

# Nyhetsbladet

från

Nr 2 Juni 2003



Resurscentrum för småskalig  
livsmedelsförädling



Getostspäckad lammfärsbiff med svartvinsbärssås avnjöts på förstudiemötet, läs mer på sid 8.



Jan Pontho fotar för tidningen Mera Matupplevelser hos Sören Lundgren, Gårdscharken.

## Innehåll:

- Kurs i "spekeskinke", sid 2
- Lägesrapport från förstudiearbetet, sid 8
- Det franska ostcentret Carmejane, sid 10
- Særimner 2003, sid 16

## Kära läsare!

NU HÅLLER VI PÅ OCH SKRIVER på sista delen av förstudien om det framtida permanenta resurscentrumet, Eldrimner. Den skall vara helt klar i början av juni. I nästa nr skall vi presentera en sammanfattning och alla som vill skall naturligtvis få ett exemplar.

Vi har haft möjlighet att presentera tankarna runt vårt resurscentrum för många olika grupperingar och överallt möts det med stort intresse. Jag var inbjuden att presentera Eldrimner på en konferens i Bryssel i mars om EU's jordbrukspolitik efter 2006, arrangerad av bla Världsnaturfonden. De visade ett stort intresse för vår verksamhet. Den 7 maj var vi (sex företagare från styrgruppen, Inez och jag) nere i riksdagshuset och presenterade Eldrimner för Miljö och Jordbruksutskottet, Näringsutskottet och Lagutskottet. Vi klarade det riktigt bra och vi fick stor uppmärksamhet. Läs på sidan 8 mer om presentation av det framtida Eldrimner.

Vi har också besökt Carmejane i Provence, ett av våra systercenter i Frankrike (det andra ligger i Florac i Cevennerna). Det gav väldigt mycket att se hur de arbetar och veta att mycket är likt och att vi har mycket att ge varandra framöver. Det var bla väldigt intresserade av våra flyttbara mejerier och vårt rullande produktionskök. Läs mer om Carmejane på sidan 10.

Det känns otroligt viktigt att vi nu får igång vårt framtida Resurscentrum för småskalig livsmedelsförädling, Eldrimner. Överallt kokar det av intresse för att skapa företag inom småskalig livsmedelsförädling och lika stort är intresset att utveckla de redan existerande företagen. Det är då så otroligt viktigt att Eldrimner finns och kan vara med och inspirera och hjälpa till. Det är nu med allt förhandsarbete som vi har gjort tillsammans som vi verkligen kan göra något för att den småskaliga livsmedelsförädlingen skall växa och bli en näring av vikt inför framtiden.

Som framgår av vår omslagsbild är vi nu i full gång med arbetet på en uppföljare till tidningen Matupplevelser med tillhörande karta. Vår nya tidning går under arbetsnamnet "Mera Matupplevelser". Målet är att den skall vara färdig till Særømner så nu arbetar Birgitta under högttryck. Väldigt bra kommer det att bli! Det är också på gång en efterföljare i Gävleborg/Dalarna. Det tycker vi är jätteroligt. Tänk när vi kan resa genom Sverige och guidas till mathantverket genom olika tidningar och kartor.

Nu är också förberedelserna för vårt nionde Særømner i full gång. Arrangör i år är Eldrimner i samarbete med Mer Vård Mat och JiLU. I år blir vår mötesplats Jämtkraftshallen i Ås och vi bjuder in matprojekt från hela landet att ställa ut och visa upp sig. Det blir ett ypperligt tillfälle, förutom alla andra aktiviteter vi har på Særømner, till erfarenhetsutbyte mellan projekten. Spännande! På sista sidan presenterar vi programmet i stora drag. Seminarierna skall handla om: samarbete, mjölksyrebakteriernas enorma nytta, design av förpackningar, kopplingen till turismen, hur vi skall tjäna pengar på sensorisk analys och mycket annat. Naturligtvis blir det bla också produktävlingar (en brödklass är ny för året) och fyra olika kurser.

Men det blir mycket annat spännande förutom Særømner i höst. Fåbodbrukare och gårdsmejeriester skall naturligtvis följa med på vår resa till Alporna i Italien, Schweiz och Frankrike. Jag vill också propagera lite extra för vår kurs i konservering i november, det kommer att bli mycket givande! Christophe har stora kunskaper på detta område. Vi kommer att satsa lite extra på kurser runt bakning i höst, bla en hel dag om surdeg. Dessutom blir det fler viktiga, intressanta kurser runt den viktiga ekonomin!

