving a global dietary shift in which traditional diets are being replaced by diets higher in refined sugar, refined fats, oils and meat. By 2050, these trends would be a major contributor to an

¹ Tillmann and Clark, Global diets link environmental sustainability and human health, Nature (2014)

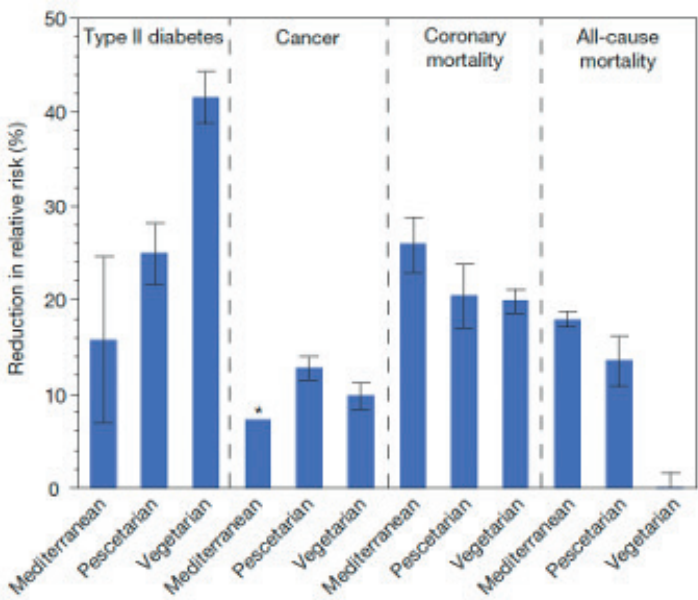


estimated 80% increase in global greenhouse gas emissions from agriculture and food production if left unchanged.

Moreover, these trends in dietary changes are greatly increasing the incidence of type 2 diabetes, coronary heart disease and other chronic non-communicable diseases that reduce life expectancy and life quality globally.

This study summarises results from ten million man-years of observations across eight cohort studies. For each study, reported health effect after statistical control is used to compare disease incidence in individuals who consumed typical omnivorous diets with those who had diets classified as Mediterranean, pescetarian or vegetarian.

These alternative diets offer significant health benefits and, if widely adopted, could reduce global agriculture’s greenhouse gas emissions, reduce deforestation and associated species extinction, and help prevent diet-related chronic non-communicable diseases.



HEALTH EFFECTS - BIONUTRINET SANTÉ²

These studies show associations between organic diets and positive benefits with all reported health areas such as overweight and obesity, metabolic syndrome, type2 diabetes and cancers.

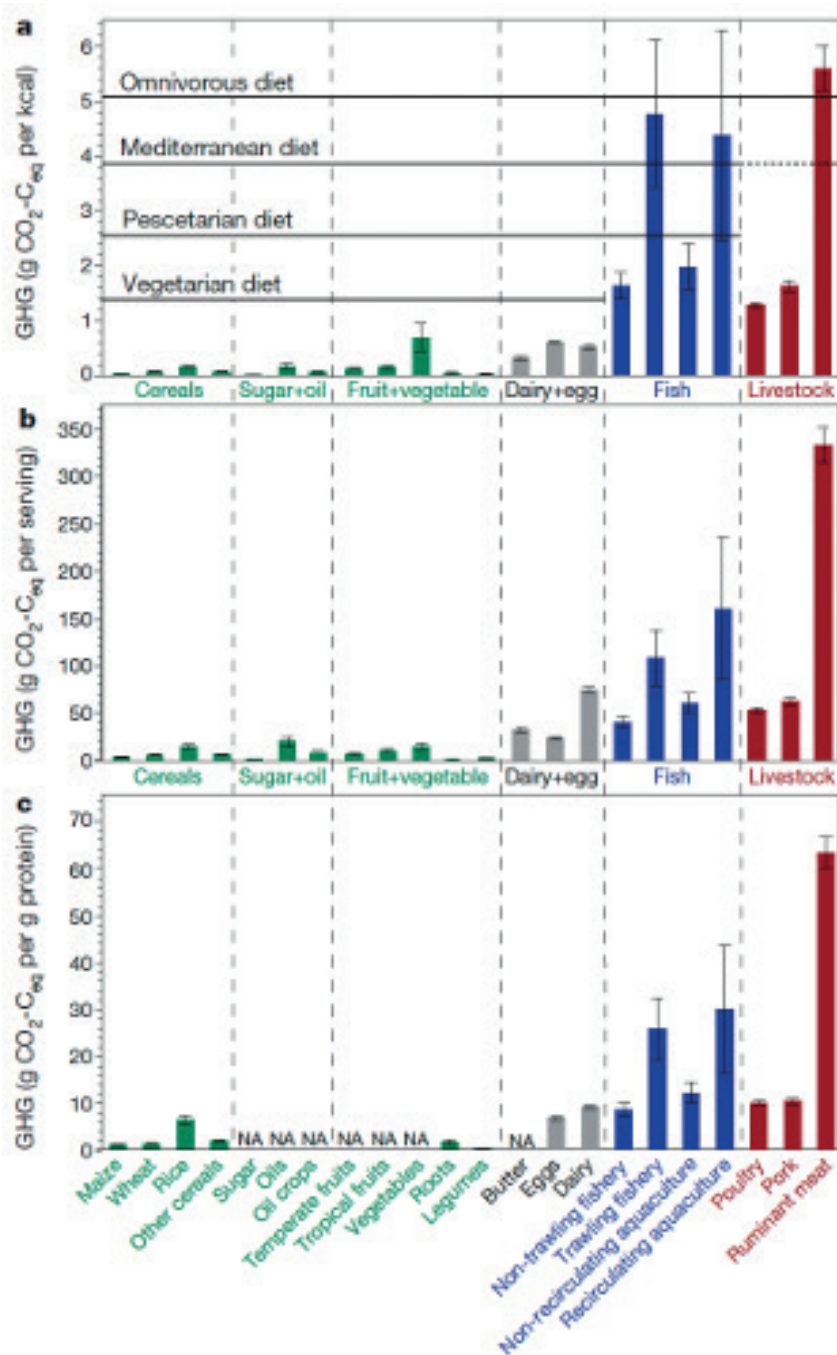
The NutriNet Sante Cohort Study is a web-based prospective study since 2009 of adults with the aim of studying the relationship between nutrition and health outcomes and examining the relationship with various dietary and nutritional determinants. From 2013 organic food was studied "BioNutrinetSanté". Up to 2020, the base has amounted to 170 000 persons.

A questionnaire surveyed people's habits across 16 food groups and identified organic frequency such as never, sometimes or mostly to make an organic profile which was matched with the prevalence of organic options for 264 food items to estimate the proportion of organic diet in a group. The model was adjusted for sociodemographic characteristics, lifestyle such as smoking and exercise, dietary patterns, BMI, etc.

Regular consumers of organic products show specific socio-demographic characteristics (women, higher level of education, more physical activity, less smoking, fewer low-income earners) healthier dietary patterns (more plant-based), more customised food based on nutritional recommendations.

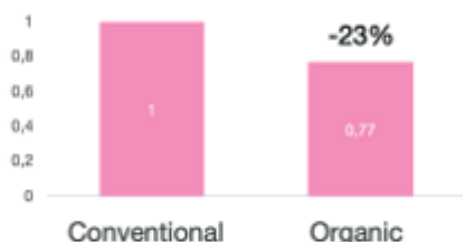
² Lairon et al, NutriNet-Santé cohort study (2021)





Relationships between nutrition and overweight

Relative risk of overweight

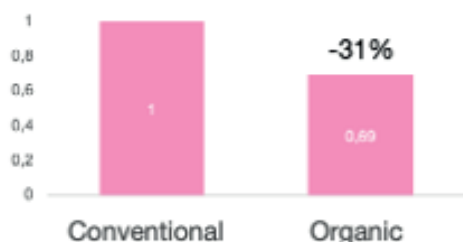


Parameters

- n = 62 200
- 77% women
- 3.1 year mean follow-up
- Organic food consumption refers to a mean of 70 %

Relationships between nutrition and obesity

Relative risk of obesity

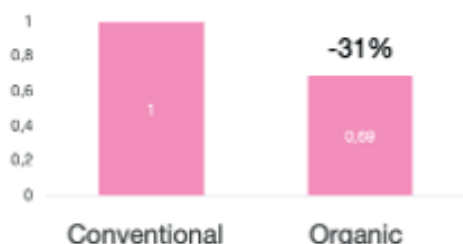


Parameters

- n = 62 200
- 77% women
- 3.1 year mean follow-up
- Organic food consumption refers to a mean of 70 %

Relationships between nutrition and metabolic syndrome

Relative risk of metabolic syndrome

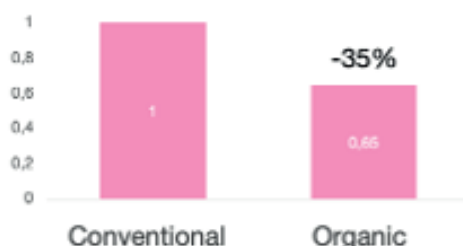


Parameters

- n = 8 174
- Both genders
- 3.1 year mean follow-up
- Organic food consumption refers to a mean of 62%

Relationships between nutrition and Type2 diabetes

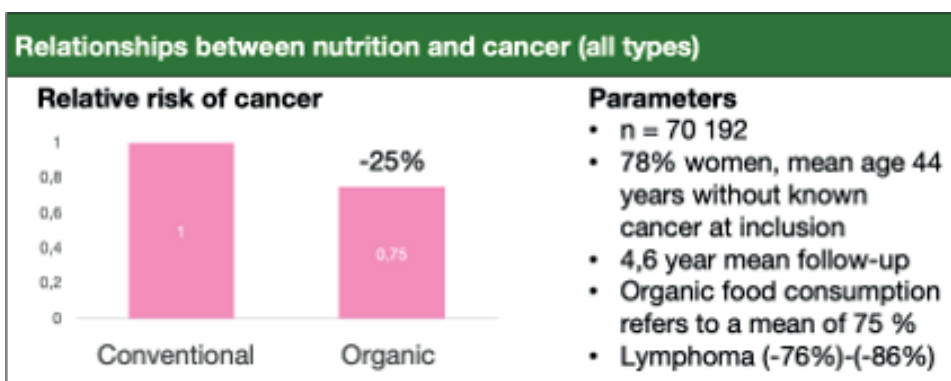
Relative risk of Type2 diabetes



Parameters

- n = 32 800
- 76% women, mean age 53 years
- 4 year mean follow-up
- Organic food consumption refers to a mean of 56 %
- 293 incident cases identified



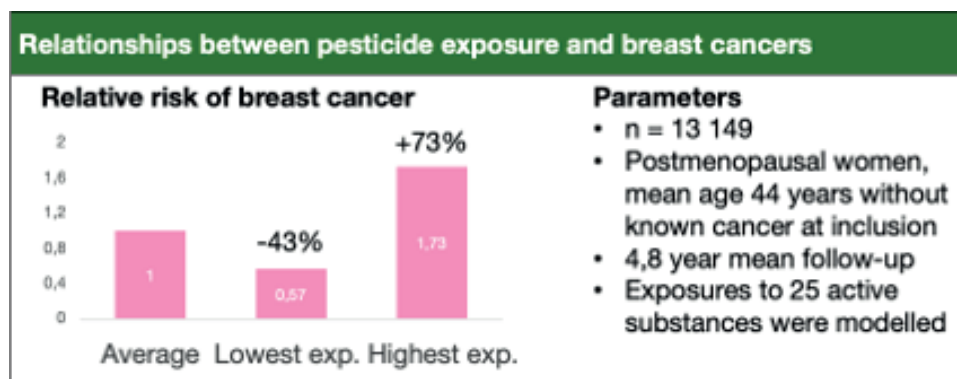


A sub-study shows a link between pesticides and breast cancer

Some pesticides, used in large quantities in current agricultural practices across Europe are suspected to have adverse effects on human reproductive health (breast and prostate cancer), as observed in agricultural settings. However, evidence on dietary pesticide exposure and breast cancer (BC) was lacking for the general population. We aimed to assess the associations between dietary pesticide exposure and risk of BC among postmenopausal women in the BioNutriNet Sante study.

In 2014, participants completed a self-administered semi-quantitative food frequency questionnaire that distinguished conventional and organic foods. Exposures to 25 active substances used in EU plant protection products were estimated using a database of pesticide residues related to agricultural practices,

The lowest exposure to synthetic pesticide mixtures was associated with 43% reduced risk of breast cancer. Highest exposure to synthetic pesticide mixtures was associated with 73% increased risk of breast cancer, especially in obese women (+413%)



HEALTH EFFECTS — META STUDIES BY RAHMAN ET AL³

Meta-study by Rahman et al «A Comprehensive Analysis of Organic Food» shows

positive health effects of organic food for obesity, blood nutrients composition and some forms of cancers.

In recent years, organic farming has become increasingly popular, but approaches to food production and its potential impact on consumer health and various environmental aspects are not fully understood. The aim of organic farming practices is to maintain the health of crop soils, sustain ecological systems and protect the environment as a whole.

Various health benefits have been associated with higher consumption of organic foods. This review identified some of these health benefits, including a reduction in obesity and body mass, BMI, improvements in blood nutrient composition, as well as reductions in maternal obesity and pregnancy-related risks of pre-eclampsia. Furthermore, consumption of organic food can reduce the development of non-Hodgkin lymphoma (NHL) and colon cancer.

After reviewing the existing literature regarding the nutritional value of organic foods, it was found that organic food contained higher levels of iron, magnesium and vitamin C. However, the evidence available to draw definitive causal links is still limited due to bias, short study lengths and confounding variables; thus, it cannot be concluded that the organic diet provides any related health benefits. In this review, key insights and statistical analysis from the available evidence were provided as well as challenges to evaluate the potential of organic food consumption to positively influence human health.

³ Rahman et al, A Comprehensive Analysis of Organic Food: Evaluating Nutritional Value and Impact on Human Health, Foods (2024), <https://doi.org/10.3390/foods13020208>



HEALTH EFFECTS — META STUDIES BY JIANG ⁴

Meta-study by Jiang et al «The effects of organic food on human health» shows positive health effects of organic food for obesity and other effects related to less pesticide exposure in organic food.

Although the nutritional composition of organic food has been extensively researched, there has been a lack of published data on its impact on human health.

This study shows that consumption of organic food was found to reduce pesticide exposure, and the overall effect on diseases and functional changes (BMI and male sperm quality) was noticeable. More long-term studies are needed, especially for single diseases.

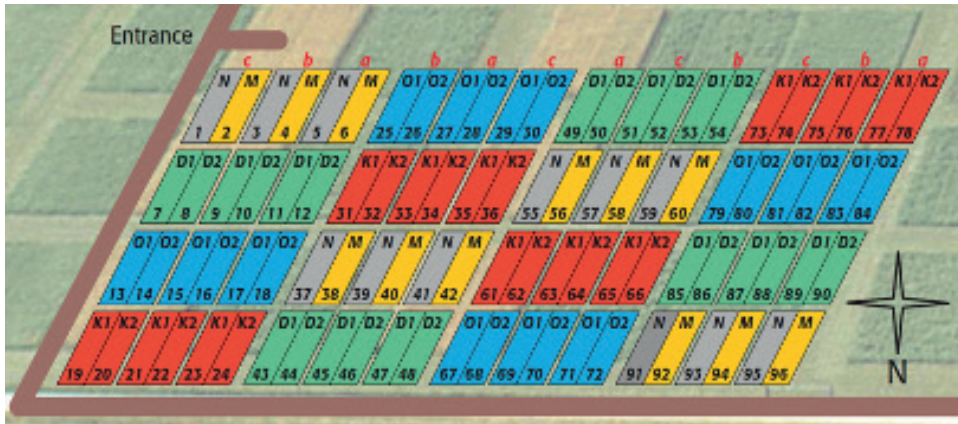
This systematic review aimed to investigate the association between organic food intake and health outcomes, including changes in in vivo biomarkers, disease prevalence and functional changes. Based on the included 23 observational studies and 27 intervention studies, the association between levels of organic food intake and (i) biomarker of pesticide exposure was assessed as «positively correlated», (ii) toxic metals and plasma carotenoids were assessed as «no correlation», (iii) fatty acids in breast milk was assessed as «insufficient», (iv) phenols was assessed as «positive» and serum parameters and antioxidant status were assessed as «inconsistent». For diseases and functional changes, there was an overall 'positive' association with organic food intake, and there were similar findings for obesity and BMI. However, evidence for associations between organic food intake with other individual diseases were judged 'insufficient' due to the limited number and size of studies.

⁴ Jiang et al, The effects of organic food on human health: a systematic review and meta-analysis of population-based studies, Nutrition Reviews (2023)



ENVIRONMENTAL IMPACTS - FiBL ⁵

FiBL compares biodynamic, organic and conventional systems since 1978



The Research Institutes of Organic Agriculture FiBL are governmental independent social institutions or non-profit organisations operating as foundations or associations in different European countries. Although legally independent in each case, they see themselves as part of the FiBL group, working in close partnership.

The FiBL Group is united by the goal of continuously developing organic agriculture along the entire value chain of the food system through research, knowledge transfer and advice, practice-oriented projects and public relations. Together with partners from the field, other research and advisory institutions, public bodies and non-governmental organisations in Europe and other continents, projects are implemented to secure nutrients and preserve the natural basis of life worldwide through organic farming and a sustainable food system.

The DOK experiment compares biodynamic, organic and conventional (integrated) farming systems since 1978, mimicking real farming practices divided into crop plots. The experiment is unique worldwide, so that soil and plant samples derived from the experimental plots serve as a reference for many national and international projects.

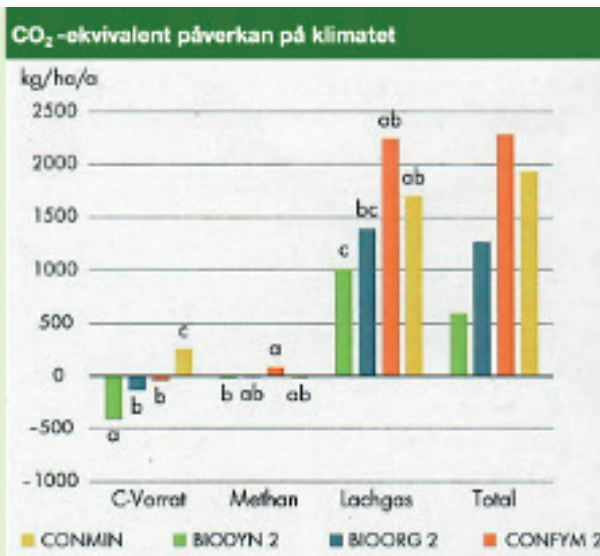
⁵ FiBL Dossier, Der DOK-Versuch (2024)



Various projects are currently being carried out in the area of soil quality and functions and plant symbioses. The evolution of soil organic carbon over time and the biogeochemical processes in soils are of paramount importance, especially in the context of climate change.

