

- RAPPORT -

# Norrbottens livsmedelsstrategi Nära Mat

2016 – 2020

# Förord

Livsmedelsproduktionen i länet har länge haft en vikande trend. Det är hög tid att börja jobba strategiskt med frågan. Länsstyrelsen, landstinget, LRF och Norrbottens Kommuner är alla aktörer som drivs av hållbar regional utveckling. Utveckling och tillväxt är avgörande för Norrbottens attraktivitet, och hållbarhet är avgörande för framtiden. Vi anser att den regionala livsmedelsproduktionen måste öka som ett led i att skapa en hållbar samhällsutveckling.

Det regionala tillväxtarbetet består bland annat av att regionala utvecklingsprogram utarbetas och genomförs. Därför enades vi om behovet av en regional livsmedelsstrategi. Arbetet med en regional livsmedelsstrategi har fokuserat på att få en gemensam problembild och tillsammans hitta vägar framåt. Det är glädjande att arbetet har mötts av ett stort intresse.

Begreppen "hållbart" och "hållbar utveckling" är centrala i samhället i dag och har använts flitigt i strategiarbetet. Det finns dock ingen klar definition av vad som är hållbart utan de hänvisas ofta som politiska begrepp. De flesta kan nog vara överens om att miljöpåverkan måste minska, lantbrukare och djur ska må bra och företag måste överleva, men exakt hur och när detta ska ske styrs av våra värderingar och prioriteringar.

Under resan har aktörerna ändå kunnat enas om att framtiden för norrbottnisk livsmedelsproduktion finns inom skapande och kommunikation av mervärden. Givetvis påverkas villkoren för framtida jordbruk, renskötsel och kustfiske i Norrbotten av många faktorer som ligger långt eller mycket långt bortom vad norrbottningarna har möjlighet att direkt påverka. Det visar på vikten av omvärldsbevakning och dialog med övriga delar av samhället.

Framtiden är oviss. För att kunna skapa en strategi för livsmedelsproduktion i Norrbotten som styr mot en önskvärd men även realistisk framtid är det viktigt att tänka igenom vilken framtid vi vill gå till mötes, vilka konsekvenser vi tror att detta kommer att medföra och vilka insatser som behöver göras för att uppnå målet. På så sätt kan vi bädda för en framtida utveckling genom att bana väg med politiska och strategiska beslut i önskad riktning.

Maria Stenberg  
*Landstingsråd, Norrbottens läns landsting*

Sven-Erik Österberg  
*Landshövding, Länsstyrelsen i Norrbottens län*

Britta Flinkfeldt  
*Styrelseordförande, Norrbottens Kommuner*

Herbert Nyman  
*Styrelseordförande, LRF Norrbotten*

# Innehållsförteckning

<b>SAMMANFATTNING</b>	<b>5</b>
<b>DE VIKTIGASTE FRÅGORNA</b>	<b>5</b>
<b>SÅ HÄR SKA LIVSMEDELSSTRATEGIN FÖRANKRAS OCH ÅTGÄRDERNA GENOMFÖRAS</b>	<b>9</b>
<b>BAKGRUND</b>	<b>10</b>
<b>NULÄGE NORRBOTTEN</b>	<b>13</b>
<b>ODLINGSFÖRUTSÄTTNINGAR</b>	<b>13</b>
ÅKERMARKEN	13
KLIMATET	14
MILJÖN	15
MARKUTNYTTJANDET	15
<b>MARKNADSLÄGE BRANSCH FÖR BRANSCH</b>	<b>16</b>
ANIMALIEPRODUKTION	16
VEGETABILIEPRODUKTION	18
STARK OCH BETYDELSEFULL FÖRÄDLINGSINDUSTRI	22
<b>SAMHÄLLSFUNKTIONER</b>	<b>24</b>
SJÄLVFÖRSÖRJNING	24
JORDBRUKSSTÖD	24
KOMMUNIKATION OCH INFRASTRUKTUR (STAD OCH LAND)	25
KOMMERSIELL SERVICE	25
<b>TRENDER OCH UTVECKLING INOM MATMARKNADEN</b>	<b>26</b>
MATMARKNADEN VÄXER	26
HÄLSOTRENDER	26
URSPRUNG	26
MERVÄRDESMARKNADER	27
IDENTITETSMARKÖR	27
HÅLLBARHET	27
RESTAURANGUTBUDET I STÄNDIG FÖRÄNDRING	27
DIGITALISERINGENS PÅVERKANSMÖJLIGHETER	28
<b>NORRBOTTENS LIVSMEDELSSTRATEGI NÄRA MAT</b>	<b>30</b>
<b>PRIORITERAT OMRÅDE 1: KUNSKAP OM HÅLLBAR MAT OCH FOLKHÄLSA</b>	<b>31</b>
HÅLLBARHET – VAD ÄR DET?	31
KLIMATPÅVERKAN FRÅN MATPRODUKTION	32
KLIMATFÖRÄNDRINGAR – HOT ELLER MÖJLIGHET?	33
FRÄMMANDE ÄMNEN I MATEN	34
DJURHÅLLNING	37
PÅVERKANSMÖJLIGHET	38
SOCIAL HÅLLBARHET OCH RÄTTVISA	38
VAD ÄR EN HÅLLBAR LIVSMEDELSPRODUKTION I NORRBOTTEN?	39
FOLKHÄLSA	41

SKOLAN HAR EN VIKTIG ROLL	44
PRIORITERADE ÅTGÄRDER KUNSKAP OM HÅLLBAR MAT OCH FOLKHÄLSA	45
<b>PRIORITERAT OMRÅDE 2: OFFENTLIGA AKTÖRER OCH OFFENTLIG UPPHANDLING</b>	<b>47</b>
OFFENTLIGA AKTÖRER	47
OFFENTLIG UPPHANDLING	49
PRIORITERADE ÅTGÄRDER OFFENTLIGA AKTÖRER OCH OFFENTLIG UPPHANDLING	52
<b>PRIORITERAT OMRÅDE 3: KONKURRENSKRAFTIG MATPRODUKTION OCH ENERGIFÖRSÖRJNING</b>	<b>53</b>
FÖRETAGANDE OCH AFFÄRSUTVECKLING	53
PRODUKTIONSGRENAR MED TILLVÄXTPOTENTIAL	54
MARKNADSUTVECKLING OCH UNIKITET	57
PRODUKTUTVECKLING	57
URSPRUNGSMÄRKNING	58
VARUMÄRKESBYGGE OCH VARUMÄRKESKYDD	58
KLUSTER OCH SAMARBETEN	59
ÄGAR- OCH GENERATIONSSKIFTE	59
ENERGIFÖRSÖRJNING FÖR KONKURRENSKRAFTIG MATPRODUKTION	61
GODA EXEMPEL I NORRBOTTEN	62
PRIORITERADE ÅTGÄRDER KONKURRENSKRAFTIG MATPRODUKTION OCH ENERGIFÖRSÖRJNING	65
<b>PRIORITERAT OMRÅDE 4: KOMPETENSFÖRSÖRJNING</b>	<b>67</b>
PRIORITERADE ÅTGÄRDER KOMPETENSFÖRSÖRJNING	70
<b>PRIORITERAT OMRÅDE 5: IDENTITET OCH STOLTHET</b>	<b>71</b>
PRIORITERADE ÅTGÄRDER IDENTITET OCH STOLTHET	72
<b>FÖRANKRING OCH GENOMFÖRANDE AV STRATEGIN</b>	<b>73</b>
PRIORITERADE ÅTGÄRDER FÖRANKRING OCH GENOMFÖRANDE AV STRATEGIN	74
<b>TILL SIST...</b>	<b>75</b>

# Sammanfattning

För att förverkliga Norrbottens livsmedelsstrategi Nära Mat krävs resurser, hjärta och mod. Och att hela Norrbottens livsmedelskedja samt våra politiker, kommuner, myndigheter och handeln är intresserade av att integrera strategin i sin verksamhet.

Norrbottens livsmedelsstrategi ska inte enbart vara ett dokument med kloka formuleringar. Den ska också innehålla en handlings- och tidsplan. Därför har ett antal åtgärder förankrats i länet och berörda parter har tagit på sig ansvaret för att de genomförs inom angiven tidsram.

## De viktigaste frågorna

Under processen har fem utvecklingsområden utkristalliserats. Dessa utvecklingsområden utgör grunden för Norrbottens livsmedelsstrategi, tillsammans med de planerade åtgärderna. Några av åtgärderna nämner vi här. De som ansvarar för respektive åtgärd anges inom parantes. Den kompletta listan med åtgärder och ansvariga redovisas under rubriken *Norrbottens livsmedelsstrategi Nära Mat*, sid 30.

### **Kunskap om hållbar mat och folkhälsa**

Det som avgör konsumentens dagliga matval är bland annat personens kunskap om matens innehåll och hur maten har producerats. Svenskproducerad mat är bland den absolut renaste i världen. Dessutom har norrbottensproducerad mat kanske den lägsta klimatpåverkan i världen.

Samtidigt har Norrbotten landets högsta insjuknande i hjärtinfarkt. Ungefär var tredje pojke i länet som går första året i gymnasiet har övervikt eller fetma, och läskkonsumtionen är hög. Det visar att insatserna för förändrade levnadsvanor behöver göras bland vuxna, men också att börja redan bland barnen. Därför är hälsosam kost utvald som en viktig pelare i länets livsmedelsstrategi.

Om 15 år är dagens femtonåringar 30 år och våra beslutsfattare. Unga människor är en av våra viktigaste målgrupper, och vi ska arbeta långsiktigt för att öka förståelsen mellan det livsavgörande sambandet mellan mat, hälsa och miljö.

### **Det här ska vi göra:**

Flera evenemang för att öka kunskapen om hållbar mat bland konsumenterna.  
(*LRF, studieförbund eller konsumentorganisation, Norrmejerier*)

Sammanställa och tillgängliggöra nationell och internationell fakta om hållbar matproduktion, samt aktivt sprida fakta om hållbar matproduktion till viktiga funktioner såsom politiker och skola.  
(*Länsstyrelsen, LRF*)

Bjuda in verksamma inom skolan till studiebesök för att öka kunskapen om hållbar mat och moderna brukningsmetoder.

*(Norrbottnens Kommuner, Grans Naturbruksgymnasium)*

Påverka kunskap, attityder och värderingar så att norrbottningar i högre grad följer Livsmedelsverkets rekommendationer för hälsosam mat.

*(Landstinget)*

Öka kunskapen om hälsosamma matvanor bland hälso- och sjukvårdspersonal.

*(Landstinget)*

### **Offentliga aktörer och offentlig upphandling**

Offentliga aktörer har flera ansvarsområden som kan kopplas samman med de gröna näringarna för att bygga en hållbar samhällsutveckling och stärka matproduktionen i länet. Offentliga kök har samtidigt ett ansvar att servera den bästa och renaste maten. Lokal upphandling stärker de lokala ekonomierna och skapar mervärden för miljön och på landsbygden.

#### **Det här ska vi göra:**

Stärka kunskapen bland offentliga upphandlare, producenter och leverantörer.

*(Upphandlingsrådet genom Norrbottens Handelskammare)*

Minska matsvinnet på äldreboenden och skolor.

*(Norrbottnens Kommuner)*

Undersöka möjligheterna för minst en kretsloppskommun i Norrbotten, där det sker kretsloppssamarbete mellan kommunen och lokala jordbrukare.

*(Luleå tekniska universitet)*

Inventera resurser och fastställa utvecklingsplaner för de gröna näringarna inom kommunerna.

*(LRF, kommunerna, Norrbottens Kommuner)*

### **Konkurrenskraftig matproduktion och energiförsörjning**

Norrbottnens mat har många unika smaker och värden som ännu inte nått sin fulla potential. Det finns också ett ökat intresse för det lokalproducerade. Men den svenska matproduktionen är mitt i en ekonomisk utmaning och ska samtidigt möta klimatförändringar, global konkurrens och matrender. Utveckling och spridning av moderna produktionsmetoder och marknadsföring behövs för att stärka produktionen. Den nära maten finns bara kvar om den även kan bedrivas ekonomiskt hållbart.

De gröna näringarna har mycket att bidra med till att Sverige blir klimatneutralt år 2050. I Norrbotten finns bland annat stora förnybara energi- och bränsleresurser som tillsammans med livsmedelssektorn kan användas till att utveckla modern hållbar matproduktion.

**Det här ska vi göra:**

Bilda ett branschråd för livsmedelsproducenter och förädlare.

*(LRF, Nyhléns Hugosons, Norrmejerier, slakterierna med flera)*

Stärka entreprenörskapet och ledarskapet inom livsmedelsbranschen.

*(Hushållningssällskapet, LRF Konsult och ALMI samt andra rådgivningsorganisationer)*

Utveckla, marknadsföra och synliggöra samisk matproduktion.

*(Sametinget, SSR, Slow Food Sápmi)*

Skapa bättre förutsättningar för generations- och ägarskiftet.

*(LRF Konsult, Hushållningssällskapet eller externa konsulter)*

Utveckla nya affärs- och finansieringsmodeller för matproducenter och matförädlare.

*(LRF Konsult, Hushållningssällskapet)*

Genomföra paketerings- och försäljningsinsatser riktade till handeln, grossister och restauranger.

*(Hushållningssällskapet, LRF, LRF Konsult)*

Visa på möjligheter och öka intresset för sol- och biogasinvesteringar.

*(Energikontor Norr, LRF, Hushållningssällskapet)*

Effektivisera energianvändningen inom livsmedelsföretag.

*(Energikontor Norr, LRF Konsult, Hushållningssällskapet)*

**Kompetensförsörjning**

En viktig del i konkurrenskraften är kompetens. Odlingsförutsättningarna i Norrbotten är inte desamma som i resten av Sverige. Vi behöver se till att det finns användbar kunskap tillgänglig för att utveckla den moderna matproduktionen och locka nyföretagare.

Forskning, utbildning och innovation utgör grunden för ökad produktion och tillväxt, och skapar förutsättningar att möta framtida samhällsutmaningar. Fortsätter vi att tappa ungdomar från de gröna näringarna förlorar vi samtidigt kopplingen till våra traditioner och vår kunskap om hur Norrbottens unika matproduktion har tillkommit genom renskötsel, lantbruk och kustfiske.

**Det här ska vi göra:**

Utveckla Grans naturbruksgymnasium till Sveriges bästa naturbruksgymnasium.

*(Piteå kommun, landstinget, LRF)*

Stärka de gymnasiala restaurang- och livsmedelsprogrammen samt befintliga lärlingsutbildningar.

*(Länets restaurang- och livsmedelsprogram)*

Starta en utbildning med fokus på samisk mat.

*(Samernas utbildningscentrum, SSR och Sametinget)*

Starta lärlingsutbildningar inom slakt och styckning av ren, samt kustfiske.

*(Samernas utbildningscentrum, Dalvadis Ek. För., Norrbottens Kustfiskarförbund)*

Utveckla Agro Park till ett kompetens- och utvecklingscentrum med många ben att stå på.

*(Hushållningssällskapet)*

**Identitet och stolthet**

Svenska och internationella besökare är hänfödda över renen, löjrommen och hjortronen. Men Norrbotten har så mycket mer mat att erbjuda. Vi behöver bli bättre på att berätta storryn om allt det goda som växer här, att ta tillvara gamla mattraditioner och att krydda dem med lite nytt.

**Det här ska vi göra**

Ta initiativ till att turismföretag, matproducenter och grossister närmar sig varandra för att gemensamt stärka Norrbottens matidentitet.

*(Swedish Lapland, dess medlemsföretag, Hushållningssällskapet, LRF)*

På olika sätt stärka stoltheten hos norrbottningarna över den mat som kommer från länet.

*(Nära Mats samverkansaktörer)*

Ta fram en upphandlingspolicy som innebär mer norrbottnisk mat på konferensköparnas tallrikar.

*(Nära Mats samverkansaktörer i samarbete med länets konferensanläggningar)*



# Så här ska livsmedelsstrategin förankras och åtgärderna genomföras

För att arbetet ska gå framåt behövs en plan för att kommunicera, förankra och implementera strategin på bred front. Det behövs också en plan för att säkerställa att åtgärderna genomförs. Här har livsmedelsstrategins samverkansaktörer, det vill säga länsstyrelsen, landstinget, Norrbottens Kommuner och LRF, en viktig roll.

Samverkansaktörerna ska gemensamt eller via egna kanaler kommunicera strategin till berörda politiker och tjänstemän på läns- och kommunnivå för att uppnå en bred förankring och acceptans externt och internt. Den politiska förankringen har stor betydelse för strategins genomförande och målpuppfyllelse.

Samverkansaktörerna säkerställer också att livsmedelsstrategin får kopplingar till Regionala utvecklingsstrategin och att resurser tillsätts för att arbeta strategiskt med livsmedelsstrategin och sprida goda exempel.

## **Strategins åtgärder ska följas upp**

Samverkansaktörerna ansvarar för att en gång per år anordna ett uppföljningsmöte där åtgärder och mål följs upp, återkopplas och korrigeras vid behov. En dynamisk strategi med målstyrning och utvärdering håller frågan aktuell.

## **Forum för samverkan ska skapas**

För att uppnå direkta samarbeten mellan olika näringsgrenar och mellan de olika leden i livsmedelskedjan anordnas varierande samverkansforum där möjligheter till personliga möten skapas och där nya relationer byggs och idéer formas.

## **Möjligheter till projektmedel ska lyftas**

De nyckelåtgärder som presenteras i livsmedelsstrategin bör i likhet med andra regionala strategier ligga till grund för prioritering av de projektmedel som finns i länet. Resurser ska även finnas för att underlätta för aktörer att hitta finansiering till projekt kopplade till livsmedelsstrategin.

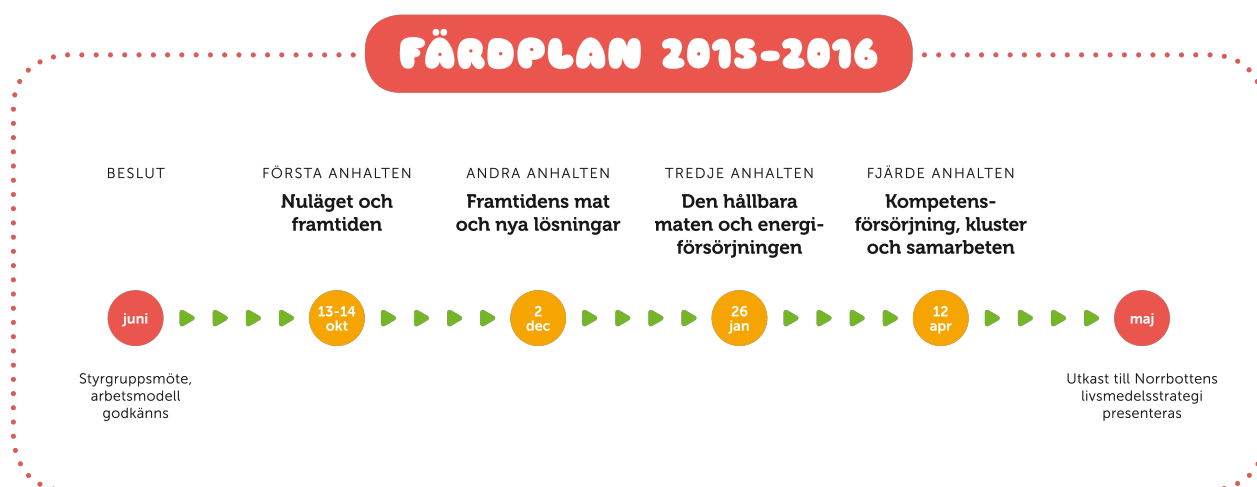
# Bakgrund

En hållbar samhällsutveckling omfattas av ekonomiska, ekologiska och sociala aspekter, vilket i ett regionalt perspektiv kan översättas till lokala kretslopp av näringsämnen, energi och pengar samt lokala arbetstillfällen och en god hälsa.

Maten vi äter har stor påverkan på miljön och människorna där den produceras och är därför en viktig sak att fokusera på i arbetet med hållbar samhällsutveckling. Ett framtidsmål för Norrbotten måste därför vara att det finns bra lättillgänglig mat som producerats i enlighet med Sveriges generationsmål för miljöpolitiken, vilket redovisas i avsnittet *Kunskap om hållbar mat och folkhälsa*, sid 31.

I mars 2015 inledde regeringen ett arbete med att för första gången ta fram en nationell livsmedelsstrategi för Sverige. Orsaken var den ständigt minskande produktionen av mat i Sverige på grund av lönsamhetsbrist hos företagen. Norrbotten är ett av de län som minskat sin livsmedelsproduktion mest och också det län där förutsättningarna för livsmedelsproduktion skiljer sig mest från resterande Sverige. Vikten av hållbar matproduktion samt de unika förutsättningarna för Norrbotten, som inte fullt ut skulle kunna behandlas i en nationell strategi, ledde till att behovet av en regional livsmedelsstrategi växte fram. Behovet tydliggjordes även via landstingets regionala beredningsrapport 2014 om livsmedelsproduktionen i länet. Livsmedelsstrategin blev en naturlig följd av det arbetet och ett bra sätt att främja länets livsmedelsproduktion.

Framtagandet har skett i nära samarbete mellan Norrbottens läns landsting, Länsstyrelsen i Norrbottens län, Norrbottens Kommuner och LRF Norrbotten. Dessa aktörer ser livsmedelsproduktion som en resurs för samhället som gynnar tillväxt, hållbarhet och sysselsättning och aktörerna omfamnar hela Norrbotten, från fjäll till hav.



## Genomförande

Under hösten 2015 påbörjades arbetet med att ta fram en regional livsmedelsstrategi för Norrbotten. Utformningen av livsmedelsstrategin har skett i nära samverkan med många olika aktörer. Särskilt viktigt har varit att engagera politiker på lokal och regional nivå och att få fram en långsiktigt hållbar livsmedelsstrategi där branschens konkurrenskraft, produktivitet och innovationsförmåga ökar, där potentialen tas tillvara bättre och att samhällets behov tillgodoses.

För att skapa ett brett och starkt engagemang i utformningen av livsmedelsstrategin har fyra seminarier genomförts fördelade på olika temaområden. Mellan genomförda seminarier har en arbetsgrupp och en kommunikatör sammanställt dess slutsatser och resultat och gjort dem kommunicerbara för processdeltagare, övriga intressenter och media. Detta har successivt lagt grunden till livsmedelsstrategin. Strategiarbetet har under hela processen kommunicerats via Facebooksidan *Nära mat: Norrbottens livsmedelsstrategi* och webbplatsen *naramat.nu*.

### Seminariernas teman:

- Första mötet, Hotell Storforsen 13-14 okt, 2015:  
**Nuläge, styrkor, svagheter, hot, möjligheter och utmaningar**
- Andra mötet, Björnsbygården i Björnsbyn 2 dec, 2015:  
**Framtidens mat och nya lösningar**
- Tredje mötet, Sunderby Folkhögskola 26 jan, 2016:  
**Den hållbara maten och energiförsörjningen**
- Fjärde mötet, Framnäs Folkhögskola/Grans Naturbruksgymnasium, 12 april, 2016:  
**Kompetensförsörjning, kluster och presentation av ramarna för livsmedelsstrategin**

Mötena har byggt på en mix av inspirationsföreläsningar och framtidsvisioner, utmaningar och möjligheter. Aktuella rapporter och faktaunderlag har presenterats. Regionala och externa föreläsare har engagerats och i samband med seminarierna har det genomförts gruppdiskussioner, vilket har resulterat i ett antal prioriterade utvecklingsområden. Sammantaget har omkring 150 personer deltagit i seminarierna. Många har deltagit vid två eller flera seminarier och det har varit omkring 70 personer vid varje seminarietillfälle.

Nära Mat har via Facebook över 550 följare. Ett flertal intervjuer med lokala och regionala politiker, branschföreträdare och seminariedeltagare har kontinuerligt publicerats på Facebook och *naramat.nu*. Via de digitala kanalerna har det även varit möjligt att lämna värdefulla inspel och synpunkter på det fortsatta processarbetet. Regionala och lokala medier har kontinuerligt försetts med aktuellt pressmaterial och de har på olika sätt uppmärksammat arbetet som pågår. Fyra olika debattinlägg har publicerats på debattsidorna i de större regionala nyhetstidningarna (NSD, NK och PT).

### Enskilda möten

Parallellt har arbetsgruppen besökt och deltagit i varierande förankringsmöten, bland annat hos tillväxtberedningen, länsstyrelsen, näringslivets aktörer, Svensk Cater, Sametinget och samiska matproducenter, Svenska samernas riksförbund, Norrbottens kustfiskareförbund, Piteå kommun, Norrbottens handelskammare och LRF:s årsstämma. Uppskattningsvis har 500 personer på olika sätt fått information och beretts möjlighet att ge värdefulla inspel till det pågående arbetet med den regionala livsmedelsstrategin.