Ha en riktigt trevlig sommar!  
Bodil

## Innehållsförteckning

Konserveringsdag med kombiugnen	2
Praktisk kurs i "spekeskinke"	3
Ekonomi är roligt	3
Från Særømner 2002: Lokal mat (1)	4
Debatt om och med handeln	6
Förstudien om permanent resurscentrum	8

Inspirationsdag för mjölkbönder	9
Carmejane	10
Mera MatUpplevelser	11
Föreningsidan	12-13
Från Hällesjö Diversehandel	12
Kommande program	14-15
Særømner 2003	16
På gång	16

## Konserveringsdag med kombiugnen



Experiment med en jämtländsk grönsaksröra; "jamtatouille"?

En av de vårfina dagarna i början på april samlades ett glatt gäng för en experimentdag med grönsaker. **Jens Larsson-Mann** ledde experimenten som handlade om försök med att göra en jämtländsk ratatouille som sedan konserverades i den kombiugnen som finns i Ateljén på Rösta.

Dagen nnade ut i två olika sorters jamtatouille och en ratatouille att ha som referens. Tanken kring att göra en jamtatouille är möjligheten att använda de lokala råvarorna till en produkt med lång hållbarhet. Fördelen med en ratatouille/jamtatouille är att den ska koka länge och därför inte blir förstörd av tiden som krävs för konservering. De grönsaker som användes till försöken var rotfrukter, olika kålsorter, bär, vitlök mm. De olika grönsaksanrättningarna kokades bara en kort stund i gryta för att sedan under en längre tid koka i slutna burkar inne i ugnen, och på så vis bli konserverade. I en autoklav steriliseras burkar under tryck vilket medför att temperaturen kan bli högre än 100°C. Om en autoklav inte används måste man lita på att trycket ökar i den slutna burken och att temperaturen på så vis blir tillräckligt hög för att produkten ska bli steriliserad.

Smaken på de olika konserverna blev bra. En var kryddad med curry och den andra örtekryddad. Också konsistensen var bra efter att det kokat ihop i ugnen, däremot så blev utseendet sådär. Vi från Eldrimner ser fram emot en ny experimentdag längre fram då vi med hjälp av de vunna erfarenheterna kan ta ett steg till mot ytterligare en jämtländsk kvalitetsprodukt.

## KOMMENTAR

### Till artikeln "Gör ditt eget egenkontroll-program..." i förra numret av Nyhetsbladet

Angående reglerna för officiell provtagning i Sverige gäller följande siffror och inte de i artikeln: Ostprovet skall nå labbet inom **24 timmar** och då skall provet hålla en temperatur på **max 8°C**. Sverige har alltså särskilda regler när det gäller detta (beroende på våra långa avstånd?)

## Praktisk kurs i "spekeskinke"

I början av april ordnades i Eldrimners regi en kurs kring spekning, torkning av kött. Kursens lokalitet var inte på Røsta utan på Mikvold gård i Norge hos Kjell Nestvold som höll i kursen. Det var en tvådagars kurs där första dagen var en teoretisk genomgång kring spekning och under den andra dagen prövades det teoretiska praktiskt.

De kursdeltagare som var med var en blandad grupp. Några hade innan sysslat mycket med torkning och några mindre, detta gjorde att det blev bra diskussioner och att kursen kom att ge både nya kunskaper och repetition. Den röda tråden under dagarna var att kursdeltagarna fick följa Kjells sätt att tillverka spekemat. Kjells sätt att "speke" går tillbaka till hans föräldrars tid och han har också en receptbok som är från den tiden.

Det Kjell gick igenom under kursen var allt från styckningen till uppskärningen av köttet inför försäljning. Sören Lundgren som var en av deltagarna sa att de i princip fick se "allt utom svinhuset", så det var inte något som Kjell dolde för dem. Saltning och kryddning var ett moment då han visade olika kryddblandningar och hur bitarna på bästa sätt behandlas. Kjell visade också hur han hänger upp och torkar köttet tills det fått rätt mognad.



Korvar på tork hos Kjell Nestvold på Mikvold Gård.

Till middag åts det spekemat med tilltugg. Några av kursdeltagarna hade med sig egna produkter och Kjell Nestvold bjöd på spekemat från gården. Under middagen blev cirkeln på så vis slutet, allt som det pratats om under dagen fick också fresta smaklöckarna. Att det var en blandning av spekemat från båda sidor gränsen var kul då alla fick möjlighet att prova olika varianter. Diskussionerna som pågått under dagen fick på så vis ny fart och fortsatte under middagen och hela kvällen.



Deltagare på ekonomikursen funderar och diskuterar.

## Ekonomi är roligt

Var namnet på en kurs i affärsutveckling som Maria Rubensson från Ekorrit HB höll i. Underrubriken till kursen var – att gå från företagsamhet till affärsverksamhet. Det är viktigt att tänka på den ekonomiska biten för företaget också och inte bara producera. Maria menade att om man håller ett för lågt pris på sina produkter så är risken att man bara jobbar och jobbar och inte får chansen att vara ledig. Om man tänkt sig att leva på sitt företag är det viktigaste att kunna ta ut en lön som man själv accepterar, från det går det att räkna baklänges för att få fram priset på produkten. Eller att med hjälp av ett tänkt pris räkna ut hur mycket som behöver produceras.