Biodynamic in DOK resulted in 63% lower greenhouse gas emissions than conventional

Overall, greenhouse gas emissions per unit area were 63% lower in BIODYN and 44% lower in BIOORG than in CONFYM.



Of the different farming systems, it was mainly the biodynamic system with normal fertilisation intensity (Swiss standards) that stored organic carbon in the soil.

The lowest nitrogen emissions were also measured in the BIODYN system. The high emission rates in CONFYM 2 and CONMIN are due to high levels of nitrogen fertiliser.

During moderate drought, the more diverse bacterial community in organically grown systems remains active for longer, which can have a positive effect on nitrogen mineralisation and thus on plant growth.

All fertility and diversity indicators were better in the organic systems



After 20 years of cultivation, all soil fertility indicators showed better values in the organic systems than in the conventional ones, and especially in the BIODYN systems.

The pH of the soils in the conventional systems had dropped so much that they had to be corrected by adding lime. The soils in the organic systems showed less tendency to siltation and better structural stability than in the conventional farms.

In the systems using more manure, the organic carbon content and stocks were constant. Without or with reduced organic fertiliser, soils lost organic carbon. With manure compost, the BIODYN 2 system achieved significantly higher levels of organic carbon than all other systems. The microbial biomass as well as its activity and efficiency were significantly higher in the organic systems than in the conventional ones.

Plant diversity in the organic systems showed more species and two to three times more germinable seeds than in the conventional systems. Moths, predatory beetles and spiders were about twice as common in the organic farms as in the conventional ones.

Organic fertilisation promotes the number and species composition of nematodes that feed on bacteria and plants. Nematodes feeding mainly on fungi were more common in the CONMIN system.

Soil fungi and bacteria develop very differently in the individual systems; bacteria were more strongly influenced by fertiliser intensity, while fungi were more affected by system differences. Mycorrhizal fungi on cultivated plants were more frequently detected in the organic and non-fertilised systems.



ENVIRONMENTAL IMPACTS - ARTUR GRANSTEDT ET AL ⁶

At farm level, net-zero greenhouse gases can be achieved with ecological rotational

Agriculture

The study is based on 30 Swedish organic recycling farms distributed across the country with different climates, soil conditions, sizes and production orientations. The farms have:

- Crop rotations with high proportion ($\geq 50\%$) of legume-grass swards (2-4 years); fixing nitrogen for subsequent crops and sequestering carbon in the soil, at least 400 kg C/ha and year (~ 1500 kg CO₂e)
- Integration with livestock (mostly ruminants) and manure recirculation.
- Low purchases of inputs, most are largely self-sufficient in feed and fertilizer (some exceptions exist that purchase more than 20% fertilizer or feed)

The results should be interpreted with caution, but the scenarios with adapted diets that can be produced by the example farms show that it would be possible to achieve a 90% reduction in the greenhouse impact of staple food consumption (calculated at the production stage of cereal products, meat, dairy products, potatoes, horticultural products and eggs) in Sweden - and this without importing either staple foods or agricultural inputs. However, the recirculation of plant nutrients within the country would need to be improved.

The food chain up to the consumer is not studied in the report, but was done in the BERAS study.

A food supply based on ecological recycling agriculture with current policy regulations would cost a little more to produce, but with the proposed changes in policy instruments and a reorganised diet, the shift could take place without increased costs for the consumer. The cost increases that arise for individual products are offset by the fact that plant products are cheaper than animal products when the diet is changed.

⁶ Granstedt et al, Framtidssäkrat jordbruk (2023)



HEALTH AND ENVIRONMENTAL EFFECTS - EAT LANCET⁷

INTRODUCTION

Food is the single most powerful lever to optimise human health and environmental sustainability on Earth. But food is currently threatening both people and the planet. A huge challenge facing humanity is to provide a growing world population with healthy diets from a sustainable food system.

While global food production of calories has generally kept pace with population growth, more than 820 million people still lack enough food, and many more eat either low-quality diets or too much food. Global food production threatens the climate and ecosystem and is the single biggest driver of environmental degradation and overshooting planetary boundaries.

There is considerable scientific evidence linking diets with human health and environmental sustainability. But the absence of globally agreed scientific targets for healthy diets and sustainable food production has hindered largescale and coordinated efforts to transform the global food system.

To address this critical need, the EAT-Lancet Commission has convened 37 leading scientists from 16 countries across disciplines including human health, agriculture, political science and environmental sustainability to develop global scientific goals for healthy diets and sustainable food production.

EAT Lancet presents a global framework for creating a sustainable food system

How food is produced, what is consumed, and how much is lost or wasted has a major impact on the health of both people and the planet.

The EAT-Lancet Commission presents an integrated global framework, providing for the first time quantitative scientific targets for healthy eating and sustainable food production.

⁷ EAT-Lancet Commission, Summary report: Food Planet Health (2019)



The Commission shows that it is both possible and necessary to provide 10 billion people with a healthy diet within safe planetary boundaries of food production by 2050. It also shows that the universal adoption of a planetary health diet would help avoid serious environmental degradation and prevent around 11 million human deaths annually.

But to protect the natural systems and processes on which humanity depends and which ultimately determine the stability of the Earth system will require a major food transformation.

The Commission calls for comprehensive action at multiple levels across several sectors, including a significant global shift towards healthy dietary patterns, major reductions in food waste and spoilage, and major improvements in food production methods. The research and data available are both sufficient and strong enough to justify immediate action.



1.6. ARKTISKMAT

Per Theodor Tørrisen

ArktiskMat-symposiet i Mosjøen ble dannet i 2012 og har sitt utspring som et omdømme- og rekrutteringsprosjekt i regi av Mosjøen videregående skole. Flere studieprogrammer engasjeres derfor i arrangementet, og involvering av elever ved Restaurant- og Matfag er spesielt prioritert. Ungdommene tilegner her seg verdifull fagkunnskap, erfaring og nettverk.

Gjennom de årlige symposiene og en rekke andre arrangementer har ArktiskMat etablert seg som en viktig og inspirerende aktør for kunnskapsdeling og kulturopplevelser innen matsektoren. Det som startet som en liten matfestival for lokalbefolkningen, har siden utviklet seg til å bli et internasjonalt anerkjent arrangement med deltakere og publikum fra Helgeland, Norge og verden. Over to dager i september samles kokker, matprodusenter, matentusiaster og bransjefolk for å lære, utforske og diskutere matrelaterte tema. ArktiskMat er en autentisk og inspirerende møteplass for foredrag, workshops, paneler, demoer og selvfølgelig fantastiske måltider i historiske omgivelser i Sjøgata.

Et av særtrekkene ved ArktiskMat-symposiet er det høye nivået av profesjonalitet i en relativ uformell og intim småby-setting. Under disse premissene har Mosjøen blitt en yndet arena for utallige Michelin-kokker og mateksperter, og inspirasjon, matkultur, bærekraft og kunnskapsutvikling er høyeste prioritet.

I samarbeid med Bodø2024 har ArktiskMat tatt et spennende steg ut av Mosjøen ved å lansere ArktiskMat «Roadshow». Dette konseptet har ført ArktiskMat til fantastiske nasjonale og internasjonale arenaer, inkludert Hurtigruta, Bodø, Seløy, Arendal, Tokyo, Tartu, Berlin og Venezia. Lokalmat fra Nord-Norge har blitt introdusert i nye settinger, og kombinert med lokale mattradisjoner og ingredienser fra hver enkelt lokasjon. Dette har skapt unike opplevelse som ikke bare handler om mat, men også om å utforske og forstå ulike steders matkultur.





Mye av virksomhetens suksess beror på å være åpen for nye ideer, jobbe på tvers av fagfelt og dele erfaringer og ressurser med andre. Deltakerundersøkelser viser også at ArktiskMat fungerer som en sentral HUB der folk har utvidet egne nettverk og samarbeidet om innovative prosjekter. I de kommende år vil vi fortsette i samme retning, med et mål om å være en synlig og relevant aktør i arbeidet med å fremme Nordland og Nord-Norge som en bærekraftig matdestinasjon.

FRA JORD TIL BORD, EN HELHETLIG MATUTDANNING I MOSJØEN

Mosjøen Videregående Skole, studiested Marka vil fra høsten 2024 bli et sentrum for flere studietilbud som totalt knytter hele matkjeden sammen. Studiestedet, tidligere kalt Vefsn Landbruksskole, ble etablert i 1967 og er i dag landsdelens største grønne naturbruksskole som tilbyr naturbruk og agronomutdanning. Her har høsting, slakting og sanking har vært en del av pensum i flere år gjennom YFF faget lokalmat og videreforedling. Gjennom de siste årene har det blitt satset på flere områder, blant annet med nytt internat, ny ridehall,





storfefjøs med melkerobot og tilhørende ysteri, jordbærtunell, bier og honningproduksjon. I skolegartneriet lærer elevene blant annet å dyrke tomater og agurker for salg i gårdsbutikken. Studiestedet har også en økologisk godkjent kantine som serverer frokost, lunsj, middag og kvelds alle ukedager.

Fra høsten 2024 vil hele restaurant- og matfag samlokaliseres med naturbruksskolen. Et nytt undervisningskjøkken med muligheter for å foredle gårdens ressurser bygges. Fra jord, fjord og bås til bord blir et sentralt begrep. Her vil elevene får mulighet til å følge hele verdikjeden, bl.a. ved å kunne ta melk fra egne kyr og i ysteriet foredle denne til smør, rømme og oster m.m. I tillegg deltar skolen nå i et Erasmus+ prosjekt sammen med restaurant og matfag og naturbruksskoler fra Danmark og Finland. Prosjektet som kalles "AgriCulinary" har en varighet på 3-år og har som mål å utvikle en felles læreplan for naturbruk og restaurant og matfag.

Mosjøen Videregående skole er også studiested for fagskolestudiene «reiseliv og opplevelser» og «bærekraftige matopplevelser». Sistnevnte studie har også blitt utviklet av skolen i samarbeid med forskningsinstitusjonen NIBIO. I tillegg representerer skolen en bred matfaglig kompetanse og nettverk, spesielt gjennom Nordnorsk Kompetansesenter MAT og prosjektet ArktiskMat.

ArktiskMat startet i 2012 som et omdømme- og rekrutteringsprosjekt i regi av Mosjøen videregående skole, og har senere vokst til et



internasjonalt anerkjent symposium. Flere studieprogrammer engasjeres i arrangementet, og involvering av elever ved naturbruk og restaurant- og matfag er spesielt prioritert. Ungdommene får møte og jobbe sammen med profesjonelle aktører og tilegner seg verdifull fagkunnskap, erfaring og nettverk. Gjennom samarbeidet med Bodø2024 har ArktiskMat også gjennomført en rekke andre arrangementer i Nord-Norge og Europa sammen med elever. Under åpningen av kulturhovedstaden var RM-elever fra både Mosjøen og Bodø med på å lage en pop-up i Glasshuset. Kreative småretter bestående av lokale råvarer ble servert til over tusen besøkende.

Skolen ser svært positivt på den økende populariteten til yrkesfagene, noe som på sikt vil føre til flere lærlinger og styrket lokal arbeidskraft. Den kommende samlokaliseringen av restaurant- og matfag med naturbruksskolen markerer en spennende fase i skolens utvikling som vil åpne opp for en helhetlig tilnærming til matproduksjon og -forbruk. Vi ser frem til å utforske de mange mulighetene denne integrasjonen bringer med seg, og å la elevene gå sammen om å utvikle innovative løsninger for fremtidens matbehov, samt øke forståelsen for bærekraftige matpraksiser og verdien av samarbeid på tvers av fagfelt.



1.7. EGNA

Camila Castro Hareide



*Satser på lokalmat: Daglig leder, Camila Castro Hareide fra Egna.
Foto: Drone Nord AS.*



EGNA BÆREKRAFTSENTER

En ny handleopplevelse venter på deg hos Egna, hvor vi går i spissen med bærekraftig handel og har skapt en unik arena for lokalmat fra vårt nærområde.

Bærekraftsenteret Egna huser ikke bare butikk, men også kafé, systue, møterom og et inspirerende miljø for deg som ønsker mer enn bare tradisjonell shopping. I samarbeid med lokale aktører skal vi legge til rette for nye, sirkulære forretningsmodeller og lokale verdikjeder. Egna skal bidra til at det skapes flere grønne arbeidsplasser, og tilby arbeidstrening til personer som av ulike årsaker har falt utenfor arbeidsmarkedet.

For oss betyr navnet Egna å se potensialet i de og det vi har rundt oss, og ta vare på det. Vi har en overbevisning om at alt og alle er egna til noe. Det handler om å finne styrken til den enkelte og dyrke den.

Egna skal være en plattform som gir lokale virksomheter, enten etablerte eller i oppstartfasen, en mulighet til å utforske markedet. I dag finner du et bredt utvalg av lokale matvarer, drikke, håndsydde produkter, keramikk, klær og overskuddsmaterialer på Egna. Målet er å legge til rette for sirkulær økonomi og bærekraftig handel. I vår lokalmat-avdeling ønsker vi å korte ned på verdikjeden og legge til rette for at lokale produsenter sitter igjen med en større del av overskuddet.

HVORFOR LOKALMAT?

I dag finnes det få salgsmuligheter for lokale produsenter i Nordland. Mange sliter med å få endene til å møtes, og lokale produsenter er gjerne avhengige av eksterne distributører for å selge produktene sine. Med flere ledd i distribusjonskjeden som skal ha sin del av inntjeningen, fordyres produktene og lokalmaten ender opp som luksusvarer. Overskuddet som burde gått til lokale aktører, ender opp hos de større tilbyderne.

Med disse prinsippene og vårt fundament, var det naturlig at lokalmat ble en del av Egna. I april 2023 styrket vi satsingen ytterligere, med mål om å bli en attraktiv arena for lokalmat fra vårt nærområde.





Arctic Choco: I hyllene på Egna finner man sjokolade fra Arctic Cabins i Misvær. Foto: Drone Nord AS.

SMÅ KVANTUM OG LANG HOLDBARHET

Vi begynte i det små. Egna var en nyetablert bedrift med begrenset ressurser for å ta høy økonomisk risiko. Vi kjøpte små kvantum og produkter som hadde lang holdbarhet. Det tok ikke lang tid før markedet oppdaget tilbudet og etterspørselen økte. Hver måned økte salget litt, og vi fikk muligheten til å utvide sortimentet med nye og spennende produkter fra lokale produsenter.

Egna har en sirkulær forretningsmodell. Målet er ikke å oppnå størst mulig profitt, men at driften skal finansiere seg selv. Dermed var vi nøye med prissetting av produktene i butikk, for å være trygg på at lokale produsenter fikk godt nok betalt for jobben, samtidig som produktene er rimelig nok til å treffe et bredt kundegrunnlag.

For å utvide sortimentet åpnet vi også opp for at utvalgte produsenter fikk leie hylleplass gratis på Egna, for å selge direkte til kundene uten å betale oss for den servicen. Her har vi blant annet hatt inne kjøttprodusenter fra Nordland som har tilbudt produktene sine eksklusivt på Egna, med liten risiko for oss. Ved å investere i disse bøndene, gir man dem en større sjanse for å få mer rettferdig betalt for deres arbeid.





Satser på lokalmat: Bredt utvalg av produkter fra lokale aktører. Foto: Drone Nord AS.

Etter seks måneder, var det en glede å se at julemarkedet ble en suksess på Egna. Vi siktet oss i riktig retning, og publikum hadde endelig begynt å assosiere navnet vårt med lokalmat.

RETTFERDIG HANDEL

I dag tilbyr vi et bredt spekter av lokalmat fra Alta i Finnmark, til Lovund i Nordland. Vi selger kaffe fra tre ulike kvalitetsbryggeri i Nordland, og vår eksklusive te-leverandør henter etisk te fra hele verden. Selv om kaffe, te og sjokolade ikke plantes i Norge, er det viktig for oss å samarbeide med leverandører som støtter rettferdig handel og har de samme sosiale verdiene som oss.

I sortimentet vårt har vi også valgt å ta inn et bredt utvalg med norskproduserte drikker, alt fra økologisk juice til kombucha og alkoholfri alternativer. Vi er stolte over å ha ett av de beste tilbudene i Nord-Norge. De fleste av produsentene våre er oppstartsbedrifter, og vi håper at Egna kan bidra til at de får en bedre markedspenetrasjon ved å samarbeide med lokale leverandører.





Kaffe fra kysten: Egna tilbyr kaffe fra Lovund. Foto: Drone Nord AS.

I mars 2024 arrangerte vi vårt første «Lokalmat-marked» på Egna, og vi er stolte over at arrangementet ble svært vellykket. Alle produsentene meldte om godt salg, og det er tydelig at vi har klart å etablere Egna som et sted man drar for å kjøpe lokalmat.

Etter hvert som volumet øker og produsentene får muligheten til å selge mer, håper vi at det også skal bidra til at det blir enklere for restauranter i Nordland å bruke mer lokal mat i menyene sine. I dag er sortimentet hos de større grossistene lite, og prisen på importert mat er langt rimeligere. Ringvirkningen av å investere i lokale produsenter som får økt sitt volum, vil gi oss en større matsikkerhet i Nord-Norge.

På sikt er ambisjonene til Egna å utvide rekkevidden til kjøtt-, ost- og grønnsaksdyrkere i Nordland og etablere oss som en distributør av matvarer fra Nordland til resten av Norge. Dette vil være et prosjekt som tar tid, spesielt siden vi utfordrer noen tradisjonelle økonomiske modeller. Vi har tro på en sirkulær forretningsmodell som sikrer rettferdig godtgjørelse til produsenter, samtidig som driftskostnadene dekkes. Hvis vi også inkluderer mennesker som trenger en hjelpende hånd til å komme seg tilbake i arbeidslivet, er dette riktig vei å gå. Egna skal bidra til en fremtid med større matsikkerhet og der ulikheter og utenforskap ikke lenger er et tema.