### **Viktigt med delaktighet och förankring**

Det finns nästintill obegränsat med lust, engagemang, möjligheter, kreativitet och värdefulla kunskaper hos människor som känner att de får vara med och påverka betydelsefulla områden. Delaktigheten är nödvändig i utformningen av en strategi och av tillväxtprocesser, och ju fler som är delaktiga i processen desto större kraft får den. De som får känna sig delaktiga blir också ambassadörer för utvecklingen. Med hjälp av seminarierna, mötena och ett starkt engagemang har varierande frågor kunnat belysas, den generella kunskapsnivån har höjts och en ökad förståelse för frågornas komplexitet har uppnåtts bland deltagarna. En väl utformad strategi kan stärka framtiden för hela livsmedelskedjan och lägga grunden för ökad konkurrenskraft och hållbarhet, skapa fler livsmedelsrelaterade jobb och tillväxt i länet.

# Nuläge Norrbotten

Norrbottens län är Sveriges nordligaste och till ytan största län. Det täcker nära en fjärdedel av Sveriges totala landareal och befolkningsmässigt är det strax under 250 000 personer i länet. Det motsvarar 2,6 procent av Sveriges befolkning. I Norrbottens län arbetar 3,7 procent av de förvärvsarbetande inom de gröna näringarna. Riksnittet ligger på 2,2 procent. När det gäller jordbruk ligger Norrbottens län på riksnittet med 1,2 procent av den förvärvsarbetande befolkningen. Av landets totala renskötsel bedrivs mer än 60 procent i Norrbotten och av landets totala havsfiske landar omkring 10 procent av fiskvärdet längs med Norrbottenskusten.

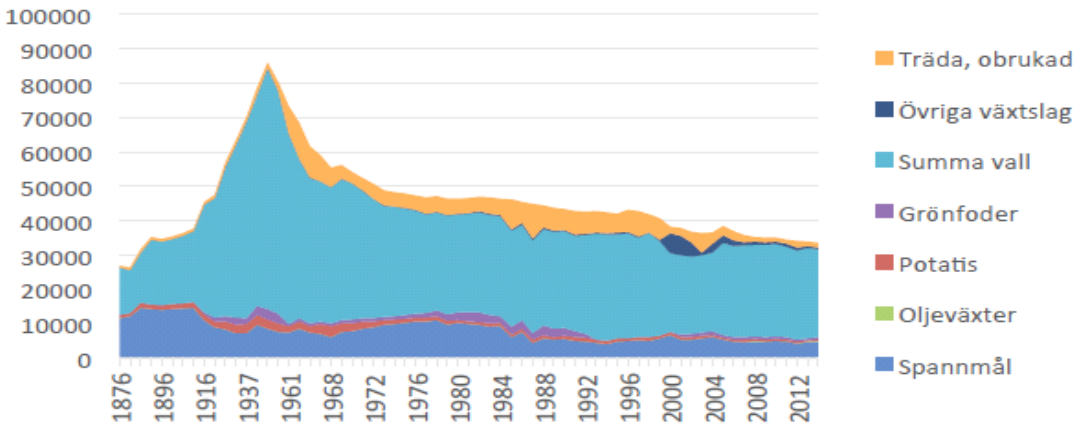
## Odlingsförutsättningar

### Åkermarken

Den dominerande jordarten i Norrbotten är siltig morän. Utefter kusten och efter älvarna ligger det mer lera och sediment vilket ger bättre odlingsförutsättningar. Det mesta av den bästa odlingsmarken ligger under högsta kusten-linjen, vilket innebär att det är sulfidhaltig jord. Sulfiderna ger jorden speciella egenskaper som man måste se upp med. Vi avvattnar av sådana jordar kan potentiellt giftiga tungmetaller, såsom kadmium, nickel, zink och koppar läcka ut till vattendrag.

Under 1800-talet kom många innovationer med stor betydelse för det moderna jordbrukets framväxt såsom plog, konsgödsel och dikning. Tillsammans med en stor befolkningstillväxt 1860-1910 och optimistisk jordbrukspolitik ledde det till att stora arealer mark togs i bruk. Behovet av odlingsmark innebar att även många sulfidjordar togs i hävd. Under ett par decennier före och efter sekelskiftet 1900 dikades ett stort antal grunda sjöar och våtmarker. Efter kalkning kunde syratåliga grödor som potatis, havre och olika grässlåg odlas på dessa marker. Men riskerna med dessa marker är något som finns kvar.

Nyttjandet av åkermarken nådde toppen 1951 då 86 000 hektar brukades i Norrbotten. Under mellankrigsåren började lönearbeten kunna erbjudas i inlandet, vilket var en betydligt säkrare inkomst än jordbruk. I Sverige slog traktorn igenom på bred front efter andra världskriget. I början av 1950-talet passerade antalet traktorer antalet hästar inom det svenska jordbruket. Det var faktorer som bidrog till minskad åkeranvändning. I dag brukas 35 000 hektar mark, vilket motsvarar 0,35 procent av länets totala areal. Den mark som lämnades var marker med långa avstånd och myrmarker med dålig avkastning. Marker som det i dag inte skulle vara ekonomisk försvarbart att ta upp för odling igen.



### Åkermarkens användning i Norrbotten 1876-2014, hektar

Källa: Jordbruksverket

Odlingen har hela tiden dominerats av vall (gräs till djurfoder) och idag ligger tre fjärdedelar av åkern i vall, knappt en sjättedel har spannmål och den återstående delen domineras av potatis och träda. En stor del av den areal som ligger som vall används idag relativt extensivt. En genomsnittlig vallskörd är cirka 6 ton torrs substans per hektar men kan variera mellan 2,5 till 9 ton torrs substans per hektar. De kalla vintrarna och ljusa sommarnätterna ger förutsättningar för hög kvalitet på vallskördarna och två gånger har årets svenska vallmästare kommit från Norrbotten. Det borde teoretiskt finnas en outnyttjad potential i Norrbottens vall.

Det odlas nästan 5 000 hektar spannmål i Norrbotten, främst korn och havre. Detta motsvarar 15 procent av åkermarken. Odlingen är unik och ingen annanstans i världen odlas så mycket spannmål så långt norrut. Det är enbart i grannländerna Norge och Finland som något liknande förekommer. Norrbotten har dock något mer odling av spannmål och trädgårdsväxter än sina grannländer. Ändå är odlingen ganska anonym. Huvuddelen går till djurfoder, utan att det unika i fodret uppmärksammas på något sätt. Slutsatsen är att Norrbotten har en världsunik odling av spannmål där det unika i produkten inte tas tillvara.

### Klimatet

SMHI beskriver Norrbottens klimat som bistra vintrar och solrika men korta somrar. Ett annat typiskt inslag är de korta vårarna, bara hälften så långa som i Skåne. Klimatskillnaderna gör att Skåne har en vegetationsperiod på 200 dagar medan den är 140 dagar i Norrbotten, som dessutom naggas av frostnätter både vår och höst. I stället har Norrbotten ett snötäcke omkring 200 dagar varje år. Norrbotten har stora temperaturskillnader under ett år, från 25 minusgrader till 25 plusgrader. Klimatförändringarna gör dock att temperaturzonerna förskjuts norrut med en halv till en mil per år.

Vintern i Norrbotten med kyla och snö har positiva effekter på odlingen. De kalla vintrarna gör att skadeinsekter och växtsjukdomar som är vanliga i södra Sverige inte övervintrar i Norrbotten. Den öppna snötäckta marken på norra delen av jordklotet reflekterar huvuddelen av den inkommande solenergin (albedot) till skillnad mot mörkare mark. Ur den synvinkeln är det därför bättre att ha öppen odlingsmark

på norra jordklotet och i stället beskoga jordbruksmark där den har högre tillväxt. Växande träd inlagrar koldioxid i större omfattning än åkermark.<sup>1</sup>

Det kalla klimatet och det höga inslaget av vall i växtföljden är positivt för att binda kol i marken och för att bevara markens mullhalt. Däremot bryts växtnäringsämnen ner långsammare. Solljuset är också en viktig faktor att ta hänsyn till när man vill odla. Sol dygnet runt sommartid gör att växterna hinner lagra in mycket socker men det kan också stressa sorter som inte är anpassade till detta förhållande.

## Miljön

Jordbruket har både positiv och negativ påverkan på miljön. Till den negativa påverkan hör utsläpp av kväve och fosfor till vatten, och ammoniak och växthusgaser till luft. Den positiva miljöpåverkan är bland annat att permanenta betesmarker, som de svenska naturbetesmarkerna, fungerar som koldioxidsänkor och skafferier för biologisk mångfald. Kulturmiljöerna och friluftslivet gynnas och blir attraktivare på dessa marker. Och i områden med starka inslag av skog, som i norra Sverige, är jordbruket det som tillför biodiversitet samt ger ett positivt bidrag till landskapsbilden genom att hålla landskapet öppet.

I slutet av 1800-talet fanns två miljoner hektar slåtter- och naturbetesmark i Sverige, i dag hävdas bara en fjärdedel av dessa. I Norrbotten har det som mest funnit 200 000 hektar slåtter- och betesmark. Mycket av detta var myrslätter. I dag finns cirka 1 700 hektar i bruk och fortfarande är stor del myrslätter som brukas med hjälp av EU:s jordbrukarstöd.

Utlakningen från jordbruksmark i norra Sverige är lägre än i de södra delarna av landet. Anledningen är den långa vinterperioden, den stora andelen vall i växtföljden och den stora andelen extensivt brukad mark. Det kalla klimatet och den stora andelen vall gör också att användningen av växtskyddsmedel är lägre i norra än i södra Sverige.

## Markutnyttjandet

Tillgång till mark varierar runt om i Norrbotten. De jordbruk som i dag finns kvar är koncentrerade till de områden efter kusten och älvarna som har bäst odlingsförutsättningar. I dessa områden finns det inget överskott på mark som är direkt odlingsbar. Historiskt sett finns det cirka 50 000 hektar nerlagd jordbruksmark i Norrbotten. Mycket av den lämnade marken ligger för perifert eller har för dålig kapacitet för dagens brukningsmetoder. Men det finns mark i Norrbotten som skulle gå att nyodla. Det är dock ofta förenat med stora kostnader för röjning, dikning, täckdikning och kalkning eftersom underhållet på dessa marker avtog för flera decennier sedan.

Det finns en tendens att äldre markägare bor kvar på gården efter att de slutat med livsmedelsproduktion. Den dåliga lönsamheten inom jordbruket har lett till svag efterfrågan på större brukningsenheter. Fastighetsvärdena är så låga att det är svårt att finansiera en flytt och samtidigt är det paradoxalt för dyrt för yngre personer utan föräldragård att köpa gård och maskiner för att försörja sig på jordbruk. Jordbrukarstöden har också fram till nu delvis varit beräknade efter historisk produktion vilket gjort det lönsamt att lägga ner verksamhet men bo kvar och bara putsa av markerna.

---

<sup>1</sup> *Debatt Land*

Små brukningsenheter med närhet till tätort är de mest eftertraktade fastigheterna som hästgårdar. Detta sammantaget har lett till en stor del passivt brukad åkermark. I norra Sverige är andelen gratisarrenden 39 procent jämfört med 10 procent i hela riket.

Rennäringen kräver stora landarealer och en samexistens med andra intressen som skogsbruk, vindkraft, gruvexploateringar och turism. Dessa intressen tar allt mer plats i anspråk. Ett villkor för produktion av kvalitetsmässig samisk mat är möjligheter till kontroll över land och naturresurser.<sup>2</sup>

Ju mindre marker som finns kvar desto mer utsatta blir renarna. Renar är känsliga för störningar. Under den hårda vintern då renen ofta tappar kondition kan rovdjursattacker och annan stress leda till att de dukar under, renen får inte betesro och en ordnad renskötsel omöjliggörs i många samebyar. Splittrade hjordar ger merarbete och driver renar till områden där de inte ska vara. De fem stora rovdjuren; varg, järv, lo, björn och kungsörn, dödar årligen nästan lika många renar som slaktas i Sverige.<sup>3</sup>

## Marknadsläge bransch för bransch

### Animalieproduktion

#### Mjolk

Mjölken är den i särklass största produktionsgrenen inom livsmedelsbranschen i Norrbotten med nästan en tredjedel av produktionsvärdet i primärledet. Produktionsvärdet ligger på 170 miljoner kronor. För 15 år sedan (år 2000) fanns 269 mjölkbesättningar i Norrbotten, i dag finns omkring 80. En enkel prognos indikerar då att det bara kommer finnas 28 kvar år 2030. Antalet mjölkkor minskar också men inte lika snabbt. Om trenden står sig kommer det att finnas 4 300 mjölkkor år 2030 vilket innebär att de 28 mjölkgårdarna kommer ha 150 kor vardera i genomsnitt. Invägningen skulle i sådana fall minska från dagens dryga 50 000 ton till 46 000 ton mjölk.

I hela Sverige minskar antalet mjölkföretag. I norra Sverige är det främst de mjölkföretag som har färre än 75 kor som upphör med sin produktion, medan företag som har fler än 75 kor i enstaka fall ökar sin produktion. Mjolkproducenten är väldigt bunden till gården och knuten till många arbetstimmar. Mjolkproduktionen är också kapitalkrävande med mycket högteknologisk utrustning som kräver stora lån och investeringar, vilket gör att det blir allt svårare att attrahera ungdomar till mjölkbranschen.

Under våren 2016 har literpriset på mjölk sjunkit till en historiskt låg nivå och prissänkningarna har avlöst varandra ända sedan sommaren 2014. Globala faktorer styr. Exempelvis har handelsembargot mot Ryssland fått märkbar effekt inom EU, Kina importerar allt mindre mjölk och EU har tagit bort mjölkkvoterna som reglerar hur mycket mjölk ett medlemsland tillåts producera. Sammantaget över hela världen produceras det mer mjölk än vad som efterfrågas på marknaden, vilket bidrar till att en svensk mjölkbonde får sänkt ersättning för varje producerad liter mjölk. Norrmejerier tycks ha klarat priset

---

<sup>2</sup> *Sametinget*

<sup>3</sup> *Slow Food Sápmi*



på mjölkprodukter bättre än många andra mejeriföretag i landet, men oron är fortfarande stor att prisfallen ska fortsätta under hela 2016 och en bit in på 2017.

Ytterligare en förändring som kan skönjas inom mjölkbranschen, främst i andra delar av landet, är att det växer fram små gårdsmejerier och nya köp- och konsumentmönster skapas.

### **Nötkött**

Norrbotten har förhållandevis få företag som är inriktade på produktion av nötkött. Sammanlagt finns det 112 företag med nötkreatur som inte är mjölkföretag. Drygt hälften av dessa (65) har kor för köttproduktion. De övriga är specialiserade på uppfödning av kalvar.

Trots god efterfrågan från konsumenterna sker en minskning av produktionen i hela Sverige. Hela den svenska nötköttsproduktionen står inför en stor utmaning i form av ökad brist på kalvar. Det beror framför allt på att antalet kor har minskat över hela landet. Det finns också en obalans mellan antalet kor och antalet ungnöt i Norrbottens län. Det föds bara upp 0,8 ungnöt per ko i Norrbotten medan det föds upp 0,9 ungnöt per ko i Sverige som helhet. Det betyder att ungefär 700 kalvar säljs och föds upp utanför länet. Detta är givetvis en missad potential, i synnerhet när det visar sig att de sedan kommer tillbaka och slaktas i Norrbotten.

Trots att avräkningspriset ökat något under sista året är investeringsviljan låg. En förklaring till att inte produktionen ökat kan vara osäkerheten i stödsystemet där villkor och regler ändras med allt kortare intervall. Det här gäller framför allt dikalvsproduktionen där stöden är en betydande del av intäkterna och därmed en viktig aspekt i förkalkylen inför en stor investering. För att våga investera i ungnötsproduktion är tillgången på kalv för närvarande en stark begränsning.<sup>4</sup>

För att vända trenden inom svensk nötköttsproduktion behövs fler dikor och tillgången till stödberättigad betesmark är helt avgörande för att en utökning av besättningen ska kunna genomföras. Parallellt måste även lönsamheten inom nötköttsproduktionen förbättras i hela kedjan från producent, slakteri och butik till konsument.

I dag är förädlingsindustrin en motor i utvecklingen. Det finns fyra slakterier som är EU-godkända för nöt och ytterligare två anläggningar som är godkända för charkproduktion i länet. För närvarande har samtliga anläggningar i Norrbotten god kapacitet för en utökad nötköttsproduktion.

### **Lammkött**

Produktionen av lammkött är relativt liten i Norrbotten. År 2015 fanns det 114 besättningar med totalt 2 900 tackor. Flertalet av besättningarna var små med enbart ett fåtal tackor men det fanns också ett tjugotal lite större med fler än 50 tackor. Lamm slaktas i huvudsak bara på ett slakteri i Norrbotten.

Lammproduktionen har under lång tid stått still i länet och någon nyetablering av större besättningar sker inte trots att lammproduktion i regel inte är lika starkt kopplat till tunga investeringar, som

---

<sup>4</sup> *Handlingsplan Nöt*

exempelvis gris- eller mjölkproduktion. Men svag lönsamhet, samt att den enda mark som oftast finns tillgänglig för lammproducenter är eftersatt, gör det riskfyllt att satsa. För att uppnå lönsamhet krävs en väl fungerande produktion i rationella kostnadseffektiva byggnader samt värdefulla betesmarker.

### **Getter**

I Norrbotten finns två getföretagare som tillsammans har cirka 50-60 getter. I sina egna mejerier förädlas varierande sallads-, vitmögel-, hård- och kaffeostar och försäljningen sker via egna gårdsbutiker.

### **Gris**

Grisproduktionen är begränsad i Norrbotten. 2014 fanns det fyra besättningar med sammanlagt 1 000 suggor. Alviksgården, som är det enda EU-godkända slakteriet i Norrbotten, fungerar som navet i grisproduktionen och de har även egen produktion. Utöver slakteriet finns det ytterligare fem charkföretag som är godkända för gris. Det borde därför vara fullt möjligt att utöka produktionen, vilket också Alviksgården numera är på god väg att genomföra.

### **Ägg**

Äggproduktionen var stor i Norrbotten i början av 1990-talet men krympte snabbt när produktionen skulle omstruktureras från oinredda burar till system med inredda burar eller frigående höns. På senare tid har volymen återhämtat sig något. Idag finns tre företag med EU-godkända packerier och tillsammans har de drygt 50 000 höns. Äggen räcker dock bara till en sjättedel av den lokala efterfrågan. Det finns därmed utrymme för fler producenter att nå ut på den lokala marknaden med ägg med en egen identitet och för att bara täcka norrbottningarnas och industrins konsumtion.

## **Vegetabilieproduktion**

### **Grönsaker**

År 2014 stod Norrbotten för 1,4 procent av Sveriges växthusyta och 1,2 procent av arealen med frilandsodling. Potatis, bär och grönsaker som morötter, broccoli, vitkål och grönkål produceras i Norrbotten. I primärledet handlar det om ett värde på 144 miljoner kronor vilket motsvarar 20 procent av det totala värdet.

Potatisodlingen är förhållandevis stor. 2014 odlades 434 hektar som gav en skörd på 8 700 ton potatis. Det finns minst två förädlingsföretag som tillvaratar det unika i potatisen. Outinens potatis, som är störst, har en stor förädling med många olika sorters produkter. De har också en tydlig profilering med potatis norr om 63:e breddgraden. De framhäver att det gynnsamma klimatet med bördig jord och långa ljusa sommarnätter ger potatisen dess karaktär. De klimatmässiga förutsättningarna i Norrbotten har varit gynnsamma för uppdrivning av utsädespotatis, utsädet har varit fritt från sjukdomar. Under de senaste åren har antalet potatisutsädesproducenter minskat kraftigt i Norrbotten, vilket på sikt kan få katastrofala följder om de enbart ersätts av utländska utsäden.

Växthusen i Norrbotten står för ett försäljningsvärde på drygt 25 miljoner kronor. I växthusen dominerar tomat och gurka. Där står Norrbotten för två procent av odlingen i Sverige. Odlingen täcker därmed nästan behovet på den lokala marknaden.

## **Bär**

Forskare på Sveriges lantbruksuniversitet, SLU, uppskattar att högst fem procent av bären som växer och produceras i de svenska skogarna tas tillvara av bärplockare. Under ett normalt bärår växer mer än 500 000 ton vilda bär i de svenska skogarna, varav de tre vanligaste och viktigaste skogsbären är blåbär (250 000 ton), lingon (150 000 ton) och hjortron (80 000 ton). Tre fjärdedelar av de bär som skogen producerar växer i Norrland. Varje år plockas 10 000-20 000 ton vilda bär till bärindustrin och därtill kommer den plockning som vi gör som rekreation till husbehov. Allt färre svenskar plockar bär för försäljning. Varje år kommer tusentals bärplockare till Sverige för att plocka bär och sälja den vidare till uppköpare.

Större delen av alla bär som plockas i Sverige försvinner utomlands och SLU:s forskare uppskattar att värden motsvarande en miljard svenska kronor försvinner ut ur landet på bara två månader. I dag betraktas bären som handelsvara mer än en råvara för hälsokost och livsmedel. Det gör att fokus ofta hamnar på kilopris och problem med plockning istället för att utveckla möjligheterna med förädling.

Polarica, som är den största bäraktören på marknaden, köpte bär för runt 75 miljoner kronor hösten 2013. Året innan låg inköpen kring 90 miljoner kronor. Hur mycket av detta som kommer från Norrbotten är svårt att avgöra. Bedömningen med ett värde för de vilda bären kring 30 miljoner kronor bygger på att ungefär en tredjedel av Polaricas inköp är bär från Norrbotten och att det utöver detta finns några fler aktörer på marknaden.

Förutom Polaricas omfattande expansion har industriell bärförädling i det närmaste varit en obefintlig verksamhet i norra Sverige. Under de senaste åren har det tillkommit flera nya bärförädlingsföretag och –anläggningar, bland annat i Glommersträsk, Kalix, Jokkmokk och Puoltikasvaara.

## **Ren och vilt**

Ren och vilt är en betydelsefull produktionsgren för livsmedelsindustrin i länet. Enligt Sametingets faktauppgifter för 2015 finns det drygt 250 000 renar i Sverige varav ca 150 000 (60 procent) av dem finns i Norrbottens län. Av 4 000 renägare är det 800 som arbetar aktivt med renskötseln i länet. Slaktvärdet för renarna uppgår till 54 miljoner kronor i Norrbottens län och sedan tillkommer 36 miljoner kronor i ersättning för renar som skadas eller dödas av rovdjur, tåg eller trafik. Detta ger ett sammanlagt produktionsvärde på ca 90 miljoner kronor i Norrbottens län. I beräkningen av värdet har ett uppskattat pris på 55 kronor per kilo använts.

Samisk mat har av tradition byggt på ett hållbart självhushåll och utmärks av naturliga säsongsvariationer som styrs av den periodvisa tillgången till ren, älg, fågel, småvilt, bär, örter och växter. En anpassning till en företagsekonomisk utveckling har bidragit till att renskötseln har blivit mer beroende av köttproduktionen.

Från 2009 har renhjordens produktivitet minskat år för år och kan därmed inte öka, då renägarna inte heller kan eller vill slakta fler renar då de vill behålla dynamiken i sin hjord trots rovdjurstrycket och den höga decimeringen av livdjur.

Säsongen 2015 uppgick den totala mängden slaktade renar till 903 678 kilo. Jämfört med tidigare år har den totala produktionen minskat i kilo samt i antal slaktade djur. Även om det för denna säsong visar en

tydlig minskning från tidigare år, har både medelpriset per kilo samt djurvärdet ökat under det senaste decenniet. Då större icke samiska grossister köper in stora kvantiteter av kött har de en stor inverkan på priset. Omkring en fjärdedel av renens värde går till renägaren.

Renen är unik både som djurslag, som produktionsmetod och i geografisk position. Det är också en produkt som säljer över hela världen och där Norrbotten har en omfattande förädlingsindustri.<sup>5</sup>

### **Fisk**

Inom kustfisket är det stora flaggskeppet Kalix löjrom, som har Europas starkaste livsmedelsskydd, Skyddad ursprungsbeteckning (SUB). Enligt EU-kommissionens beslut från november 2010 är Kalix löjrom ett unikt livsmedel som enbart kan utvinnas ur fisken siklöja fångad i Bottenvikens bräckta havsvatten. Siklöjan lever och fortplantar sig i den speciella miljön med rent vatten, låg salthalt och näringsämnen som förs ut i havet från de stora älvarna och sedimenteras efter kusten på lekbottnarna. Siklöjefisket efter Kalix löjrom får endast bedrivas i skärgården utanför Haparanda, Kalix, Luleå och Piteå, från kusten och 40 km ut i havet. Bottenviken, som utgör Östersjöns nordligaste del, är världens största bräckvatten-skärgård. De stora älvarnas mineralrika vatten omsätter havsvattnet vart tredje år.

Trålfisket efter siklöja MSC-certifierades i juni 2015 genom Bureau Veritas. Fisket är klassat som hållbart och har sedan sekelskiftet skett i samklang med forskningen, där fiskeansträngningen årligen sker i förhållande till fiskbeståndets status.