Ordet ekonomis ursprungliga betydelse är resurshushållning, det är viktigt att tänka på det också i våra dagar. Att hushålla med de resurser som är och inte slösa bort det som står till förfogande. Maria sa en viktig sak vad gäller att slösa bort pengar: - Ska man slösa bort pengar ska man se till att det är skattade pengar. Det är lätt hänt att småföretagare använder det resultat som de får till sig själva men man måste tänka på att först betala skatt innan man kan roa sig. Något annat att tänka på är att inte halka för långt efter med amorteringar, om man en dag står där och behöver investera igen är det viktigt att den gamla utrustningen är färdigbetald. Likadant om man en dag vill avyttra sina inventarier att de då har åtminstone det värde som är kvar på lånet.

Vi pratade också om bruttovinst. Bruttovinst är förhållandet mellan inköp och förtjänst. Maria tycker att småskaliga livsmedelsföretagare i de flesta fall bör ha en hög bruttovinst eftersom det är en stor arbetsinsats som ligger bakom. Det går att räkna ut bruttovinsten för varje produkt för att se vad som kan vara för billigt och vad som är för dyrt. För kursdeltagarna verkade det som de flesta produkterna var för billiga.

Under dagen pratade vi också lite om deklarationer och kom in på den svenska byråkratin, dock är det så att det faktiskt inte bara är Sverige som är byråkratiskt utan också andra länder. Det kanske kan lätta upp det för någon som sitter med sin bokföring.

## I NYHETSBLADET NR 4 2002

utlovade vi att om utrymme fanns så skulle vi publicera resterande artiklar från Særømner.

Varsågoda, här kommer minnesanteckningar från seminarierna Lokal och regional mat (1) och Debatten om och med handeln.



## Lokal och regional mat del 1

### Minnesanteckningar

Under seminariet presenterar några forskare sina forskningsprojekt.

#### Smaka på landet

Föredragshållaren Richard Tellström är etnolog och konstvetare, och har jobbat i 15 år som omvärldsanalytiker. Just nu är han doktorand på Restauranghögskolan i Grythyttan och skriver en avhandling om måltidskultur som politiskt och ekonomiskt verktyg med titeln "Smaka på landet". Hans arbete ingår i Måltidsprojektet fas 2, ett så kallat KK-stiftelseprojekt.

Richard visar på att matkulturen i hög grad påverkas av politiska och kommersiella intressen. Forskningen handlar om hur måltiden kan användas för att förstärka

- kommersiella varors och tjänsters marknadsprofil
- relationer
- varumärken.

Bla visar han hur måltiden kan användas som verktyg för att lansera och marknadsföra regioner och verksamheter. I sin forskning använder han en kombination av så kallat konstnärligt utvecklingsarbete och vetenskapliga studier. Detta tar sig bland annat uttryck i att avhandlingen, när den kommer, både blir en skrift och några måltider, som ska gestalta resultaten i avhandlingen.

Richard berättar att vad som är svensk mat inte är så enkelt att definiera. Svensk mat är inte heller så känd utomlands, utom då

smörgåsbordet. Däremot är många svenska kockar kända idag.

Under arbetets gång har det visat sig att det finns väldigt lite material att tillgå om hur man skapar matkulturer. Därför har han fått luska reda på mycket själv. En av hans slutsatser är att Lokal mat bygger på ett helt koncept. En del av maten, det högst rankade vilket oftast är köttet, ska vara lokal producerat. Resten brukar dock ofta komma från annat håll. Att berätta historien bakom maten eller dekorationen, så kallad "storytelling", är en viktig del av konceptet. Detta kan t.ex. innebära att man är noga med att berätta att isblocket som används i dekorationerna kommer från Tornedalen.

Richards syfte är att visa att matkulturer konstrueras av oss människor. Vilka rätter som ska ingå i en matkultur är något som väljs aktivt. För att exemplifiera detta väljer han att visa på att ostkaka och polkagrisar, som vi ju tycker är så svenska, blev svenska först efter att man hade valt att lyfta fram dessa under en av världsutställningarna. Matkultur är alltså något som vi skapar.

Man kan också använda sig av måltiden som ett politiskt maktmedel för att stärka relationer till exempelvis väljare, andra politiker eller makthavare. Då använder man sig av att det skapar samhörighet att gilla samma mat. Han kan vara en politisk knöl, men han äter vår ostkaka. Att äta den mat som bjuds är ett enkelt sätt för makthavare att bli mänsklig. Richard tror dock att få vågar bjuda på sylta idag, eftersom Göran Persson ej gillar sylta. Han ger dock ett exempel på någon

som med flit serverat gåslever för att retas med Göran Persson.