1.8. HANSALIM OG REKO-RING BEVEGELSENE

Andrew McMillion

Å TILPASSE SEG TIL DET GODE LIVET

Mennesker er i konstant jakt etter oppskriften på et godt liv. Dette gjenspeiles i hva vi verdsetter, og vi verdsetter det som er nærmest våre hjerter og drømmer. Det ser imidlertid ut til at det er litt av en kamp å oppnå det gode liv. De fleste mennesker har ikke tilgang til rikdommen eller plassen de trenger for å leve det livet de ønsker å leve. Videre er mennesker vanligvis plassert i systemer som er basert på logikk som reduserer sjansene deres for å leve det gode liv.

Dette var min erfaring fra bylivet der jeg drømte om å seile og om en rolig landlig tilværelse. Fra tid til annen hadde jeg opplevelser av å være i havets rytme eller høre vinden gjennom trærne og lukten av skogsjord. Roen i disse opplevelsene sto i sterk kontrast til hvordan jeg levde. Det ligner noe i Ciceros konklusjon at «hvis man har en hage og et bibliotek, har man alt man trenger».

I løpet av årene har jeg gradvis flyttet livet mitt bort fra ting som forårsaket meg stress og smerte, og over til et langt enklere liv omgitt av naturlig skjønnhet og kreativitet. Jeg kjøpte en liten gård rundt en time fra Oslo og kom i gang med hagearbeid. Somrene brukte jeg på å jobbe utendørs på gården, og vintrene på biblioteket. Jeg innså at det jeg verdsatt hadde lite å gjøre med å eie eller vedlikeholde gården og kom ganske enkelt fra å tilbringe tid fordypet i et nett av organisk liv som jeg var dypt knyttet til.

I 2015 hadde KVANN- Kunnskap og Vern av Nytteplanter i Norge stiftelsesmøte på Gamle Hvam. Jeg deltok og ble inkludert i et blomstrende nettverket som gradvis førte til at jeg avla opp min egen lokalt tilpassede variant av gresskar og andre grønnsaker. De neste årene gikk jeg i retningen av selvforsyning og etter hvert til gartneri.





Jeg drømte om nye design for drivhus som ville være en forbedring av tunneldesignene som er mest vanlige. Hva om vi kunne lage bål inne i drivhuset om kveldene når solen gikk ned, og vi kunne fortsette å nyte å være ute?

Jeg tenkte uendelig på denne drømmen om en ny type drivhus designet som ville bringe meg nærmere planter og nærmere et stabilt mikrokosystem. Jeg delte denne drømmen med Alvdal Økolandsby og designet en Wallapini for dem som de bygde inn i siden av et fjell.

Thomas Snellman kom til Hvam i 2017 for å utvide Reko-ring-bevegelsen, og vi startet Norges første Reko-ring. Det var en fornøyelse å se bevegelsen eksplodere over hele landet i årene etter. Å finne nye måter for bøndene å få produktene sine til kunder uten lange logistiske kjeder, tungvinte kontrakter og regler, samt å skape grunnlaget for ny matkultur, ble mitt hjerte nærmere og nærmere.

Jeg brukte mange år på å utvikle meg sammen med mange plantearter i energien til sol, vann og jord. Jeg vil beskrive denne endringen som en slags dans som naturen genererte en følelse jeg siden har kalt økosystemresonans. Det er umulig å omsette en følelse som dette til ord, og jeg skulle ønske det var noe som kunne oppleves av alle, siden jeg er sikker på at vi ville se et raskt kulturskifte hvis folk kjente gleden ved å danne en dyp resonansforbindelse til en blomstrende økologi. (se www.mcmillion.no)





Når du sparer frø fra samme sted generasjon etter generasjon, er det smertefullt å flytte dem til et nytt sted. Dessverre skilte min kone og jeg lag i 2021, og vi måtte selge gården. Jeg mistet ikke bare familien min, men også forbindelsen til landet og plantene som har utviklet seg sammen på et sted over mange år. Jeg hadde nå ikke lenger råd til å kjøpe en ny gård og prøvde i stedet å bruke kunnskapen jeg hadde fått gjennom årene med å bygge opp økosystemet på gården min til å lage en ny strategi for hvordan jeg skulle komme tilbake til den resonansfølelsen av dyp forbindelse.

Gjennom en lang kjede av synkroniteter endte jeg opp med å leie jord og leie et vakkert gammelt våningshus på Rolstad Gård. Jeg tilbrakte den første vinteren der og leste dypøkologer som Deloris LaChapelle og Sigmund Kvaløy Sætereng som skrev om visdommen til eldgamle kulturelle praksiser og ritualer forankret i en dypere tilknytning til naturen. Dette ga meg kreativ energi til å tenke nytt om hva jeg kunne gjøre for å danne en ny forbindelse til et nytt land.

Jeg begynte å designe en ny type mobil drivhusstruktur. Jeg ønsket ikke å investere i eiendeler som bandt meg etter nettopp å ha opplevd tapet av gården min. På våren felte jeg 30 unge trær i skogen i nærheten og bestilte en membran fra Artict Lavvo i Kautokaino. Resultatet ble et nytt mobilt drivhus inspirert av tipien.

Det mobile drivhuset gjorde det mulig for meg å dyrke en stor avling





med grønnsaker og ga oss et herlig kulturelt rom hvor vi kunne nyte kvelder og netter utendørs i nær tilknytning til naturen. Jeg fikk endelig oppleve gleden ved et drivhus med bål i sentrum. Ved å gjenta eldgamle mønstre av enkle strukturer brukt av urfolkskulturer rundt i Arktis i århundrer, var jeg i stand til å tilpasse designet for å bringe lys og planter nærmere sentrum.

Dette har siden utviklet seg til flere nye design og jeg knyttet meg til arkitekten Margit Klev ved Outline Arkitektur som også hadde funnet gleden ved å bringe naturen nærmere hjemmet sitt ved å tenke nytt om veggene som skiller oss fra elementene. Margit lever i sitt egent Natur Hus (hus i drivhus). Sammen begynte vi å utvikle flere nye mobile strukturer som tar sikte på å gjøre livet enklere for småbønder, gartnere og skoler å koble seg til planteverden.

Et annet sett med synkroniteter førte til at jeg deltok på en Nordic Regenerative Food Network-samling, inspirert av en bevegelse i Sør-Korea kalt Hansalim. De var bønder som dannet en krets av gårder i 1986 utenfor Seoul som har spredt seg jevnt og trutt og nå danner et nett som dekker 2300 husstander som dyrker og distribuerer økologisk, lokalt dyrket mat til over en million forbrukere. Hansalim sikter mot en tilstand av likevekt mellom bønder og deres gårder, mellom forbrukere og produsenter, og mellom alle nettverkene det er knyttet til, basert på et verdensbilde inspirert av økologi. Det ligner på Natural Farming, Permaculture, Holistic Management og Regenerative Farming, men fokuset er mer på sunt fellesskap.





Det er ikke godt kjent utenfor Korea, men Mosim og Salim Research Institute har nylig startet samarbeid med University of Sussex for å bygge bånd med andre i Europa som deler en visjon for sosial-økologisk transformasjon. Dens visjon er en ny sivilisasjon som forener natur, samfunn og mennesker som en og tar sikte på en syntropisk fremvekst av bottom-up-løsninger fra nettverk av økologiske gårder sentrert om sunn mat, jord og fellesskap.

I hovedsak ønsker de å flytte kultur bort fra den destruktive entropien til lukkede systemer mot kreativ syntropi i åpne økologiske gårdsnettverk. Et system, sier deres manifest, «som forblir isolert og avskåret fra omgivelsene produserer og akkumulerer entropi eller oppbrukt energi. Når strukturen går fra orden til uorden, bukker den til slutt under for varmedød. Så går den dystre sannheten som termodynamikken lærer oss.

Dagens industrielle sivilisasjon er en verden som ligner en isolert maskin: den forblir avskåret fra miljøet, det vil si det økologiske systemet. Når menneskeheten lever innenfor en slik sivilisasjon, ser det også ut til å føre en isolert tilværelse avskåret fra sitt sosiale og økologiske miljø. I følge termodynamikken opplever et isolert system uunngåelig døden. At den triste skjebnen til den industrielle sivilisasjonen, som er styrt av prinsippet om entropi, bare kan ende i ødeleggelse var altså allerede antydnet i den mekanistiske modellen; dens eventuelle implosjon hadde vært forutsigbar fra begynnelsen.





Likevel, det som imploderer og blir ødelagt er det utdaterte skallet til den mekanistiske sivilisasjonen, ikke menneskeheten selv. Det er fordi mennesker representerer livet, som fortsetter å utvikle seg kreativt.» (Hansalim-manifest: 2021)

«HANSALIM» VED HANSALIMS FRØFORSKNINGSSENTER

Det Hansalim-inspirerte Nordic Regenerative Food Network vokser og inkluderer dypøkologer, Slow Food-nettverket, skoler og urbane jordbruksprosjekter.

Reproduksjon av økologisk kunnskap og frø er kjernen i det jeg ønsker å bidra med i dette voksende nettverket. Andre vil bringe kunnskap om agroøkologisk skogbruk, snekring, arbeid med lokale materialer, dyrking av sopp, birøkt og alle bitene som er med på å skape et samfunn som er dypt knyttet til landet.

De norske frøsparerne har brukt de siste årene på å fokusere på historiske hager i Schubelers-nettverket. Nå går vi for fullt og har dannet et nytt laug som satser på undervisning om frø og nyttig plantekunnskap til skoler og barnehager. Å knytte visdommen fra gårder, museer og botaniske hager til neste generasjon er en form for kunnskapsreproduksjon som virkelig trengs. Eldre ledere med visdom som bryr seg om kultiverte og naturlige steder bør knyttes til neste generasjon i et nett som deler gleden av livet som vi alle er knyttet til.





Jeg kan se utviklingen av dette nye nettverket utvikle seg til en blomstrende kultur som kobler sammen og deler ressurser av frø, kunnskap, mobile strukturer og andre ressurser på en måte som er kreativ og knyttet til bestemte steder. Disse stedene danner øyer som er knyttet til en slags dypt forbundet skjærgård.

Disse resonerende øyene samler seg rundt lokalt tilpasset matkultur som plasserer syntropi, økologisk helse, samarbeid og kreativt responser til polykrisen. Jeg ser denne fremvoksende kulturen ikke som å vokse mot en eventuell oppskalering, men snarere for å samskape rom som gjør økologisk visdom til et adaptivt handlingsnettverk som har kimen til å spre seg for å danne nye mycelnettverk som til slutt kan flytte kulturens pendel. Som nobelprisvinneren Illya Prigogine sa det «Når et komplekst system er langt fra likevekt, har små øyer av sammenheng i et hav av kaos kapasitet til å flytte hele systemet til en høyere orden.»

Polykrisen vi befinner oss i er raskt på vei mot ubalanse. Det påstår de som befinner seg i dette hav av kaos å danne disse øyene av sammenheng, og enda bedre, å knytte disse øyene sammen til en øygruppe av ro til tross for stormfull hav. Sammenhengene må være forankret i god økologisk kunnskap og praktisk interaksjon med lokale økosystemer. Lokalt tilpassede nettverk av mennesker på gårder som jobber tett med hverandre og økosystemet på plass, kan dukke opp fra havet av uorden og entropi med kreative reaksjoner som alene virker



meningsløse, men når de kobles til nett, vil danne en ny kultur som kan skape en høyere økologisk og sosial orden. Det er til det langsomme, organiske, enkle livet jeg har tiltrukket meg. Bort fra verden dominert av maskiner og mot et sunt, levende samfunn.

Min vei til det gode liv på landet har vært lang. Å måtte tjene penger på å eie en gård og så miste den gården har vist meg at det finnes enklere måter å forholde seg til et sted på som ikke inkluderer eierskap. En del av visdommen til urfolks verdenssyn er at ingen egentlig eier land. Vi er en del av det, og det er dannelsen av relasjoner til land og økologi på steder som betyr noe.

Med bønder som sliter med å betale lånene sine og byfolk som ønsker mer tilknytning til sunn mat, er en del av løsningen å designe gårder som bringer flere mennesker til dem i et system av samarbeid og integrering. Hvis du har enkel mobil infrastruktur som et drivhus, en tohjulstraktor og grunnleggende hageverktøy og kombinerer riktig bruk med økologisk kunnskap og lokalt tilpassede frø, kan du dyrke all maten du trenger og leve et sunt og meningsfylt liv. Styrken til denne nye kulturen ligger i dens tilpasningsevne som, i likhet med mycelium, vil spre seg organisk for å knytte livet sammen, bryte ned de døde og gi nytt liv i prosessen.

Andrew McMillion er styremedlem i KVANN og Slow Food Oslo. Han fokuserer på lokalt tilpasse frø til regenerative småbruk, skolehager og hobbyfrøsparere, og underviser på skoler i Oslo-området

www.mcmillion.no



1.9. LOKALE FRØ — LOKAL BEREDSKAP — NASJONAL VERDI

Astrid Olsen

I 2009/10 var det uår for frødyrking i Sør-Sverige. Det førte til underskudd av rødkløverfrø for dyrking i Norge. Gårdsdrift trenger gode såfrø, tilpasset forholdene de skal vokse og overvintre i. For økologisk gårdsdrift er det nødvendig å dyrke rødkløver eller andre belgvekster i enga for å gi ei god avling. Belgvekster har Rhizobiumbakterier på røttene. Bakteriene henter nitrogen fra lufta og omdanner nitrogenet til plantetilgjengelig nitrogen. Opplevelsen av ikke å få tak i en så viktig innsatsfaktor for gårdsdrifta var en vekker. Hvordan er såfrø sikkerheten for landet vårt?

Jeg hadde samtaler med mange, fra forskningsledere til daværende statsråd Brekk, uten å bli betrygget. Avtaler med bl.a. Russland og Sverige om frødyrking var til lite hjelp, og utfordringene vil bli større med økende klimaendringer og krevende vær- og vokseforhold. Hvordan berger vi såfrø for framtida?

Gjennom Norsk Bonde- og Småbrukarlag er vi medlemmer i La Via Campesina, en organisasjon med småbønder og jordløse over hele verden som medlemmer. Vi er kjent med kampen mellom lokale småbønder og internasjonale selskap om eiendoms- og bruksretten til lokale såfrø. Såfrø er liv og framtid i alle lokalsamfunn!

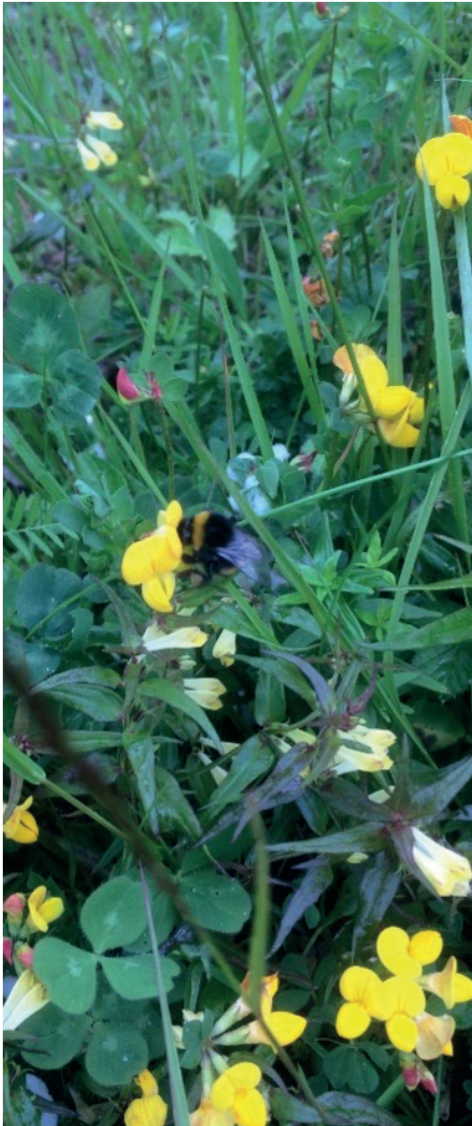
Vi lever i lokale økosystem, med natur, planter og insekter som har tilpasset seg våre lokale klimasoner. Skal vi møte klimautfordringene, ivareta matsikkerhet og det biologiske mangfoldet er vi avhengige av helheten.

Historisk samlet man såfrø som lå igjen på låven når tørrhøyet var brukt opp, og brukte frøene til å så enga på nytt. Det biologiske mangfoldet ble opprettholdt. Med bakgrunn i ny kunnskap kan vi høste såfrø fra lokale plantearter, samtidig som vi har helheten i det lokale økosystemet i tankene. Vi trenger blomsterenger som en naturlig del av by- og bygd livet, og landbruket.



NIBIO har utviklet en «nordnorsk blomstereng» - ei frøblanding for nord-norske forhold. Dette er en god begynnelse, men vi trenger å lære mer om frø, vekstforhold og lagring. Vi trenger at flere har lokalkunnskap om frø, lokale planter og deres fortrinn som mat og leveforhold for insekter, dyr og mennesker.

Når Beiarn og Bodø Bonde- og Småbrukarlag setter «Høsting og tørking av frø» på dagsorden sammen med Bodø2024, er vi flere som ønsker å lære å høste både kløver og andre lokale frø. Ervervet kunnskap vil vi spre som ringer i vann til andre lokallag og interessegrupper.





DEL 2

EKSEMPLER FRA PRAKSIS





2.1. JORD I NORD

Gry Vedal (gry.vedal@gmail.com)



Jeg driver et lite personlig selskap som heter Jord i nord. Primært arbeider jeg for å styrke kunnskapen om dyrking av grønnsaker i nord. Jeg har mange år bak meg som deltaker i småskala landbruk i Bodø. Innenfor landbruk er jeg utdannet agronom, og jeg har tatt en bachelor i regenerativ utvikling og nyskaping i et ruralt perspektiv. Jeg har arbeidet for Bodø Andelslandbruk SA som har hatt 2 åkre og mange spennende dyrkingsprosjekter over flere år. For tiden arbeider jeg med Geitvågen Parseller, som er en byhage i Bodø. Der har medlemmene hver sin pallekarm og lærer om dyrking for seg selv og i felleskap. Jeg er selvsagt også en ivrig hjemmedyrker. Gry Vedal, 52 år.

HJEMMEDYR KING - EN BONUS TIL SAMFUNNET ELLER ET REELT BIDRAG TIL SELVFORSYNING I NORD?