Den unika havsmiljön är en tillgång för allt fiske. Området präglas av de fyra årstiderna, där det yrkesmässiga fisket bedrivs periodvis under den isfria delen av året från mitten av maj till slutet av oktober. Strömmingsfisket inleder under maj-juni, följt av laxfisket efter vild och odlad lax under juni-juli, fisket efter andra arter (sik och abborre) sker i juni-augusti och säsongen avslutas med siklöjefisket under september-oktober. Vinterfisket är sedan 1990-talet nästan obefintligt, på grund av liten efterfrågan från marknaden.

Om man äter fisk två till tre gånger i veckan, och varierar mellan olika sorter, har man lättare att få i sig många av de näringsämnen som man behöver för att må bra. I fisk finns till exempel D-vitamin, jod och selen, som många får i sig för lite av. Fisk och skaldjur bidrar också till att minska risken för flera olika folksjukdomar. Feta fiskar, som lax, sill och makrill, är rika på omega-3-fetter som kan minska risken för hjärt- och kärlsjukdom och är viktiga för hjärnans utveckling och funktion.

Dioxin och PCB finns främst i fet fisk som vildfångad lax, öring och strömming/sill från hela Östersjön. Den strömming som är under 17 centimeter har visat sig ha lägre koncentrationer av miljögifter och har därför tillstånd att säljas som livsmedel.

Fisk och skaldjur är dock till stora delar en vild resurs och vissa arter hotas av utfiskning. Det finns även fiskemetoder och odlingar som kan skada miljön. Livsmedelsverket rekommenderar därför miljömärkningar som MSC, ASC och KRAV eller att man använder sig av WWF:s fiskguide.<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> *Sametinget*

Yrkesfisket upplever försommarregleringen av den vilda laxen negativt, det förhindrar fiske av andra arter under den fiskrika perioden maj-juni. Denna reglering styr över näringens ekonomiska fiske till siklöjefisket. Det försvårar också generationsväxlingen. Yngre yrkesfiskare, med få undantag, hinner inte bygga upp en ekonomi och uppfylla villkoren för trålfisketillstånd med fasta redskap. För kustfisket är det enbart de som fiskar med stöd av fiskelicens som har rätten att saluföra fisk kommersiellt till marknadens aktörer.

Det finns olika lagregler att följa om fisk säljs från båten eller från en beredningslokal, där den senare måste ha ett godkännande som 853-anläggning av Livsmedelsverket. För att få bereda Kalix löjrom krävs ett extra godkännande att hantera skyddade livsmedel.

Av de 35 yrkesfiskare som har tråltillstånd för siklöjefisket bor och lever 33 av dem i länet, två bor i Sundsvallsområdet. Av länets trålfiskare livnär sig ungefär hälften som yrkesfiskare på heltid, resterande är binäringsfiskare. De som lever som yrkesfiskare tar ett ansvar från hav till bord, de driver sitt fiskeföretag med ansvar för omfattande kontakter med myndigheter, skötsel av fiskefartyg och mindre båtar, underhåll och inköp av elektronisk utrustning, motorer och fiskeredskap, skötsel av hamnar, beredningslokaler och sjöbodas, personal och försäljning av egen fisk med mera.

Havs fisket i Sverige landar fisk till ett värde av närmare en miljard kronor, andelen som landas i Norrbotten finns det inga säkra siffror kring. Uppskattningsvis värderas yrkesfiskets andel i länet av matfisk och fiskprodukter till 100 miljoner-150 miljoner kronor (varierar mellan åren) medan yrkesfisket i sötvatten och fiskodlingar producerar matfisk och fiskprodukter för 10 miljoner-15 miljoner kronor per år.

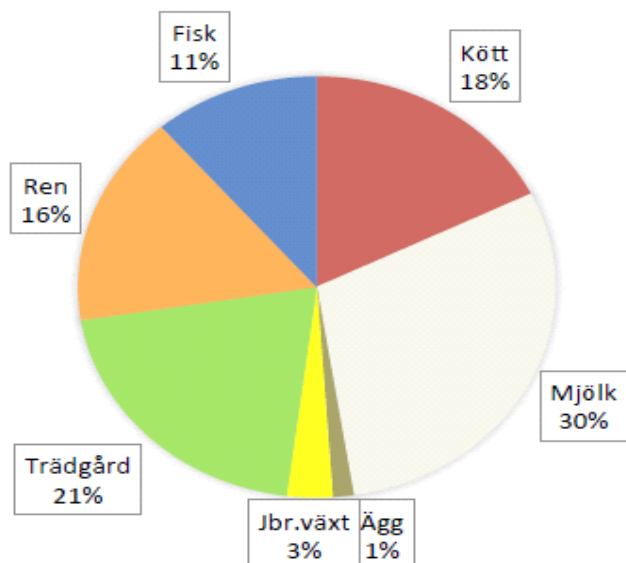
Enligt länsstyrelsen finns det i länet drygt 123 registrerade båtar för yrkesmässigt fiske och fem personliga licenser i sötvatten. Varje yrkesfiskare har i sin flotta med några få undantag ett större fiskefartyg, max 14 meter, och en eller några mindre båtar, fem till sex meter, som de använder kring fasta fisken som pushup-fällor, laxfällor och ryssjor samt skötar, nät och mjärdar.<sup>7</sup>

---

<sup>6</sup> [livsmedelsverket.se](http://livsmedelsverket.se)

<sup>7</sup> *Norrbottens kustfiskareförbund*

## Norrbottnen 555 miljoner



Sammantaget ligger primärproduktionen av livsmedel på ett produktionsvärde kring 555 miljoner kronor.

Källa: Unika möjligheter för livsmedelsproduktion i Norrbottens län, LRF, 2015 (bilaga 1)

## Stark och betydelsefull förädlingsindustri

Norrbottnen utmärker sig genom att ha en mångsidig och stark förädlingsindustri. Enligt SCB:s regionala näringslivsstatistik fanns 129 arbetsställen inom livsmedelsindustrin i Norrbotten 2013. Detta är 3,1 procent av alla i Sverige. Dessa livsmedelsindustrier sysselsatte drygt 1 000 personer och omsatte 2,7 miljarder kronor. Förädlingsvärdet låg på 674 miljoner kronor och trenden är ökande från år till år. Jämtland som är känt för sin livsmedelsförädling hade fler produktionsplatser men färre sysselsatta och lägre produktions- och förädlingsvärde.

## Livsmedelsindustrin i Norrbotten och några jämförbara län

	Norrbottnen	Sverige	Andel	Västerb.	Jämtland	Västern.
Antal arbetsställen	<b>129</b>	4182	3,10%	132	153	112
Antal anställda	<b>1008</b>	50315	2%	1023	422	528
Produktionsvärde, mkr	<b>2685</b>	156150	1,70%	2738	993	1112
Förädlingsvärde, mkr	<b>674</b>	39733	1,70%	612	253	323

Källa: SCB

Det finns fyra stora företag som står för en mycket stor del av livsmedelsförädlingen i Norrbotten. Det är Nyhlén & Hugosson Chark, Norrmejerier, Polarbröd och Polarica. Dessa fyra företag står för knappt hälften av de sysselsatta och drygt halva omsättningen i livsmedelsindustrin.

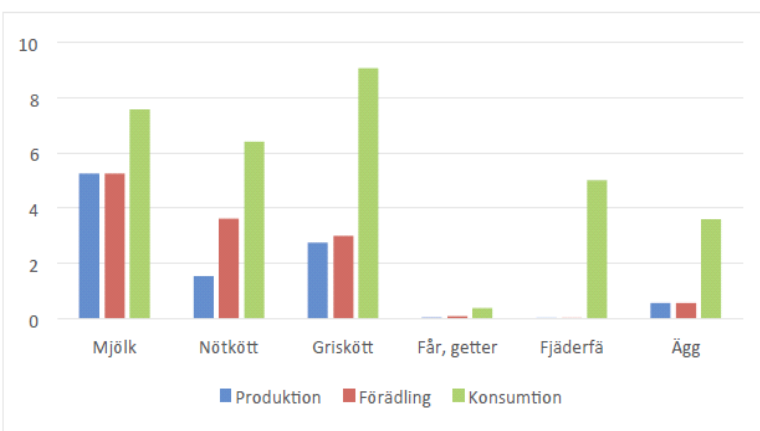
Det finns också ett trettiotal mellanstora förädlingsföretag med en omsättning mellan 5 miljoner och 100 miljoner kronor. Inom kött och chark finns också företag som David Karlgrens slakteri, Norrbottengården

slakteri, Nordchark i Luleå, Jokkmokks korv och J. Pettersson Chark i Boden. När det gäller potatis finns bland annat Outinens potatis. Vilt och bär finns ofta i samma företag. Några av dessa är Svantes Vilt & Bär, Frostab, Bodens Kött & Vilt, Vilt & Bär Specialisten i Norrland samt Arjeplog Vilt. Kalix Syltfabrik kan också nämnas som förädlare av bär.

Antalet samiskt ägda slakt- och förädlingsföretag har ökat under det senaste decenniet. Det beror på en ökad medvetenhet om eget inflytande från jord till bord och ett intresse att förädla och förmedla kvalitetsmässiga samiska produkter. Ett resultat av fler samiska slakterier och förädlingsföretag har framför allt ökat kvalitén. Idag finns inte mindre än 8 EU-godkända renslakterier och 14 anläggningar som är EU-godkända för beredning och förädling av renköttet. Många av dessa är även godkända för hantering av annat vilt. Varken Sametinget eller SSR har kunnat uppge ett aktuellt förädlingsvärde för renen.

Det finns också många förädlingsföretag med inriktning på fisk. Det finns ett femtiotal småskaliga anläggningar som är EU-godkända för att hantera fisk och fiskprodukter, och tre större anläggningar: BD Fisk i Luleå, Guldhaven Pelagiska i Kalix och Rönnbäcks Fisk i Pajala. BD Fisk är störst med en omsättning på 96 miljoner kronor och drygt 30 anställda. Guldhaven Pelagiska och Rönnbäcks Fisk har båda omsättningar på kring 20 miljoner kronor och vardera ett tiotal anställda, plus säsongsanställda.

Norrbotten har också ett växande företagande med småskaligt livsmedelshantverk och gårdsbutiker. Vid en grov inventering hittas drygt 70 företag med småskalig förädling eller försäljning av livsmedel. Sannolikt finns det många fler. Många av dessa har en direkt koppling till primärproduktionen.



**Produktion, förädling och konsumtion i Norrbottens län 2014 (1 000 ton för kött, 10 000 ton för mjök).**

*Källa: Unika möjligheter för livsmedelsproduktion i Norrbottens län, LRF, 2015 (bilaga 1)*

# Samhällsfunktioner

## Självförsörjning

I samband med EU-medlemskapet 1995 övergav Sverige sina produktionsmål och kravet på en nationell försörjningsberedskap. Vår livsmedelsproduktion har minskat med en tredjedel på några decennier. Det finns inga beredskapslager av livsmedel, insatsvaror till jordbruket eller bränsle till de transporter som är nödvändiga för produktion och distribution. I vårt sårbara samhälle kan havererad datakommunikation slå ut infrastruktur, sjukhus och värmesystem. Vissa analyser gör gällande att vi står med tomma hyllor i affärerna redan efter 1-3 dagar vid stopp av transporter. Grossisterna har en framförhållning på 3-4 dagar och allt är slut inom loppet av en dryg vecka. Myndigheten för samhällsskydd och beredskap, MSB, har i uppdrag att identifiera och göra riskanalyser och skapa en gemensam förståelse kring risker och konsekvenser.

Regeringen beslutade i december 2015 att bland annat länsstyrelserna ska återuppta planeringen för ett civilt försvar. Enligt regeringens proposition *2014/15:109 Försvarspolitisk inriktning* är målet för det civila försvaret att värna civilbefolkningen, säkerställa de viktigaste samhällsfunktionerna och bidra till Försvarsmaktens förmåga vid ett väpnat angrepp eller krig i vår omvärld. Regeringen anser det vara av särskild betydelse att planeringen för civilt försvar bidrar till Försvarsmaktens operativa förmåga. I Norrbotten bedrivs arbetet tillsammans med Försvarsmaktens Militärregion nord med inriktningen att bland annat planera för förnödenhetsförsörjning, det vill säga försörjning av livsmedel och drivmedel. Arbetet breddas och omfattar fler aktörer under 2017 och 2018.

## Jordbruksstöd

EU ger stöd till jordbrukare och företagare på landsbygden genom sin gemensamma jordbrukspolitik (CAP). EU har också regler för när EU ska stödköpa vissa jordbruksprodukter. För åren 2014 till 2020 är 373 179 miljoner euro avsatta i EU:s långtidsbudget för jordbruk, fiske, miljö och landsbygdsutveckling. Det är ungefär 40 procent av EU:s totala budget.

Målen för CAP-politiken har sedan starten varit att stabilisera marknaden och höja effektiviteten för att säkerställa att det finns mat till rimliga priser. Redan när dåvarande EG bildades fanns en gemensam jordbrukspolitik. Europa hade då drabbats av matbrist efter andra världskriget och en stor del av befolkningen var lantbrukare. Stöden ombildas kontinuerligt till att i större utsträckning premiera jordbruksverksamhet som är bättre för miljön och djuren.

I Sverige varierar typen av stöd och ersättningsnivåer beroende på var i landet verksamheten bedrivs och framför allt vilken typ av verksamhet det är. Stöden är i huvudsak djur- eller arealbaserade. Norra Sverige ersätts för sina lägre skördar och långa avstånd genom Kompensationsstödet och Nationella stödet. De stöden ska främja ett hållbart jordbruk i norra Sverige och bidra till att bevara landsbygden levande. Det finns även stöd för miljöinsatser inom jordbruket, investeringar för att öka företagens lönsamhet och konkurrenskraft samt för att stärka arbetet med god djurhälsa och underlätta för unga personer att starta ett jordbruksföretag. Alla stödformer har omfattande villkor och kontroller knutna till sig för att inga pengar ska betalas ut felaktigt.



Den totala stödnivån kan variera mycket mellan gårdar och mellan olika fält. En del marker berättigar endast till gårdsstöd, omkring 1 200 kronor per hektar, medan verksamhet med ekologiska mjölkkor och särskilt värdefulla naturbetesmarker kan ge cirka 20 000 kronor per hektar för enstaka marker med speciella förutsättningar. Jordbrukarstöden är en väldigt viktig inkomstkälla för jordbruket och kan stå för 20-50 procent av omsättningen i ett företag.

Stödets utformning kritiserar i många avseende av näringen och anses leda till passivt brukad jordbruksmark och orättvisa stödnivåer mellan närliggande geografiska områden. Senaste reformen av Kompensationsstödet tros leda till minskad andelen spannmål i Norrbotten, något som rådgivningen jobbat hårt för att öka och därmed minska behovet av importerad soja.<sup>8</sup>

## **Kommunikation och infrastruktur (stad och land)**

Möjlighet till ett bra arbete och tillgänglig grund- och förskola för barnen är centrala faktorer som styr valet av bostadsort. En nyckelfaktor för ett fungerande vardagsliv på landsbygden är således att kommunikationer och infrastruktur uppfyller landsbygdsbornas behov av vägar och kollektivtrafik. Ett fungerande vardagsliv på landsbygden förutsätter också att det finns tekniska försörjningssystem såsom el- och mobilnät, bredbandslösningar samt struktur för vatten och avlopp.

Att skapa förutsättningar för byggnation och möjliggöra förbättrat boende på landsbygden är viktiga faktorer för att attrahera människor att flytta dit eller att behålla de människor som redan bor där. För att möjliggöra kvarboende för de människor som bor på landsbygden krävs insatser i till exempel hemtjänst, varuhemsändning via lanthandel, bostadsanpassningar och trygga tekniska lösningar.

## **Kommersiell service**

Avstånden till närmsta serviceställe är större på landsbygden än i städerna. Längre avstånd generellt är det som skiljer mest mellan företagande i stads- och landsbygd. Här spelar engagemang och initiativ från lokala utvecklingsgrupper såsom företagarföreningar och hembygdsföreningar en viktig roll. Ytterligare ett offensivt sätt att förbättra situationen för näringsverksamma på landsbygden är att ge utvecklingsgrupper och företagarföreningar stöd i exempelvis skapandet av företagsbyar och nätverk.

Klustereffekter och gemensamma uppköp av kommersiell service är två exempel på konkurrensfördelar som kan uppnås genom ökad samverkan mellan företag på landsbygden. Maskinringen är ett exempel på fungerande nätverk mellan lantbrukare som hjälper varandra men också levererar entreprenadtjänster till andra delar av näringslivet och till offentlig sektor.

Tillgänglig kommersiell service, det vill säga leverans av i huvudsak drivmedel och dagligvaror, måste finnas för att möjliggöra näringsliv och boende på landsbygden.

---

<sup>8</sup> [www.eu-upplysningen.se](http://www.eu-upplysningen.se), [www.jordbruksverket.se](http://www.jordbruksverket.se)

# Trender och utveckling inom matmarknaden

## Matmarknaden växer

Konsumtionen av livsmedel i världen förväntas fortsätta att öka men med en lägre ökningstakt än tidigare. Den ökade efterfrågan drivs av växande befolkningar, högre inkomster, urbanisering och ändrade kostvanor. Totalt sett är det främst i utvecklingsländerna som konsumtionen ökar. Räknat per capita beräknas konsumtionen expandera snabbast i Östeuropa och Centralasien följt av Latinamerika och övriga Asien. Spannmål uppges fortfarande utgöra huvudinslaget i människans mat-hållning, men det spås en övergång till dieter som är rikare på protein, fetter och socker.<sup>9</sup>

Den svenska matmarknaden växte med 12,6 miljarder kronor under 2013, men det svenska jordbruket fick enbart 17 miljoner kronor i ökat försäljningsvärde. Så har trenden sett ut sedan EU-inträdet – det är någon annan som har tagit hem värdet av hela tillväxten.

Samtidigt som jordbruket har blivit mer beroende av internationella priser har konsumenterna på den svenska matmarknaden blivit alltmer oberoende av det inhemska utbudet. En stor del av tillväxten beror på att behov som tidigare inte tillgodosågs numera tillgodoses av importerade produkter.<sup>10</sup> Det beror lika mycket på lägre priser till följd av billigare arbetskraft som på produkter som konsumenterna uppfattar som mer högkvalitativa. Men tillväxtökningen beror i första hand på att vi väljer mat som kostar mer. Det yttrar sig både genom att vi oftare äter kött som är ett relativt dyrt livsmedel, men också på att vi äter mer profilerad och produktutvecklad mat, till exempel ekologiska produkter, förädlade mejeriprodukter och färdigmat.

Parallellt med trenden mot dyrare mat, har priserna sjunkit på baslivsmedel. För svenska producenter är utmaningen att effektivisera sin produktion lika snabbt eller snabbare än vad man gör i de stora exportländerna.

## Hälsotrender

Den starkaste trenden enligt producenterna är just hälsosamma produkter. Hälsotrenden har blivit allt starkare i flera års tid och nu börjar man i olika trendanalyser se att hälsokonceptet fördjupas där konsumenterna inte bara gör matval som påverkar den egna hälsan utan också händelser utanför kroppen, till exempel hur klimatet påverkas eller hur djuromsorgen garanteras.

## Ursprung

Ursprunget är ett annat viktigt mervärde för konsumenterna. Jordbruksverket genomförde en Matlandet-undersökning 2013 där 1 000 ungdomar, varav drygt 60 procent var stadsbor, fick frågor om deras syn på mat. Nio av tio vill känna till ursprunget på maten och lika många föredrar att äta svenskproducerad mat. Nästan lika många kan tänka sig att betala mer för mat som är producerad nära sitt hem. Livsmedelsindustrin och även dagligvaruhandeln vill återvinna konsumenternas förtroende

---

<sup>9</sup> *FAO rapport 2015*

<sup>10</sup> *FAO rapport 2015*

efter alla matskandaler och kommer därför satsa på ökad spårbarhet. Om det finns spårbarhet i hela kedjan ökar möjligheten att säkra kvaliteten på råvarorna och kvaliteten i primärproduktionen.

## **Mervärdesmarknader**

Att konsumenten är beredd att betala extra för egenskaper som hon eller han sätter värde på märks om man tittar närmare på priserna på olika produkter med samma sorts råvaror och samma funktion. Den dyraste kan kosta både två och tre gånger så mycket som den billigaste. Hemligheten ligger i att vissa kunder upplever mervärden kopplade till vissa produkter. Det kan handla om en känsla av att köpa något extra lyxigt, till exempel en italiensk lufttorkad skinka, eller något som känns extra tryggt, som närproducerad mjölk eller ekologiska grönsaker. En produkts verkliga värde är värt en viss del och ryktet en viss del. Ibland är ryktet värt mer.

## **Identitetsmarkör**

Maten har blivit en identitetsmarkör. Många konsumenter söker identitet och status och mat har blivit en livsstil. Du är vad du äter – vego, fairtrade, ekologiskt, mjölkfritt, farm dining, raw food med mera. Många har tidsbrist, saknar kunskap om livsmedel och matprodukter, men är lösningsfokuserade och letar ständigt nya middagsalternativ. Köpbeslutet sker inte i butiken utan på en helt annan plats. På sociala medier sker de mentala inköpen och därefter hämtas maten eventuellt i butiken eller via restaurang.

## **Hållbarhet**

En hållbar utveckling är en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov.<sup>11</sup> Hållbar och hälsosam mat är knappt en trend längre, utan blir alltmer ett hygienkrav. Trendanalytikern Anna Ottosson pratade på ett Nära Mat-prat om Fair food som en stark kommande trend. Hon menar att vi står inför ett enormt skifte när det gäller mat, på olika dimensioner. Det ska vara bra för människan, för miljön, för de fotavtryck vi gör och det ska vara sjysta arbetsförhållanden.

## **Restaurangutbudet i ständig förändring**

Med det ökade resandet och inspirationen från andra matkulturer har vi tagit till oss massor av nya maträtter. På 1970-talet kom pizzan till Sverige och något senare kom kinamaten. I början av 1990-talet kom mexikanska tacos för att stanna och idag tillhör dessa maträtter barnens favoriter på skolmatsedeln. Några av de senaste tillskotten är sushi och thaimat.

I de större tätorterna i länet ökar konkurrensen mellan olika restaurangkoncept och under senaste åren har antalet gourmetrestauranger ökat. I Norrbotten är det särskilt i centrala Luleå som de största förändringarna har skett. Där bygger menyerna på en mix av lokala och internationella rätter som spanska tapas, italienska charkuterier, renfilé, fjällröding eller hängmörad oxfilé. Den vanliga husmanskosten är fortfarande väldigt ovanlig i länets restaurangutbud.

Många lunchrestauranger är beroende av vad grossisterna kan erbjuda. Gemensamt för många av dessa restauranger är att de fortfarande har väldigt lite lokalproducerade råvaror. Lunchrestaurangerna anser

---

<sup>11</sup> *Brundtlandrapporten, 1987*

att det är för dyrt att köpa in lokalproducerat och grossisterna hävdar att det inte finns tillräckligt med råvaror och därför är sortimentet för smalt.

När LRF med hjälp av StudentConsulting telefonintervjuade cirka 100 av länets restauranger 2013 och 2015 visade det sig att de större restaurangerna hade lokalproducerat längst ner på prioritetslistan. Först kom kvalitet, pris, tillgänglighet, grossistens utbud, valmöjligheter, logistik och allra sist lokalproducerat. Där framgick dock att de mindre företagen ofta prioriterade lokalproducerat om det fanns tillgängligt. Sammantaget har intresset för det lokalproducerade ökat och det tyder på att det borde finnas en bra utvecklingspotential för lokalproducerade råvaror och livsmedel bland restaurangerna i Norrbotten.

## **Digitaliseringens påverkansmöjligheter**

Digitaliseringen medför både möjligheter och utmaningar för livsmedelssektorn. Den ändrar hur vi producerar, distribuerar och marknadsför livsmedel, men också konsumenternas inköpsbeteenden. Det i sin tur skapar nya vinnare och förlorare.

Idag handlar digitalisering inte bara om effektivisering, handel och marknadsföring, utan också om att förändra hela värdekedjor och organisationer. Digitala medel kan synliggöra hållbarhetsaspekter och öka innovations- och konkurrenskraften i hela livsmedelskedjan. De kan även fungera som en transformerande kraft på både produktions- och konsumtionsledet genom att effektivisera processer eller informera för att ändra val av konsumtion.