#### Regional mat – en utveckling i tiden

Susanne Heldt Cassel, kulturgeograf vid Uppsala Universitet har skrivit en avhandling om lokal och regional mat och regional utveckling. Hennes forskning angränsar till Richard Tellströms.

Enligt Susanne ligger regional mat i tiden. De senaste åren har, som hon uttrycker det, det "lokalt unika" fått ett uppsving. Många makthavare ser på regional mat som en potential för utveckling och platsmarknadsföring. Som några orsaker till det ökade intresset för regional mat nämner hon att:

- konsumenter känner större tillit till sådan mat
- regional mat är en potential inom upplevelsebaserad turism
- regional mat kan vara en bas för regional utveckling

Ett exempel som Susanne har studerat är det regionala utvecklingsprojektet Skärgårdssmak. Kring maten bygger man ett koncept som ska locka fler turister till skärgården. Matens roll är att förkroppsliga känslan av skärgården. Som ett exempel visar hon en reklambild som gjorts inom projektets ram. En vacker tallrik mat exponeras på samma bild som skärgårdslandskapet. Den mat som serveras på skärgårdskrogarna ska ha skärgårdsprofil, men behöver ej nödvändigtvis komma från skärgården. Vissa lokala basvaror används dock, främst grönsaker och kött. Inom ramen för Skärgårdssmak marknadsför man även konsthantverk och man



Susanne  
Heldt-Cassel

arbetar mycket med krogars och butikers inredning, och med storytelling.

Susanne nämner andra regioner där man använder sig av regional mat som dragplåster, bland annat Provence. Där är maten medvetet sammanknippad med olivlundar.

Föredraget övergick i samtal kring regional mat. Frågor som väcktes var bland annat: Vilka möjliga konsekvenser av profilering kan man tänka sig? Kan alla regioner attrahera, eller? Blir det till slut blasé om alla har sina egna ostar? Om den regionala maten är så konstruerad som föredragshållarna har visat på - kan detta då undergräva trovärdigheten för lokal mat?

Susanne fick vidare frågan om hon trodde att det är så att man lätt konkurrerar ut varandra? På vilket hon svarade: "Alla produkter eller regioner kan nog inte vinna." Bör man målgruppsanpassa sig? "Vet ej, svarade Susanne, men det finns försök med detta. I t.ex. Skärgårdssmak nischar man in sig mot Tyskland."

Kan det vara så att man nischar in sig lite väl enformigt? Här i Jämtland kanske man riskerar att trötta ut kunderna med hjortron och våfflor? Så kan nog vara, menar Susanne och tillägger att det är viktigt att göra en omvärldsanalys och se vad som redan finns och vad som ytterligare behövs.

Begreppet regional mat är relativt nytt i Sverige. Därför är kanske risken större att samma rätter serveras överallt. Några i salen med starka utländska referenser menar att i Sverige serveras i stort sett samma rätter från norr till söder, nämligen falukorv,

isterband, prinskorv, fläskkorv och varmkorv. Variationen är inte så stor. Visst finns det regionala produkter, men de är relativt sett få.

Innan Susanne avslutar sin del av seminariet förklarar tydliggör hon ett par saker om regioner. Det finns ett EU-intresse av att skapa regioner och av att hålla regioner starka. Orsaken till detta är att regioner krigar inte, men det gör nationer. Hon visar också på att alla regioner är politiska, men det skedde vid olika tidpunkter. Vissa regioner bildades för så länge sedan att vi numera ser på dem som historiska regioner, men även de är egentligen politiska.

#### Lokala kretslopp

Olof Thomsson arbetar på SLU-kontakt, är agronom och kommer från Gotland. 1999 disputerade han om lokala kretslopp. Idag planerar han att bli tryffelodlare på Gotland, men han arbetar också med forskning kring lokala kretslopp, mellan land och stad. Om det senare handlar dagens föredrag.

Olof försöker följa spannmålens väg från åkerkanten, via kvarn och bageri till färdig vara i handen hos konsument. Hans ambition har varit att beräkna bland annat den totala energianvändningen och mängden utsläpp i systemen. Olof har valt att jämförda ett gammaldags stort bageri med ett modernt bageri med storskalig produktion. Han jämför också ett miljöanpassat och ett inte så miljöanpassat bageri med småskalig produktion.

Slutsatserna av detta blev:

- Småskalig livsmedelsförädling kan vara (men är ej nödvändigtvis) fördelaktigare ur miljö- och energisynpunkt.

- För att småskalighetens eventuella fördelar ska kunna nyttjas fullt ut måste förädlingen kombineras med en lokal marknad. Detta är viktigt för att alla transporter ska kunna minimeras. Bilen till och från affären utgör nämligen ca 50% av energiförbrukningen.