I en by på størrelse med Bodø kreves det en viss mengde med grønnsaker for å svare for etterspørselen fra befolkningen. I Norge spiser vi ca 80 kg grønnsaker i året per person. Når det oppgis at vi i Norge har en selvforsyningsgrad på rundt 40 %, gir det oss et bilde av det volumet som må importeres her til landet.

Hvis det som spises lokalt også må dyrkes lokalt kreves det en viss mengde matjord. Når det kommer til hjemmedyrking er det pallekarmen som er blitt en vanlig måte å dyrke på i mindre skala. Hvor mye kan så hver enkelt dyrke i en pallekarm for å bidra til egen selvforsyning?

Antall kg er avhengig av hva man dyrker. Poteter og gulrøtter gir både mengde og kilo, salat og urter gir mengde, og rotvekster gir kilo men ikke så stor mengde på grunn av større planteavstand. Dyrker man smart, høster og sår nytt underveis, kan det bli både mengde og vekt i





en pallekarm. Mellom 5 og 8 kg skal være mulig å oppnå i en pallekarm i løpet av en sesong.

Å plante et frø, og følge dets vei fra spire til plante til noe man høster og spiser, må være en av de største mestringsfølelsene vi mennesker kan få kjenne på. I lys av krig og pandemi, og med usikkerhet rundt matforsyning i fremtiden, vil det å kunne dyrke sin egen mat være det viktigste vi kan bedrive. Det er hardt arbeid å dyrke mat for hånd, men det er også en kilde til glede og felleskap mennesker imellom.

Samfunnet i dag er bygget for å gjøre det enklest mulig for mennesker i travle hverdager. Samtidig sitter mange alene i hver sine boliger, og har kun kontakt med andre via nettet. Jobber man hjemmefra trenger man ikke engang å gå ut døra. Det forskes og jobbes for å finne nye og bedre løsninger for det meste. Vi vil bli bedre, større og drive smartere.

Men det å effektivisere matproduksjonen i Norge, har dessverre vist seg å bli til en reduksjon av den. Det dyrkes knapt grønnsaker i nord, og mesteparten av maten vi spiser her i Norge importeres. Vi har kommet til et paradigmeskifte i hvordan vi ser på dette med lokal matproduksjon. Det kreves en endring i samfunnet, og folk vil gjerne dyrke mer av maten sin selv. Mange vil ta vare på lokal matkultur og stedsegne tradisjoner. Man er stolt av hvor man kommer fra, og vil gjerne vise det frem. Lokale råvarer er det som folk vil ha i dag.

Også i nord ønsker vi å ta tilbake selvhusholdstanken. Tradisjonelt har man dyrket mest potet, gulrot og kålvekster i her. Mange av jordene til småbruk rundt om har lagt brakk i lang tid, fordi det har vært ulønnsomt å dyrke grønnsaker i nord. Det har også plantet seg en tanke om at i nord kan det bare dyrkes gress, det er for kort sesong for grønnsaker og korn. Dette utdaterte synet er i ferd med å snu, for nå vet vi at det finnes herdete sorter som dyrkes også i nord. Kålvekster trives i et kjøligere klima, og gulrota blir søtere under midnattsola.

Felleskapshager, byhager, parsellhager, skolehager, nabolagshager, andelslandbruk og markedshager er nye måter å dyrke sammen på i et urbant perspektiv. Sammen med flere kan man dyrke og høste mye av sin egen mat i et felleskap. Det skaper både trygghet og matsikkerhet, å være flere sammen om å produsere grønnsaker.

Det som også er fantastisk med disse felleskapshagene, er at man kan



lære seg nye og utvidete kunnskaper om dyrking, høsting og lagring av grønnsaker. Man får mot til å prøve, og mestring når man kan høste sin egen mat. Som en ekstra bonus får man mye utetid i fri luft, og får oppleve de ulike skiftninger i vind og vær og hva det gjør med våre dyrkingsprosjekter.

«Det snakkes alltid om at den som ikke arbeider, heller ikke skal ete. Det er bare få som skjønner, at den som ikke eter, heller ikke kan arbeide.» Hjortronlandet, Sara Lidman.

Som hjemmedyrkere kan vi oppleve at en avling ikke blir helt som vi har tenkt oss. Det kan være utfordringer knyttet til vær, vann og gjødsling. Kanskje ble gulrøttene bare spiker, eller bladbeten og salathodet til et tre. Men det er jo allikevel mat som vi kan spise. Ferske gulrøtter er veldig lettspiste, og hvis bladbeten er blitt bitter kan den kanskje bli til bordpynt.

I et selvhusholds perspektiv er det utrolig hvor kreativ man blir. Alt kan stort sett brukes til noe. Små utgaver av grønnsaker kan helt fint brukes som mat. Bare tenk på hvor godt det er med småpoteter med olje og krydder på, bakt i ovnen. Og ikke minst hvor dyrt det er å kjøpe disse i butikken. Små utgaver av betes, neper og rotgrønnsaker, ser veldig lekke ut når de kokes og bakes hele. Samt at de får litt kortere koketid. Litt dovne tomater blir til en nydelig tomat saus, og har du høner i nabolaget vil de bli kjempeglade for en slapp squash.

I dyrtider blir vi tvunget til å tenke mer økonomisk, og ikke sløse med ressursene. Vi må også være bevisst vårt globale ansvar. Vi må ta godt vare på jorda til de som kommer etter oss. Det er heller ikke rettferdig at vi i Norge skal ha rett til å sløse med ressurser, bare fordi vi har råd til det.

Noen av mine aller beste minner i livet er fra barndommens lærdom om dyrking og høsting i familiefelleskap. Jeg husker når jeg fikk være med mine besteforeldre på tur for å plukke bær. De lærte meg hvilke bær vi skulle plukke, og hvordan bære så ut når den var moden. Og kanskje det viktigste av alt, at når bæra var umoden måtte vi la den stå igjen. Det var en av deres måter å passe på naturen, det å ikke forsyne seg for mye. Bare ta akkurat nok til eget bruk, og la resten stå igjen til andre eller gå tilbake til naturen selv.





Når vi så til sist har brukt alle de dyrkede og sankede råvarene våre til mat til oss selv, eller til dyra våre eller naboens, kan vi med god samvittighet donere resten til komposten.

Denne kilden til evig liv som vi har rundt oss, er noe av den mest fantastiske ressursen vi har. Jorda vår, den grønne og brune matta som

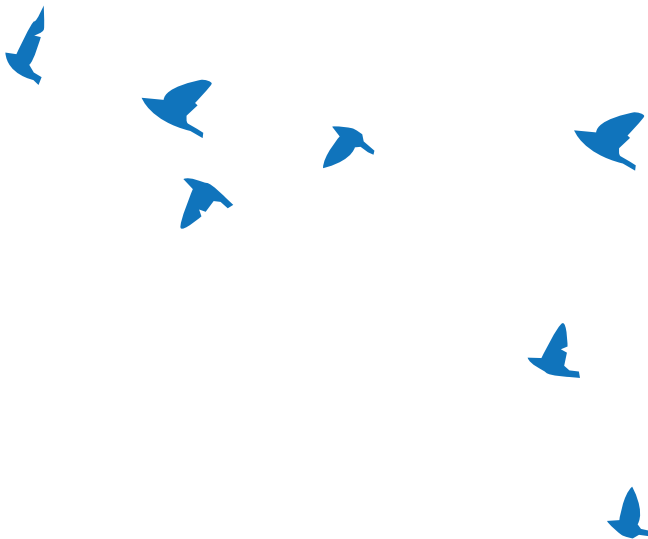


vi går på og lever på. Til tider er den dekket av alle verdens farger og former. I sommersola blomstrer både planter og trær i alle regnbuens farger. Om høsten slipper alt levende sine produkter til jorda. Som frø og overskuddet fra sommerens grøde. Vinteren er tiden for dvale og ettertanke, før våren står opp igjen og bringer nytt liv til frø og planter.

Da våkner livet i komposten også, akkurat som den gjør i skogen eller på jorda rundt oss. Millioner og trillioner av små organismer er på jobb døgnet rundt for å bearbeide jorda. Noen bidrar til fotosyntesen og noen bidrar til transport av næringsstoffer og vann.

Å ta vare på og styrke mikrolivet i jorda er essensielt for å forstå hvordan vi kan få en best mulig grøde. Det vil si å kunne dyrke nok mat og samtidig kvalitetsmat. At det er en sammenheng mellom sunn jordhelse og sunn helse er lett å tenke seg. I fremtiden får vi forhåpentligvis mer forskning som beviser dette også.

Å bygge god matjord er en viktig kunnskap som vi må hold i hevd. Ved å satse på mange små enheter som hjemmedyrkere og felleskapshager, bygger vi matsikkerhet og samhold. Det styrker det biologiske mangfoldet, og skaper resiliens. Vi kan lære av, og vi kan hjelpe hverandre. Slik skaper vi en levende jord.



2.2. LOFOTENS VILLE KJØKKEN

Odd Arne Sandberg (oddarne.sandberg@gmail.com)

Lofotens Ville Kjøkken er et prosjekt som drives av enkeltmannsforetaket nordavind. Prosjektet som har som mål å få flere til å oppdage overfloden i det ville grønne matfatet. Lære om spiselige ville vekster langs kysten og formidle gleden ved å sanke og tryggheten i å kunne bruke.

Prosjektet startet for fem år siden og er i stadig utvikling. Kunnskap er prosjektets viktigste kapital. Friluftsløven gir oss store muligheter til å sanke ville vekster, og vår rene natur byr på den beste kvaliteten.

Vi har lange tradisjoner for å sanke sopp og bær, men det er flere tilgjengelige ressurser rundt oss hele året som burde være mer utnyttet. Planter og alger med spennende og gode smaker, som er fulle av næringsstoffer og helt gratis.

Det handler først og fremst om matglede, men sanking og bruk av ville vekster er også et viktig bidrag til å endre forbruket vårt i en mer bærekraftig retning.

Lofoten er en region som er tilgodesett med mange naturtyper, kysten blir veldig lang rundt alle øyene og den byr på svært varierte strandtyper. Stor tidevannsforskjell og sterke tidevannsstrømmer gir en rik produksjon i havet, tang og tare trives veldig godt her og er lett tilgjengelig. Den stadige utskiftingen av vann reduserer forurensningsproblemer. Fjæra er en verden av smaker og planter som er ukjent for de fleste i matsammenheng. Sjøplantene er svært næringsrike og nesten alt kan spises. I vår tradisjon er det bare del lille rødalgen «søl» som er en kjent matalge, ellers forbinder tang og tare med gjødsel og dyrefor. I andre deler av verden har man lange tradisjoner for bruk av alger til mat, her har vi mye å lære. «Norialgen» som er kjent fra sushirestauranter vokser vilt og gratis i fjæresteine hos oss.

Algene gjødsler strandengene, den spesielt tilpassede floraen her byr på mange av våre desidert beste matplanter. Navnene på noen planter som er tilpasset dette miljøet frister jo umiddelbart, «østersurt», «strandkjeks», «strandreddik» og «rosenrot».



Det er mange fordeler med å nyttiggjøre seg av ville vekster. De ville plantene og algene trenger ikke å gjødsles, vannes, lukes eller hyppes. Når de i tillegg er gode på smak, gratis, fulle av vitaminer og andre sunne næringsstoffer burde de være et åpenbart førstevalg på matfatet. Når det gjelder å nyttiggjøre seg mer tang og tare er det viktig å spre kunnskap, i framtiden er her et stort potensial for dyrking.

Utfordringene er selvfølgelig at ressursene er begrenset. Noen arter kan det være så store populasjoner at de kan konkurrere med dyrkede grønnsaker, som for eksempel «skvallerkål» og «geitrams». De fleste ville spiselige artene må nok regnes som et eksklusivt tilskudd til dyrket mat.

I forhold til kommersiell utnyttelse er markedstilgang og logistikk en stor utfordring.

Lofotens Ville Kjøkken vil bidra med kunnskap om spiselige arter, gode sankesteder, de beste sesongene og tips om bruk. Dette gjør vi i ulike former. Fra foredrag til kurs over flere dager. Vi har kurset kokkene på flere av de mest profilerte spisestedene i regionen, og vi har også bidratt på større matevenement i Trøndelag og i Troms.

Virksomheten har store utviklingsmuligheter. Vi ser for oss at det på sikt kan opprettes flere arbeidsplasser på basis av kunnskapen Lofotens Ville Kjøkken har opparbeidet seg over tid.

Mulige veier videre for Lofotens Ville Kjøkken:

- Etablere et fast kurssted med et undervisningskjøkken.
- Opprette et samarbeid med eksisterende matbedrifter for kurs
- Starte et mobilt kjøkken.
- Leverer ville vekster til restauranter
- Utvikle egne produkter for salg
- Lage undervisningsopplegg for skole.

Moderne matproduksjon har store utfordringer i sammenheng til klimautfordringer, utarming av jordsmonn, vannmangel, rovdrift på folk, bruk av giftige plantevernmidler.

Lofotens Ville Kjøkken byr på en liten del av svaret.



2.3. GRYTESELV FJELLGÅRD

Jan van Opzeeland Rina van Nuland

Hattfjelldalsveien 959. 8694 Hattfjelldal

Tlf.: 75 18 58 66 E-post: gryteselv.hattfjelldal@gmail.com

www.gryteselv fjellgard.com

instagram #villmarksrestaurant

facebook: gryteselv fjellgård

Vertskapet Jan og Rina har flyttet til Hattfjelldal i 2007 etter et 10-års drift av en økologisk restaurant og kunstgalleri. (design&dinner)

Det var en ønske til mer tilknytting til natur, romslighet og å være mer selvforsynende i restaurant. Vi kjøpte Gryteselv fjellgård med 2000 dekar inkludert skog, utmark, en liten innsjø, dyrket innmark samt med garnrett og jaktrett. Vi starter gårdsdrift med Vestlandsk fjordfe amme kyr som passer utmerket til å gå i utmark i sommeren. Høner har kommet til.

Våre 3 islandshester Brim, Byrna og Fluga har flyttet med oss fra Nederland.

Vi har startet med B&B, villmarksrestaurant, småskala produksjon av delikatessen fra skog og fjell, gårdsbutikk, gårdskafe og verksted. I verksted bruker (og henter) Jan tømmer fra egen skog, sager den i nyanlegget sagbruk, tørker tømmer og lager møbler, leketøy og bruksgjenstander av det, samt med emballasje til gårdsbutikken.





Private design av møbler i oppdrag er også en del av arbeid.

Jan er designer og småbruker. Rina er kokk, herborist og billedkunstner. Til sammen er de vertskapet til gjestene.

I villmarksrestaurant tilbyr vi 3-, 5, eller 7-retters servering av lunsj eller middag. Konseptet er at vi bruker bare mest mulig lokale, økologiske, sesongs baserte produkter med tilknytting til villmark. Produkter fra jakt og fiske, urter, bær, sopp fra fjell og skogen.

Vi lager alle mat fra bunnen.

Snøskooterløype er bak huset av Gryteselv Fjellgård. Vi mottar snøskootergjestene til snøskooterkurs og små grupper som kjører løype til servering og overnatting.

PRODUKTER

I verksted designer og produserer Jan bland annen leketøy som Jynge ku, krokodille(trekkdyr av tre), dukkevogn, møbler (bord og stoler), lamper samt med emballasje til småskala produkter.

Det er fortsatt noen nye produkter i utvikling. Senest er hårnål laget av dampet og laminert bjørk.

Småskalaproduksjon av delikatesser omfatter produkter til gårdsbutikk og bruk i restaurant her. Vi lager urteoljer, urte eddiker, urtesukker , urtesalt, krydderblanding, teer, geleer,





marmelader, chutneys og flere kondimenter laget av råvarer hentet fra fjell og skog. Noen ganger med oppskrifter til deilige retter.

I tillegg tilbyr vi kurs i mat og drikke av ville vekster, fermentering, fermentering av ville vekster, kurs i matlaging med sopp, desserter, sauser osv.samt med foredrag om det.

I vår drivhus dyrker vi grønnsaker som tomat, agurk, gresskar, squash, urter og spiselige blomster til bruk i restaurant. Samtidig er drivhus i bruk som servering i sommer for eksempel til Villmarks High Tea.

Produkter er til salg i gårdsbutikken, noen online på hjemmeside. Vi deltar i julemesse, Hattfjelldalsdagen, høstmarkeder osv. hvor vi selger produktene.

Delikatesser blir solgt til noen utvalgte restauranter og salgssteder.

Vi er medlem av Fjellfolket, et lokalt lag småskalaprodusenter av ost, kjøtt og fisk produkter.

Med Fjellfolket tar vi oppdrag til servering av våre produkter til lunsj, koldtbord eller diner. Vi setter til sammen en påskepakke/julepakke med produktene av medlemmer eller noen spesiell på forespørsel



DALBU PROSJEKT

Vi fortsetter restaureringen av Dalbu, som bli vårt nyeste sted til Villmarksrestaurant med terrasse til uteservering, gjesteleiligheter og gårdsbutikk.

Dalbu er et kamlafted tømmerhus fra 1900-tallet, som er flyttet til skråningen nedenfor våningshuset og som nå er bygget opp igjen og blir fullstendig renoveret.

Det er en plass med vakker utsikt til mark og skog. Her vil gamle kamlaft tradisjoner møte vårt syn på nåtidens opplevelse av en villmarksrestaurant med tilhørende interiør.

Den ligger tett inn til naturen.

Inntil Dalbu står ferdig, mottar vi gjestene våre i Spisestua og for B&B i gjesterommene på Gryteselv fjellgård, koselig og intimt.

Vi ønsker gjestene velkommen til vårt fine sted i villmarken med spennende mat.





2.4. HEGES MATOPPLEVELSER - MED LIDENSKAP FOR UREIST MAT



Hege Ruud

Jeg er utdannet kokk og har i tillegg studert hotell- og restaurantledelse ved Hotellhøgskolen i Stavanger og reiseliv ved University of Surrey i England. I januar 2015 startet jeg bedriften Heges Matopplevelser. Tidligere arbeidserfaring har jeg blant annet fra ledelse av Kobbelv Vertshus, og oppstart og drift av Molostua Fiskerestaurant i Bodø.

Jeg er lidenskapelig opptatt av lokal og ureist mat, og det danner basisen i produktspekteret til Heges Matopplevelser. Jakt, fiske og å høste fra naturens eget spiskammer er en naturlig del av arbeidet. Bedriftsideen er at jeg kommer til kunden med kompetanse og råvarer, og at vi sammen skaper «lokalmatmagi». Jeg er kokk på tur.