Genom att tillgängliggöra information i livsmedelssektorn skapas en digital infrastruktur och innovationsmöjligheter i skapandet av nya tjänster och produkter. Det kan exempelvis leda till minskade transaktionskostnader för livsmedelsföretagen och skapa tillgängliga informationslösningar som möjliggör för oss konsumenter att göra informerade val. Vilken gård kommer djuret ifrån? Vem äger gården? Under vilka produktionsförhållanden har den här tomaten odlats? Det kan vara saker vi funderar på när vi handlar mat. Ett annat exempel där digitala lösningar skulle kunna göra nytta är när det gäller att minska matsvinnet. Här kan digitaliseringen bidra till en effektivare resursanvändning.<sup>12</sup>

### **Delningsekonomin växer**

Med en ökad digitalisering har delningsekonomin utvecklats starkt de senaste åren utifrån hållbarhetsaspekter och finansieringsbehov. Delningsekonomi kan beskrivas som en affärsverksamhet som bygger på att man tar resurser som inte används fullt ut och möter behov och vilja hos konsumenter att dela resursen när det passar. Delningsekonomin leder till ett mer effektivt nyttjande av resurser vilket gagnar samhället och miljön. Redan idag finns redan ett växande intresse för att dela och hyra istället för att äga. Delningsekonomin kan också bidra till en mer nyanserad bild av globaliseringen, från ett hot mot det lokala näringslivet till en möjlighet att nå fler konsumenter och bli ett verktyg för entreprenörer på landsbygden.

---

<sup>12</sup> Näringsdepartementet

**Transparens allt viktigare**

Nya kommunikationskanaler gör det möjligt att få mer djupgående information om företag, organisationer och myndigheter och det blir lättare att avslöja fusk, miljöförstöring eller andra skandaler och därför blir mer öppenhet ett måste.

# Norrbottnens livsmedelsstrategi Nära Mat



**Norrbottnens livsmedelsstrategi Nära Mats vision:  
"Mer norrbottnisk mat på tallrikarna".**

Visionen *Mer norrbottnisk mat på tallrikarna* nås genom att matproducenter, konsumenter och samhället kommer närmare varandra. Närhet skapas genom nyfikenhet. Strategin ska förstärka närheten och locka till nyfikenhet eftersom den omfattar såväl samhällets behov som Norrbottens livsmedelsproduktion. Arbetet gör vi steg för steg, i stort och i smått. Vi gör det med gemensamma krafter. Utan samarbete kommer vi ingenstans.

Fem utvecklingsområden har utkristalliserats under processen. Berörda parter har tagit på sig ansvaret för att de planerade åtgärderna genomförs inom angiven tidsram. Här presenteras dessa prioriterade utvecklingsområden, de planerade åtgärderna (som presenteras utan inbördes rangordning) samt de parter som ansvarar för att de olika åtgärderna genomförs.

# Prioriterat område 1: Kunskap om hållbar mat och folkhälsa

Mat är livsviktigt, men produktionen av mat är både negativ och positiv för omgivningens sociala, ekonomiska och ekologiska aspekter. Hur produktionen och konsumtionen av mat påverkar alla hållbarhetsaspekter är komplext och det är därför svårt att som enskild konsument göra hållbara val.



## Riksdagens definition av generationsmålet

"Det övergripande målet för miljöpolitiken är att till nästa generation lämna över ett samhälle där de stora miljöproblemen är lösta, utan att orsaka ökade miljö- och hälsoproblem utanför Sveriges gränser."

För att nå riksdagens generationsmål och målet om en hållbar framtid måste vårt levnadssätt och vår konsumtion vara hållbar. Men för att göra hållbara val krävs kunskap och den kunskapen är i dag bristfälligt när det gäller mat. Det är högt prioriterat att ta fram och sprida konsumentupplysning om hur mat produceras och påverkar omgivningen där den produceras.

Men vad ska man då äta för en hållbar framtid? Som IVA-rapporten *Environmental implications of Swedish food consumption and dietary choices* beskriver finns det inte en diet som är bättre än andra, utan de flesta har för- och nackdelar i jämförelsen.<sup>13</sup> Till exempel bidrar en ekologisk kost till mer övergödning och försurning på grund av lägre skördar. Men den bidrar även till ökad biologisk mångfald och minskade rests substanser i mat och natur. Jämförelsen mellan en diet med kött och en vegetarisk diet visade att den vegetariska dieten förbättrade många av de negativa konsekvenserna av livsmedelsproduktion förutom att mängden rests substanser i maten ökade.

Underlaget för hur vi väljer att prioritera måste bli bättre. Här i strategin lyfter vi ett par av alla infallsvinklar som finns när man värderar vad som är hållbar matproduktion.

## Hållbarhet – vad är det?

Att livsmedelsproduktionen, liksom hela samhället, måste vara hållbart eller utvecklas i hållbar riktning är något som vi läser och hör mycket ofta nu för tiden. Men vad menas egentligen med hållbart?

Det finns faktiskt ingen allmänt vedertagen definition av hållbarhet och hållbar utveckling. Vissa anser att begreppen just därför har fått så stor spridning och accepteras av de flesta. Det är väldigt få som motsätter sig att samhället och matproduktionen behöver utvecklas hållbart, men vad vi väver in i begreppet och hur vi ser på framtiden kan skilja mycket mellan individer och organisationer. Andra påstår att begreppet blir meningslöst och oanvändbart om det kan tolkas hur som helst och om det står alla fritt att inkludera litet vad man vill.

<sup>13</sup> Rapport C 181, Michal Martin m. fl.

En definition som är relativt spridd globalt är den i Brundtlandrapporten: "En hållbar utveckling är en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov". I Sverige har vi generationsmålet som presenterades i inledningen av det här avsnittet. I det arbete som följde efter lanseringen av Brundtlandrapporten under 1980- och 1990-talet inom olika internationella organisationer utvecklades tre hållbarhetsdimensioner: miljömässig, ekonomisk och social hållbarhet. Ett vanligt synsätt är att alla dessa är viktiga för att uppnå ett hållbart samhälle. Men vad som menas med de olika dimensionerna och huruvida alla tre är lika viktiga är fortfarande öppet för tolkning.

Genom att använda indikatorer och mäta och följa upp hur tillståndet för miljö, ekonomi och sociala aspekter förändras över tid gör att vi får bättre kunskap om i vilken riktning utvecklingen går. Men även om något som går att mäta och sätta siffror på kan uppfattas som objektivt och sant är det ändå värderingar som ligger bakom vad man väljer att mäta, hur man väljer att mäta detta och hur man väljer att tolka resultatet. Det finns också saker som är svåra att mäta och som därför inte mäts och således riskerar att inte uppmärksammas, exempelvis estetiska värden, biologisk mångfald och sociala aspekter.

Vad är då en hållbar livsmedelsproduktion och vad är människors behov? Är det att kunna handla alla sorters livsmedel alla dagar på året på alla platser på jorden till låga priser? Eller är en människas behov av livsmedel en säck spannmål, en säck gula ärtor och några vitkålshuvuden? De flesta skulle nog säga att människans behov ligger någonstans mittemellan – men var? Det har vi olika syn på.

Och vad innebär miljöförstöring? Kan vi acceptera en viss nivå av utsläpp och negativ påverkan? Hur mycket i så fall? Är GMO tekniskt lämpligt? Och vad menas med ekonomiskt möjligt? Vilken lön måste lantbrukaren kunna ta ut? Och vilka arbetsvillkor ska gälla?

Läs mer om hållbar produktion och konsumtion i bilaga 2, "*Hållbart jordbruk i Norrbotten – ett scenarioarbete*" av Elin Röös, SLU, forskare för hållbara livsmedelssystem.

## **Klimatpåverkan från matproduktion**

En del av hållbarheten som ofta hamnar i fokus är klimatpåverkan. För att nå tvågradersmålet måste vi i Sverige minska utsläppen från dagens omkring 9 ton koldioxid per person och år till cirka 2 ton. Bara matkonsumtionen i sig ger i dag upphov till mellan 2-3 ton koldioxidutsläpp per person och år. Detta, samtidigt som befolkningen på jorden ökar, gör matens klimatpåverkan till en jätteutmaning.<sup>14</sup>

Som jämförelse genererar en resa till Thailand cirka 2,5 ton växthusgaser per person<sup>15</sup> och risproduktionen genererar 8 ton metangas per hektar, vilket är lika mycket som hela kobeståndet i Norrbotten på ett år.<sup>16</sup>

---

<sup>14</sup> IPCC/Naturvårdsverket

<sup>15</sup> KTH

<sup>16</sup> Pers.med. Bo Wiberg



75 procent av världens växthuseffekt har fossil grund, det vill säga att de beror på förbränning av fossil energi som kol, olja, diesel, bensin, naturgas och gasutsläpp från kolgruvor och läckande gasledningar. Resten kommer från bränning av regnskog, matproduktion, sopor och köldmedier. Metan från världens kor ger ungefär 5 procent av de samlade utsläppen.<sup>17</sup>

FAO-rapporten *Animalieproduktionens långa skugga* slog 2006 fast att 18 procent av de globala växthusgasutsläppen kom från animaliesektorn. Samma siffror har Naturvårdsverket räknat fram för svenska förhållanden. Ungefär en tredjedel av utsläppen kan kopplas direkt till idisslarna, men en lika stor del kommer från avskogning av regnskog för att bereda mark för bete och foderodling.

Varje enskilt djur släpper dock inte ut lika mycket växthusgaser. Ett nötkreatur som föds upp som kött-djur slaktas i regel när de uppnått en slaktvikt på ca 300 kg (vilket styrs av konsumenternas krav på styckningsdetaljer). Ju snabbare djuret når den vikten desto mindre växthusgaser har den hunnit släppa ut. Men tillväxttakten måste vägas mot hur fodret som djuret äter är producerat och vilka marker djuret har betat. I många delar av världen är nötköttsproduktionen mycket extensiv och djuren blir tre, fyra år innan de går till slakt vid mycket låga vikter. De marker djuren går på är magra och nöts lätt ner av djurens tramp och betning.<sup>18</sup>

I Sverige kan ett djur nå slaktvikten på 24 månader endast uppfödd på egenproducerat foder och betandes naturbetesmarker. Permanenta betesmarker, som de svenska naturbetesmarkerna, fungerar som kraftfulla koldioxidsänkor och skafferier för biologisk mångfald. Det här leder till att utsläppen från svenskt nötkött är cirka 25 procent lägre än medelproduktionen i EU. Utsläppen från produktionen i EU är i sin tur cirka 60 procent lägre än den globala medelproduktionen. De svenska utsläppen från nötköttsproduktion uppgår med andra ord till 30 procent av medelvärdet för den globala nötköttsproduktionen.<sup>19</sup>

Liknande beräkningar visar också att den svenska mjölkproduktionen ger 44 procent lägre utsläpp av växthusgas per kilo mjölk jämfört med världsgenomsnittet.<sup>20</sup> Det beror bland annat på de svenska böndernas ökande intresse och förmåga att odla eget foderprotein i stället för att importera soja.

## **Klimatförändringar – hot eller möjlighet?**

Klimatförändringarna gör att temperaturzonerna förskjuts norrut med en halv till en mil per år. Norrbotten förutspås få en ökad medeltemperatur med förlängd vegetationsperiod som följd vilket är gynnsamma framtidsprognoser för Norrbottens odlare. Men högre medeltemperatur innebär också att ogräs och skadedjur frodas, vilket ökar behovet av växtskyddsmedel.

Förutom vegetationsperiodens längd påverkas odlingsförutsättningarna även av jordarter, tillgång till vatten och solens position på himlen. Dessa faktorer är redan goda för Norrbotten. I debatten om de globala klimatförändringarna lyfts därför ofta norra Sverige fram som en vinnare. Större delen av jordens länder är på väg bort från det ultimata klimatet ur odlingsperspektiv. Sydeuropa är ett typexempel där

---

<sup>17</sup> IPCC

<sup>18</sup> A. Jamieson; *Nötkött 2010, Natur & kultur*

<sup>19</sup> Gerber, P.J. et al. *Tackling the Climate through Livestock*, FAO och J.P. Lesschen et al. *Animal Feed Science and Technology*

<sup>20</sup> FAO

den här effekten mycket snart kommer att bli tydlig. Även Östersjölandskapen i Sverige, främst Öland och Gotland, är i riskzonen. Där är redan i dag grundvattennivåerna de lägsta på 30 år.<sup>21</sup> Följden av alla klimatförändringar blir att matproduktionen måste flytta norrut.

Även mer extremt väder är en utmaning. Sverige kan vänta sig större variabilitet i vädret, med extremväder och långa perioder av torka och regn. En påtaglig risk blir då tillgången på vatten under torkperioder i vissa delar av Sverige. Norrbotten förutspås däremot få ökad nederbörds mängd. Det sura mjåla jordarna riskerar ge en ökad utfällning. Dessutom blir markerna svåra att köra på och därmed svåra att bruka. Som beskrivits tidigare måste dikning och täckdikning göras med rätt teknik så att risken att fälla ut metaller till vattendrag minimeras. En svaghet är att mycket av den extensivt odlade marken i dag har eftersatt skötsel och sker på arrenderad mark. Täckdikning innebär en investering på omkring 20 000 kr per hektar, något de flesta brukare inte är beredda att lägga på mark man inte har långa kontrakt på.

Med ett mildare och fuktigare klimat kommer skadeinsekter och svampsjukdomar att gynnas med ökat behov av växtskyddsmedel.

Rennäringen påverkas av klimatförändringar genom att väderleken förespås skifta oftare med mer nederbörd och temperaturväxlingar som ger is i vinterbeteslanden. Isen gör det svårt för renen att komma åt bete och alternativa marker saknas.<sup>22</sup>

Den första beräkningen av hur över 1000 kommersiella fisk- och skaldjursarter påverkas av ett uppvärmt hav visar att de närmaste 50 åren kan många matfiskar tvingas flytta mot kallare vatten närmare polerna för att trivas. Fiskeflottor i tropiska vattnen drar en nitlott, medan svenska fiskare sannolikt kommer att kunna håva hem storfångster.<sup>23</sup>

## Främmande ämnen i maten

### Antibiotika

Sverige var först i världen då riksdagen 1986 förbjöd användning av antibiotika i foder i syfte att öka djurens tillväxt. EU tog beslutet 2006 och utanför EU, till exempel i USA, används fortfarande antibiotika rutinmässigt i tillväxtstimulerande syfte. Användningen av antibiotika till lantbruksdjur är i USA fyra gånger större än användning till människor. I Sverige är förhållandet tvärtom.<sup>24</sup>

Bakterier som har utvecklat motståndskraft, resistens, mot antibiotika är ett växande folkhälsoproblem som orsakar ökad sjuklighet och dödlighet. Resistenta bakterier äventyrar inte bara behandlingen av svåra bakterieinfektioner. Vår moderna sjukvård är beroende av effektiv antibiotika vid exempelvis cancerbehandlingar, transplantationer och operationer som innebär en ökad infektionsrisk. Hög användning av antibiotika ökar risken för uppkomst och spridning av resistens. Resistenta bakterier

---

<sup>21</sup> P.Holmgren; författare Bart van der Gaag; Facebook "Smaka Sverige" 2016-04-21

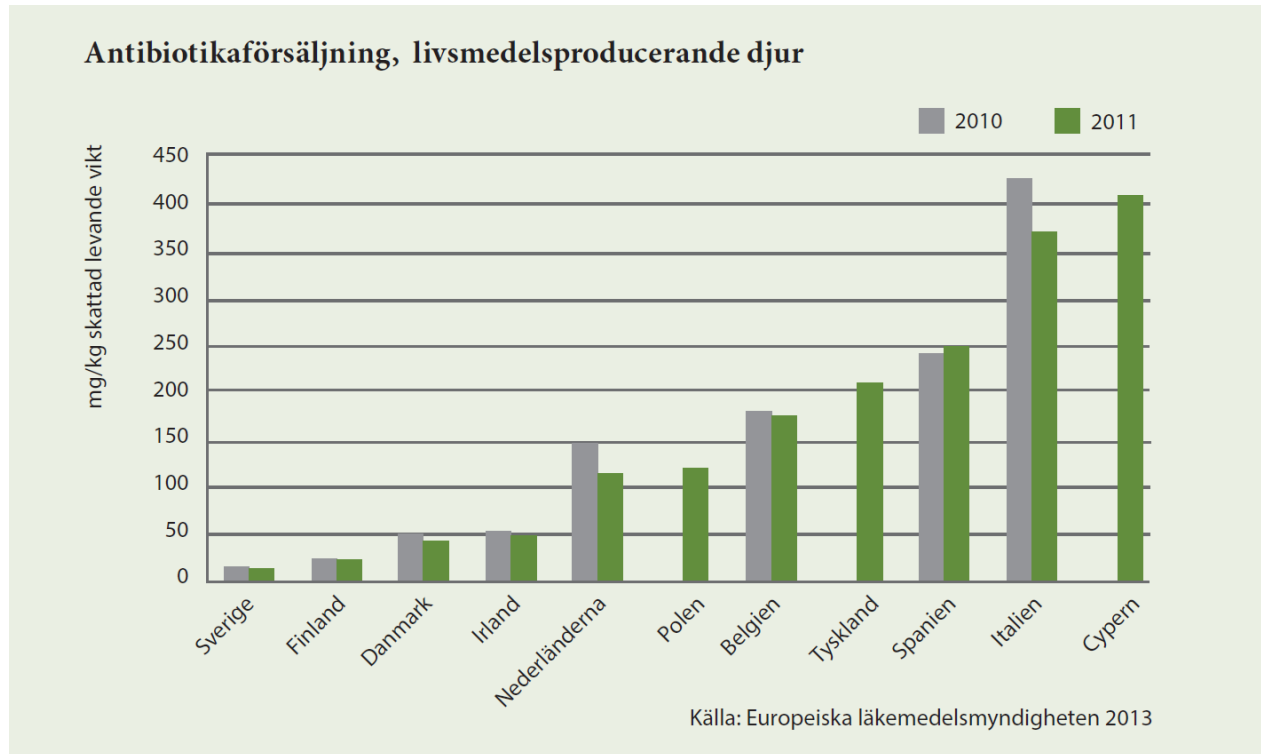
<sup>22</sup> *Slow Food Sapmi*

<sup>23</sup> William Cheung, University of British Columbia

<sup>24</sup> *Svenska Djurhälsovården, Informationsskrift "Femkamp i hållbar grisuppfödning"*

kan spridas mellan människor, djur och miljö.<sup>25</sup> Antibiotikaresistenta bakterier sprids mestadels på våra sjukhus men återfinns även hos både djur och i mat.<sup>26</sup>

Färsk siffror från Danmark, där andelen MRSA-smittade grisar i slakten stigit från 44 procent 2011 till 77 procent 2012, visar en stadigt stigande andel MRSA-bärare bland grisbönderna. I Sverige har man endast påvisat MRSA hos en gris, i samband med provtagning på slakteriet.



I många europeiska länder kommer en stor del av veterinärens inkomst från försäljning av läkemedel. I Sverige har det alltid varit apoteken som skött försäljningen av läkemedel.<sup>27</sup>

I Världsnaturfondens köttguide för 2016 avråder de från att köpa thailändsk kyckling på grund av deras höga antibiotikaanvändning. Att importera färsk eller fryst kyckling från Asien till Sverige är förbjudet, på grund av risken för fågelinfluensa. Däremot är det tillåtet att importera tillagad eller beredd kyckling. 2015 såldes cirka 2 950 ton thailändsk kyckling i Sverige, varav det mesta gick till storkök i offentlig sektor samt restauranger<sup>28</sup>.

## Salmonella

Salmonella är en infektionssjukdom som ger buksmärtor, feber, diarréer och kräkningar och i ogynnsamma fall kan smittade personer avlida. Salmonellabakterier finns hos många olika djurslag och överförs vanligtvis till människan via livsmedel eller avföring från människa eller djur. I flertalet

<sup>25</sup> Folkhälsomyndigheten

<sup>26</sup> [antibiotikaresistens.se](http://antibiotikaresistens.se)

<sup>27</sup> Gård & Djurhälsan/Greta

<sup>28</sup> ATL, 2016-05-30

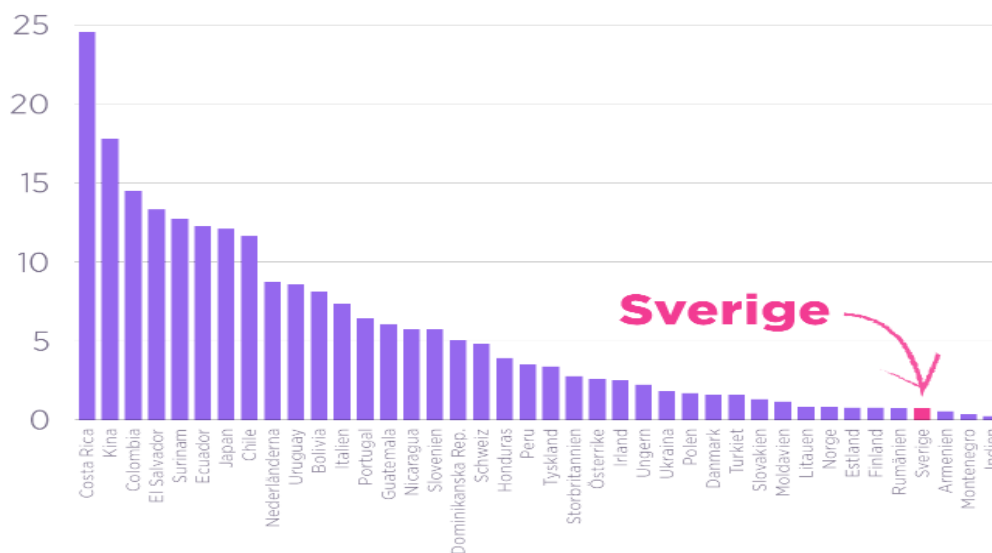
europiska länder är salmonella från ägg och kyckling ett särskilt stort problem. I Sverige är färre än en procent av alla livsmedelsproducerande djur och livsmedel smittade med salmonella.

Varje år rapporteras ungefär 3 000 fall av salmonella hos människor i Sverige, 80 till 85 procent av dessa har smittats utomlands. Den låga andelen inhemsk smitta som ses i Sverige är unikt i en internationell jämförelse. Sverige började bekämpa salmonella redan på 1950-talet och sedan 1961 finns en särskild salmonellalagstiftning.<sup>29 30</sup>

I USA doppas de slaktade kycklingarna i en klorinlösning som ska göra dem fria från salmonella. Det är inte tillåtet att importera den kycklingen till EU. Och i de pågående förhandlingarna om frihandel mellan USA och EU har Sveriges handels- och jordbruksminister lovat att vi inte ska tvingas sänka den svenska standarden för djurskydd och livsmedelshygien.

### Växtskydd

Hur och vilka växtskyddsmedel som får användas regleras av ett gemensamt EU-regelverk. För växtskyddsmedel som är kemiska bekämpningsmedel eller som består av mikroorganismer är det Kemikalieinspektionen som bedömer och beslutar om godkännande i Sverige enligt EU:s växtskyddsmedelförordning. Tyvärr är det betydande skillnader i tillämpningen av EU:s lagstiftning för växtskyddsmedel mellan länderna. Ett exempel är att några länder, trots det EU-gemensamma beslutet att förbjuda vissa insektsmedel för betning av våroljeväxter, ändå har gett dispens för dessa medel. Det visar att tillämpningen av den gemensamma lagstiftningen i viktiga delar inte fungerar. Skillnader i tolkning och tillämpning mellan länderna kan innebära stora konkurrensnackdelar för svenska odlare.



**Ton aktiv substans i bekämpningsmedel per tusen hektar odlad mark år 2010 (de senaste tillgängliga siffrorna).**

Källa: [faostat3.fao.org/browse/E/EP/E](http://faostat3.fao.org/browse/E/EP/E)

<sup>29</sup> Svenska Djurhälsovården, informationsskrift "Femkamp i hållbar grisuppfödning"

<sup>30</sup> Folkhälsomyndigheten.se

Nya EU-regler för en hållbar användning av bekämpningsmedel och för godkännande av nya växtskyddsmedel innebär en höjd ambitionsnivå till skydd för människors hälsa och miljö. De nya reglerna kan leda till färre växtskyddsmedel att välja på vilket i sin tur kan leda till problem med ökad resistens och försämrad effekt.

De livsmedel som oftast innehåller rester av bekämpningsmedel är frukt och grönt. Livsmedelsverket tar regelbundet prover. De halter som hittas i dessa kontroller är vanligtvis mycket lägre än de gränsvärden som finns. Trots resterna vill Livsmedelsverket rekommendera att man äter frukt och grönsaker. Vetenskapliga studier och forskning visar att den som äter mycket frukt och grönsaker har mindre risk att få vissa typer av cancer, hjärt- och kärlsjukdomar, samt att drabbas av fetma och typ 2-diabetes.

Sverige är ett av de länder i världen som använder minst bekämpningsmedel. Men en stor andel av den frukt vi äter importeras från länder som använder mycket mer.

## Djurhållning

Sverige är ett av de länder som bäst efterlever den EU-gemensamma djurskyddslagstiftningen och det framhålls ofta att Sverige har världens strängaste djurskyddslagstiftning. Här följer några exempel på hur djurhållningen i Sverige skiljer sig från andra länder.