Arbetet fortsätter vidare och nu är forskningen uppdelad i tre delar:  
- effekter på miljö och naturresursförbrukning

- beräknar växthuseffekt, försurning, primärenergiförbrukning för varje del i systemet
- jämför biodynamisk odling, lokal förädling och lokal konsumtion med de konventionella systemen

Olof försöker nu inrikta sig på att hitta "hotspots", det vill säga de delar i processen som leder till mest miljöpåverkan och har störst resursförbrukning. För att klara detta har Olof arbetat med hjälp av datamodeller. Målet är att beräkna miljöeffekterna (energikonsumtion, vattenföreningar och luftföreningar) i varje steg. Med hjälp av datamodeller så kommer man att beräkna efter olika scenarier. Idag har man räknat klart på jordbrukssidan, men ska arbeta vidare med förädling. Parallellt med datamodellerandet görs intervjuundersökningar med konsumenter.

Mycket av arbetet har Olof gjort i Järna, som är ett samhälle där man har gjort studier av lokal konsument- och producentsamverkan för god resurshushållning och miljö. Detta har skett i form av aktionssamverkan där odlare, konsumenter, producenter, förädlare, distributörer samtalar och samarbetar med ex utbildning. Syftet är att främja lokal mat. Arbetet i Järna drivs till stor del av antroposofier som har hälsosam mat och lokal mat djupt rotat i sig.

Text: Hanna Arvidsson  
Foto: Jan Pontho

24-26 OKTOBER  
2003



Läs mer om årets mässa  
för småskalig livsmedels-  
förädling på sista sidan!

# Handeln - en möjlighet för den småskaliga näringen

Minnesanteckningar från debatten med handeln under Særimner 2002.

Följande deltagare var på plats: **Edgar Sesemann**, ICA, **Håkan Hedesjö**, COOP, **Tomas Swaton**, Svensk dagligvaruhandel, **Rune Berglund**, Riksdagsledamot och ledamot av miljö- och jordbruksutskottet, **Tor Norrman**, Bymejeriet Skärvången, **Håkan Berglund**, Slåttsjöns Gårdsprodukter. Debattledare var **Marianne Wanger**, frilansjournalist.

**Vilken är den viktigaste frågan du vill ställa till livsmedelshandeln?** frågade Marianne de producenter som satt i panelen.

**Tor:** Hur ska småskaliga producenter få in livsmedel i butiken? Vilka intentioner har man för framtiden? Finns det någon policy för småskalig livsmedelsproduktion?

**Håkan Berglund:** Är kedjorna beredda att avsätta resurser för att lösa knutarna? Vill ni vara medfinansierare i Eldrimner?

**Edgar, ICA:** ICA består av 1900 butiker och 22 000 artiklar i lager dvs. ett brett sortiment. Vår målsättning är INTE att varuutbudet ska styras centralt. Vi tror att de lokala handlarna känner den lokala marknaden bäst. Därför är det upp till dom att ta in lokala varor. 30% av sortimentet får den lokala handlaren bestämma över själv. Från centralt håll stöttar vi genom att göra besök för att hjälpa dom att klara av livsmedels säkerheten.

**Är småskaliga producenter intressanta för ICA?** frågade Marianne

**Edgar, ICA:** Ja! Det är viktigt att det finns lokala varor i butik.

**Men vad görs för att stimulera för mer lokala produkter?** frågade Marianne

**Edgar, ICA:** Ger utrymme för lokala produkter, t ex hyllor.

**Kan ni göra mer?** frågade Marianne

**Edgar, ICA:** Det är upp till den enskilda handlaren att ta in lokala produkter.



I panelen satt Edgar Sesemann ICA, Håkan Hedesjö COOP, Tomas Swaton Svensk Dagligvaruhandel, Rune Berglund riksdagsledamot (s), Tor Norrman Skärvångens Bymejeri och Håkan Berglund Slåttsjöns Gårdsprodukter och ICA Älvros.

**Håkan B:** Går det att förenkla systemen mellan ICA och småskaliga producenter?  
**Edgar, ICA:** Ej någon omöjlighet. Med användning av IT underlättas kommunikationen.

**Vilken känsla har du för varorna?** frågade Marianne  
**Edgar, ICA:** En tillgång med lokal förankring.

**Håkan Hedesjö, COOP:** COOP består av COOP Sverige till 60% och enskilda föreningar typ COOP Jämtland till 40%. COOP Sverige är länkad till COOP Norden som sköter inköpsplaneringen. Stort engagemang läggs ner för att få in lokalproducerat t.ex. honung, chark.

**Hur ska det lokalproducerade komma in i sortimentet?** frågade Marianne

Vi måste lösa logistikfrågorna, som utgör den största svårigheten. EKO-varor är vi bäst på i Sverige - mycket av detta är lokalt.