«Jeg ønsker å gi mine kunder gode matopplevelser i naturlige omgivelser. Hvis jeg får lage og servere maten utendørs gjør jeg gjerne det».

HEGES MATOPPLEVELSER TILBYR

MATKURS — LÆR Å LAGE GOD MAT UTENDØRS

Lei av grillpølser og matpakke hver gang det er utendørsarrangement og tur? Bli med på utematkurs og lær enkle teknikker for å lage smakfulle måltider ute. Vi holder også matkurs innendørs.



KOKK HJEM TIL — SLIPP MEG INN I KJØKKENET DITT

Skal du ha selskap hjemme, i hagen eller på hytta og har lyst til å gjøre noe spesielt ut av anledningen? Jeg kommer hjem til deg, har med lokale råvarer, tilbereder maten og serverer den – mens du heller kan bruke tiden til å kose deg og ta vare på gjestene.

LEI EN KOKK — TIL BRYLLUP, KONFIRMASJON OG ANDRE STORE ARRANGEMENT

Store anledninger er ofte stedet for store matopplevelser. Å lage mat til større forsamlinger kan være en utfordring, og da kan du gjerne overlate ansvaret til meg. Skreddersøm til ditt arrangement.

VEILEDER — FÅ EN GOD START ELLER MER INSPIRASJON

Trenger du ny inspirasjon eller en diskusjonspartner for å videreutvikle eget produkt? Kanskje du trenger informasjon om hvor du får handlet lokale råvarer? Jeg har god erfaring med oppstart og drift innen hotell, restaurant, og opplevelsesproduksjon knyttet til mat, kultur og natur og friluftsliv.

Jeg leverer også catering innen arktisk tapas og kalde retter / tradisjonsmat med lokale retter og råvarer på menyen.



Foto: Regina Pedersen



HVORDAN BLIR PRODUKTENE OMSATT/SOLGT

Heges Matopplevelser selger både produkter og tjenester. Salg foregår ved at kunden kontakter meg. Jeg bruker SOME for markedsføring av bedriften. Videre selger jeg noen av mine egenutviklede lokale matprodukter på messer i regionen, sammen med mine samarbeidsbedrifter i matnettverket ÆKTE.

SAMARBEID MED ANDRE

Jeg samarbeider bredt med blant annet Matnettverket ÆKTE og andre lokale bedrifter i Salten regionen.

TANKER OM FREMTIDEN.

Lokalmat er ryggraden min, og jeg håper å fortsette å promotere og snakke om ærlig og lokal mat, og få flere til å oppdage våre lokale råvarer og ta dem i bruk. Stolthet over enkle råvarer som kålrot og gulrot, og hvordan lage god og næringsrik mat av det som vokser lokalt. Det er min hovedoppgave.



Foto: Regina Pedersen



2.5. VARNESSET I BØ I VESTERÅLEN

Elrid Pedersen

I dag har jeg vært ute og tatt stiklinger av rabarbrarøtter. Rabarbra er en fantastisk plante som kan brukes til syltetøy, saft eller vin, som fyll i kaker og pai og som en syrlig ingrediens i mange andre retter. Jeg har grønn og rød rabarbra. Den røde hadde jeg med meg fra hagen i Tromsø. Navnet er Victoria. Den grønne vokste her på gården da jeg kom hit.

Det var vel drømmen om det gode liv på landet som gikk i oppfyllelse.

Slekta var samlet i Bø for å delta i tante Marit sin begravelse. Etter begravelsen ville noen av oss gå en tur på gamle stier i Utskor. Vi kom forbi den her gården og noen i følget fortalte at den var lagt ut på Finn dagen før - Varneset, et nedlagt småbruk med et slitent hus, men naturskjønn beliggenhet.

På den tiden var jeg i ferd med å kjøpe leilighet i Tromsø. Det gikk opp for meg at det faktisk kunne være mulig å kjøpe et småbruk i Utskor i stedet.

Utskor har alltid vært den fineste plassen på jord! Det var hit vi reiste, broren min og jeg, for å være hos besteforeldre, ho mor Reidun og han far Alf, en hel måned hver sommer. Om vinteren drømte jeg om den fine, hvite stranda og skjellene vi brukte å leke med.

Det var opprinnelig ni gårdsbruk i Utskor. Da vi kom hit på sommerferie i barndommen, var det et yrende liv og gjerne flere generasjoner i hvert hus. Det var vel omtrent femti mennesker som bodde her da.

I 2015 var det bare én fastboende igjen, han Edmund på Sletten. Det at jeg flyttet hit fordoblet folketallet. De øvrige husene, med ett unntak, ble brukt til ferieboliger. Unntaket var det huset som opprinnelig var det største og fineste. Det inneholdt en gang post, telegraf og butikk, men nå har det lenge stått til forfalls. I løpet av de siste to årene har det imidlertid kommet to fastboende til, ifølge matrikkelen. Det er ikke godt å si hvem de er og hvor de bor, for det er fremdeles bare Edmund og jeg som er her til daglig.



Varnasset er den ytterste gården i Utskor. Det var opp på haugen her at folket gikk for å «vare» - speide etter båtene. Derav stammer sannsynligvis navnet.

Huset ble opprinnelig bygd i 1925. Det var oldemors lillesøster, Margit, og mannen hennes, Nicolai, som hadde bosatt seg her. Dessverre døde Margit i barselseng og Nicolai solgte gården og reiste vekk. Familien som kjøpte gården, ble boende her i et par generasjoner og levde av gårdsdrift og fiske. Varnasset var ansett som et veldrevet bruk, men fra 70-tallet og utover var det ikke lenger liv laga for noen å drive jordbruk i Utskor. Gården skiftet eier et par ganger og hadde blitt brukt som feriebolig i noen år da jeg kom hit.

Da jeg kjøpte Varnasset i 2011, bodde jeg fremdeles i Tromsø. Men jeg kom hit så ofte jeg kunne. Det var mye å ta tak i. Jeg fikk gravd ny drenering til hus og brønn og bygd nytt brønnlokk. Etter at overflatevannet var ledet bort fra brønnen, viste det seg at der var klart og godt kildevann.

Jeg anla bed og plantet det jeg hadde med meg fra hagen i Tromsø; gressløk, luftløk, seiersløk og ramsløk, bjørnerot, løpstikke, peppermynte og rødrambra. Det var ripsbusker og en type grønn rambra her fra før.

I 2013 fikk jeg Debiogodkjent gårdens dyrkbare areal. Jeg fikk i tillegg Debio-godkjenning for å høste bær og urter i utmarka, siden det ikke var blitt drevet konvensjonelt landbruk i Utskor de siste tredve-førti år.



Rabarbra-stiklingene. Foto: Elrid Pedersen

I 2015 gikk et lokalt firma i gang med å renovere huset, og så kunne jeg flytte hit. Selv om det så skrøpelig ut, var det et godt hus, bygd av tømmerplank. Siden det aldri hadde vært isolasjon og plast i veggene, var det tørt og fint, fritt for mugg og bare bittelitt råte i den ene syllstokken.

Jeg fikk satt inn nye vinduer og isolert med trefibermatter og diffusjonsåpen vindsperre. Det ble lagt ny bordkledning av malmfuru som ikke behøver å males. Ytterveggene grånes etter hvert og huset er ganske så økologisk. Slik får man et hus med godt inneklima.

I de to første årene jeg bodde her hadde jeg Wwoofere til hjelp i sommerhalvåret. Wwoofere er arbeidshjelp som er formidlet via organisasjonen WWOOF – World Wide Opportunities on Organic farms. Søk opp organisasjonen om du vil vite mer! Med mange hender i arbeid fikk vi mye gjort. Vi bygde høybed og andre bed, lagde potetland, reparerte gjerder og høstet innmark og utmark.

Min karriere som småskalaprodusent startet opprinnelig med syltetøy. Først var det solbær og rabarbra som jeg hadde i hagen i Tromsø. Det ville blitt en lang prosess å få hagen Debiogodkjent, men jeg dyrket og produserte etter økologiske prinsipper. Bondens Marked ble etablert i Tromsø på den tiden og jeg meldte meg inn fordi jeg ønsket å gjøre mer ut av virksomheten. Det var veldig trivelig, og jeg gjorde dette på hobbybasis i mange år. Vareutvalget ble utvidet med flere typer syltetøy og tørkede urter som jeg dyrket eller plukket i skog og mark. Jeg kjøpte meg takke og begynte å selge nystekte sveler. Det var populært.

Nå er alle mine produkter Debiogodkjent. Jeg selger dem for det meste på Bondens Marked og andre markeder.

Jeg synes det er sjelebot å gå og rusle i skog og mark og sanke det jeg finner - urter av forskjellig slag, som ryllik, karve og mjødukt, og sopp og bær. Einebær kan man faktisk høste hele året, men her omkring må man lete lenge for å finne nok av de blå, modne einebærene fordi vinterstormene tar dem.

I fjæra vokser et uttall urter som kan brukes til mat. Vi har for eksempel østersurt, skjorbuksurt, tangmelde og rosenrot. Blad og blomster av disse kan brukes i salat og supper. Av rosenrot-rot kan man lage en tinktur som styrker immunforsvaret.





Tang og tare er godt både til mat og til å gjødsle jorda, men jeg kan dessverre ikke ta sjansen på å høste av det her, fordi det har vært oppdrettsanlegg i Malnesfjorden siden på åttitallet, med alt som følger med av forurensning. At dette er en terskelfjord, gjør ikke saken bedre.

I tillegg til de flerårige vekstene jeg hadde med meg hit, dyrker jeg for øyeblikket potet, gulrot, hvitløk og jordskokk. Det er mest til eget bruk, men gulrota bruker jeg også i gulrotsyltetøyet som jeg selger. Jeg har også prøvd meg på jordbær, men de forsvant bare. Det ble for lite tid til luking og vedlikehold av bed, fordi jeg hadde så mye annet å gjøre om sommeren.

Syltetøy er fremdeles grunnstammen i vareutvalget, men chilisaus med rabarbra er også en bestselger. I tillegg har jeg tørkede urter, urte- og tangsalt, pesto og fersk eller tørket sopp. Varme, økologiske sveler er et godt produkt å selge hele året, men til julemarked bytter jeg dem ut med økologiske kakemenn. Jeg selger også økologisk gløgg etter en oppskrift jeg sjøl har utviklet, som blant annet inneholder mjøldurt.

Gården min heter Varnasset. Jeg bruker imidlertid «Utskor» som navn på bedriften fordi jeg synes det er et godt navn.

I 2017 ble mora mi alvorlig syk. Hun døde i 2019. Jeg måtte tilbringe mye tid hos henne mens hun var syk og hadde ikke anledning til å ha Wwoofere. Så kom pandemien, og da var det umulig å få tak i arbeidskraft. Jeg kom helt ut av det og har strevd ganske alene med å få unna de mest nødvendige arbeidsoppgavene på gården. Mye har blitt ugjort, ikke minst fordi jeg samtidig har vært prosjektleder for Reginedagan, med alt det har medført av intens jobbing de siste somrene. Jeg har likevel greid å dyrke og sanke nok til at jeg har et vareutvalg som det er trivelig å ha med på marked.

Nå har jeg avsluttet mitt engasjement som festivalleder, og jeg skal bruke våren og sommeren til å rydde i overgrodde bed og anlegge nye. Jeg ser at det er på tide å blåse støv av medlemskapet i Wwoof. Det hadde vært fint å ha noen å samarbeide med nå.



Huset under renovering. Foto: Elrid Pedersen



Mine første, egenproduserte gulrøtter. Foto Elrid Pedersen



2.6. LOFOTEN GÅRDSYSTERI

Hugo og Mariell



Helt siden vår første sommer i Norge i 1997 oppsto drømmen om å lage gode oster, pølser og andre matvarer som gjør sin rett til den fantastiske norske naturen og kvalitets råvarer.

Med det målet for øyet, kjøpte vi i desember 2000 gården på Saupstad, Lofoten. Vi skulle drive den økologisk og biodynamisk, for å sikre best mulig bruk av lokale ressurser, og for å komme fram til de mest stedsegne og karakteristiske smaker.

I dag selger vi våre oster i gårdsbutikken, og du kan også få servert våre produkter i gårdskaféen. Vi selger også oster i de lokale matbutikkene i Lofoten, og i utvalgte steder resten av landet. Mange av restaurantene i Lofoten har våre produkter på menyen.

Vi tilbyr ystekurs der du kan lære å lage ost, ekte smaksopplevelser i gårdskafeen og omvisninger på gården.

Vi har egne melkegeiter, høner og griser i sommersesongen. Vi tar gjerne imot besøk for omvisning og informasjon om hvordan vi driver gården, men dette må avtales på forhånd.

BÆREKRAFTIG OG ØKOLOGISK

Sentralt i arbeidet vårt er økologisk drift og riktig bruk av de ressursene som ligger på gården. Å produsere ekte kvalitetsprodukter av de unike råvarer vi har her i Lofoten.

Vi gjør dette med glede og håper å kunne påvirke flere til å drive økologisk og produsere lokal mat.

Vi dyrker og produserer mat etter økologiske og biodynamiske prinsipper og er sertifisert av Debio og Demeter.





SKOLEHAGE

I samarbeid med Eltoft Montessori barneskole har vi siden 2010 hatt skolehage og Grønn skole prosjektet på gården. Dette er veldig inspirerende pedagogisk tilbud for både oss og elevene.

Det er viktig å vise og lære barn hvor maten vi spiser kommer fra og hva det kreves for å dyrke fra jord til bord.





VÅR HISTORIE

Siden 2000 har Marielle og Hugo, sammen med de to sønnene Gerbrand og Tomas, drevet gården på Saupstad i Lofoten. Med opprinnelse fra Nederland var det tilfeldigheter som gjorde at de endte opp på gården som i dag produserer anerkjente oster og tiltrekker seg turister fra hele verden. Planen var aldri å bli bønder og lage oster som har vunnet både gull og sølv i NM, samt andre utmerkelser.

Marielle og Hugo har utdanning fra utviklingsarbeid med fokus på landbruk, og har jobbet med prosjekter knyttet til dette i Burkina Faso og Filippinene. Etter to år i Afrika og Asia skulle de jobbe og drive gård i Norge for en sommer. De lærte seg raskt norsk og oppholdet ble forlenget da de trivdes så godt.

De hadde erfaring med å lage ost gjennom sin utdanning, men det tok ikke av før de kom til Norge og ønsket mer variasjon i ostene enn det som da ble tilbudt i butikkhyllene. Fascinasjonen over at bønder i Norge utnyttet større deler av naturen til beite med de høye fjellene og dype fjordene, gjorde at de så potensialet til å lage ost av høy kvalitet. Ideen om å lage gode oster oppsto fra dette utgangspunktet, og eksperimenteringen startet.

Etter tre år i Norge ønsket de å kjøpe seg noe eget, med formål om å drive økologisk og yste mer ost. De lette rundt i hele Norge, men det var ikke før de fant gården i Lofoten at det føltes riktig å slå seg ned.



Over tjue år har gått, og siden dette har guttene vokst opp. De har og er under utdanning ved Landbrukshøyskole og tar en aktiv del i gårdsdriften.

“Vi ble fascinert over landbruket i Norge, der det stort sett ble dyrket over alt. Vi tenkte at her måtte det være ekstremt gode produkter å lage, med så gode råvarer.”

GÅRDSDRIFT

På gården har vi rundt 150 melkegeiter, i tillegg til årets kje. Alle våre dyr går ute på beite om sommeren.

I sommerhalvåret er geitene ute på utmark i fjellet og innmark rundt gården. Her går de i flokk og beiter friskt beite som gir ostene den gode smaken.

Vi yster ost året rundt i vårt eget gårdsysteri. Her produserer vi alle våre produkter som du kan kjøpe i vår gårdsbutikk.

Produksjonen er basert på å bruke mest mulig av de naturlige lokale ressursene vi har rundt oss. Vi driver jorda vår etter økologiske prinsipper med fokus på god agronomi og jordhelse.

I tillegg til å dyrke grovfor og grønnfor til våre geiter, har vi også en grønnsakshage der vi dyrker grønnsaker og urter til eget bruk og som råvarer til gårdskafeen. Det som blir til overs selger vi på REKO-ringen i Lofoten

HVORFOR ØKOLOGISK?

Sentralt i arbeidet vårt er økologisk drift og riktig bruk av de ressursene som ligger på gården. Vi streber etter å produsere ekte kvalitetsprodukter av de unike råvarer vi har her i Lofoten.

Vi mener vi skal og bør utnytte oss av de ressursene vi har på gården og i området der gården ligger, for å drive mest mulig bærekraftig. Vi gjør dette med glede og håper å kunne påvirke flere til å drive økologisk og produsere lokal mat.

Vi dyrker og produserer mat etter økologiske og biodynamiske prinsipper og er sertifisert av Debio og Demeter.



YSTERIET

Vi startet prosessen ved å få godkjent et lite ysteri rett etter vi kjøpte gården og startet å yste. Da var vi i gang med osteproduksjon, og vi brukte de neste årene til å investere i jorda og i dyrevelferd.

I 2004 bygde vi nytt modnings- og emballeringsrom.

Vi bygde ut fjøset mellom 2006 og 2008, så nå har geitene god plass og har en stor avdeling med talle, der de kan ligge i fersk halm.

I 2016 - 2017 bygde vi nye produksjonslokaler og gårds kaféen.

Og i dag er flere nye ideer under planlegging



2.7. KJERRINGØY BYGDELIV — Å LEVE TETT PÅ NATUREN



Astrid Tove Olsen, Kjerringøy

«Gjensyn med saueflokken på beite i utmarka, eller hjemme, er en hjertelig opplevelse, hver gang. Det er lykke.»

Jeg er født på ei Sørøya, og vokste opp i ei fiskarbondebygd med bred og allsidig kunnskap, tett på naturen og stort biologisk mangfold. Jeg bærer med meg lukta av jord om våren. Alle barna i bygda var med på alle oppgaver, unntatt slakting. I den perioden på året var vi på internatskole. De helgene vi var hjemme fikk vi hjelpe til å vaske tarmar i bekken, koke blodmat og lage kjøttrull. Vi fikk også bidra i prekevering av fisken når bestefar rodde med fangsten inn i støa. Vi var en del av et samfunn hvor familiene levde av summen av sine inntekter.