För att undvika onödigt lidande ska djur bedövas innan slakt. Slakt utan föregående bedövning innebär ett stort lidande och mycket stress för djuret. I flera andra EU-länder finns möjlighet till dispens från kravet på bedövning före slakt när det rör sig om religiös slakt. Mängden kött som slaktats med denna dispens överstiger vida den efterfrågan som finns och någon särskild märkning i butik som beskriver hur djuret är slaktat finns inte. EU-kommissionen begärde under 2010 in information från medlemsstaterna om omfattningen av djur som slaktas utan föregående bedövning, men sådana uppgifter var i många länder svåra att få fram. Irland har dock rapporterat att 34 procent av lammen slaktas utan bedövning. I Frankrike är motsvarande siffra 54 procent enligt en studie från 2006/2007. I Sverige är det förbjudet att slakta utan bedövning, och dispenser ges inte.

I Sverige är det inte tillåtet att kupera svansen på lamm och smågrisar. En stressad gris börjar ofta tugga på sina boxkompisars svansar. Svansbitning leder till otäcka skador för den gris som blir drabbad. I stället för att åtgärda de grundläggande bristerna i grishållningen som orsakar svansbitning svanskuperas grisarna i de flesta EU-länder. Europeiska livsmedelsmyndigheten har i en rapport från 2007 visat att mer än 90 procent av grisarna i Europa svanskuperas. EU:s grisdirektiv har sedan 2013 ett förbud mot rutinmässig svanskupering, men bara grisarna i Sverige, Finland och Litauen har knorren kvar.<sup>31</sup>

Sverige förbjuder även fixering av suggorna i samband med att de har kultingar. De flesta andra EU-länder tillåter en tid av fixering, i till exempel Danmark och Tyskland fixeras suggan 160 dagar per år.

För djur som ska transporteras till slakt tillåter Svenska regelverk max åtta timmars transporttid. Enligt EU:s förordning om skydd för djur under transport får de transporteras i 14 timmar, därefter en timmes vila för att vattnas, därefter ytterligare 14 timmar.

Välmående djur är friska djur som inte behöver medicin utan växer och producerar effektivt.

---

<sup>31</sup> Svenska Djurhälsovården, Informationsskrift "Femkamp i hållbar grisuppfödning"

## Påverkansmöjlighet

Matfusket i världen omsätter 400 miljarder kronor per år. Livsmedelsverket meddelade hösten 2015 att de utbildar 200 nya livsmedelskontrollanter som följd av det ökande matfusket. Vi har sett en hel del avslöjanden i media, som hästlasagne och färgad oxfilé. Även den danska grisuppfödningen har varit i blickfånget. Det är därför lätt att dra slutsatsen att multinationella företag inte har den enskilda konsumentens bästa i sikte. Vill vi ha bra mat måste vi som konsument öka vår närhet till produktionen, öka vår kompetens och ha möjlighet att ställa krav på produktionen.

## Social hållbarhet och rättvisa

Enligt FN:s prognos kommer världens befolkning öka från dagens 7,2 miljarder till 9,6 miljarder år 2050. En stor del av ökningen sker i Afrika som mer än fördubblar sin folkmängd. Samtidigt förändras klimatet på jorden vilket bland annat medför ökenutbredning.

Vi har tidigare nämnt de odlingsmässiga fördelarna som klimatförändringen kommer innebära för Norrbotten. Men förutom de företagsekonomiska möjligheterna som detta kan leda till kan man även diskutera om Norrbotten har ett ansvar. Ett ansvar att se till att världens befolkning får mat. Eller ska vi åtminstone mätta de närmaste magarna och inte handla mat från andra ställen i världen där den kanske behövs bättre? Har vi ett ansvar eller möjlighet att mätta en ökande världsbefolkning?

Att arbetsförhållandena på andra håll i världen inte ser ut som i Norrbotten är vi medvetna om. Även att det vi äter kan påverka människor negativt i andra delar av världen är vi intuitivt medvetna om. Måste vi bry oss om sådant här ni vi handlar mat? Här är det viktigt att sprida exempel på hur konsumtionen och produktionen av mat påverkar människor så att de norrbottniska konsumenterna kan göra aktiva val. Konsumenterna kan påverka och visa vad som är acceptabelt genom sina val i matvarubutiken.

I det svenska turistparadiset Thailand är kycklinguppfödning en av de snabbast växande näringarna. Där produceras 530 000 ton kyckling om året och drygt hälften av den volymen exporteras till EU. Men rapporten *Trapped in the Kitchen of the World* (2016) från Swedwatch avslöjar skrämmande förhållanden för de anställda. De förekommer barnarbete, de anställda tvingas lämna ifrån sig sina pass och de flesta hamnar i skuld till arbetsgivare på grund av avgifter som de fått betala för att komma till Thailand och arbeta. Exakt hur mycket thailändsk kyckling som serveras i Sverige är svårt att veta eftersom endast bearbetad kyckling får importeras till EU och reglerna om ursprungsmärkning inte medger fullständig kontroll bakåt i leverantörskedjan. (ATL 2015-11-25)

Quinoa är en ört som härstammar från Sydamerika och som är känd för sin höga andel proteiner och fetter. På grund av sitt höga näringsinnehåll har fattiga indianer i Bolivia kunnat klara sig bra genom att odla och äta quinoa. När så västvärldens vegetarianer fick upp ögonen för quinoan steg världsmarknadspriset. Nu slaktas lamadjuren ut i Bolivia och regnskogen tas ner i iver för att odla mer quinoa, och de fattiga indianerna har i stället övergått till att äta makaroner. (SVT, Korrespondenterna 2014-10-14)

## Vad är en hållbar livsmedelsproduktion i Norrbotten?

Hur vill vi att matproduktionen och matkonsumtionen i Norrbotten ska se ut i framtiden för att vara miljömässigt, ekonomiskt och socialt hållbara? Klart är att utsläppen av växthusgaser, övergödande ämnen och växtskyddsmedel måste minska. Biologisk mångfald i odlingssystemet och omkringliggande landskap måste värnas. Producentens lönsamhet och framtidsutsikter måste stärkas. Men hur ska detta kunna ske i samklang?

Svaret på den frågan styrs av hur man ser på en rad faktorer såsom

- teknikens möjligheter
- vilka behov vi som människor har
- vad människor är villiga att betala
- vad jordbruket, renkötseln och fisket ska leverera (i första hand billig mat eller också landskapsvård, rekreativmöjligheter och liknande)
- om det går och är önskvärt att påverka vad människor konsumerar
- i vilken utsträckning livsmedel ska konsumeras lokalt eller handlas på en global marknad
- om jordbruket, renkötseln och fisket ska stödjas eller frihandel råda
- djurens roll och rättigheter
- behovet av självförsörjning regionalt och nationellt.

### Olika scenarier

När framtiden är oviss och sätten att belysa den är många kan olika framtidsscenarior målas upp och beskrivas. I arbetet med utformningen av livsmedelsstrategin och under analysfasen tog arbetsgruppen för Nära Mat hjälp av tre forskare från Sveriges lantbruksuniversitet i Uppsala genom att anordna en workshop på länsstyrelsen i Luleå den 21 mars, 2016. Dagen ägnades åt att diskutera och utmana framtiden för Norrbottens jordbruk och livsmedelsförsörjning ur olika aspekter. Deltagarna bestod av 15 personer; animalie- och vegetabilieproducenter, affärsutvecklare, växtrådgivare samt representanter från förädlingsindustrin, myndigheter och branschorganisationer.

Det finns inte bara en lösning för Norrbotten utan svaret på frågan beror på etiska och miljömässiga värderingar ihop med vad man har för världsbild. Den regionala livsmedelsstrategin kan därför inte göra anspråk på vilken väg som är bäst för Norrbotten. Vid workshopen diskuteras följande fyra olika scenarier och möjligheter, vilka får ses som värdefull omvärldsspaning och inspel till processen:

1. **Norrlands Guld.** Jordbruket satsar på att producera åtråvärda mervärdesprodukter för nationell och internationell export. De norrbottniska produkterna upplevs som exceptionellt rena och helt unika. Produkterna väcker intresse genom kopplingen till midnattssol och norrsken men även för deras intensiva smaker, höga näringsinnehåll och goda kvalitet. Det rör sig om produkter från fjäll till hav. För att behålla och stärka sin image av det rena och det friska görs många investeringar i avancerad miljöteknik och strategier för minskad miljöpåverkan. En annan viktig framgångsfaktor har varit förmågan att attrahera externa finansierare; kineser, ryssar och egyptier är numer naturliga ägare i norrbottniska livsmedelsföretag.

2. **Multi-funk.** Utvecklingen har gått mot en verkligt multifunktionell livsmedelsproduktion där lantbrukare ökat sin lönsamhet genom att sälja paket av varor och tjänster till framför allt den norrbottniska befolkningen och turister på plats i Norrbotten. Dessutom upphandlar den offentliga sektorn nu inte bara livsmedel utan frågar efter paketslösningar som innehåller mer av de mervärden som jordbruket kan leverera. Anledningen till att sådana här tjänster blir populära, speciellt hos barnfamiljer och unga vuxna, är viljan hos tätortsbefolkningen att komma närmare naturen. Dessutom har ett antal allvarliga globala livsmedelsskandaler gjort att det utvecklats en skepsis mot stora multinationella livsmedelsföretag. Norrbottningarna har således fått upp ögonen för att de renaste, säkraste och godaste livsmedlen finns utanför fönstret – varför gå över ån efter vatten?
3. **Kött och mjölk i storpack.** Pressen från importerade livsmedelsprodukter har ökat ytterligare och det gäller att producera till ett lågt pris för att kunna konkurrera på världsmarknaden. Det norrbottniska jordbruket har kunnat överleva tack vare ett omstrukturerat och ökat kompensationsbidrag i kombination med en mer rationaliserad produktion. Animalieproduktion sker i högteknologiska moderna stallar där den manuella arbetsinsatsen minimerats. Den genomsnittliga mjölkbesättningen är 300 mjölkkor. De flesta gårdar är självförsörjande på energi genom biogasproduktion, sol- och vindkraft. Traktorerna går på biogas och el. Den norrbottniska livsmedelsstrategin som satsat på kompetensuppbyggnad kring och stimulans av storskalig och rationell produktion med ett tydligt fokus på kostnadsbesparingar har haft stor betydelse. Mycket tid och resurser har lagts på lobbyarbete för ökade och omstrukturerade kompensationsbidrag. Man har också satsat på storskaliga åtgärder för att förbättra arronderingen av jordbruksmarken. Starkt bidragande till denna utveckling är också en utökad möjlighet för juridiska personer att äga jordbruksfastigheter vilket bidragit till ett antal stora gårdar drivs av multinationella företag.
4. **Hi-tech Norrbotten.** Kraftiga politiska styrmedel för att öka Sveriges självförsörjningsgrad när det gäller livsmedel och för att stimulera teknisk innovation inom jordbruket och livsmedelsproduktionen har införts. Norrbotten har lyckats kapitalisera väl på dessa åtgärder och flera högteknologiska livsmedelsproducenter har vuxit fram. Flera avancerade akvaponiksystem (slutna system för odling av fisk och grönsaker) har precis tagits i bruk. Norra Europas största anläggning för produktion av olika insekter för foder och humanföda ska precis invigas. Spillvärme från industrin förser denna anläggning med energi och fodret består av matavfall, humanavfall och en mindre mängd restprodukter från livsmedelsindustrin. Denna anläggning är således en viktig pusselbit för att sluta kretsloppet mellan stad och land. Man har haft ett tydligt fokus på innovationer och velat och lyckats positionera Norrbotten som en arena för teknisk utveckling av jordbruket. Ett nytt forskningscentrum, "Hi-tech Foods", har lokaliserat till Luleå tekniska universitet.

Läs mer om scenarioarbetet för Norrbottens livsmedelsproduktion i bilaga 2, "*Hållbart jordbruk i Norrbotten – ett scenarioarbete*" av Elin Röös, SLU, forskare för hållbara livsmedelssystem.



## Reflektion

Sverige är ett välfärdsland med höga ambitioner som reglerar hur mat får produceras så att det sker på ett säkert och miljövänligt sätt. Produktion av mat har väldigt olika förutsättningar runt om i världen och mat kommer alltid att produceras. Vi måste därför hela tiden vara medvetna och uppmärksamma på om vårt agerande här påverkar människor och miljö på andra håll i världen. Reglerar vi den inhemska livsmedelsproduktion som redan är för hårt ansträngd innebär det kanske att vi exporterar produktionen av vår mat till länder där vi varken kan reglera eller ha full insyn i hur den produceras. Gör vi hållbarheten en björntjänst?

## Folkhälsa

Kroniska sjukdomar ökar snabbt och utgör idag 90 procent av dödsorsakerna i Sverige. Många kroniska sjukdomar kan kopplas till de fyra levnadsvanorna tobaksrökning, riskbruk av alkohol, ohälsosamma matvanor och otillräcklig fysisk aktivitet. Då kallas de livsstilssjukdomar. Gemensamt för livsstilssjukdomar är att de går att förebygga. Enligt WHO skulle förändrade kostvanor, fysisk aktivitet och rökstopp minska förekomsten av

- hjärtinfarkt med 80 procent
- typ 2-diabetes med 90 procent
- cancer med 30 procent.

Norrbotten har landets högsta insjuknande i hjärtinfarkt, både bland män och kvinnor. Prognosen ser i nuläget inte heller gynnsam ut för framtiden, då det de senaste åren har blivit än vanligare bland vuxna i länet både med fetma och att ha ohälsosamma matvanor (att äta frukt och grönt endast en till tre gånger per dag). Därtill har ungefär var tredje pojke i länet som går första året i gymnasiet övervikt eller fetma och läskkonsumtionen är hög. Det visar att insatserna för förändrade levnadsvanor behöver göras bland vuxna, men också börja redan bland barnen.

### Folkhälsan och regeringsuppdraget

Ohälsosamma matvanor och fysisk inaktivitet är de viktigaste bidragande orsakerna till våra vanligaste folksjukdomar. Tillsammans med övervikt och fetma hör dessa till de vanligaste riskfaktorerna för ohälsa i Sverige.

Många rör sig alldeles för lite. Särskilt unga har svårt att få i sig tillräckligt hälsosam mat. Dessutom finns tydliga socioekonomiska skillnader när det kommer till kost och fysisk aktivitet.

Regeringen ser livsmedel som ett prioriterat område då de har gett Folkhälsomyndigheten och Livsmedelsverket uppdraget att se över vilka insatser som behövs för att främja hälsa relaterat till matvanor och fysisk aktivitet. Uppdraget är en viktig del i regeringens arbete för att sluta hälsoklyftorna inom en generation.

Utgångspunkterna för Folkhälsomyndighetens och Livsmedelsverkets arbete ska vara en bättre användning av befintlig kunskap och resurser. Myndigheterna ska visa hur bland annat aktörer inom offentlig sektor, näringsliv och det civila samhället kan medverka i ett långsiktigt arbete.

Möjligheterna till frivilliga åtaganden för företag inom hela livsmedelskedjan ska särskilt undersökas. Regeringen menar att sådana åtaganden bland annat kan vara att reducera tillsatt socker och salt i livsmedel.<sup>32</sup>

### **Folkhälsan och livsmedelsstrategin**

Arbetet med Norrbottens livsmedelsstrategi är tydligt kopplat till regeringens mål att sluta de påverkbara hälsoklyftorna inom en generation. Mot bakgrund av länets hälsoutmaningar liksom möjligheterna att påverka dessa i positiv riktning, är hälsosam kost utvald som en viktig pelare i livsmedelsstrategin.

Strategin ska bidra till hälsosammare matvanor och därmed också vara en av de strategier i länet som långsiktigt bidrar till minskat förtida insjuknande och död i hjärtinfarkt.

De stora vinsterna för länets hälsa blir möjliga först då flera aktörer går samman, vilket innebär att agera i samverkan men också att varje enskild aktör åtar sig att verka med hälsofokus på den arena den befinner sig på.

Ohälsosamma matvanor skiljer sig beroende på kön, socioekonomisk grupp och var i länet man bor. En viktig målsättning i livsmedelsstrategin bör vara att bidra till att sådana skillnader utjämnas.

Utöver att hälsosam kost kan bidra till fler år med hälsa för den enskilde och de samhällsvinster detta kan medföra, finns också fler kopplingar till tillväxt, hållbarhet och utvecklingsmöjligheter för länet som bör vägas in på olika sätt i strategin.

- Äter man mycket frukt och grönsaker minskar risken för bland annat fetma, hjärt- och kärlsjukdom samt vissa typer av cancer. Det är bra att äta minst 500 gram om dagen.
- Grova grönsaker är ett miljösmart val – lägre klimatpåverkan än salladsgrönsaker och kan lagras längre.
- Feta fiskar som lax och sill är rika på omega-3-fetter som kan minska risken för hjärt-/kärlsjukdom och är viktiga för hjärnans funktion och utveckling.

---

<sup>32</sup> Regeringen.se 2016/05



ÖKA	BYT UT		BEGRÄNSA
Grönsaker Baljväxter	Spannmålsprodukter av vitt/siktat mjöl	→ Spannmålsprodukter av fullkorn	Charkprodukter Rött kött
Frukt och bär	Smör, smörbaserade matfetter	→ Vegetabiliska oljor, oljebaserade matfetter	Drycker och livsmedel med tillsatt socker
Fisk och skaldjur	Feta mejeriprodukter	→ Magra mejeriprodukter	Salt Alkohol
Nötter och frön			

**Bilden visar hur vi generellt behöver ändra våra matvanor för att äta mer hälsosamt.**

*Källa: Livsmedelsverket*

Den norrbottniska livsmedelsrikedomen är stor. Den har betydelse för länsbornas hälsa och syn på länet:

- Den norrbottniska hälsosamma kosten kan utvecklas än mer.
- Länsbornas syn på länet kan utvecklas genom stoltheten över den norrbottniska maten.
- Tillgång till hälsosam kost kan påverka länsbornas matvanor och därmed bidra till längre liv med hälsa.<sup>33</sup>

<sup>33</sup> Öppna jämförelser i folkhälsan 2015

## Skolan har en viktig roll

Sverige har ett tydligt uppdrag att främja bra matvanor hos eleverna, vilket beskrivs i skollagen (SFS 2010:800). Goda matvanor är både att äta på rätt sätt och att äta rätt saker samt en förutsättning för att barn ska utvecklas optimalt både fysiskt och psykiskt.

För två generationer sedan var en stor del av Sveriges befolkning direkt eller indirekt kopplad till primärproduktion av livsmedel. I dag jobbar två procent av befolkningen inom jordbruk, trädgård, rennäring och fiske. Kontakten mellan de som gör maten och de som äter den har nästan helt försvunnit. Och samtidigt är det så att

- felaktig kost är den största risken för ohälsa och för tidig död<sup>34</sup>
- en hållbar framtid bygger på att vi väljer att leva och konsumera hållbart, vilket kräver kompetens om hur produkter är framställda.

I Sverige har vi kommit långt med återvinning och kompostering, något som i dag är en självklar del i skolan. Många skolor arbetar också aktivt för att medvetandegöra och minska matsvinnet. Det är hög tid att kunskap om hållbar mat blir en självklar del av skolan. I läroplanen för grundskolan (Lgr 11) står det angivet att skolan ska ansvara för att varje elev efter genomgången grundskola: "*har fått kunskaper om och förståelse för den egna livsstilens betydelse för hälsan, miljön och samhället.*" Om det här efterlevs kan barnen förhoppningsvis göra mer medvetna och hållbara val som vuxna konsument. Bara så kan Sverige och världen nå sina hållbarhetsmål. Kunskap är makt.

Det är lätt att ta maten på butikshyllorna för givet. Men om Sverige har en ambition att inte vara helt beroende av importerade livsmedel måste även livsmedelsproduktion presenteras som ett möjligt framtidsyrke för eleverna. Hur kommer annars en sextonåring på att bli morotsodlare om den aldrig varit i kontakt med en odlare eller sett hur det går till?

En livsmedelsstrategi ska ha fokus på framtiden. Om 15 år är dagens femtonåringar 30 år – de kan vara våra beslutsfattare då. Unga människor är en av våra viktigaste målgrupper, och vi ska arbeta långsiktigt för att öka förståelsen för det livsavgörande samband mellan mat, hälsa och miljö, samt kedjan från jord till bord.

---

<sup>34</sup> Folkhälsoinstitutet

## Prioriterade åtgärder Kunskap om hållbar mat och folkhälsa

### Kunskap om hållbar mat

Mål	Åtgärd	Genomförandeperiod	Ansvarig
Det ska finnas tillgång till färsk fakta om hållbar matproduktion ur ett norrbottniskt perspektiv	Regelbundet sammanställa nationella och internationella uppgifter om produktionsfakta som presenteras på länsstyrelsens, LRF:s och Nära Mats webbplatser	2017 – 2020	Länsstyrelsen i samarbete med LRF
Aktivt sprida fakta om hållbar matproduktion till viktiga funktioner	Digitala utskick till utpekade målgrupper	2017 – 2020	Länsstyrelsen i samarbete med LRF
Ökad kunskap om hållbar mat hos konsumenterna	Anordna ett konsumentevent om hållbar mat minst en gång per år	Uppstart nov. 2016 och därefter en gång per år på olika platser i länet	LRF i samarbete med studieförbund eller konsumentorganisation
Ökad kunskap om hållbar mat i Norrbotten	Möjliggöra projekt med syfte att öka kunskapen om hållbar mat	Okt 2017 – 2020	Regionala projektfinansiärer
Ökad kunskap om hållbar mat hos konsumenterna	Anordna publika aktiviteter för allmänheten på minst 2-4 gårdar under våren och försommaren	Maj 2017 – 2020	LRF och Norrmejerier
Ökad kunskap om hållbar mat hos konsumenterna	Anordna butiksaktiviteter en gång per år i minst tio livsmedelsbutiker i länet	Okt 2016 – 2020	LRF
Alla skolor ska ha tillgång till material om hållbar mat	Förse skolchefer med fakta om hållbar mat	2017 – 2020	Länsstyrelsen i samarbete med LRF
Ökad kunskap om hållbar mat och moderna brukningsmetoder hos unga	Inspirera till att ämnet får större utrymme i skolan genom att anordna möten /studiebesök minst en gång per år för SYV och lärare	Okt 2016 – 2020	Norrbottnens Kommuner i samarbete med Grans Naturbruksgymnasium
Alla skolor i Norrbotten har en plan för att minska matsvinnet	Genom informationsinsatser minska matsvinnet	Okt 2016 – 2019	Norrbottnens Kommuner
Ökad kunskap om hållbar mat hos unga	Få igång minst en skolträdgårds-/odlingsprojekt per kommun	2017 – 2020	Hushållningssällskapet i samarbete med skolorna
Ökad kunskap om hållbar mat och moderna brukningsmetoder hos unga	Genomföra minst fyra studiebesök per år i länet	2017 – 2020	LRF
Ökad kunskap om hållbar mat och moderna brukningsmetoder hos unga	Anordna årligt återkommande aktivitet på Grans Naturbruksgymnasium	Sep 2017 – 2020	LRF i samarbete med länets skolor, producenter, förädlingsföretag och Grans
Ökad kunskap om hållbar mat och moderna brukningsmetoder hos unga	Bonde i skolsalen, minst fem besök per år i länet	Okt 2016 – 2020	LRF

## Folkhälsa

<b>Mål</b>	<b>Åtgärd</b>	<b>Genomförandeperiod</b>	<b>Ansvarig</b>
Ökad kunskap om norrbottnisk hälsosam kost hos befolkningen	Kunskapshöjande insatser som sammankopplar hälso- och norrbottensperspektiv	2017 – 2020	Landstinget
Andelen som äter tillräckligt med frukt och grönt är minst lika hög i länet som i riket, oavsett kön	Påverka kunskap, attityder och värderingar för att befolkningen i högre grad ska följa Livsmedelsverkets rekommendationer för hälsosam mat, bl a genom Norrbottens hälsosamtal för 30-, 40-, 50- och 60-åringar	2016 – 2020	Landstinget
Förbättrat stöd till hälsosamma matvanor genom hälso- och sjukvården	Kunskapshöjande insatser för hälso- och sjukvårdspersonal	2016 – 2020	Landstinget
Effektivt driva arbetet med hälsosamma matvanor i positiv riktning i länet	Skapa samverkansformer mellan lokala, regionala och nationella aktörer	2017 – 2020	Landstinget

# Prioriterat område 2: Offentliga aktörer och offentlig upphandling

## Offentliga aktörer

Tidigt i strategiarbetet identifierades kommunerna som en viktig part för ökad nära mat. Offentliga aktörerna har flera ansvarsområden som påverkar livsmedelsproduktionen på kort och lång sikt i länet och särskilt inom följande områden:

### Lokalt företagande

Om vi i framtiden ska få människor att bo kvar eller bosätta sig på landsbygden måste vissa servicefunktioner som livsmedelsbutik/lanthandel, post-, paket- och nya bank- och betalningstjänster, apotek och infrastruktur (exempelvis bredband), skola och äldreomsorg fungera. Det ökar möjligheten till fortsatt utveckling av bygden och det gör att det lokala företagandet, nya affärs- och verksamhetsidéer, nya samverkans- och innovationslösningar utvecklas och stärks. Det gröna näringslivet är en katalysator för landsbygden och skapar en rad samhällsnyttor. Utöver att upprätthålla den biologiska mångfalden och trygga leveransen av ekosystemtjänster har det gröna näringslivet också en betydelse för att skapa attraktiva natur- och kulturmiljöer. Ett varierat odlingslandskap skapar attraktiva miljöer för boende och för rekreation. Jordbruket har många fysiska resurser som är värdefulla på landsbygden, till exempel som när byns hockeyplan behöver skottas.