**Tor:** Vi har försäljare som åker runt. Ibland blir de ej insläppta pga att de saknar intyg. Måste man ha det?

**Håkan Hedesjö, COOP:** Detta är en bra ordningsregel.

**Är det krångligt att skaffa kort?** frågade Marianne

**Tor:** Ja

**Håkan Hedesjö, COOP:** Nej! Fråga efter säljansvariga i växeln. Håkan tar även med sig frågan om medfinansiering av Eldrimner till övriga i styrelsen.

**Hur fungerar prissättning och konkurrensbildning i ett europeiskt perspektiv?** frågade Marianne

**Tomas:** Ur livsmedelsproduktiv synvinkel är vi sårbara i Norden. Orsaker till detta är att tillgången på billiga råvaror är starkt begränsad och här är glesbefolkat, till skillnad från i Europa.

**Fyra tydliga trender som de flesta EU-länder följer;**

1. Antalet riktiga lågprisbutiker ökar, ett ex. är Laedel som håller mkt låga priser. De importerar 85% av sina varor från Tyskland, och bara 10% kommer från Sverige. Resten är internationellt.
2. Kedjor introducerar egna varumärken, vilket sätter stor press på leverantörerna.
3. Färsvarutrend - färdiglagad mat och lokalproducerat, allt för att spara tid.
4. Handeln börjar bredda sig. Livsmedelskedjorna säljer inte längre bara mat, utan upp till 40% är annat, t.ex. kläder, datorer mm som står för god lönsamhet.

Dessutom bygger de stora livsmedelskedjorna upp leverantörsringar och andra

avancerade system. Kedjorna funderar som dirigenter för alla andra aktörer och sätter spelreglerna för markanden.

I Sverige är skattetrycket högt, vi har höga lönekostnader och få aktörer. Kort sagt är det svårt här i Sverige. Vi befår en våg mot storskaliga, kostnadseffektiva kedjor och butiker även här. De småskaliga är viktiga, men inte lika kostnadseffektiva.

**Håkan B:** Intressanta världsperspektiv, men vi små verkar ej passa in i din beskrivning. Vi upplever dock att våra kunder ställer krav och vill ha oss på marknaden.

**Tomas:** Det är svårt att bedöma den svenska marknaden, men det finns en spänning utifrån som konkurrerar med det lokalproducerade. Men konsumenter väljer ej alltid i praktiken det hon säger att hon gör...

#### **Finns det plats för småskaligt och lokalt?**

frågade Marianne

**COOP:** Ja! Ex. Änglamark är småskaligt.

**ICA:** Ja! Ex. Gotlandsägg – ett exempel på flera små som har gått ihop i samverkan. Det ingår nu i ICA-sortimentet.

**Tor:** Jag har haft kontakt med Änglamark, men vet ej om vi vill gå med, pga att vår egen identitet är så viktig.

**Rune:** Reagerar på oroväckande framtidsscenario som målats upp. En tröst är att de verkligen stora aktörerna inte kommer norr om Dalälven. Småskalighet = Exklusivitet. Håri ligger problematik, men är också en möjlighet. Kanske är varorna främst till för en kund som är beredd att betala??

#### **Men småskaliga producenter vill in i handeln. Vad kan göras för att underlätta?**

frågade Marianne

**Rune:** Hyggliga priser för besiktningar, använd resurser till marknadsföring

#### **Allt färre har makten över dagligvaruhandeln, få starka kedjor. Är det en svårighet?**

frågade Marianne

**Rune:** Ja det kan det vara, inte minst för konkurrensen. Förslag:

bilda en arbetsgrupp för att lösa en del knutar, t.ex. leveransmiljö med handledning av IT.

**Tomas:** Vi bör vara tacksamma för koncentrationen i dagligvaruhandeln. Detta ger låga priser. IKEA och H&M är världsledande genom att knyta ihop flödet och gör det relevant för kunden. Kooperation = småskalighet. Ej en motsats.  
**Håkan Berglund:** Det är svårt att etablera en bred och varm relation på kort tid. En arbetsgrupp vore därför toppen.

**Ronny Hägglund,** Nordmaling, ekologisk odlare frågar: Apropå de stora kedjornas distributionsapparat, kan jag få leverera till ex ICA:s lagercentral i Umeå? Det skulle underlätta massor.

**ICA:** 65% av grönsakerna distribueras av ICA, vi har lokala inköpare kvar av frukt och grönt. Idag finns det 650 artiklar av frukt och grönt. Du måste gå via den lokala inköparen.