Jeg har sammen med min eksmann bygd opp Kjerringøy Gård og drevet den økologisk. For meg handler økologi om samarbeid: dyr på beite gir mat basert på lokale ressurser og god dyrevelferd, samtidig som beiting binder CO₂ og øker biologisk mangfold. Samarbeid med bygdefolk om bruk av beitearealer reduserer gjengroing i nærområdet. Livet i matjorda er sårbart, men god agronomi skaper et godt miljø for meitemarken, spretthaler og andre organismer og bakterier. Rhizobiumbakterien som vokser på røttene til kløverplanter fanger nitrogen fra lufta og gjør den tilgjengelig for andre planter slik at jeg ikke må kjøpe handelsgjødsel. Å skape miljø for de gode bakteriene er viktig også ved videreføring av mat, enten det er ost eller spekemat.

Dager i landbruket er preget av mye arbeid, men gir så mye tilbake når jeg kan være en naturlig part i naturens kretsløp for drifta av gården. Alle lykkelige stunder hvor jeg setter opp beitegjerdar og samtidig botaniserer bærer jeg med meg for alltid.

I dagens samfunn er det ikke gitt at noen vil arbeide i landbruket. Jeg



er derfor utrolig glad og takknemlig for at yngste sønn Vegard og samboer Elisabeth kom hjem og ønsket å overta gården etter meg.

Jeg flyttet fra gården, men beholdt mine 20 villsauer («man skal ikke ha flere sauer enn man kan klippe selv» - gammelt kystbondeordtak). De beiter i utmarka store deler av året, hovedsakelig i utmarka til Kjerringøy Gård. Villsauene er flokkdyr, og jeg er opptatt av at de skal få leve ut sin egenart. Det er alltid noen dyr som er ledere og søker kontakt, og andre som er voktere og holder seg reservert bakerst i flokken, klar til å plystre faresignal sånn at alle flykter. Sammen med sauene lever jeg tett på naturen. Jeg har sporing på noen dyr i flokken, så jeg vet alltid hvor de er å finne når jeg er ute i utmarka på tilsyn hver uke.

Villsauflokken lammer på Store Kjerringøy, et statlig oppkjøpt friluftsområde. Vi går over sundet til øya på fjære sjø, og det hender flokken ligger på stranda og venter i noen dager på at forholdene skal tillate vandringa. Sauene lammer når graset spirer sånn at de har næringsrik mat for å produsere melk til lammet. På øya er det gode forhold for å stikke seg bort og lamme i fred. Etter et par dager er sauene tilbake i flokken med lammene sine.

Når kveldene blir mørke i august trekker flokken i land, en dag med egnet fjæresjø, og går videre i utmarka. Noen ganger alene, andre ganger ledet av meg. Utpå høsten henter jeg dem hjem, skiller fra lam til slakting, og følger flokken ut i utmarka igjen. Så er det å følge med på værmelding og på sporingsappen for å vurdere om jeg bare skal gå i marka og treffe dem, eller om de også skal følge meg hjem. Det blir mange fine vandringer og gjensyn. I desember kommer naboene mine hjem med væren som har vært sammen med deres egne værer på Værholmene i Karlsøyvær. Det er en rikdom å kunne følge tradisjonene i bygda.

Når det melder snøfall henter jeg flokken hjem og har sauene i nærområde hvor de har tilgang på rundballegras. Jeg har en skjeltersjå hvor de kan søke ly, men de foretrekker å ligge under furutrærne oppi bakken.

Mange i bygda har over år etterspurt om det ikke var mulig å ha geiter, sånn at gjengroingen kunne bekjempes. Jeg oppdaget i godt voksen





alder at jeg var av kystsamisk slekt. Min oldemor hadde sauer og geiter, og min oldefar var fisker. De livnærte seg ved fjorden på linje med alle naboene i bygda og utnyttet lokale ressurser. Erfaringer med aktiv bruk av beiteressursene i utmarka, sammen med betraktninger rundt min historie, førte til at da jeg fikk kjennskap til Kystgeita som rase, så våkna interessen. Kystgeita var enda ikke innført til Nordland, men noen år seinere kom de første dyrene til 4 gårder i Vevelstad. I 2021 kjøpte jeg mine dyr derfra.

Og sånt et hyggelig bekjentskap! Kystgeita har vært holdt for





kjøttproduksjon. De er flokkdyr, nysgjerrige, kontaktsøkende, men har også horn som kan skade hvis man ikke er oppmerksom. Rasen var nesten utryddet; i Nordland ble de siste dyrene avlivet på 1970-tallet på en av øyene i Vega. Så ble man oppmerksom på to Kystgeitflokker på øyer i Sogn og Fjordane og Møre og Romsdal. Arbeidet med å styrke og bevare rasen gjennom avlsprogram startet. Norsk genressursenter har definert Kystgeita som en nasjonalt bevaringsverdig rase.

Kystgeita lever av beiteressurser fra fjære til fjell. De er dyktige landskapsryddere. Jeg prøver derfor å legge til rette for at de skal



kunne leve i tråd med sin egenart. De får tilleggsforing med rundballe om vinteren, men jeg ser at de likevel søker til busker, kratt og trær som del av hverdagskosten. Kystgeita må ha digitalt strømgjerde gjennom en klave rundt halsen, ellers vil de være alle steder de ikke skal være. – Jeg har gjort meg noen erfaringer, for å si det sånt.

Jeg har en storfamilie som har kjøpt andeler i kystgeitflokken, og det er både hyggelig og til god hjelp. Det er situasjoner hvor det er godt å ha mer enn 2 hender. Barna i familien gir kjeene masse kos og finner navn til dyrene. Det er et samarbeid som inspirerer.

Vi trenger flere bønder på Kjerringøy. Nå har en barnefamilie kjøpt kystgeiter hos meg og startet gårdsdrift. Jeg har et mål om at vi kan bli så mange geitebønder at vi kan ha egen bukkering på Kjerringøy.

Å drive gård på Kjerringøy gir meg et innholdsrikt liv. Her er bygdefolket som deler sine erfaringer og bidrar med råd, samarbeidet mellom bøndene hvor man stiller opp for hverandre, og kunder som berømmer varene jeg selger, alt i den vakre naturen i nord. Lykken finnes i hverdagen på Kjerringøy. Det har jeg tenkt å dele med andre gjennom Kjerringøy Bygdeliv.



2.8. STORVIK GÅRD — DET GODE LIV PÅ LANDET

Merethe og Kjell Ivar

Storvik gård
Osbakken 10
8145 Storvik



Vårt ønske om å leve vårt liv på landet, nært hav og fjell, startet for mange år siden. Kjell Ivar er vokst opp på gården i Storvik, den gang den ble drevet aktivt av sine foreldre. Hans far Arthur var fiskerbonde, og drev både fiskeri og husdyrhold. Innmarken og husene på gården er i årene etterpå godt ivaretatt, mens utmarka over tid har grodd igjen.

Fiske har vært del av vårt liv fra barnsben. Tørrfisk og boknafisk er en årlig tradisjon å lage til oss selv og familien. Vårt ønske om å leve det gode liv på landet handler om å gå i våre forfedres fotspor og leve som fiskebønder på Storvik gård. Gjennom dyrehold og et forsvarlig og bærekraftig uttak av naturressursene på gården vil vi produsere lokale kjøtt- og fiskeprodukter med fokus på grønt, kortreist og med høy kvalitet i hele kjeden fra fangst til sluttprodukt.



Sammen ønsker vi å skape en levende gård og en bærekraftig bedrift i Storvik. Vi vil bruke de gode mat- og håndverkstradisjonene inn i en moderne og bærekraftig produksjon. Vi vil videreutvikle våre interesser og realisere vår drøm om det gode liv på landet, og samtidig gi vårt bidrag til en grønnere samfunnsutvikling.

OM GÅRDEN

Det vi i dag kaller Storvik gård er et småbruk under fjell i Storvik i Gildeskål kommune, med produktiv innmark, stor utmark og med nærhet til flotte fjell og Fugløyfjorden. Småbruket ble etablert i 1890 årene, med et våningshus og en fjøs. Vi er fjerde generasjons eiere av gården.

Gårdens opprinnelige fjøs fra 1890 er gjennom årene blitt utvidet, men den opprinnelige flotte trekonstruksjonen har blitt stående gjennom tidens tann i 230 år. Driftsbygningen er i dag blitt totalrenovert med nytt godkjent fiskemottak, strikkefabrikk og gårdsbutikk. Låven er likevel bevart i sin opprinnelige form med sine mektige trekonstruksjoner.

Fiskebåten Måken N-1-G som brukes til yrkesmessig fiske hører til gården, og vi har en flott gjeng med villsau på gården. Gården skal produsere småskala kjøtt- og fiskeprodukter fra uttak av gårdens lokale naturressurser. Fisken fanges lokalt på Fugløyfjorden i Gildeskål og kjøttet kommer fra villsau i egen utmark. Vi skal bruke de tradisjonsrike salte og tørkemethodene når vi lager våre produkter fra gården.





DEL 3

OPPSUMMERENDE REFLEKSJONER





EPILOG

Ove Jakobsen og Jostein Hertwig

I Del 1 er det tekster der forfatterne, med ulik bakgrunn og tilnærming beskriver, vurderer og viser til mulige løsninger på de utfordringene og mulighetene som er knyttet til økt produksjon av lokale matvarer. Bedre utnyttelse av lokale naturgitte og menneskelige ressurser til produksjon, foredling, distribusjon, formidling og bruk av lokale matvarer har mange fordeler. Helse og miljø, sunn mat i en sunn jord, er argumenter som går igjen de ulike kapitlene. Meningsfulle arbeidsoppgaver og økt trivsel i lokalsamfunnene er også viktig. Matsikkerhet globalt og nasjonalt tilsier også at vi må øke selvforsyningsgraden i Norge. Lokal mat for lokale markeder er et viktig bidrag i denne sammenhengen.

Samarbeid og inspirasjon gjennom erfaringsutveksling med partnere fra andre land gir viktige bidrag til videreutvikling av egne tradisjoner og til fornyelse. I flere av kapitlene blir kontakten med Økoregioner i Italia nevnt som en viktig inspirasjon. I denne sammenhengen gir EU kommisjonens satsing på «Green Deal» og «Farm to Fork» viktige føringer for de positive bidrag som økologisk dyrkning har på klima og det biologiske mangfoldet. Komitéen for Regionene («European Committee of the Regions») har gitt sin tilslutning til arbeidet med Økoregioner og i forbindelse med utvikling av lokalsamfunn. Målet er å arbeide videre med etableringen og utviklingen i Nordland som den nordligste Økoregionen i Europa.

Flere kapitler belyser en utvikling preget av sentralisering og økende tendens til å redusere naturen til en økonomisk ressurs som skal utnyttes mest mulig lønnsomt. En utvikling som blant annet har ført til avskoging, tap av biologisk mangfold og forurensning.

Forfatterne er mer opptatt av å utvikle løsninger som er tilpasset det potensialet som ligger i Nord-Norsk natur og kultur. Utgangspunktet er en overbevisning om at alle, både mennesker og lokalsamfunn, har potensial for utvikling. Utfordringen er å legge til rette for å finne frem til mulighetene og stimulere til felles innsats for livskvalitet, bærekraft og mening.



Grunnleggende endring forutsetter både økt bevissthet om menneskets plass i naturen og utvikling av systembetingelser som fremmer søkelys på kvalitativ utvikling av lokalsamfunn basert på egne ressurser, legger til rette for samarbeid, respektere naturens egenverdi og legge økt vekt på det felles beste, lokalt og globalt.

Et av bidragene er inspirert av Hansalim bevegelsen i Sør-Korea der bønder samarbeider i nettverk med å dyrke og distribuere økologiske produkter. Grunnideen er balanse mellom mennesker og natur, mellom produsenter og forbrukere og mellom alle gårdene som inngår i nettverket. Overført til norske forhold blir denne inspirasjonen overført til enkle former for mobile infrastrukturer som gjør det mulig for mange å dyrke mat som bidrar til et sunt og meningsfylt liv. Grunntanken i denne bevegelsen er regenerativt, det vil si å stimulere til mer liv.

Forskjellene mellom økologisk og biodynamisk landbruk blir presentert og diskutert. Biodynamisk landbruk, inspirert av antroposofisk filosofi, blir beskrevet som en spydspiss for utviklingen av økologiske landbruket. Fokus er på hvordan allsidige driftsformer og kretsløpsprinsipper bidrar til å møte klima, miljø og ressursutfordringer i fremtiden.

Norsk Bonde- og Småbrukarlag samarbeider med La Via Campesina om å ta vare på lokale såfrø. Dette er en viktig oppgave ikke bare i utviklingen av lokal produksjon av matvarer men også i arbeidet med holde liv i lokale økosystemer. For å dyrke sunn mat i en levende jord er det viktig å stimulere mangfoldet i naturen. Biologisk mangfold er en nødvendig forutsetning for levende økosystemer lokalt og globalt.

I hvilken grad økologiske matvarer har positiv innvirkning på ulike sykdommer sammenlignes med middelhavsdiett og pescetarianisme (vegetar + fisk). I tillegg til at det har betydning hva kosten består av, er det også av stor betydning, både for mennesker og økosystemer, hvordan den blir produsert.

Bodøsjøen som arena for lokal matkultur er et konkret eksempel på hvordan det er mulig å legge til rette for samspill og integrasjon mellom ulike mennesker. Bodøsjøen friluftsmuseum representerer en arena der historien møter fremtiden noe som inspirerer en rekke frivillige organisasjoner og ulike generasjoner til å møtes gjennom en rekke aktiviteter.



ArktiskMat er et annet eksempel på hvordan kunnskap om Nord Norske mattradisjoner kan formidles lokalt, nasjonalt og globalt. Gjennom en rekke aktiviteter der kokker, matprodusenter, og andre matinteresserte møtes blir kunnskap om matkultur utviklet og videreformidlet. Flere studieprogrammer ved Mosjøen videregående skole er involvert, spesielt naturbruk, restaurant og matfag. Hensikten er å fremme Nordland og Nord Norge som bærekraftig matdestinasjon. Det er dermed tydelig at Økoregioner og ArktiskMat har mye felles.

Et tredje eksempel er Egna som et bærekraftsenter der lokal mat, kafe, systue, bruktbutikk og møterom legger til rette for kunnskapsformidling og omsetning av ulike lokale produkter i Bodø Storsenter. Egna bygger på en sirkulær forretningsmodell forankret i sentrale verdier og prinsipper innenfor økologisk økonomi. Egna skal være et tilbud til småprodusenter om felles distribusjon der rettferdig handel, fokus på matsikkerhet og inkludering står sentralt.

Reko-ring er et fjerde eksempel på et fleksibelt system for distribusjon av lokale småskala matvarer.

I del II forteller et utvalg av bønder, videreforedlere, formidlere og distributører sine historier om aktiviteter, gleder, muligheter og utfordringer knyttet til å drive småskala jordbruk i ulike lokalsamfunn i nord. Selv om de som er presentert i boken bare utgjør en liten del av det totale antallet småprodusenter gir de et bilde av mangfoldet. Fortellingene viser at fordi økologiske og kulturelle betingelser varierer er det viktig å ha kunnskap som er nødvendig for å finne frem til aktiviteter som gir de best mulige betingelsene for å lykkes. Historiene viser at alle bidragsyterne sitter inne med høy kompetanse på mange områder. Det å ha praksisnær kunnskap innenfor flere områder ser ut til å være felles for de fleste.

Mange er vokst opp i den nordnorske virkeligheten og noen kommer fra andre land. Til sammen utgjør produsentene av lokal mat et spennende mangfold som gir grunnlag for fremtidsrettede skapende prosesser.

I Jord i Nord i Bodø viser Gry hvordan parsellhager representerer et spennende tilskudd til økt produksjon av grønnsaker til eget bruk. En viktig oppgave er å spre kunnskap og stimulere til deltakelse i parsellhager og andelslandbruk. Erfaring viser at det nordnorske



klimaet gir grunnlag for å dyrke mye mer enn poteter og gulrøtter. De som deltar, opparbeider kunnskap som gir både mestringsfølelse og glede. Det er også mulig å utvikle skolehager der barn og unge er aktivt med i dyrkning, høsting og lagring av grønnsaker. Det å bli oppmerksom på betydningen av mikrolivet i jorden gir inspirasjon til utvikling av økologisk og regenerativt landbruk. Den erfaringsbaserte kunnskapen som utvikles gir et viktig bidrag til økt matsikkerhet i fremtiden.

Lofotens ville kjøkken, som drives av Odd Arne, er opptatt av å spre kunnskap om hvordan planter og alger fra naturen kan brukes til smakfulle og sunne retter. Selv om sjøplanter er både næringsrike og lette å sanke er de foreløpig bare å regne som eksklusivt tilskudd til mat dyrket gjennom landbruk. Målet er å utvikle virksomheten til en kombinasjon av produksjon av lokal mat kombinert med undervisning rettet mot skoler. Lofotens ville kjøkken skal være en del av svaret på hvordan vi møter miljøutfordringer i vid betydning.

Gryteselv Fjellgård driver svært allsidig med turisme, småskala produksjon av råvarer fra naturen, gårdsbutikk, kafe og verksted for produksjon av møbler av trevirke fra egen skog. I tillegg tilbys kurs og foredrag i fremstilling av mat og drikke fra matplanter i nature. Gården er med i nettverket Fjellfolket. Driverne, Jan og Rina er innflyttere fra Nederland.

Heges Matopplevelser er en virksomhet som kombinerer råvarer fra jakt, fiske og høsting fra naturen med tilberedelse av matretter sammen med kundene. Hege sier at det beste er å lage «lokalmatmagi» utendørs. I tillegg deltar hun gjerne på kjøkkenet til de som ønsker inspirasjon til å utvikle spennende retter av «ureist» mat.

Varneset i Bø i Vesterålen er en virksomhet som har vokst frem gjennom Elrids tilknytning til stedet. Råvarene som produseres på gården eller høstes direkte fra naturen er Debiogodkjent. Syltetøy er grunnstammen i vareutvalget, i tillegg til mange typer tørkede urter. Sortimentet suppleres med bakervarer.

Lofoten gårdsysteri drives av Hugo og Mariell som begge kommer fra Nederland. De produserer økologisk og biodynamisk med basis i råvarer dyrket på gården. Melken til ostene kommer fra 150 geiter. Hovedproduktet er ulike sorter ost. Kunnskapsformidling står sentralt



i driften og de har utviklet et inspirerende samarbeid med Eltoft Montessori skole.