Jobb skapar också andra jobb. De som arbetar i de gröna näringarna bildar underlag för lokala service-näringar som detaljhandel, lokaltrafik, vård, skolor, restauranger och bilverkstäder. Denna sysselsättning har beräknats till 246 000 jobb. Sammantaget skapar de gröna näringarna 662 000 jobb. Det är 15 procent av alla sysselsatta i landet.

I en undersökning som Nordregio gjorde på uppdrag av LRF 2014 granskades hur produktionsökningen inom 66 sektorer påverkar samhällsekonomin. Resultatet visade att ökad efterfrågan på jordbruksprodukter ger effekter på ekonomin med i genomsnitt 2,51 gånger värdet på efterfrågeökningen. Genomsnittet för alla 66 sektorer låg på 1,42. Samma efterfrågeökning på jordbruksprodukter skulle generera 1,99 nya jobb i samhället medan genomsnittet för samtliga sektorer var 1,62.

De höga multiplikatorerna i jordbruket förklaras med att sektorn importerar en i jämförelse liten del av sina insatsfaktorer till produktionen. 13 procent av insatsfaktorerna kommer från andra länder medan siffran för många andra sektorer i ekonomin är betydligt högre, i vissa fall upp emot 40 procent. Till exempel använder man mycket foder, byggtjänster, transporter, energi, försäkringstjänster med mera, som även de bygger mycket av sin verksamhet med hjälp av inhemska varor och tjänster. Detta gör att om målet är att stimulera svensk produktion så är dessa sektorer och deras koppling till jordbruket av vikt.

### Kretslopp

Den miljömässiga dimensionen av hållbar utveckling handlar om att ta hand om vår värld, spara och ta vara på våra resurser. I en perfekt värld skulle det finnas lokala kretslopp för grundämnen, näringsämnen

och energi. Hållbara lösningar mellan stad och land, där till synes förbrukade resurser kommer till nytta i kretslopp bidrar till en bättre miljö samtidigt som det skapar ekonomiska värden för inblandade parter.

Det finns kommuner i Sverige som har upprättat samarbete med lokala jordbrukare att ta hand om kommunala restprodukter och föra in dem i ett kretslopp. Jordbruket bidrar redan till en mängd samhällsnyttor som biologisk mångfald, ekosystemtjänster, vackra landskap och levande landsbygd. Genom att utveckla lokala samarbeten med kommunerna rörande kretslopp och energi bidrar jordbruket med ytterligare en samhällstjänst som det dessutom skulle gå att få ersättning för. Kommunerna i sin tur bygger mer hållbara samhällen och skapar lokala ekonomier.

### **Vattentillgång**

Årsmedelnederbörden i Norrbotten var 660 mm under perioden 1961-1990. I ett framtida klimat väntas nederbörden öka med mellan 20 och 40 procent. Tillgång till rent vatten är på många håll i världen en bristvara och förväntas breda ut sig. I Europa påverkar redan vattenbristen odlingar och till och med i södra Sverige börjar vattenbristen vissa år vara ett problem. Norra Sverige är ett undantag som kommer ha god tillgång på rent vatten.

### **Fysisk planering**

Kommunerna handhar den fysiska planeringen. Jordbruksmark har ett skydd i lagstiftningen men åker- eller betesmark är marktyper som är enkla att exploatera och får ofta stryka på foten när kommuner eller företag vill expandera. Det är hög tid att tydliggöra värdet av jordbruksmark och på vilka andra sätt marken kan komma till nytta för invånarna utan att den exploateras.

Odlingsbar mark är en värdefull resurs som bör bevaras för hållbar matproduktion och till kommande generationer. Svea Hovrätt tog en intressant dom (P 4087-15) i april 2016 där de avslog en överklagan att bygga på jordbruksmark och skrev:

*”Enligt bestämmelsen får brukningsvärd jordbruksmark tas i anspråk för bebyggelse eller anläggningar endast om det behövs för att tillgodose väsentliga samhällsintressen och detta behov inte kan tillgodoses på ett från allmän synpunkt tillfredsställande sätt genom att annan mark tas i anspråk”.*

Det finns olika exempel där kommuner utnyttjar grönområden och stadsnära odlingsmark till ätbara planteringar eller stadsnära bete. Det skapar en omväxlande, trevlig och miljövänlig stadsmiljö. Privat odling är ett intresse som växer starkt och som kan vara både fysiskt och psykiskt hälsosamt samtidigt som utövarna ökar intresset för hållbar matproduktion och möjligheten att själva bidra.

Grön omsorg är en verksamhet som bygger på att kombinera omsorg med gårdens resurser för personer som av olika skäl berörs av Socialtjänstlagen (SoL) och Lagen om stöd och service (LSS). Det kan exempelvis handla om daglig verksamhet för fysiskt och psykiskt funktionshindrade, jourhem för missbrukare och kriminella, korttidsboende och anhängigavlastning. Förutom omväxlande uppgifter och aktiviteter finns andra fördelar som att vistas ute mycket, utrymmet, känslan av gemenskap och kontakten med växter och djur som skänker många människor meningsfullhet. I kommuner där det inte finns gårdar inom lämpligt avstånd som erbjuder grön omsorg borde kommunerna själva kunna bygga upp en sådan



verksamhet på stadsnära odlingsmark. Verksamheten skulle kunna kombineras med skolträdgårdar, pedagogisk verksamhet och privata kolonilotter.

## Offentlig upphandling

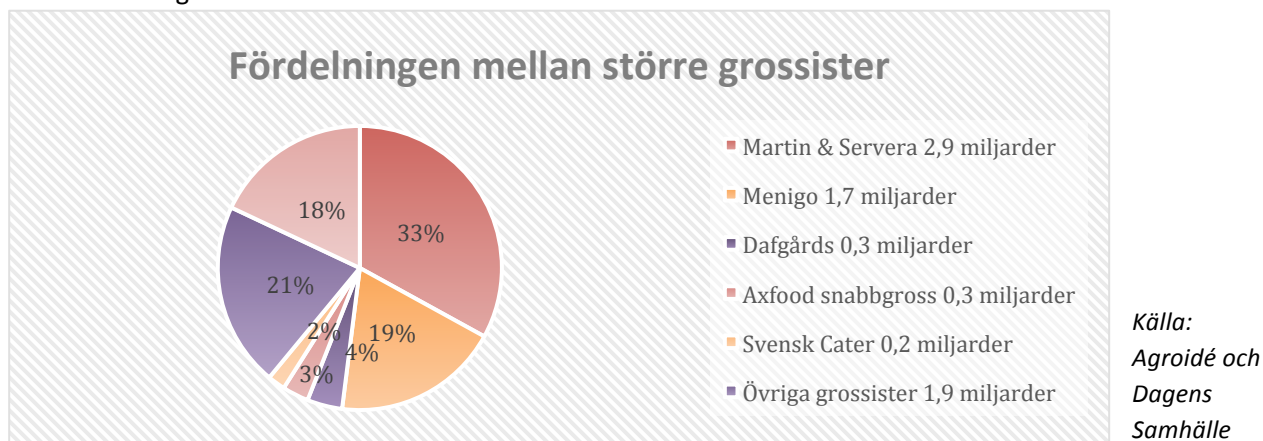
Via gruppdiskussionerna och seminarierna har den offentliga upphandlingen utpekats som ett betydelsefullt och prioriterat utvecklingsområde för den regionala livsmedelsstrategin. Den offentliga marknaden för livsmedel uppgick 2013 till cirka 8,9 miljarder kronor för hela landet varav drygt 220 miljoner kronor i Norrbotten, enligt LRF-undersökning 2013-2014. Den offentliga upphandlingen uppskattas till omkring fyra procent av den totala marknaden för livsmedel och måltidstjänster i landet och kan därmed anses utgöra en liten, men nog så viktig, del eftersom offentlig sektor har ett bredare ansvar för folkhälsa och miljö samt ett näringslivsansvar.

I den offentliga marknaden ingår kommuner, landsting och statlig verksamhet, som försvar, fängelser, universitet och statliga verk. Med offentlig marknad räknas allt som köps in genom offentlig upphandling med skattemedel från kommuner, landsting och stat.

Sektorn växer för närvarande endast med inflationen och marknaden har de senaste åren vuxit mellan en och fem procent. Det som tydligt styr och reglerar den offentliga marknaden är EU:s förordning angående att fri handel ska gälla inom hela EU, lagen om offentlig upphandling (LOU) och de nationella politiska mål som är satta när det gäller ekologiska livsmedel.

Livsmedelsfrågan är mer politiskt än bara en upphandlingsfråga. Det handlar om folkhälsan – framför allt för barn, sjuka och gamla. Men det handlar också om de svenska lantbrukarna, renskötseln, fiskerieringen och livsmedelsproducenterna, deras situation och möjligheter att överleva. Det handlar om miljön, om hållbar livsmedelsproduktion och om vilken typ av livsmedelsmarknad vi vill ha. En marknad med bara stora grossister kommer att påverka kvaliteten på maten vi äter. Vi behöver både små och stora leverantörer för att tillgodose våra inköp.

Försäljningen av livsmedel till den offentliga marknaden sker främst genom de större livsmedelsgrossisterna. Drygt sextio procent säljs genom de fem största aktörerna som även räknas som fullsortimentsgrossister.



Den offentliga livsmedelsförsäljningen/-marknaden värderades 2013 till 8,9 miljarder kronor

### **Trender inom den offentliga livsmedelsmarknaden**

Det råder en stark prispress på den offentliga livsmedelsmarknaden. En skillnad med försäljningen till offentlig marknad jämfört med den till restauranger och privatmarknad är att man väljer bort varumärken till förmån för pris och volym. Det finns sex klara trender på den offentliga livsmedelsmarknaden:

- stark prispress
- mindre kött
- mindre hel-/halvfabrikat
- grossister utvecklar egna EMV-varor
- mer ekologiskt
- mer säsongsbetonade menyer

Upphandlingsperioderna brukar variera mellan ett och som mest fyra år. En snittaffär för en större grossist till den offentliga marknaden ligger på 1 000 till 2 000 artikelnummer, i ett treårigt ramavtal (med en option att förlänga två år), leverans till 50 till 150 ställen och ett snittvärde per leverans på 6 000 kronor. Offentliga inköpare kan ibland uppleva problem med att leverantörerna under avtalsperioden byter ut produkter och höjer priser utöver vad som avtalats. Vidare upplevs det som svårt för upphandlande myndigheter att ställa krav som gör att man får exakt den mat man vill ha.

### **Bättre möjligheter att lämna anbud**

Små, medelstora, regionala och lokala producenter och leverantörer har viktiga roller som anbudsgivare för att balansera större leverantörers säljmakt. För att förbättra konkurrensen bör myndigheter som upphandlar livsmedel underlätta anbudslämnandet. Utbildning av möjliga anbudsgivare kan hjälpa dem att förstå upphandlings- och anbudsprocesserna bättre och för den som aldrig lämnat ett anbud tidigare kan detta vara ett mycket viktigt steg mot att delta i kommande upphandlingar.

### **Minska distributionskraven för leverantörer**

Undvik krav på att leverantören ska sköta distribution. Att upphandla distribution av livsmedel och måltider separat eller att erbjuda samlastningscentral till leverantörerna kan lätta på distributionskraven för leverantörerna. Små och medelstora leverantörer saknar ofta den infrastruktur och de skalfördelar som gör det möjligt för dem att distribuera varorna.

### **Tydlig målsättning**

Upphandlingen av livsmedel bör kopplas till offentliga myndigheters tydliga ägardirektiv/policy som anger förutsättningarna. Dessutom bör alla berörda, från lokala politiker till kökspersonal, ges möjlighet att påverka policyn. För att få fler och bättre anbud kan myndigheter prova mer innovativa sätt att upphandla, till exempel genom att ställa krav på miljö- och djuromsorg. Dela upphandlingar i mindre kontrakt baserat på produktgrupper, artikel, leveransplatser, säsongsindelade eller produktkorgar utifrån den lokala marknaden. Det kan till exempel handla om nya utvärderingsmetoder eller inslag av tjänster kopplade till kunskap och upplevelser kring lokal/nära mat.

### **Offentlig upphandling visar vägen**

För livsmedelsproducenter och -förädlare finns en självklar koppling till bättre förutsättningar för att kunna verka inom livsmedelsbranschen i länet när lokala och regionala företag i större utsträckning ges möjlighet att få konkurrera om offentliga upphandlingar av mat.

En gemensam regional satsning på offentlig upphandling av livsmedel skulle gynna alla led och skapa bättre förutsättningar för en hållbar och lokal och regional ekonomi. Inom ramen för satsningen skulle norrbottenskommunerna och landstinget medverka och bidra till att utveckla en ny upphandlingsmodell för länet. Försvaret, fängelser, universitet och statliga verk gör vanligtvis sina upphandlingar centralt men ska ges möjlighet att delta i en regional satsning.

Satsningen bör beröra olika förenklingar i offentlig upphandling, säsongsupphandlingar och separata transportupphandlingar men också flexibla och praktiska anbudsprövningar samt avstämningar med leverantörernas behov och förutsättningar. I producentledet får olika former av samarbetslösningar i dialog med grossister och andra testas och på den politiska nivån ska styrmodeller och incitament ses över.

### **Dialog och mötesplatser**

I arbetet ska dialoger och mötesplatser skapas för producenter och upphandlare. Men viktigast är att återupprätta dialogen som ett verktyg för utveckling och förbättring av den offentliga måltiden i skola, vård och omsorg. Det bidrar också till regional och lokal utveckling av näringslivet och ett levande samhälle och öppna landskap.

### **Nytt inspel från regeringen**

*Regeringen har gett i uppdrag till Upphandlingsmyndigheten att under tre år (2016-2018) förstärka kompetensen på området upphandling av livsmedel och måltidstjänster hos upphandlande myndigheter samt hos leverantörer. Enligt regeringen har en konkurrenskraftig livsmedelsproduktion förutsättningar att bidra till tillväxt och hållbar utveckling i såväl Sverige och EU som globalt.*

## Prioriterade åtgärder Offentliga aktörer och offentlig upphandling

### Offentliga aktörer

Mål	Åtgärd	Genomförandeperiod	Ansvarig
Fastställa förutsättningarna för minst en kretslopps-kommun i Norrbotten	Undersöka intresset bland länets kommuner för utveckling mot kretslopps-samarbete mellan kommun och lokala lantbrukare	2017 – 2018	Luleå tekniska universitet
Alla äldreboenden i Norrbotten har en plan för att minska matsvinnet	Genom särskilda insatser minska matsvinnet på äldreboenden	Okt 2016 – 2020	Norrbottens Kommuner
Norrbottens samtliga kommuner har gröna tillväxtplaner	Inventera resurser och fastställa utvecklingsplaner för gröna näringarna inom kommunerna	Okt 2016 – 2020	LRF i samverkan med kommunerna och Norrbottens Kommuner

### Offentlig upphandling

Mål	Åtgärd	Genomförandeperiod	Ansvarig
Stärka kunskapen bland offentliga upphandlare, producenter och leverantörer	Starta ett länsövergripande projekt med fokus på offentlig upphandling	Sep 2016 – 2020	Upphandlingsrådet genom Norrbottens Handelskammare
Stärka kunskapen bland offentliga upphandlare, producenter och leverantörer	Genomföra en upphandlingsdag med fokus på livsmedel	8 feb 2017	Upphandlingsrådet genom Norrbottens Handelskammare
Stärka kunskapen om upphandling hos producenter	Anordna producentträffar	Okt 2016 – nov 2018	LRF i samarbete med Hushållningssällskapet
Ökad samverkan mellan producenter för att kunna lämna gemensamma anbud	Anordna producentträffar	Okt 2016 – nov 2018	LRF i samarbete med Hushållningssällskapet
Utveckla en fysisk och digital mötesplats	Undersöka konsumenters intresse och köpbeteende samt producenters och upphandlares intresse för en gemensam produkt-databas och samlingsnamn	2017 – 2018	Luleå tekniska universitet i samarbete med LRF och Hushållningssällskapet

## Prioriterat område 3: Konkurrenskraftig matproduktion och energiförsörjning

Konkurrenskraftsutredningen, som presenterades våren 2015 har analyserat jordbrukets och trädgårdsnäringens konkurrenskraft. I den finns redan framlagda förslag om bland annat regelförenkling, offentlig upphandling, konkurrensvillkor inom EU, rådgivning, kompetensutveckling och företagsutveckling, som omgående bör genomföras på nationell nivå.<sup>35</sup>

Det finns ett ökat engagemang och intresse bland konsumenter, restauranger, livsmedelsbutiker och offentlig sektor för lokalproducerat livsmedel. Det är glädjande, och en grundläggande förutsättning för att matproduktionen i länet ska kunna stärkas och utvecklas på sikt.

### Företagande och affärsutveckling

Konkurrenskraft handlar om att möta kundens och konsumentens önskemål på ett bättre sätt än andra aktörer på marknaden. Konkurrenskraften i framför allt den norrbottniska livsmedelsproduktionen måste stärkas om vi ska få en tillväxt i jordbruket, renskötseln, fiske- och trädgårdsnäringen som så väl behövs för att bibehålla och utveckla ett hållbart och hälsosamt samhälle. Därför måste vi förstärka de fördelar och styrkor som finns inom norrbottnisk produktion och förbättra svagheter där det finns utvecklingspotential. Arbetet föreslås ha en inriktning på konkurrenskraftiga förutsättningar, effektivare företag och insatser för värdebyggande och nya försäljningskanaler.

En konkurrenskraftig primärproduktion förutsätter konkurrenskraftiga förädlingsföretag och tvärtom. Inriktningen i livsmedelsstrategin ska stödja hela värdekedjans förmåga att skapa lönsam tillväxt och nationell och internationell konkurrenskraft. Genom att verka tillsammans och genom andra med samma mål kan en större effekt på matmarknaden uppnås. Samarbete är en viktig nyckel till utveckling och tillväxt. En annan viktig nyckel till framgång är att föra en dialog med konsumenter för att bättre förstå deras önskemål och att utveckla och lyfta svenska och norrbottniska mervärden.

Nya distributions- och försäljningskanaler och att knyta värden till råvaran är helt nödvändigt för att skapa lönsam tillväxt i hela värdekedjan från producent till konsument.

Den som producerar mat hållbart på ett sätt som konsumenten förstår och vill betala för har ett för-språng på marknaden. Framtidens matproduktion måste bli mer resurssnål, förorena mindre, i större utsträckning baseras på förnybar energi och samtidigt bedrivs så att markens bördighet ökar. Att gå mot en mer hållbar produktion kan i många fall räknas hem företagsekonomiskt eftersom det handlar om att hushålla med resurser. Redan idag är också vissa konsumenter beredda att betala mer för mat som tydligt kan visa på miljö- och hållbarhetsfördelar.

---

<sup>35</sup> *SOU 2015:15*

*”Det räcker inte med att med att produktionen är miljömässigt uthållig. Den måste också vara uthållig på så vis att människor som arbetar med livsmedelsproduktion kan driva lönsamma företag och ha en bra social situation.” Elin Röö, SLU*

### **Konkurrenskraftig matproduktion i Norrbotten ska baseras på**

- lönsamhet och affärsmannaskap
- bra djurhållning och växtodling
- mer lokala vegetabilier på tallriken
- unikiteten och mervärden
- att landsbygden bidrar med förnybar energi
- flexibiliteten kring ägande och brukande av jord och skog
- attraktionskraft för ungt företagande
- nya grepp kring kompetens och forskning

## **Produktionsgrenar med tillväxtpotential**

### **Mjök**

Ingen har kunnat undgå att mjölknäringen genomgått sin värsta kris någonsin och troligen fortsätter den ytterligare en tid. Trots detta finns det fortfarande utvecklingsmöjligheter inom mjölkbranschen i norra Sverige om möjligheterna kan tillvaratas på bästa sätt. Mjölkbranschen är en basnäring som sysselsätter många i kringservicetjänster som transporter, underhållsservice med mera. Uppskattningsvis kan det handla om ytterligare fem tjänster runt en mjölkgård.<sup>36</sup>

Nyligen gav Världsnaturfonden grönt ljus till svensk ost med formuleringen att den är ett klokt matval som tar hänsyn till naturen, klimatet och djurens välfärd. Mjök är ett hållbart livsmedel. Svensk mjölkproduktions klimatutsläpp är 44 procent lägre än det globala genomsnittet. Den ger, tack vare sin näringstäthet, mycket näring i relation till sin klimatpåverkan. Forskare på SLU anser att norrländska kor, tack vare sin globalt sett höga avkastning, har små utsläpp av växthusgaser per kilo mjök. Slutsatsen är att norrländsk mjök är den klimatmässigt bästa mjök man kan tänka sig.

För att producera 1 kilo hårdost går det åt 10 liter mjök. Under 2015 importerades 53 procent av all hårdost som konsumerades i landet. Kan vi få fler konsumenter att välja svensk ost finns en stor utvecklingspotential att tillvarata.

### **Nötkött**

Intresset för närproducerat nötkött har ökat stadigt under de senaste åren och förutsättningarna för att producera nötkött i Norrbotten är väldigt goda. Idag är importen av nötkött till Sverige mer än 50 procent och den medverkar till stor klimatpåverkan inom EU och i övriga världen. I tider när det ska minskas på köttkonsumtionen överlag borde det importerade nötköttet omgående ersättas av närproducerat och norrbottiskt kött, vars produktion i genomsnitt ger 25 procent mindre utsläpp av klimatpåverkande gaser än köttproduktion i övriga EU.

---

<sup>36</sup> LRF Mjök

Vi har en bra djuromsorg som ger friska djur som växer bra. Djuren går ute flera månader om året och betar vall, som vi har gott om. Med ett sådant bete behöver inte djuren i samma utsträckning utfodras med andra odlade grödor och spannmål, vilket minskar klimatpåverkande energianvändning. Att köpa norrbottniskt ger också stöd för öppna landskap och biologisk mångfald. Många djur och växtarter gynnas i jordbruksmiljö och bidrar till jordbrukets överlevnad och förhoppningsvis tillväxt.

I Norrbotten har vi dessutom tre välutrustade slakterier som har en lång tradition av slakt och styckning. De har kapacitetet att ta emot betydligt fler slaktdjur. Här föreslås att slakterierna och förädlingsindustrin i samarbete med rådgivare bjuder in potentiella producenter till informationsmöten.

### Lammproduktion

Under 2014 producerades ca 5 000 ton får- och lammkött i Sverige och förbrukningen var 16 000 ton, vilket ger en självförsörjning på bara 31 procent. Mer än 50 procent av importen av lammkött kommer huvudsakligen från Nya Zeeland och Irland, och till Norrbotten är importen ännu större. För närvarande är produktionen av lammkött relativt liten i Norrbotten men det borde finnas en stor marknadspotential för ett ökat utbud av norrbottniskt lammkött på den svenska marknaden. Det intresse för kvalitets- och premiumkött som finns i Sverige i dag öppnar dessutom upp för uppfödarkoncept som kan skapa en merbetalning för lammköttet. Det finns en stor potential i bättre slutgödning av lamm och för slakterierna att gemensamt komma fram till åtgärder som kan stärka lammkötskvaliteten och därmed värdet på det norrbottniska lammköttet. Det borde finnas en god slaktkapacitet, men samtidigt krävs det ett ömsesidigt intresse från slakterierna.

Volymerna är små men möjligheterna att göra spetsprodukter av lamm från Norrbotten är stora. Det finns kanske utrymme för en ny aktör som nischar sig på att förädla lammkött från Norrbotten. Polarlammet skulle imagemässigt kunna komma mycket nära renen. Lyckas något sådant är tillväxtpotentialen fantastiskt stor.

Det som saknas är en strategi för hur näringen ska kunna utvecklas. Det handlar om att få fler producenter och om att höja statusen och komma ut med produkterna via nya marknadskanaler. Här förslås att ett särskilt lammprojekt riggas och genomförs under en treårsperiod. I projektet ska både etablerade lammproducenter och nyrekryterade, slakteriet, Fåravelsföreningen och kunniga rådgivare involveras.



## **Gris**

Svenskarna är beredda att betala för svenskt kött, inte minst efter upplysningen om den omfattande antibiotikaanvändningen utomlands, i motsats den goda svenska djurvälståndet. Griskött är den volymmässigt största animaliska födan och utgör basen för en lång rad förädlade produkter. Med Alviksgårdens pågående projektering och utbyggnad kommer grisproduktionen i länet att vara i en fortsatt bra produktutvecklings- och tillväxtfas.