**Ronny Hägglund:** Detta "gå till lokala handlaren"-svar får jag ofta men klarar ej detta.

**ICA:** Tips! Gå ihop med några kolleger och bilda ett bolag.

På Mariannes uppmaning presenterar **Jan Moberg**

Jämtlandsmat: Flera producenter presenterar sina produkter via en hemsida. Här kan man beställa vad man vill ha. Produkterna levereras på en gemensam pall. Både försäljningen och administrationen är samordnad. Fem butiker använder nu detta system. Prissättning styr leverantörer hemifrån. Beställningar hamnar i leverantörens dator direkt. Allt samfaktureras. Nu har man kört systemet i 2-3 månader.

**Bornholm** hyser en systemverksamhet till Eldrimner. Där har de ett bonus-system som finansierar centrala inköp. Små producenter har distributionsbehov. Samverkan är bra.

**Är bonussystemet bra?** frågade Marianne

**Håkan:** Ja det är det nog.

**Anita Avén,** Enköping, odlar frukt och bär, undrar om utbildning av inköpare i affärer. Har ni utbildning om småskalig livsmedelsproduktion med era inköpare?

**ICA:** Finns mycket att göra, störst potential hos större affärer.

**COOP:** Det är upp till de enskilda aktörerna. Vet ej vad vi gör för att höja kunskapsnivån. Det är ej så enkelt.

**Eva Annerstedt,** Öland, SKIS (Sveriges Konsumenter i Samverkan); Hur mycket läggs ner i reklam?

**COOP:** 500-600 miljoner för reklam.

**ICA:** 600 miljoner i marknadsföring, varav en del i lokal sponsring.

#### **Avslut:**

**Tor:** Lokala handlarna säger annat än ledningen i företagen. Puffa mer så att det blir mer samstämmighet!

**Håkan:** Tack handeln, för att ni kom. Jag vill jobba vidare med er, gärna tillsammans med Eldrimner. Vi kan hålla i utbildning av småskalig livsmedelsproduktion och livsmedelshygien. Men vi behöver avsätta tid för att ses.

**Rune:** Jag tror att Eldrimner är viktig som ett bollplank, för att underlätta lagstiftning. Det verkar bra att bredband kan underlätta utvecklingen av datasystem, som kan underlätta kontakterna mellan livsmedelsproducenten och handeln. Håll kontakt med näringslivskontor och länsstyrelserna. Hör gärna av er till mig om ni har synpunkter som ni vill att jag ska föra fram i något sammanhang.

**Tomas:** Tack för inbjudan. Jag förstår problematiken för er småskaliga livsmedelsproducenter från erfarenheter på Gotland. Vi vill alla ha enklare regler...hör du det Rune. Med bara multinationella produkter blir det trist. Lokala produkter gör det roligare. Småskaligt och lokalt producerade livsmedel har många möjligheter, men tänk på att få ner kostnaderna.

**COOP:** Stå på er mot Konsum Jämtland, vi backar upp uppifrån. Samordna affärerna. Vi fixar en arbetsgrupp och Jämtland ska vara med.

**ICA:** ICA-Jätten säger ni om oss, men jag vill att ni ska veta att vi minskar kraftigt, flera hundra på bara några år. Vi behöver också vara jätten ICA ibland för att kunna pressa de större jättarna. Arbetsgrupp måste vi ha, visst. Ska tala med våra utbildningsansvariga.

Text: Hanna Arvidsson Foto: Jan Pontho

# Eldrimner och framtiden

## - lägesrapport om förstudiearbetet

I skrivande stund är verksamhetsplanen nästan klar – några bitar till ska på plats. Men vi väntar på besked om när vi får träffa jordbruksministern för att överlämna materialet till henne.

Det har varit många aktiviteter sedan sist:

Den **19 mars** träffade vi landstingets beredningsgrupp, som förlade sitt marsmöte ute på Rösta. Det var de aktiva politikerna inom länsutveckling, som var där. De var mycket intresserade, ställde många frågor och uttryckte även sin entusiasm över de delikatesser från de småskaliga producenterna, som lunchbuffén bestod av. Vi lovade att fortsätta skicka material till dem och de lovade i sin tur att arbeta för en bra lösning beträffande landstingets roll i det framtida Eldrimner.

Den **1 april** var det dags för möte med producenterna. Bodil inledde med en bildpresentation som hon ursprungligen gjort inför en stor landsbygdkonferens i Bryssel. Hon och Inez beskrev hur långt arbetet fortskridit med förstudien. Förslaget är att ett aktiebolag bildas där staten, landstinget och den nybildade föreningen för producenter är delägare. Inez presenterade två olika budgetalternativ. I det ena, omfattande 11,9 miljoner måste staten gå in med 8 miljoner, landstinget 0,9 miljoner och 3,0 miljoner skulle utgöras av intäkter. I det andra, minialternativet omfattande 9,7 miljoner skulle staten bara behöva satsa 6 miljoner, landstinget 0,9 och 2,8 miljoner skulle vara intäkter.