Astrid skriver om Kjerringøy Bygdeliv og viser hvor viktig småskala landbruk er for trivsel i bygda. Gjennom samarbeid er det mulig å gjøre bruk av lokale ressurser til beste for mennesker, planter og dyr. Det å være en del av naturens kretsløp gir mening og glede. På gården er det en livskraftig stamme Kystgeit, som er en utrydningstruet rase. Kystgeita bidrar til å holde landskapet i balanse, i tillegg til å være sosiale.

Storvik gård i Gildeskål har vært i drift gjennom flere generasjoner og har fokus på lokale kjøtt og fiskeprodukter. Merethe og Kjell Ivar driver gården med basis i lokale ressurser og fisket skjer på havet utenfor gården. Målet er å leve det gode liv på landet og bidra til en grønnere samfunnsutvikling.

Til slutt vil vi takke for alle bidrag til boken og særlig rette en takk til Bodø24 for den muligheten vi har fått til å arbeide med lokal mat for lokale markeder og etableringen av Økoregion Nordland.



APPENDIKS

1. LOKAL MAT FOR LOKALE MARKEDER

FORMÅL:

«Gjennom nettverkssamarbeid inspirert av Eco-Regions/ Økoregioner (en europeisk organisasjon for lokal mat) er målet å inspirere til økt tilgang til lokalprodusert mat. Det vil si at maten skal ha lokal identitet, være produsert og videreforedlet i Nordland, gjerne med basis lokale mattradisjoner.

Frem mot 2024 er målet å videreutvikle og knytte sammen alle gode prosjekter som finnes i Nordland til selv-organiserende nettverk som til sammen utgjør en forskjell. 2024 blir en milepel der lokale matfestivaler blir arrangert rundt om i Nordland.»

«Økt tilgang til lokalprodusert mat er en viktig del av bærekraftige samfunn. Produksjon, videreforedling og omsetning av matvarer basert på lokale råvarer mat bidrar til bedre helse, sunn jord, levende bygder og livskraftig økonomi.»



1.1. REFERAT FRA MØTE 29. APRIL 2021: LOKAL MAT FOR LOKALE MARKEDER

Mottakere av referat:

Andre Wallan Larsen, Henrik Dagfinnrud, Tarjei Eck Hanssen, Eva Bakkeslett, Magne Jensen, Oddbjørn Olsen, Marita Olsen og Knut Berre, Dina Fonn Sætre og Henning Holand, Kristine Nordland, Annicken Markussen, Astrid Olsen, Gry Vedal, Marie Stabell, Sigurd Vassenden, Jostein Hertwig, Asbjørn Stavland, Dag Fröhlich, Regine Schröder, Carina Rist, Camilla Helgesen, Irene Larssen, Hege Kristin Ruud, Ove Jakobsen



Målsetning:

Til det innledende dialogmøtet er det invitert en liten gruppe deltakere som til sammen representerer ulike deler av den utvidede verdikjeden for lokalt produserte matvarer og kunst/handverk og kultur utøvere. Målet er å komme frem til konkrete prosjektideer der menneskelig livskvalitet og livskraftige økosystemer er i fokus. Det handler om å skape en plattform for produksjon og distribusjon av lokale matvarer i nært samarbeid med kunst, handverk og kultur.

Program:

- 10:00 Velkommen ved Direktør Andre Wallann Larsen Bodø 2024
- 10:05 Kort presentasjon av deltakerne
- 10:20 «Lokal mat for lokale markeder» er et prosjekt i regi av Bodø 2024 v/Ove Jakobsen (prosjektkoordinator)
- 10:30 Erfaringer fra nettverkssamarbeid mellom ulike gårder i en bygd i Trøndelag v/Sigurd Vassenden
- 10:50 Erfaringer fra «lokal mat prosjekter» i FN-regi v/Jostein Hertwig
- 11:00 Dialog om veien videre
- 12:00 Avslutning

Velkommen Direktør Andre Wallan Larsen, Bodø 2024

Innledet med å vise til et utvidet kulturbegrep der landbruk og fiske er viktig i den nordnorske kystkulturen. Prosjektet lokal mat for lokale markeder er en viktig del av Bodø 2024. I tillegg til å utvikle prosjekter innenfor matproduksjon, videreforedling er det viktig at kunnskap om lokale mattradisjoner når ut til befolkningen og påvirker holdninger. I tillegg til at «lokal mat for lokale markeder» skal være et bottom-up initiert prosjekt er det viktig å utvikle kontakten med politikere, kommune administrasjon og mattilsyn.



Presentasjon av deltakerne

Innlederne Sigurd Vassenden og Jostein Hertwig ga interessante beskrivelser av hvordan det gjennom utvikling av samarbeidende nettverk er mulig å utvikle livskraftig og miljøvennlig produksjon av lokal mat rettet mot lokale/regionale.

Deltakerne på webmøtet representerte et vidt spekter av relevante aktiviteter.

- Kafedrift basert på lokale råvarer og lokale mattradisjoner
- Etablering av lokaler for formidling av kunnskap og omsetning av lokale produkter
- Andelslandbruk som går foran og viser at det er mulig å dyrke et stort mangfold av grønnsaker og urter på en miljøvennlig måte i vår region
- Estetikk inn i alt , det er limet som holder oss sammen
- Gjensidig samspill mellom kunst og kulturbasert landbruk
- Kystfisker som ønsker å levere fisk direkte til lokale forbrukere, kantiner og restauranter
- Ysteri som produserer ulike oster basert på lokale råvarer rettet mot et lokalt marked
- IKT og digital kommunikasjon som relasjonsbygger
- Landbruk som arena for utendørsterapi i stedet for medikamentell behandling
- Urbant landbruk for produksjon av mat og som sosial aktivitet

Lokal mat for lokale markeder – En viktig del av Bodø 2024

Prosjektkoordinator Ove Jakobsen

I søknaden om å bli europeisk kulturhovedstad 2024 blir det påpekt at:

«We believe Bodø 2024 will be an arena where ecological economy can function in real life. Ecological economy will be a method within the Bodø2024 organization, inspiring to explore sustainability and ecology. In this we need Europe and the



ECoC family, both with support and network, and to develop knowledge and ability (s. 21)

I begrunnelsen fra EU panelet blir det poengtert at:

The bid-book highlights that Bodø 2024 intends to build on the research done by Nord University and become an arena to test ways of promoting ecological economy, which is extremely topical (s. 11)

Noen viktige elementer i økologisk økonomi er:

- Kvalitativ utvikling viktigere enn kvantitativ vekst
- Utvikle bærekraftige løsninger gjennom samarbeidende nettverk
- Ressursforvaltning gjennom kretsløpsløsninger (sirkulærøkonomi)

Prosjektet «Lokal mat for lokale markeder» er en viktig del av gjennomføring av økologisk økonomi i praksis. Målet med prosjektet «Lokal mat for lokale markeder» er å utvikle praktiske tiltak gjennom samarbeidende nettverk som bidrar til økt produksjon av mat som videreføres og omsettes i regionen. Det innebærer blant annet økt mangfold, nærhet mellom forbruker og produsent og mindre transport. Prosjektet skal bidra til å utvikle levende lokalsamfunn som folk ønsker å bo i. Samspillet mellom by og land er også sentralt. Bærekraftige lokalsamfunn er preget av mangfold, innenfor økonomi og kultur. Det er derfor nødvendig å utvikle en nær forbindelse mellom kunstnere, handverkere og andre kulturutøvere som knyttes opp til dette nettverket der bidragsyterne kan inspirere og løfte hverandre.

Erfaringer fra nettverkssamarbeid mellom ulike gårder i en bygd i Trøndelag

v/Sigurd Vassenden

Bedriftsnettverket på Grindal består av: Grindal Ysteri med to tilhørende mjølkebruk som produserer ku- og geitemjølke til produksjonen; Grønt frå Grindal som produserer grønnsaker og bær på 3,5 daa, samt honning fra åtte bikuber; Fannremsgården, som



produserer smør og rømme og tilbyr servering; Grindal Salmon Lodge, som driver med lakseturisme og overnatting/servering.

Samarbeid om arbeidskraft: hver enkelt bedrift klarer ikke nødvendigvis å tilby heltidsstillinger, noe som er viktig for å få folk til å flytte til en liten plass. Men hvis bedriftene går sammen og har «fri flyt» av arbeidskraft, kan man skape fulle årsverk likevel. Eksempel er: en sesongarbeids som skal jobbe 20% på lakselodgen, og resten av tida i grønnsaksproduksjonen; undertegnede jobber 70% i ysteriet gjennom høst/vinter, litt som fjøsrøtter, men full tid i grønnsaksproduksjonen gjennom sommeren.

Slikt samarbeid gir også mangfold i arbeidsoppgaver for de involverte, som igjen øker trivsel.

Samarbeid og nettverk som grunntanke: hvert nye prosjekt har åpning for enda nye prosjekt. Eksempel: ysteriet etableres på basis av mjølkebruka og råvarene, men ser at Grindal kan tilby mer enn ost; Grønt frå Grindal etableres og utfyller osteproduksjonen og gir undertegnede arbeid hele året, inntekt og mening/ansvar; min partner flytter til bygda fordi hun ser muligheter og fellesskap, og er sjøl i gang med å utvikle lokalprodusert vin og eddik. Folkene bak ysteriet kunne ikke klart dette aleine, men tiltrekker seg folk med annen kompetanse og ønsker, og legger til rette for at hver enkelt skal kunne utfolde seg og bidra med sitt.

Samarbeid om salg, distribusjon, transport og merkevare: samarbeid om salg og transport senker kostnader og tidsbruk. Salg under felles merkevare styrker hver enkelt bedrift, og gjør det lettere for oss å nå fram til kunden/kokken og få et forhold til dem. Det gjør også at vi kan tilby et bredt utvalg av varer under samme merkevare, som gjør at kunder kan få «alt» på en plass.

Man kan også tenke felles merkevare som feks Rørosmat, Mat fra Salten eller lignende.



Erfaringer fra «lokal mat prosjekter» i FN-regi

v/Jostein Hertwig

Det er opprettet kontakt med et Europeisk nettverk for Økoregioner. Dette nettverket har sitt utgangspunkt i Cilento, Salerno litt syd for Napoli i Italia. Cilento har kystområde til Middelhavet. Økoregion Cilento startet opp for 10 år siden. Den består av 17 kommuner. Det er for det meste små byer eller landsbyer og er ellers et landdistrikt med variert dyrkning med oliven, vin, frukt og grønnsaker. Turisme er også en viktig aktivitet i området og det er flere gårder som tilbyr Økoturisme med ulike aktiviteter og overnattingsmuligheter. Målet er økologisk dyrkning og livsstil og med fokus på lokalmat og gastronomi. Flere av bøndene har gått sammen i kooperativer hvor de samarbeider om foredling, restaurantdrift og felles markedsføring og salg av produkter. Det satses også på småskala beitedrift med seterbruk i høylandet i Cilento. Småbyen Pioppi er kjent for sin befolkning med lang levealder og vitalitet. I Pioppi er det også et interaktivt museum for Middelhavsdietten. I området er det også en naturpark.

Med bakgrunn i Cilento er det etablert mer enn 40 Økoregioner i Europa. Mange av disse er i Italia. I forbindelse med EU sitt arbeid med «Green Deal» og satsing på økologisk landbruk er Økoregioner pekt ut som et særlig satsingsområde og knytter dette til Økoturisme, gastronomi og en revitalisering av landsbygda. EU kommisjonen oppfordrer samtlige EU land til å etablere Økoregioner (Bio Districts).

Sekretariatet for de Europeiske Økoregionene er i Cilento.

Bodø2024 sin kontakt med Økoregionene er Salvatore Basile .Han er President for nettverket. Salvatore er godt kjent med Bodø 24, og Ove sitt arbeid med Økologisk Økonomi. Han ser frem til et nærmere samarbeid med utveksling av erfaringer, utvikling av nye ideer og også det at mennesker fra Bodø/Nordland kan treffe sine venner fra Cilento.

Jostein sitter sammen med Salvatore i ledelsen for et nystartet globalt Økoregion nettverk.



Dialog om veien videre

Forslag fra Sigurd Vassenden

Lokal uavhengighet: det bør være et mål å skape mer lokal uavhengighet for regionen, at man står sterkere som region, med lokal produksjon, videreforedling, slakeri, fiskeindustri og salg, både via lokale grossister og til private. Mange små produsenter og et mangfold av produkter vil gjøre det mer attraktivt for kunder å kjøpe lokal mat, og vil gjøre regionen mindre avhengig av import, og mer økonomisk uavhengig.

Målgruppe: målgruppe for prosjektet bør være privatforbrukere, men også restauranter og institusjonskjøkken osv. Det er sjølsagt viktig å snakke med politikere og Mattilsynet, men det er allerede i stor grad politisk åpning for og vilje i Mattilsynet til lokal produksjon. Så det er viktig å fokusere på grasrota - få folk til å kjøpe lokale produkt som allerede finnes på markedet, og skap etterspørsel etter nye produkt. Det er der endringen kan skje!

Forslag fra Eva Bakkeslett: Foreslår en felles plattform for utveksling av ideer, linker til relevante artikler og filmer og litteratur. Google doc er det mange som kjenner men den funker egentlig litt dårlig. Skulle vært bedre med noe mer visuelt og intuitivt, men de plattformene koster penger. Og hvis folk ikke er gode på data så brukes de da heller ikke.

Denne artikkelen er høyst aktuell i Ressursbanken.

<https://www.nationen.no/landbruksbloggen/om-lokal-mat-og-manglande-lokal-verdiskaping/>

Avslutning

Nettverket vil etter hvert utvides og inkludere flere deler av samfunnslivet. Samspillet mellom enkeltmennesker, frivillige organisasjoner, bønder, fiskere, kulturarbeidere og øvrig næringsliv og myndigheter står sentralt i utviklingen av livskraftige lokalsamfunn der livskvalitet og livskraftige økosystemer blir ivaretatt.

I overensstemmelse med prinsipper og verdier i økologisk økonomi



må vi arbeide på to områder parallelt, på samfunnsnivå systemendring og på individuelt nivå holdningsendring. På begge områder er står kunnskap sentralt. Gjennom aktivitetene i «lokal mat for lokale markeder» skal vi utvikle ny kunnskap som kan bidra til at vi kommer nærmere målene i 2024. I tillegg til å presentere en publikasjon er det også aktuelt å uttrykke kunnskapen gjennom ulike kunstriske uttrykk.

1.2. NETTVERKSMØTE LOKAL MAT FOR LOKALE MARKEDER.

Referat og oppfølging av møte 26. mai 2021

Her kommer referat og oppfølging av møtet 26 mai. Hvis noen ønsker å føye noe til eller korrigere noen formuleringer er det bare å ta kontakt. Det er viktig at vi får med alle innspill som kan gi energi og retning i prosessene frem mot 2024. Det kommer stadig henvendelser fra flere som ønsker å være med i nettverket, kjempebra.

Sak 2. er særlig viktig. Er vi enige om at Bodø/Salten/Nordland bør søke om å bli etablert som en Øko-region i Norge og med dette bli en del av det Europeiske nettverket for Øko-regioner?

Vi arbeider videre med å konkretisere tiltak for å fremme produksjon, videreforedling og omsetning av lokale matvarer basert på kulturelle tradisjoner og økologiske betingelser. Samtidig er blikket rettet fremover. Livskraften oppstår i samspillet med kunst og kultur.

Ha en fin helg!

Vennlig hilsen Ove (Prosjektkoordinator Bodø 2024)

1. Salvatore Basile innledet om Øko-regioner.

(Foredraget med bilder ligger som vedlegg til denne mailen)

THE ORGANIC DISTRICTS

Salvatore Basile presidente@ecoregions.eu www.gaod.online - www.ecoregion.info Co-President of GAOD – Global Alliance for Organic Districts President of IN.N.E.R. – International Network of Eco Regions



THE ORGANIC DISTRICTS

The Organic Districts are innovative territories where farmers, citizens, public authorities, touristic operators and other local actors realize a formal agreement, a pact, aimed at the sustainable management of local resources, based on the Agroecology best practices and on the IFOAM principles of organic farming of Health, Ecology, Fairness, Care.

ORGANIC DISTRICTS - MILESTONES FROM LOCAL TO GLOBAL

MILESTONE 01 (2004 Local)

- The first Organic District, was established in CilentoCampania region-Italy.
- Development of the Organic Districts guidelines.

MILESTONE 02 (2014 International)

- The International Network of Eco Regions - IN.N.E.R. was established.
- Development of the International guidelines
- Development of the Tool Kit for the creation and management of Organic Districts.

MILESTONE 03 (2020 Global)

- The Memorandum of Understanding for the creation of GAOD was signed at the Italian Ministry of Agriculture.
- 1300 territories involved in 5 continents

EU Commision, "Green Deal" and "Farm to Fork"

The EU Commision will boost the development of EU organic farming area with the aim to achieve 25% of total farmland under organic by 2030.



EU Action Plan for the Development of Organic Production and with the inclusion of Bio districts

2.4. Reinforcing local and small- volume processing and fostering short trade circuit

Action 14: The Commission will, starting in 2023:

- Encourage Member States to support the development and implementation of "Bio districts".

The Organic Districts can contribute to the long term vision for a territory

The participatory and inclusive community of an Organic District, with all the local actors involved, acts on the territory with a virtuous governance that decides from citizen's level to shift towards a real local, sustainable and healthy food system. The Organic Districts are the practical demonstration that is possible to shift from a sectorial to a territorial approach to the ecological transition and sustainable development: people don't leave in sectors but in places!

Aims:

- to improve the quality of life of resident people;
- to increase the power of attraction of rural areas, boosting the connections between strategies of sustainable development of the rural and urban areas;
- to increase the employment opportunities and the quality of jobs;
- to promote the active engagement of youth in the ecological transition;
- to promote and improve the European and international cooperation of rural areas.