## **Äggproduktion**

För närvarande finns tre äggproducenter i länet och tillsammans har de drygt 50 000 värphöns. Den produktionen motsvarar en sjättedel av länets totala behov av ägg till konsumenter och industrin. Med andra ord borde det finnas utrymme för ytterligare 2-4 äggproducenter i länet.

## **Grönsaker**

Ett ökande intresse för närodlat skapar utvecklingspotential för att öka den norrbottniska produktionen av grönsaker. Frilandsgrönsaker är de arealmässigt största trädgårdsgrödorna, exempelvis vitkål, broccoli, isbergssallad och morötter. Där är efterfrågan stor. Jordgubbs- och svarta vinbärsodlingar på friland och i tunnel har också utvecklingsmöjligheter. Tomater, gurka, sallat och kryddväxter i kruka är produkter som kan vidareutvecklas i växthus och särskilt med smart förnybar energi som huvudsaklig värmekälla, exempelvis överskottsvärme från biogas och basindustrier.

## **Bärförädling**

Med sol dygnet runt under sommaren växer bären väldigt fort och det i kombination med svalare nätter gör att bären blir sötare än längre söderut. Även halterna av antioxidanter är högre i de norra regionerna vilket gör att bären är både godare och nyttigare.

Expertisen är överens om att det bör finnas stor utvecklingspotential av att både tillvarata och förädla mer av bären än tidigare och i Norrbottens stora yta växer bär i stor omfattning.

För att lyckas med en sådan satsning krävs också rätt sorts utrustning. Glommersträsk Miljöenergi är en god förebild som investerat och byggt en rensanläggning där de också har resurser för att pressa och torka bär.

Det samiska köket ser också potentialen och vill inkludera fler bär- och örtprodukter i matproduktionen. Samerna har i alla tider använt sig av mycket växter och bär för husbehov men inte nått ut med produkter i handeln. Många besitter kunskap om vad naturen kan ge men få har kunskapen om hur detta kan förädlas och vilka riktlinjer som gäller för hantering av detta. En efterfrågan finns för örter och växter men en försiktighet måste råda vid en ökad försäljning för att samtidigt skydda växtbestånden.

## **Ren och vilt**

Samisk mat har potentialen att öka exporten av produkter till EU med säregna produkter som kan marknadsföras som exklusiva, hållbara och ekologiska. Samiska livsmedelsproducenter har också goda förhoppningar om att kunna tillvarata och förädla mer av hela renkroppen. Konsumenterna är inte heller lika priskänsliga som tidigare och dyrare matvaror har blivit lättare att marknadsföras genom exklusivitet. Det passar samiska produkter bra.



Renkött tillsammans med övrig samisk mat kan nå fler konsumenter genom att våga mer och experimentera med nya styckningsdetaljer. Idag är det renskav och suovas som är de mest kända produkterna. Samiskt näringsliv med fokus på mat kan utvecklas och bli mer lönsamma bland annat genom kvalitetsmärkning av renkött, vidareförädling och mathantverk samt upplevelseturism. Några av verktygen för kvalitets- och ursprungsmärkningar är Renlycka (*Svenska Samernas Riksförbund*), Sápmi Experience (*Visit Sápmi*) och Arken- och Presidiaprodukter samt premiering av samiska restauranger och övriga matställen (*Slow Food Sápmi*).

### **Fisk**

Ett hållbart fiske till havs, i älvar och insjöar förutsätter att det alltid sker i samklang med naturen. När det gäller förädlingsgraden av fångad fisk har vi mycket att lära och utveckla från andra fiskproducerande nationer i världen. Det är till och med möjligt att fiska mindre i antal ton men ta bättre reda på den fisk som fångats, i stället för att den ska gå till fiskfoderindustrin.

Odlingen av fisk har volymmässiga begränsningar, men kanske kan vi nyttja vårt rinnande vatten bättre, exempelvis i älvarnas stora vattenmagasin i kraftverksdammarna.

Numera har EU begränsat fisket av lax i Bottenviken. Det får endast ske under vissa tider och begränsas även av en årligen fastställd kvot. De kraftiga begränsningarna av havsfisket i södra Östersjön har gjort att tillgången på lax i Bottenviken ökat rejält vilket gör att fisket förbättras för våra kustfiskare. Våra stora älvar har uppfyllt forskarnas krav på uppvandrande lax och reproduktion, varför denna del av laxfisket bedrivs på ett hållbart sätt.<sup>37</sup>

### **Marknadsutveckling och uniktet**

Konsumenterna har starkt förtroende för den närproducerade maten och norrbottnisk mat har oftast lättare att konkurrera med mervärden än med pris. Det innebär att både den storskaliga industriella och den småskaliga förädlingen behövs för att nå ökad konkurrenskraft. Det medför att både industrin och de enskilda företagen är viktiga för att bygga mervärden i den norrbottniska maten.

Merparten av värdetillväxten i den svenska livsmedelsmarknaden beror på en ökad försäljning av mervärdesprodukter. Mervärden i produkten skapas på flera olika sätt, antingen i råvaran eller i förädlingsledet. Konsumentundersökningar visar att svenskt ursprung på råvaran är ett mycket viktigt mervärde. Om produkten är närproducerad eller ekologisk ökar betalningsviljan ytterligare. Allt fler konsumenter värdesätter dessutom andra kvalitetsegenskaper hos råvaran.

### **Produktutveckling**

I den allt tuffare konkurrensen inom matproduktion kommer det att krävas fortsatt produktutveckling på många olika nivåer inom lantbruket, den samiska matproduktionen och kustfisket. Nya mathantverk och matupplevelser, nya produktionslinjer inom förädlingsindustrin, nya förpacknings- och butikskoncept, gårdsbutiker med mera ska bygga på ett starkt entreprenörskap och hållbarhetstanke. Samordnade insatser för utbildning och inspiration fordras för att attrahera både etablerade och nya entreprenörer att se möjligheterna.

---

<sup>37</sup> *Norbottens kustfiskareförbund*

## Ursprungsmärkning

Mervärden som skapas i råvaran är av stor strategisk betydelse för primärproducenten, eftersom möjligheterna att föra tillbaka mervärdet till gården stärks. Den som bygger värdet har störst chans att få betalt för mervärdet. Trenden mot ursprung och äkthet innebär att konsumenten ser gården, renskötaren och fiskaren som en allt viktigare del i värdekedjan. En av de viktigaste faktorerna i värdebyggandet är geografiskt ursprung, det vill säga från vilken gård, vilken sameby, vilken region eller vilket land som råvaran kommer. Ju mer precist ursprunget anges desto mer unik blir råvaran. Frivillig ursprungsmärkning är på gång, vilket ska omfattas livsmedel, råvaror och växter. Den frivilliga ursprungsmärkningen från Sverige är till nytta för konsumenterna som enklare hittar det de efterfrågar, stärker tillverkare och råvaru-producenter och säkrar tillgången av svenska råvaror även i framtiden.

Renkött märks idag med Renlycka-sigillet, ett kvalitetssigill som står för kött från naturbetande djur, samiskt ursprung med känsla och kvalitet, trovärdighet samt med omsorg om djur och natur. Sigillet vägleder konsumenten att köpa renkött från samiska företagare. Kortfattat fungerar Renlycka så att de företag som är Renlycka-certifierade får själva använda sig av märkningen och även använda märkningen i sin marknadsföring. Märkningen värnar om den samiska kulturen, naturen och djuren samt det samiska inflytandet i försäljningen.

Renlycka-konceptet bygger på att företagarna själva ska marknadsföra märkningen. En samlad marknadsföringsinsats för Renlycka skulle gynna både företagare och kvalitetssigill. Ambitionen är att Renlycka ska ha nära anknytning och kontakt med andra aktörer som arbetar för kvalitetssäkring. Ingen produkt av renköttet har en skyddad ursprungsmärkning i enlighet med EU:s direktiv. En skyddad ursprungsmärkning av renkött skulle förhindra att samiska produktnamn utnyttjas för andra djurslag än ren och skulle kunna underlätta exportverksamheten. Önskemål finns om att utöka märkningarna av renkött genom att innefatta benämningar på köttet med styckningsdetaljer samt vilket typ av djur, vaja, kalv eller tjur det är frågan om.

## Varumärkesbygge och varumärkesskydd

Norrbottens unika läge och unikiteten på många andra sätt skapas möjligheter för produktion av bra och hållbar mat. Vissa möjligheter har redan tillvaratagits men andra ligger och väntar som oanvända potentialer. Hela Norrbottens län ligger norr om 65 breddgraden och en stor del ligger norr om polcirkeln. Det är också viddernas, det vildas, det rena och det oförstörda land. Landet där fjäll möter lågland, där sötvatten möter saltvatten och där det vilda möter människan med kraftverksdammar, gruvor och jordbruksdrift. Allt detta skapar möjligheter och det finns redan ett antal flaggskepps-produkter.

Renen, löjrommen och de vilda bären personifierar mycket av det som Norrbotten står för. Det finns också en fantastiskt stor förädlingsindustri som tillvaratar det unika i dessa produkter och många av dem har export till hela världen.

Inte sällan utnyttjas samernas exklusivitet i falsk marknadsföring av såväl restauranger och upplevelser. Därför behövs de samiska kvalitetsmärkningarna för att hjälpa konsumenten att välja rätt. Befintliga märkningar behöver därför stärkas och utvecklas. Detta för att genom märkningen skapa trovärdighet

och i förlängningen lönsammare samiska företag inom mathantverk, kreativa näringar och besöksnäring. Samtidigt sker återkommande plagieringar och otillbörligt nyttjande av varumärken som exempelvis Kalix löjrom och samiska ren- och matprodukter. Dessa varumärken måste bevakas bättre av Livsmedelsverket och andra parter. De måste skyddas för att inte slås ut av massproducerade importerade lågpris-produkter och en växande svart marknad.<sup>38</sup>

Det finns också en betydande produktion av mjölk, nötkött, gris, lamm, spannmål och ägg. Dessa produkter är inte lika unika. I många fall är produktionskostnaderna också högre på grund av det geografiska läget. Detta kompenseras dock i många fall av jordbruksstöden där producenterna i Norrbotten får lite mer än de som finns i södra Sverige. Tack vare detta har produktionen kunna konkurrera på någorlunda samma villkor som i övriga Sverige.

## **Kluster och samarbeten**

Kluster är geografiska koncentrationer av relaterade företag och aktörer som präglas av ett ömsesidigt beroende och påverkan på varandra, utan direkta krav på samspel. Klusterinitiativ är satsningar där en klusterledning har en koordinerande roll vad gäller samverkansaktiviteter mellan exempelvis företag, universitet och offentliga aktörer i klusternetverket.

De flesta kluster skapas av lokala företag eller entreprenörer som finner det mer lönsamt att samarbeta och dela med sig av sin kompetens och erfarenhet. Efterhand växer ofta ett produktivt samarbete fram mellan näringsliv, myndigheter och högskolor. Detta samarbete går att effektivisera genom att formulera utvecklingsmål, förutsättningar och samarbetsprocesser. Fler aktörer blir därmed medvetna om fördelarna att samarbeta, utbyta idéer och bättre utnyttja lokala verksamheter som i sin tur leder till ökad tillväxt. OECD, EU och Sveriges Kommuner och Landsting och flera andra aktörer pekar på betydelsen av effektiva regionala kluster för regioners utveckling och konkurrenskraft. De bidrar till den regionala utvecklingen på tre sätt:

- De ökar produktiviteten hos de företag som ingår i klustret.
- De driver på innovationstakten och underlättar för företagen att välja strategisk inriktning.
- De stimulerar nya affärer och företag inom klustret.

## **Ägar- och generationsskifte**

Målet att uppnå fler producenter, fler förädlare och ökad produktion i länet gör att rekryteringen av nya företagare till livsmedelsbranschen blir helt avgörande. Det gäller lantbruket, renskötseln och kustfisket. Unga som vill etablera sig som bönder, renskötare eller fiskare har ofta svårt att ta sig in, särskilt om man inte har någon anknytning till verksamheten sedan tidigare. Yngre personer har andra krav på sitt företagande och arbetsliv än tidigare generationer. Även nya svenskar kommer att behövas i hela livsmedelskedjan.

Åtgärder som gynnar olika typer av övertagande och successiva ägarskiften är betydelsefulla för att en ny generation företagare ska växa fram. Att sälja och köpa ett företag är komplicerat, inte minst ett lantbruksföretag. Priserna på mark, byggnader och maskinpark är ofta höga i relation till avkastningsvärdet

---

<sup>38</sup> *SSR/Slow Food Sápmi*

och det kan göra det svårt för en köpare att få ihop kapital. Särskilt för unga som saknar kapital och etablerade bankkontakter.

Inom renskötseln och kustfisket finns också svårigheter som är helt avgörande för näringarnas fortlevnad som är gemensamt med lantbruket, bland annat ägar- och generationsskiften. För renskötseln är det också kontroll över marker och naturresurser, renbete, vilt- och fiskebestånd, jakt och fiskerätter, som begränsar för nästa generation att ta över. Kustfiskarna har svårigheter med att få licenser, tillstånd och certifiering av kustfiskare och därmed svårigheter med övertagandet. Generationsskifte i företaget är av stor betydelse och något som de flesta företagare förr eller senare måste ta ställning till. På ett avgörande sätt påverkar det de inblandade parternas levnadsvillkor, framtida inkomster och möjligheter att förverkliga önskemål och ambitioner.

### **Finansiering och kapitalförsörjning**

Svensk livsmedelsproduktion och särskilt jordbruket är i stort behov av yngre företagare och nya investeringar. I båda fallen behövs kapital. Här krävs nya finansieringsmodeller för överlåtelser av företag och mer kunskap om hur man attraherar externt kapital.

En stor del av den svenska lantbrukarkåren börjar bli till åren. Många gårdar drivs passivt eller ligger i malpåse. Höga fastighetspriser gör överlåtelser svåra och låser in produktiv åkermark. Om ingen i familjen vill överta verksamheten, finns alternativet att sälja gården eller att överväga affärsmodeller som innebär ett successivt övertagande av köparen.

För unga och nya företagare som vill köpa en verksamhet kan det däremot vara svårt att få tag i kapital, också för projekt med goda förutsättningar att lyckas. Här finns det behov av system för att möjliggöra nyföretagande, exempelvis genom någon form av startstöd. Utan investeringskapital till förnyring och tillväxt kan den svenska livsmedelsproduktionen aldrig växa.

Den låga investeringstakten beror främst på svag lönsamhet i produktionen, vilket delvis förklaras av fördyrande svenska särregler som inte belastar producenter i konkurrerande grannländer. Ett annat problem är priset på lantbruksfastigheter. Marken har blivit så dyr att det är mycket svårt att få ihop en kalkyl för ett lantbruksföretag om det ingår köp av en fastighet. Det behövs både investeringskapital för gårdarnas utveckling och kapital för att överföra fastigheter från äldre brukare till yngre entreprenörer, med vilja och förmåga att utveckla lönsamma jordbruksföretag. Först när detta är löst kan potentialen för tillväxt i svenskt jordbruk frigöras, arbetstillfällena skapas och miljövinster uppnås.

Låga räntor och stramare kreditgivning har kommit parallellt med att banker på landsbygden lagts ned, vilket bidragit till att kunskapen om den lokala marknaden och relationerna mellan kontorens personal och enskilda entreprenörer brutits. En glapp har uppstått som innebär att färre potentiellt lönsamma projekt beviljas lån.

Något som skiljer jordbruket från många andra delar av näringslivet är att fastigheten har dubbel funktion i företaget. Den är både en produktionsresurs, men också en finansiell säkerhet för andra investeringar, vilket har en prisdrivande effekt. Dessutom är utbudet av lantbruksfastigheter ganska litet och stramt, vilket innebär att priserna kan stiga kraftigt utan att särskilt många fler gårdar blir till salu. En betydande roll för mark- och arrendepriserna spelar också gårdsstödet eftersom det är kopplat till

marken utan krav på aktivt brukande. Stödsystemet bidrar till att öka avståndet mellan markens avkastningsvärde och vad den kostar att köpa.

Lantbruksfastigheterna måste alltså överföras till yngre entreprenörer samtidigt som det ska finnas kapital över till investeringar i byggnader, maskiner och annat som utvecklar företaget.

Lantbrukets nödvändiga investeringar och ägarskiften kommer att öka behovet av kapital utifrån, oftast via lån i bank men också i form av så kallat riskkapital. Svenskt lantbruk saknar tradition för riskkapital och det kan ha flera orsaker. En kan vara riskkapitalbolagens höga avkastningskrav. De letar som regel efter unga företag med stor vinstpotential. Komplexa och långsiktiga investeringar i lantbruksföretagen lever ofta inte upp till riskkapitalisternas krav.

### ***Finansieringslösningar***

Banklån är den huvudsakliga finansieringslösningen idag och 93 procent av utlåningen till jord- och skogsbruk sker via banklån där bottenlån kan kompletteras med topplån, blancolån och rörelsekrediter. Banken är generellt restriktiv till att låna ut krediter till nystartade verksamheter.

Leverantörskrediter finns i flera former och används framför allt inom djurnärings. Livdjurs- respektive foderkrediter erbjuds bland annat av Lantmännen och slakterierna. Syftet med leverantörskrediter är att finansiera rörelsekapitalbehovet. Via Landsbygdsprogrammet finns möjligheter att söka olika typer av stöd i samband med expansion eller nystart av lantbruksföretag.

Riskkapital är den samlade benämningen på investeringar av ägarkapital i onoterade företag. Riskkapital är en tillgångsklass med hög risk och kräver hög avkastning. Riskkapital används i liten utsträckning inom lantbruket idag. Delvis förklaras det av generellt goda finansiella säkerheter, främst i mark, vilket innebär en god tillgång till bankfinansiering. Bland livsmedelsproducenter och -förädlare saknas tradition av att attrahera riskkapital. Andra exempel på affärs- och finansieringsmodeller är exempelvis delägarskap, Sharefarming, Crowdfunding och arrende.

### ***Arrende***

Att arrendera mark är ett effektivt sätt att minska den finansiella risken när ett lantbruksföretag dras igång. Till skillnad från att förvärva en jordbruksfastighet via köp, oftast med en stor skillnad mellan fastighetens avkastningsvärde och marknadsvärde, ger dagens arrendenivåer bättre förutsättningar att driva en verksamhet på företagsekonomiska grunder. Begränsningarna för företagare som väljer arrenderad åkermark är främst kopplat till utformningen av arrendekontraktet. Det gäller speciellt löptider och besittningsskydd som påverkar förutsättningarna att investera i verksamheten.<sup>39</sup>

## **Energiförsörjning för konkurrenskraftig matproduktion**

I Norrbotten finns stora förnybara energi- och bränsleresurser som tillsammans med livsmedelssektorn kan användas till att utveckla modern hållbar matproduktion.

Länets klimat- och energistrategi ska bidra till att Sverige blir klimatneutralt år 2050. Målet är att minska energianvändningen med 40 procent och reducera utsläppen av växthusgaser med 85 procent. Strategin ska utgöra beslutsstöd för myndigheter, kommuner, företag och organisationer i länet och ska resultera

---

<sup>39</sup> LRF

i en gemensam handlingsplan för de närmaste tre åren. I Norrbotten finns stora förnybara energi- och bränsleresurser. Hela livsmedelssektorn har goda förutsättningar att bidra till energiomställningen och en minskning av klimatutsläppen i länet.

### **Framtiden växer på åkern och i skogen**

Runt om i länet växer en gigantisk förnybar resurs som kan användas för att göra Norrbotten oberoende av fossil energi och råvara. Det som växer varje dag på åkrar och i skogen är en lösning på framtidens utmaning och lantbruket kan producera mat, förnybar energi och råvara. Det handlar om biogas från djurens gödsel, solenergi från ladugårdstaket, vindkraft och biomassa till både värme, el och fordonsbränsle.

Brukandet av jord, skog och vatten är själva motorn i den biobaserade ekonomin. För att få fram biomassa behövs det företagare på landsbygden som hållbart brukar naturresurserna och ökar produktionen av förnybar energi och råvara. För att öka andelen biobaserat krävs nya samarbeten, effektiva värdekedjor och ett kretsloppstänk. Det krävs också en nationell agenda och stabila politiska spelregler som tar hänsyn till både små och stora marknadsaktörer. Och det krävs innovation och teknikutveckling för att skapa nya affärsmöjligheter inom det gröna näringslivet. Genom en ökad volym av hållbart producerad mat samt råvaror för energi- och industriproduktion, kan det gröna näringslivet snabba på samhällets omställning från fossilberoende till biobaserad och kretsloppsbasead produktion.

### **Biogas**

Biogasproduktion baseras i huvudsak på olika typer av avfall såsom avloppsslam, gödsel, källsorterat matavfall och avfall från slakteri- och livsmedelsindustrin. En liten del kan utgöras av energigrödor. I Sverige producerades år 2014 ungefär 1,8 TWh biogas från sammanlagt 277 anläggningar. Av den producerade gasen uppgraderades 57 procent till fordonsgas, 24 procent användes till värmeproduktion, 3 procent gick till produktion av el, 11 procent facklades bort och 4 procent användes för industriell användning.

## **Goda exempel i Norrbotten**

### **Alviksgården**

I Alvik har Alviksgården bedrivit djuruppfödning sedan 1975 med 16 000 slaktsvin och ett eget slakteri. Den största delen av fodret odlas på egna marker. Tidigare lämnade Alviksgården restavfallet från slakten till ett företag som tog hand om det. Men med ökade kostnader för hanteringen bestämde sig Alviksgårdens ägare för att i stället satsa på en biogasanläggning som kunde behandla både svingödseln och slaktavfall. År 2000 togs den nya biogasanläggningen i bruk.

Alviksgården är en självförsörjande gård. De 200 hektar åker som omgärdar byggnaderna producerar foder åt grisarna. Dessa växer upp och slaktas på plats och både gödsel och slaktavfall tas omhand i gårdens egen biogasanläggning. Den producerade biogasen försörjer byggnaderna med värme och el. Dessutom bildas ett överskott av el vilket ger en extra förtjänst till företaget.

### **Biogasanläggningen i Boden**

Biogasanläggningen togs i bruk år 2003 och ingår som ett led i större miljöarbete som genomförs inom Bodens kommun. När avloppsslammet började samrötas med matavfall ökade mängden producerad biogas och med en effektivare hantering kunde satsningen på biogas som fordonsbränsle realiseras.

Våren 2007 stod Sveriges, tillika världens, nordligaste uppgraderingsanläggning och tankningsställe för biogas redo att tas i bruk.

Strategiskt är det mycket viktigt att biogas till fordonsbränsle produceras även i norra Sverige. Genom satsningen på biogas har Bodens utsläpp av koldioxid minskat med drygt 1 400 ton per år. Tankstället för biogas är lättillgängligt och Bodens kommun uppmuntrar till inköp av bilar som drivs med biogas. Det är strategiskt viktigt för hela Sveriges biogassatsning att fler tankställen etableras i de norrländska länen. I dag finns det publika biogastankställen i Boden, Skellefteå, Östersund och Sundsvall, och i Luleå ska det etableras ett publikt tankställe.

### **Piteå Biogas**

I Infjärden utanför Piteå har 17 livsmedelsproducerande lantbrukare gått samman och bildat bolaget Piteå Biogas med målsättning att producera biogas från den egna gödseln. Den uppgraderade biogasen ska säljas som ett lokalt och miljövänligt drivmedel och samtidigt uppnås ett högre värde för den egna gödseln. Ca 50 000 kubikmeter gödsel tillsammans med andra restprodukter från lantbruket ska rötas. Energiinnehållet i den producerade biogasen motsvarar nästan 1 000 kubikmeter diesel per år och är tillräckligt för att ersätta allt fossilt drivmedel som idag förbrukas av stadsbussarna i Piteå och kommunens alla egna fordon samt en del av privatbilismen i kommunen.

Metanavgång från djurhållning är idag ett klimatproblem och genom att röta gödsel minskas utsläppen av växthusgaser samtidigt som förnybar lokalproducerad biogas kan ersätta fossil bensin och diesel inom transportsektorn. Vidare blir rötad gödsel mer lättflytande, växterna tar upp näringen lättare och dessutom minskar lukten vilket tillsammans med att skapa lokala och regionala arbetstillfällen gör biogas till ett lockande system för många.

### **Frigiva Gård**

Frigiva gård är en mjölkgård i Altersbruk och på gården finns 160 kor i lösdrift. Här produceras årligen 1 514 ton mjölk. Åkermarken omfattar idag 350 hektar och här odlas spannmål, slåttervall till ensilage samt betesvall. På Frigiva gård satsar man på att bli helt självförsörjande på el. Idag förbrukas cirka 623 000 kWh per år i form av diesel och el. Sedan början av 2013 producerar man på gården omkring 300 000 kWh el från biogas. Det motsvarar cirka 200 000 kronor om året i minskade kostnader för el. Från biogasen kan man dessutom ta ut 400 000 kWh i form av värme som kan utnyttjas till uppvärmning av stallar och hus.

### **Satsning på solcellsanläggningar**

För att ställa om till mer förnybar el behöver vi alla hjälpa till. Ingen kan bidra med allt, men alla kan bidra med något. Ett sätt att bidra är att installera solceller och delvis producera sin egen el. En viktig insats som blir ännu bättre om man kombinerar det med att effektivisera sin egen elanvändning. Lantbruket och landsbygden har i allmänhet stora byggnader med plana tak utan fönster och skorstenar. Maskinhallar, stall och ladugårdar med tak mot söder ger en god solinstrålning och har kapacitet att generera stora mängder solel varje år.

När vi producerar mat, energi, varor och tjänster på ett hållbart sätt ser vi förbättrade resultat. Vi ser ett friskare landskap, en ökning av värdet på ekosystemtjänsterna där även våra stadsmiljöer är renare tack

vare den framgångsrika omställningen till fossilfri fordonsflotta, biobaserad värme och el, och en mer självförsörjande region som är motståndskraftig mot klimatförändringarnas effekter.

### **Tillvaratagande av spillvärme från basindustrierna till odling i växthus**

Hur kan man omvandla lågtempererad spillvärme till energi för odling av grönsaker och växter? Trots att överskottsvärme från pappersverk, stålverk och gruvindustrin återanvänds på olika sätt går en stor del av värmen till spillo. Vilka möjligheter finns att koppla ihop energiöverskott av värme från basindustrierna till energi för odling i växthus? Behovsanalysen visar att växthusbranschen står inför ett generationsskifte inom de närmaste tio åren. Gamla växthus måste uppdateras och nya anläggningar byggas. Samtidigt finns det behov av att utnyttja spillvärme mer effektivt.

Med ny teknologi för omvandling av överskottsvärme från industrier till energi för odling, kan nya växthus enklare etableras i olika delar av landet oavsett klimatzoner. Det i sin tur skulle kunna ge ökad sysselsättning inom växthusodling. I förlängningen skulle lokal odling kunna utökas och behovet av importerad frukt och grönsaker minskas.



## Prioriterade åtgärder Konkurrenskraftig matproduktion och energiförsörjning

### Konkurrenskraftig matproduktion

Mål	Åtgärd	Genomförandeperiod	Ansvarig
Ett stärkt entreprenörskap och ledarskap hos företagen	Genomföra entreprenörsutbildningar	Okt 2016 – 2020	Hushållningssällskapet, LRF Konsult, ALMI och andra rådgivningsorganisationer
Utbyte av kunskap, affärsmodeller och affärskontakter bland livsmedelsproducenter och -förrädlare.	Bilda ett branschråd	Okt 2016 – 2020	LRF, Nyhléns Hugosons, Norrmejerier, slakterierna med flera
Höjd kunskap om paketering och försäljning bland producenter	Genomföra paketerings- och försäljningskurser	Okt 2016 – 2020	Hushållningssällskapet och LRF Konsult
Ökad närhet mellan konsumenter och producenter	Bonde i butik-aktiviteter	Sep 2016 – 2020	LRF i samarbete med producenter, Norrmejerier med flera samt handeln
Ökat intresse för för odling bland konsumenter och producenter	Genomföra Öppen gård på Agro Park i Öjebyn	Aug 2017 – 2020	Hushållningssällskapet
Ökad kunskap om närproducerat mat bland personal i livsmedelsbutiker	Anordna visningsresor	Okt 2016 – 2020	LRF
Ökade förutsättningar för samarbete mellan producenter, grossister och restauranger	Rigga och genomföra ett projekt	Okt 2016 – 2020	LRF, Svensk Cater och restauranger
Stärkt norrbottnisk lammproduktion, ökat antal lammproducenter och ökat utbud i butiker och restauranger	Rigga och genomföra ett lammprojekt	Okt 2016 – 2020	Hushållningssällskapet, Norrbottens Fåravelsförening och slakterier
Underlätta för ägar- och generationsskiften	Genomföra regelbundna ägarskifteskurser	Okt 2016 – 2020	LRF Konsult, Hushållningssällskapet, ALMI och externa konsulter
Nå nya målgrupper för ägarskiften	Matchmaking mellan bönder som vill överlåta och yngre, nysvenskar, och andra intresserade	2017 – 2020	Hushållningssällskapet
Långsiktig utveckling av samisk matproduktion	Insatser för produktutveckling av samisk mat	Okt 2016 – 2020	Sametinget/Slow Food Sápmi
Lyfta och synliggöra renprodukter	Konsumentaktiviteter på utvalda butiker och restauranger	Okt 2016 – 2020	Slow Food Sápmi i samarbete med lokala livsmedelsproducenter
Stärka varumärket för samisk mat	Utveckla Renlycka-sigillet	Okt 2016 – 2020	SSR och Slow Food Sápmi
Kontinuerlig produktutveckling av norrbottnisk mat	Uppmuntra till produktutveckling	Okt 2016 – 2020	Hushållningssällskapet

Nya affärs- och finansieringsmodeller för livsmedelsproducenter och -förädlare	Anordna workshops med banker, Almi, rådgivningsföretag, Finanspartner i Norr, Ekonord, affärsänglar	Okt 2016 – 2020	Hushållningssällskapet och LRF Konsult
Ökad kunskap om livsmedelsproduktion och -förädling bland finansiärerna	Anordna studiebesök hos livsmedelsproducenter med expansionsplaner	Okt 2016 – 2020	LRF

### Energiförsörjning för konkurrenskraftig matproduktion

Mål	Åtgärd	Genomförandeperiod	Ansvarig
Effektiviserad energi-användning inom livsmedelsföretag	Via ett projekt engagera minst 40 företag inom livsmedelsproduktion/-förädling att göra energikartläggningar	2017 – 2019	LRF i samarbete med Energikontor Norr och Hushållningssällskapet
Tillvarata spillvärme till livsmedelsproduktion	Genomföra förstudie *	2017 – 2018	Energikontor Norr i samverkan med LRF
Tillvarata överskottsvärme till växthus	Genomföra förstudie *	2017 – 2018	Energikontor Norr
Uppnå bättre hållbar energiförsörjning på mjölkgårdar	Inventera potentiella mjölkgårdar för biogasinvesteringar	Okt 2016 – mars 2017	LRF i samverkan med Hushållningssällskapet, LRF Konsult, BioFuel Region och Norrmejerier
Uppnå bättre hållbar energiförsörjning på mjölkgårdar	Informera om biogasinvesteringar och visa på goda exempel	Okt 2016 – mars 2017	LRF i samarbete med BioFuel
Ökad användning av solenergi i livsmedelsproduktion och -förädling	Rigga och genomföra ett projekt som bygger på att tillvarata ny kunskap och nyttjande av solenergi	2018 – 2019	Energikontor Norr i samverkan med LRF och Hushållningssällskapet

*\*) Om förstudien ryms inom det pågående projektet Gröna Energiinvesteringar*

## Prioriterat område 4: Kompetensförsörjning

Under processarbetet har kompetensförsörjningen och rekryteringen av elever till exempelvis naturbruksgymnasiet, restaurang- och livsmedelsprogrammen och Samernas utbildningscentrum lyfts upp som helt avgörande om vi ska kunna behålla någon livsmedelsproduktion i länet. Fortsätter vi att tappa ungdomar från näringarna förlorar vi samtidigt kopplingen till traditioner och kunskap om hur Norrbottens unika matproduktion har tillkommit genom renskötsel, lantbruk och kustfiske.

Kunskap och kompetensutveckling såväl i det teoretiska som i det praktiska är avgörande faktorer för de gröna näringarnas framtida konkurrenskraft och att hela livsmedelskedjan håller ihop. Genom anpassade utbildningar, både på gymnasie- och högskolenivå, skapas goda förutsättningar för framgångsrikt företagande och kompetent arbetskraft inom de gröna näringarna. Ju mer kvalificerat arbete som ska utföras desto större blir behovet av välutbildad personal och kompetent företagsledning. Därför är åtgärder som lockar fler att välja ett yrke inom livsmedelsproduktion av stor vikt.

För att säkra att kunskapen kring traditionellt tillvaratagande av renen finns idéer och önskemål om att upprätta lärlingsplatser för blivande slaktare vid samiskt ägda slakterier. Slakterierna ser detta samtidigt som en möjlighet att erbjuda unga samer olika typer av anställningar.

Med anledning av detta finns det behov av kompetensutveckling inom renslakt och tillvaratagande av slaktbiprodukter och på så sätt ta vara på mer än själva slaktkroppen.

Dagens unga samer har på grund av moderna slakttekniker dåliga kunskaper i att ta tillvara allt från renen (tarmar, bellingar, skinn, lever etc). Att kunna se värdet av hela renen är en viktig fråga och det finns också möjligheter att utveckla produkter inom både livsmedel, hundmat och slöjdråvara. För att nå framgång i detta arbete behövs självklart stöd med investeringar i byggnader och lokaler men också stöd i form av kompetensutveckling och utbildning. Viktigt att poängtera är att det behövs en kvalitetssäkring i systemet så att det med eventuella medel för insatser inom området följer med ett krav om kvalitetssäkring på utbildningarna. Kompetensutveckling, kvalitetssäkring och organisation är en nyckelfråga likväl som arbete med marknadsundersökningar, alltså var produkterna ska avsättas.

Livsmedelskedjan sysselsätter människor längs hela skalan av utbildningsnivåer. Hur skapar vi ökade möjligheter till livslång kunskapsutveckling och nya utbildningar utifrån branschens kompetensbehov?

Det är viktigt att det skapas en femte inriktning på Grans naturbruksprogram för att tydliggöra möjligheterna att få särskild högskolebehörighet. Kontinuitet och mer långsiktiga utbildningsbehov måste prioriteras. Likaså att en högre träffsäkerhet kan uppnås när det gäller utbildningarna och arbetslivets behov, särskilt i fråga om bristyrken. För att lyckas med framtidens kompetensförsörjning inom gröna näringarna måste nya utbildningslösningar prövas, exempelvis lärlingsutbildningar av olika slag och ett utökat samarbete mellan naturbruksprogram och hotell- och restaurangprogrammen, lärlingsprogram och Samernas Utbildningscentrum.

Utmaningar inom kompetensförsörjningen:

- Det är svårt att attrahera nya och unga företagare inom lantbruket. Hur ökar vi lönsamheten och attraktionskraften?
- Hotell- och restaurangbranschen har svårt med rekryteringen och att behålla personal. Hur gör vi det mer attraktivt att arbeta och utvecklas i branschen?
- Hur kan vi öka medvetenheten om livsmedelsförsörjning, exempelvis genom att informera allmänheten och engagera skolor redan på högstadienivå?
- Hur kan vi öka intresset för samisk matproduktion?
- Hur kan återväxten inom kustfisket säkras?
- Hur kan vi bättre tillvarata integrationen när många invandrare kommer med erfarenheter från jordbruks- och livsmedelssektorn och hur kan vi få mer konkreta saker att hända?

### **Forskning, utveckling och innovationer**

Hela livsmedelssektorn berörs av flera stora globala utmaningar som klimatförändringar, folkhälsa och livsmedelsförsörjning. Där är forskning, utveckling och innovationer är en del av lösningen. Forskning och innovationer är också avgörande för en långsiktigt konkurrenskraftig svensk och norrbottnisk livsmedelsindustri som baseras på råvaror som kan produceras kostnadseffektivt i länet och skapa ökade intäkter, exportmöjligheter och fler arbetstillfällen. För Norrbottens del krävs en närmare koppling till forskning, tillämpad forskning och utveckling inom SLU, Luleå tekniska universitet och Hushållningssällskapets Agro Park i Öjebyn samt potentiella forskningscentra på Nordkalotten som har jämförbara klimat-, struktur-, odlings- och marknadsförutsättningar.

Agro Park kan bli ett centrum där unga blivande entreprenörer kan testa och utveckla nya idéer, i direkt anslutning till forskning, rådgivning och ett nätverk av landsbygdsföretag. Här kan det skapas nya modeller för socialt företagande, bland annat genom att integrera nyanlända i grönt företagande.

### **Innovationsmedel kan sökas**

Inom EIP (Europeiska innovationspartnerskapet) kan särskilt stöd sökas som syftar till att genom innovationer nå ökad konkurrenskraft och en hållbar produktion inom gröna näringar. Företag, organisationer eller myndigheter som har en idé om en innovation som har stor betydelse för jordbruks-, trädgårds- eller rennäringen kan få det här stödet. Du måste genomföra arbetet i en innovationsgrupp som består av minst två personer. Innovationen kan bestå av en produkt, en ny metod eller process och här föreslås att Agro Park tar initiativ att bilda innovationsgrupper.

### **Rådgivningskompetens**

Kompetens är av stor betydelse för den norrbottniska livsmedelsproduktionens konkurrenskraft. Det kommer alltid finnas varierande behov av rådgivning till etablerade och nya företag inom livsmedelsproduktion och -förädling. Forskning, utbildning och innovation utgör grunden för en ökad produktion och tillväxt och skapar förutsättningar att möta nya samhällsutmaningar i framtiden.

Rådgivarna kan spela en nyckelroll i arbetet med att stärka livsmedelsbranschens konkurrenskraft genom att vara brobyggare mellan praktik och akademi. Under senare år har utbudet av kvalificerad rådgivning minskat och det som finns kvar måste förstärkas. Rådgivningen till mjölkproducenter inom Växa Sverige

står inför stora svårigheter, byggnadsrådgivning inskränker sig till hjälp med byggritningar och övrig rådgivning inom växtodling, och ekologisk produktion är beroende av finansiering från EU-program och har en svag utveckling. Rådgivnings- och intresseorganisationer som Hushållningsällskapet i Norrbotten, LRF Konsult, Växa Sverige, Slow Food Sápmi med flera har en stor betydelse för fortsatt utveckling av livsmedelsbranschen.

## Prioriterade åtgärder Kompetensförsörjning

Mål	Åtgärd	Genomförandeperiod	Ansvarig
Grans blir Sveriges bästa naturbruksgymnasium	Utveckla och förstärka skolan samt hitta nya samarbetsformer	Sep 2016 – 2020	Piteå kommun, landstinget och LRF
Ökat intresse för restaurang- och livsmedelsprogrammen	Mer aktiv bearbetning av högstadiel elever och föräldrar samt ett bättre synliggörande av utbildningsprogrammen	Sep 2016 – 2020	Befintliga restaurang- och livsmedelsprogram i länet
Kompetensförstärka personalen på restaurang- och livsmedelsprogrammen	Nätverksträffar med andra hotell- och restaurangprogram i Norrland	Sep 2016 – 2020	Befintliga restaurang- och livsmedelsprogram i länet
Ökad kunskap om närproducerad mat på restaurang- och livsmedelsprogrammen	Anordna mötesplatser för utbildningsansvariga, elever och lokala producenter	Sep 2016 – 2020	LRF i samverkan med länets restaurang- och livsmedelsprogram
Ökat intresse för mathantverk	Anordna specialkurser inom mathantverk	Nov 2016 – 2020	Hushållningssällskapet
Säkra kompetensförsörjningen inom slakt och styckning av ren	Starta lärlingsutbildningar inom slakt och styckning av ren	Sep 2016 – 2020	Samernas utbildningscentrum, Dalvadis Ek. För.
Säkra kompetensförsörjningen bland kustfiskare	Undersöka möjligheterna till en regional utbildning/ lärlingsutb. för kustfiskare	Okt 2016 – 2020	Norrbottens Kustfiskarförbund
Matutbildning med fokus på samisk mat	Förbereda och genomföra uppstart av matutbildning på Samernas utbildningscentrum	Okt 2016 – 2020	Samernas utbildningscentrum i samarbete med SSR och Sametinget
Ett samiskt mat- och kompetenscentrum med provkök på Samernas utbildningscentrum	Undersöka förutsättningar för etablering	Okt 2016 – 2020	Samernas utbildningscentrum i samarbete med Sametinget, SSR, Slow Food Sápmi
Agro Park är regionens kompetens- och utvecklingscentrum	Utveckla Agro Park till ett kompetens- och utvecklingscentrum med många ben att stå på	2017-2020	Hushållningssällskapet
Ett ökat nordiskt samarbete	Utveckla utbytet med övriga Nordkalotten inom forskning och utveckling	Okt 2016 - 2020	Hushållningssällskapet, Sveriges lantbruksuniversitet och Luleå tekniska universitet
Fler innovationer inom norrbottnisk matproduktion	Bilda innovationsgrupp som med stöd av EIP:s innovationsmedel kan stötta goda innovationer i länet	Okt 2016 - 2020	Hushållningssällskapet, Agro Park, Luleå tekniska universitet

## Prioriterat område 5: Identitet och stolthet

Norrbottnen är viddernas, det vildas, det renas och det oförstördas land. Landet där fjäll möter lågland, där sötvatten möter saltvatten och där det vilda möter människan med kraftverksdammar, gruvor och jordbruksdrift. Tillsammans med det unika läget och speciella naturfenomen är det förutsättningar för fantastiska berättelser. Vissa berättelser, de om renen, löjrommen och de vilda bären, är vi duktiga på att berätta medan andra berättelser ännu inte är skrivna.

Som beskrivits tidigare är traditionella livsmedel från Norrbotten fördelaktigare än livsmedel från andra ställen på jorden när det handlar om miljöpåverkan och i många fall även gällande djurskydd och arbetsvillkor. Vilka berättelser skulle inte kunna skrivas om allt bra som växer under midnattssol och norrsken? Berättelserna skapar underlag för affärsidéer och en växande stolthet hos norrbottningarna över all den mat som produceras i Norrbotten.

### Värden för besöksnäringen

Historiskt har Norrbotten och Lappland alltid haft en stark koppling till vad naturen har att erbjuda. Många mattraditioner kommer från behovet av att förvara och använda råvaror året runt, och genom att torka, röka, salta och sylta säkrades mattillgången under alla årstider. För samerna, som lever av rennäringen och befinner sig ute på fjället i långa perioder, är det nödvändigt med sådan kunskap och hantverk.

Besöksnäringen är en av världens och i Sverige snabbaste växande näringar. Den är arbetsintensiv, platsbunden och därför av stort intresse när det gäller att skapa sysselsättning och utveckla företagandet. Maten är en viktig del av helhetsupplevelsen på en resa. Norrbottens unika kultur och materbjudanden har varit en viktig del till varför besöksnäringen växer starkt här. Av den totala resekonsumtionen i Norrbotten och Lappland läggs 22 procent av turistkronan på restauranger och 11 procent på livsmedel. Besöksnäringen kan också vara pådrivande för en hållbar utveckling, då det mer och mer efterfrågas hållbara resor och resmål.

Ett ökat samarbete mellan besöksnäringen och de lokala matproducenterna inom lantbruk, renskötsel och fiske kan bidra till affärsidéer och nya sätt att lyfta fram den norrbottniska maten – all norrbottnisk mat. På så vis får turismföretagen ett breddat utbud av livsmedelsprodukter med värden men som inte ligger i premiumsegmentet. Förutom den affärsmässiga vinningen för livsmedelsproducenten stärks förhoppningsvis även stoltheten över det man producerar då produkterna lyfts fram och uppskattas.

### Vår egen stolthet

Tidigare i strategin har vi lyft behovet av att sprida kunskap om hållbar mat och på så vis förändra konsumenternas köpbeteende till mer hållbara norrbottensprodukter. Förutom de faktamässiga argumenten borde även den känslomässiga aspekten förstärkas. Vi vill att norrbottningarna ska bli stoltare över all den mat som växer och produceras i Norrbotten. Att se hur besökare uppskattar och imponeras av länets livsmedel är ett sätt att stärka den känslomässiga stoltheten.

Om stora företag, offentlig sektor och organisationer i länet tog tydligare ställning och visade att det är den regionala maten vi vill äta skulle även det skicka tydliga signaler om stolthet. Önskvärt vore också att det fanns fler skyltfönster att lustfyllt visa upp den norrbottniska maten.

## Prioriterade åtgärder Identitet och stolthet

Mål	Åtgärd	Genomförandeperiod	Ansvarig
Ökat samarbete mellan matproducenter och turismföretag	Anordna gemensamma mötesplatser för lokala producenter och turismföretag	Sep 2016 – sep 2019	Swedish Lapland i samarbete med Hushållningssällskapet och LRF
Stärka Norrbottens matidentitet	Uppmuntra matproducenter att dela med sig av/bygga berättelser och fakta om traditonella livsmedel baserat på ursprung och värde till turismföretagen	Okt 2016 – nov 2019	Swedish Lapland
Stärka Norrbottens matidentitet	Uppmuntra turismföretag att alltid informera om matens ursprung och värde för gästerna	Okt 2016 – nov 2019	Swedish Laplands medlemsföretag
Ökad produktutveckling och fler recept som baseras på råvaror från länet	Anordna inspirerande mötesplatser för matproducenter, förädlare och kockar	Okt 2016 – 2020	Hushållningssällskapet
Stärka stoltheten över den mat som kommer från länet hos norrbottningarna	Uppmuntra till återkommande lokala matevent som matmarknader, mattävlingar, matvisningar, skördefester etc	Okt 2016 – 2020	Nära Mats samverkansaktörer
Att samtliga större konferensköpare har antagit en upphandlingspolicy som innebär mer hållbar norrbottnisk mat på tallrikarna	Ta fram upphandlingspolicy som kan användas vid bokning av konferenser och möten i länet	Okt 2016 – 2017	Nära Mats samverkansaktörer



# Förankring och genomförande av strategin

För att arbetet ska gå framåt behövs en plan för att kommunicera, förankra och implementera strategin på bred front. Det behövs också en plan för att säkerställa att åtgärderna genomförs. Här har livsmedelsstrategins samverkansaktörer, det vill säga länsstyrelsen, landstinget, Norrbottens Kommuner och LRF, en viktig roll.

Samverkansaktörerna ska gemensamt eller via egna kanaler kommunicera strategin till berörda politiker och tjänstemän på läns- och kommunnivå för att uppnå en bred förankring och acceptans externt och internt. Den politiska förankringen har stor betydelse för strategins genomförande och måluppfyllelse.

Samverkansaktörerna säkerställer också att livsmedelsstrategin får kopplingar till Regionala utvecklingsstrategin och att resurser tillsätts för att arbeta strategiskt med livsmedelsstrategin och sprida goda exempel.

## **Strategins åtgärder ska följas upp**

Samverkansaktörerna ansvarar för att en gång per år anordna ett uppföljningsmöte där åtgärder och mål följs upp, återkopplas och korrigeras vid behov. En dynamisk strategi med målstyrning och utvärdering håller frågan aktuell.

## **Forum för samverkan ska skapas**

För att uppnå direkta samarbeten mellan olika näringsgrenar och mellan de olika leden i livsmedelskedjan anordnas varierande samverkansforum där möjligheter till personliga möten skapas och där nya relationer byggs och idéer formas.

## **Möjligheter till projektmedel ska lyftas**

De nyckelåtgärder som presenteras i livsmedelsstrategin bör i likhet med andra regionala strategier ligga till grund för prioritering av de projektmedel som finns i länet. Resurser ska även finnas för att underlätta för aktörer att hitta finansiering till projekt kopplade till livsmedelsstrategin.

## Prioriterade åtgärder Förankring och genomförande av strategin

Mål	Åtgärd	Genomförandeperiod	Ansvarig
Livsmedelsstrategin har en bred förankring och acceptans externt och internt	Strategin kommuniceras till berörda politiker och tjänstemän på läns- och kommunnivå	Sep 2016 – 2020	Länsstyrelsen, landstinget, Norrbottens Kommuner och LRF
Livsmedelsstrategin är kopplad till Regionala utvecklingsstrategin (RUS)	Implementering av livsmedelsstrategin i RUS	Sep 2016 – 2020	Länsstyrelsen, landstinget, Norrbottens Kommuner och LRF.
Alla åtgärder och mål följs upp	Uppföljningsmöten minst en gång per år	Sep 2016 – 2020	Länsstyrelsen, landstinget, Norrbottens Kommuner och LRF
Nya samverkans- och utvecklingsformer etableras och skapar tillväxt	Samverkansforum mellan olika näringsgrenar och mellan de olika leden i livsmedelskedjan uppmuntras och genomförs	Sep 2016 - 2020	Länsstyrelsen, landstinget, Norrbottens Kommuner och LRF
Underlätta finansiering för strategins nyckelåtgärder	De utpekade utvecklingsområdena och dess åtgärder ska ligga till grund vid prioritering av projektmedel	Sep 2016 – 2020	Aktörer som förfogar över regionala projektmedel

## Till sist...

Livsmedelsstrategins yttre ramar sträcker sig till år 2020, men samtidigt är det ett levande dokument som revideras årligen. Arbetet med att stärka en hållbar matproduktion och matförädling i Norrbotten stannar inte här. Vi välkomnar alla goda förslag och initiativ som leder till ännu mer norrbottnisk mat på tallrikarna.

**Webben:** [www.naramat.nu](http://www.naramat.nu)

**Facebook:** Nära Mat: Norrbottens livsmedelsstrategi

**Instagram:** @nara\_mat