At present there are more than 1.300 organic territories in the world

THE "BIO-TRAILS" are echo-tourist routes that run across places of organic farming interest (farms, holiday farms, sites environmentally



remarkable for the preservation of biodiversity and local traditions), by assuring a sort of a link between inland rural and coastal touristic areas. Each Eco-path stage is valued and classified on the basis of a rule established by I.N.N.E.R. which in turn refers to the "Charter of the Principles for a Sustainable Tourism in the Rural Areas"

Let's work together, with positive energy, for One Planet, One Humanity and One Health

2. Salten/Nordland som europeisk Øko-region

Som dere ser kan det være en god ide at vi knytter oss til nettverket for Øko-regioner som er etablert i Europa. Den første Øko-regionen ble etablert i Italia for 17 år siden og etter dette er det kommet i alt 48 Øko-regioner i Europa. Både etableringen og selve arbeidet i Øko-regionene er godt dokumentert. Universitetet i Bologna har blandt annet foreslått et system for å vurdere hvordan Øko-regioner utvikler seg i forhold til noen sentrale bærekraftsparametre et «Monitoringtool». Også viktig for oss at Øko-regioner er et satsingsområde for EU «Green Deal». Vi kan lære mye av andre Øko-regioner og det arbeidet som vi gjør i forbindelse med Bodø24 kan helt sikkert være et interessant bidrag til dette Europeiske fellesskapet av Øko-regioner.

3. Dialogplattform

Innspill til utvikling av nettbasert dialogplattform under Bodø 2024 fanen, for dialog og utveksling av ideer innenfor nettverket.

Saken er tatt opp med administrasjonen ved Bodø 2024 og vil vi få en god løsning innen rimelig tid (dvs til høsten)

4. Salten mat.

I prosjektet «Lokal mat til lokale markeder», Bodø 2024 kan Salten Mat bidra i forhold til lokalmat og småskalaprodusenter.

Eksempler på hva Salten mat kan bidra med:

1. Være et bindeledd mellom småskalaprodusenter og prosjektet.



2. Bidra med kompetanseheving mot småskalaprodusenter og inn mot nettverket.
3. Arrangere seminar / kurs i forbindelse med Salten mat festivalen høsten 2022 og eventuelt i andre deler av året.
4. Bidra med kompetanse og innhold til en nettside, slik at siden blir en aktuell og «levende» nettside.
5. Vi har et sterkt ønske om å bidra til at dette prosjektet blir et levedyktig og konkret utviklingsprosjekt for Salten regionen. Dette er i tråd med vår egen strategiplan for årene 2021-2024.

5. Egna

Egna ønsker dialog om samarbeid for å få til et lokalmarked med utsalg av lokalmat. Egna arbeider med detaljering av konseptet i samarbeid med arkitekt, og de ønsker å få til et konsept sammen med produsentene allerede i år.

6. KRAFT AS

KRAFT er et fysisk senter for skaperkraft, drivkraft og bærekraft. Målet er å skape en bærekraftig fremtid gjennom konkrete prosjekter, gjennomføringsevne og aktiv deltakelse.

KRAFT skal bidra til bærekraftig samfunnsutvikling med fokus på å stimulere til samarbeid og nyskapning mellom relevante næringslivsaktører, offentlig sektor, akademisk, frivillige organisasjoner, lag og foreninger og samfunnet for øvrig.

Her skal samarbeid om å finne bærekraftige og smarte løsninger med sterk innbyggerinvolvering står i sentrum.

7. Løvold havpark

Ellisiv Løvold, leder for marked, relasjon og utvikling hos Løvold Solution:

– Vi har begynt å se på mulighetene for å få inn aktører som trenger mer plass, både med tanke på lager og produksjonslokale har vi mange



kvadratmeter. Vi søker også mot nye bedrifter som bør komme til Nordland som ikke har vært etablert her før, forklarer hun.

– Vi har begynt å se på mulighetene for å få inn aktører som trenger mer plass, både med tanke på lager og produksjonslokale har vi mange kvadratmeter. Vi søker også mot nye bedrifter som bør komme til Nordland som ikke har vært etablert her før, forklarer hun.

1.3. DIALOGMØTE 1- BODØ 21. FEBRUAR

Saksliste:

1. Bodø 2024 er blitt medlem i det Europeiske nettverket "Økoregioner". Det åpner for nye muligheter samtidig som det forplikter. I møtet orienterer Jostein Hertwig (koordinator i FN prosjektet Bærekraftige matsystemer) om formål og innhold i nettverket Økoregioner.
2. Vi vil sammen starte prosessen med å kartlegge gode eksempler på lokal produksjon, videreforedling og omsetningskanaler i Nordland. Innledning fra Ove.
3. Vi vil diskutere hvordan vi kan stimulere til utvikling av nye produkter og hvordan produktene kan omsettes på lokale markeder
4. Vi vil også planlegge et større møte i april. Målet er å utvikle samarbeidende nettverk for lokal mat for lokale markeder forankret i kulturelle tradisjoner og livskraftig natur.
5. Eventuelt



Noen refleksjoner:

Etter at samtlige deltakerne hadde fått presentert seg og forklart om sine aktiviteter fikk vi en meget god dialog om ønsker og muligheter med Lokal mat for lokale markeder og potensialet med å være med i det Europeiske nettverket for Økoregioner. Det kom blant annet frem at det var behov for å fokusere på en optimalisering av matproduksjonen i fylket og basert på økologiske/bærekraftige metoder.

Det kom også frem at det var vanskelig å få tak i lokale produkter som for eksempel fisk, potet, grønnsaker, melkeprodukter og kjøtt. Produktene finnes, men blir stort sett transportert ut av fylket.

Hver av deltakerne ble bedt om å komme med konkrete innspill og komme med forslag til andre personer som kunne inviteres med i det videre arbeidet.

1.4. DIALOGMØTE 2 - BODØ 5. APRIL

Noen refleksjoner:

Ove innledet om Økologisk Økonomi og Lokal mat for lokale markeder, Jostein om det Europeiske nettverket for Økoregioner og Jason om Arktisk Mat og synergier. Etter dette delte vi oss i grupper for hver av de fem regionene i Nordland. Oppgaven var å komme frem til noen konkrete eksempler på hva som kunne gjøres i hver region for å styrke arbeidet med Lokal mat for lokale markeder.

Generelt kom det frem:

- Det sentrale elementet med Økologisk Økonomi satt i en praktisk sammenheng med Lokal mat for lokale markeder er et samarbeidende nettverk med aktører i hele verdikjeden - produksjon, videreforedling, distribusjon og salg- og basert på økologiske prinsipper med ansvar for hverandre og naturen.
- at vi må knytte til oss kompetansesenter/møteplasser/lokale mathus i hver region.



- Regionrådene må med også for de mulighetene som er med det Europeiske nettverket for Økoregioner
- Viktig å få en oversikt over lokalmat produsenter og her er det store muligheter for samhandling i Arktisk Mat
- Med konflikten i Ukraina er det et øket fokus på selvforsørging av mat og dette må gjelde også lokalt/regionalt

Når det gjelder konkrete tiltak:

Salten

- Behov for lokale slakterier
- Fylkeskommunen må med i forbindelse med innkjøp av lokal mat
- Satsing på et matkultursenter og med fokus på ungdom

Lofoten/Vesterålen

- Utvikle flere inspirasjonshager som Polarhagen
- At kommunene kan støtte økonomisk satsingen på økologisk dyrkning og mat

Helgeland

- Utvikle Skolen i Marka med flere produkter og som et møtested
- «Lokal mat i Hattfjelldal» og initiativet «Fjellfolket i Helgeland» kan utvikles videre

1.5. MØTER LOFOTEN, 14. JUNI 2022

Plan for dagen:

07.45 - frokost/omvisning, Aalan gård

09.30 - ostesmaking/omvisning, Lofoten gårdysteri

11.00 - besøk/omvisning, Polarhagen

12.15 - lunsj/presentasjon, Aimee`s i Leknes sentrum

13.15 – Byhagen i Leknes



14.30 - Myklevik gård

15:15 – Coop Leknes med avdeling for lokalmat

16.00 - «Lofoten wool», videreforedler alt fra sauene - mest produkter av ull

Noen refleksjoner:

Virkelig flott opplegg med god planlegging fra Elin Kristoffersen/ Økologisk Nord Norge. Vi fikk treffe mange engasjerte mennesker og fikk smake et mangfold av produkter og et innblikk i aktiviteter med dyrkning, videreforedling, salg og markedsføring. En stor del av produktene ble solgt lokalt enten ved direktesalg fra egne gårdbutikker, på bondens marked, butikker i Lofoten (Leknes) eller som del av egen servering på stedet.

Dette var enkeltmennesker med et stort engasjement i å ta vare på miljøet og produsere mat med høy kvalitet og etter økologiske prinsipper.

Elin mente at det burde avtales et møte med Lofotrådet for å informere om prosjektet med lokal mat for lokale markeder og arbeidet med det Europeiske nettverket for Økoregioner.

1.6. MØTE HELGELAND, 15. JUNI 2022

Plan for dagen:

Noen refleksjoner:

Flott å få en presentasjon om lokal mat i Hattfjelldal og om Fjellfolket i Helgeland. Stort fokus på det å ta vare på naturen og mangfoldet og å kunne lage tradisjonsmat med høy kvalitet. Landbruksskolen i Marka har et mangfold av praktiske aktiviteter både dyrkning, dyrehold og småskala videreforedling av mat. Samarbeidet med Arktisk Mat på skolen er en spennende kombinasjon for at skolen kan bli et utviklingscenter for Lokal mat for lokale markeder.



ARKTISK MAT	
Lokal mat for lokale markeder	
15 June 2022 Sted: Landbruksskole i Marka	
11.00	Velkommen & Lunsj
12.00	"Lokal mat for lokale markeder". Et prosjekt under økologisk økonomi Bodo 2024 (Ove Jærbotten og Joakim Hertvig)
12.30	ArktiskMat & Bodo 2024 (Per Theodor og Isora)
13.00	Pause
13.30	Hattfjelldal lokal mat prosjekt (Ida Grammo)
13.40	Soppsmål og diskusjon
14.15	Tour av Marka & diskusjon av fremtidige planer
15.00	Slutt



I samtaler med Ida Granmo i etterkant av møtet mente hun at kommunene Hattfjelldal, Vefsn, Grane og Hemnes (som hun arbeider for) burde være interessert i arbeidet med det Europeiske nettverket for Økoregioner.

Vi fikk også et kort innblikk i arbeidet til «Fjellfolket i Helgeland» og et hint om det noe annerledes syn som samene har på naturen og at mer ser seg som en helhet med den.

1.7. PLANLAGT MØTE I BODØ DEN 13. SEPTEMBER 2022 FRA KL. 12:00 – 16:00

Lokal mat for lokale markeder

Et prosjekt innenfor Økologisk økonomi

Økologisk økonomi:

Økologisk økonomi er et tverrfaglig fagfelt definert av konkrete problemer eller utfordringer knyttet til å styre økonomisk aktivitet på en måte som fremmer menneskelig velvære, bærekraft og rettferdighet innenfor økologiske prinsipper og kulturelle verdier.

Målsetning:

Utvikle konkrete handlingsplaner for produksjon, videreforedling og omsetning av lokale matvarer for lokale markeder.

Etableringen av Økoregion Nordland som en del av det Europeiske nettverket for Økoregioner

Verdier:

Legge til rette for økt andel økologiske produkter som bidrar til levende jord og sunne matvarer.

Forretningsmodell:

Utvikle samarbeidende nettverk der produsenter, mellomledd og kunder møtes for å utvikle løsninger til beste for fellesskapet (lokalsamfunn/regioner)



Distribusjon:

Etablere fysiske møtesteder i de fem regionene i Nordland for omsetning av lokalt produserte matvarer inspirert av REKO-ring og Bondens marked.

Eks. EGNA 's lokaler i Bodø Storsenter, Fjøslen i Bodøsjøen

Produkter:

Fokus på basisprodukter som poteter (og andre grønnsaker), melk, kjøtt, fisk og tang og tare

Marked:

Storkjøkken (hotell, restaurant, offentlige kantiner)

Deltakere på møtet: Representanter fra alle deler av nettverket

- + Økobønder
- + REKOring
- + Urbant landbruk
- + Salten regionråd
- + Bevar Vestfjorden og Bevar saltenfjorden
- + Potetdyrkere
- + Produsenter av økologisk melk
- + Norges bonde og småbrukarlag (Astrid Olsen)
- + Artic mat (Per Theodor Tørresen, Jason Ball)
- + Salten mat

Forslag til videre utvikling og aktiviteter.

i. Erfaringene vi har til nå med prosjektet viser at det er mange gode eksempler på Lokal mat for lokale markeder i alle fem regionene i Nordland. Dette er for eksempel:

- Bondens marked og gårdsbutikker
- Rekoringer



- Nettverk for lokalmat og tradisjonsmat
- Diverse regionale matfestivaler
- Andelslandbruk/ Urbant landbruk (ref i Bodø)

Disse eksemplene må løftes frem og vi må støtte en videre utvikling.

ii. Når det gjelder markedsmuligheter mener vi det kan satses på storkjøkken både privat og offentlig.

- Særlig innen det offentlige kan det oppnås en betydelig effekt om forholdende legges til rette. Her mener vi det kan være gunstig å satse på en del basisprodukter som fisk, potet, grønnsaker, meieriprodukter og kjøtt.

iii. Samtidig med dette vil vi arbeide videre med en oversikt over lokalmat produsenter

iv. Vi vil også arbeide videre med etableringen av Økoregion Nordland. Her vil det være viktig med en dialog med samtlige fem Regionråd

Referat fra møte 28. september 2023 på Egna i Bodø: Økologisk melk til lokal produksjon.

Tilstede:

Marita Olsen, melkeprodusent Steigen

Oddbjørn Olsen, melkeprodusent Fauske

Morten Benjaminsen, servicesjef melkekvalitet Tine SA

Solrun Helene Krane, innkjøpssjef Bodø kommune

Audun Tessem Hole, innkjøp Bodø kommune

Grete Kvavik, Statsforvalter og medfinansør/-arrangør av møtet

Jostein Hertwig, Økoregion Nordland/ Bodø 2024

Astrid Tove Olsen, prosjektleder Økouka Nordland 2023

Astrid innledet med oppdraget fra Statsforvalter sitt landbruksprosjekt hvor økologisk landbruk hadde egne tiltak: «I samarbeid med TINE



arbeide for at den økologiske tappelinja i Harstad har nok råstoff». I dag omskrevet til å bringe økologisk melk til lokale markeder.

Visjonen fra «Matnasjonen Norge»: «I 2030 er mat en kilde til matglede, stolthet, god helse og fellesskap i hele befolkningen, og er et synlig element i turistlandet Norge. Norge er internasjonalt kjent for en spennende matkultur, sin store sjømateksport og mat- og drikkeopplevelser med norske råvarer i verdensklasse.» Signert av mat og landbruksminister, fiskeri og havminister, helse og omsorgsminister

Utkast Strategisk næringsplan for Bodø kommune: En av seks satsinger er «Forsvar, samfunnssikkerhet og beredskap» med følgende tiltak 6. Arbeide for å øke lokal matproduksjon og selvforsyning, og legge til rette for bærekraftige og klimarobuste forsyningskjeder for fremtiden. Bystyret vedtok at det skulle søkes samarbeid med øvrige Saltenkommuner.

Økobønder: ca 400 000 liter melk i Salten (3 gårdsbruk). I nordfylket omtrent det samme. Legger stor vekt på manglende informasjon fra Tine SA og er kritisk til Tine SA sine prioriteringer med frakt av økologisk melk fra Trøndelag i stedet for å bruke lokal råvare. Vil at Tine SA skal ta ansvar for en eventuell ny produksjon. – Det nevnes også mulighet for tapping av fersk økologisk melk lokalt.

Jostein Hertwig: innovasjonsprosjekt i Sverige, med bakgrunn i etterspørsel fra kommune: Næringstette produkter til folk som trenger næring med høyt proteininnhold.

1-2 årige kontrakter med kommuner.

Avtale mellom Bonde, meieriet og kommunen.

Vil dele alt: oppskrifter, maskinvare, innkjøp av egnet emballasje, tilsetning av rene produkter,... Meierileder kan også komme på besøk.

Solrun H. Krane, Bodø kommune: Klimaregnskapet får en større plass i innkjøpsregelverket og vektas nå med 30%. Innkjøpsavtale 2-årig. Kan inngå egen melkeavtale. Vil vite mer om produktet.

Morten Benjaminsen, TINE SA: Tine SA har bidratt og bidrar til mange lokalprodusenters innovasjon og produksjon av nye, lokale produkter. Det kan være mulig å bidra om dette blir et tiltak, men det må avtales nærmere med bakgrunn i et mer konkret prosjekt.



Grete Kvavik, Statsforvalteren i Nordland: statsforvalter vil gjerne delta i ei evt prosjektgruppe, men har ingen penger å bidra med.

Konklusjon:

Jostein sender ut mer informasjon om det nye produktet. Astrid følger opp hver deltager i etterkant for å bygge kunnskap og nettverk mellom aktørene med sikte på å få på plass prøveproduksjon av det nye produktet i løpet av 2024.

Invitasjon til å bidra i boken med arbeidstittel: «Lokal mat for lokale markeder»

I forbindelse med prosjektet «Lokal mat for lokale markeder» i Bodø2024 vil vi samle korte fortellinger fra produsenter, videreforedlere og forhandlere av lokalmat i en bok som blir publisert høsten 2024.

Innhold:

Hvert bidrag skal være på 2-3 sider med tekst og bilder. Du kan selv bestemme formen på teksten du bidrar med, men det bør være noe om historien bak driften og hva som produseres og hvordan du ser på mulighetene fremover. Det kan også være noen tanker om hva du mener bør gjøres for å stimulere til økt produksjon av lokal mat.

Begrunnelse:

Matsikkerhet og selvforsyning blir viktigere og viktigere i en urolig verden. NIBIO har beregnet at selvforsyningsgraden i Norge er på 46%, som er blant de laveste i global sammenheng. Ifølge FN har alle land rett og plikt til å produsere sin egen mat. Det er med andre ord viktig for Norge å styrke selvforsyningsgraden, for på den måten å sikre tilgang til mat til befolkningen på kort og lang sikt.

Småskalaproduksjonens rolle i matproduksjon er dermed en viktig bidragsyter til å tilby produkter som er sunne både for jorden (naturen) og for mennesker. Økt småskala produksjon utgjør også et viktig bidrag til å skape levende bygder.

Gjennom denne boken ønsker vi å bidra til å skape økt oppmerksomhet om betydningen av lokal mat for lokale markeder. Målet er å finne frem



til virkningsfulle tiltak som bidrar til økt produksjon, økt lønnsomhet, lettere tilgang til produktene gjennom nye omsetningsformer og økt en mer sentral rolle i utviklingen av lokalsamfunn.