Tor Norrman rapporterade om den av producenterna nybildade föreningen och diskussionen efter dragningarna handlade till stor del om den föreningen och hur dess roll gentemot Eldrimner skulle vara och om att det är viktigt att staten tar ett rejält ansvar för verksamheten vid det framtida resurscentrumet.

Mötet avslutades med festmiddag som Bosse Thuresson, Torstas kock komponerat utifrån lokala och småskaligt förädlade råvaror.



### *På menyn*

Ostsoppa i surdegsbröd  
Getostgratinerade lammfärsbiffar på  
rotsaksbädd med svartvinbärssås  
Mesetryffel

### VISION

Eldrimner skall inom fem år vara ett erkänt och ledande nationellt centrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling.

Den **14 april** var det dags för diskussion med Jordbruksdepartementets livsmedelsavdelning. Från Eldrimner deltog Bodil och Inez samt producenterna Tor Norrman, Jan Anders Jarebrand och Håkan Berglund. Vår stockholmskonsult, Lennart Cagnell var också med. De som mötte oss på departementet var Anders Lönnblad chef för livsmedelsenheten samt handläggarna Jenny Holm och Magnus Dart.

Vi fick veta att det är många problem på vägen: Upphandlingsreglerna, statsstödsreglerna och inte minst det aktuella statsfinansiella läget.

Trots allt detta möttes våra förslag av en mycket positiv attityd från departementsfolkets sida. De menade att verksamheten vid Eldrimner ligger i tiden och kommer att kunna finansieras från 2006, men det gäller att hitta lösningar för att centret ska överleva



Närings-, Lag- och Miljö- och Jordbruksutskottet huggar glatt in på Eldrimner-buffén.

tills dess. Vi måste kunna svara på hur mycket jobb den småskaliga livsmedelsproduktionen och dess kringeffekter på t ex turism, ger, i vilken utsträckning kvinnorna på landsbygden startar småskalig förädling, hur det ser ut i andra länder – om liknande centra finns osv.

Så nu ligger vi i för att hitta alla de goda argumenten för ett Eldrimner resurscentrum med basfinansiering från staten.

Den **7 maj** träffade vi under dagen representanter för Jordbruksverkets landsbygdsavdelning och Jordbruksdepartementets landsbygdsenhet. Mötet var mycket kort och kommer att följas upp senare – men vi hann bekanta oss lite och presentera vårt förslag beträffande Eldrimners framtid. Sedan fick vi lov att rusa iväg till huvudaktiviteten för dagen: Ett kvällsmöte med tre av riksdagens utskott: Miljö- och jordbruksutskottet, näringsutskottet och lagutskottet. Det blev en verkligt lyckad träff.

Bodil presenterade verksamheten och våra förslag till hur det framtida centret ska fungera med ord och bild. Sex representanter för producenterna deltog och samtidigt som bildbandet visade dem i deras arbetsmiljö steg



Vår landshövding Maggi Mikaelsson var på plats i Riksdagen och verkade mer än nöjd med informationsmötet.

de fram och berättade om sina företag, hur de arbetar och vilket stöd de haft av Eldrimner. De som deltog var Berit Henriksson, Kersti Jonsson, Håkan Berglund, Jan Anders Jarebrand, Sivert Rosenholm och Tor Norrman. Efter en livlig frågestund blev det dags för en buffé med det mesta som våra producenter kan erbjuda. Diskussionerna fortsatte vid matborden och representanter för samtliga partier kom fram och ville ha underlag för att kunna skriva motioner! Många kom också och berättade att detta var en av de mest intressanta presentationer som gjorts för dem i riksdagen och att det

minsann inte var vanligt att folket i riksdaghuset satt stilla och lyssnade så länge som de flesta gjorde till oss.

Vi visste att många andra aktiviteter för riksdagsledamöterna pågick samtidigt, så vi svävade faktiskt fram på små moln när vi lämnade riksdaghuset för att gå till nattåget mot Östersund: - Att ha tre riksdagsutskott med sig, det bådär gott inför framtiden.



Företagarna Jananders Jarebrand, Berit Henriksson, Kersti Jonsson, Sivert Rosenholm, Tor Norrman, Håkan Berglund samt Inez Backlund efter ett lyckat besök på Riksdagshuset.

#### AFFÄRSIDÉ

Eldrimner resurscentrum skall lägga grunden för en lönsam och expanderande småskalig, hantverksmässig livsmedelsproduktion genom rådgivning, utbildning, utvecklingsarbete, studieresor, kortkurser och samverkan i nätverk.

*Småskalig livsmedelsförädling innebär en hantverksmässig förädling i liten skala byggd på tradition och lokala råvaror - ofta knutna till gården. En miljömedveten förädling, som för kundens bästa, sätter företagaren i centrum.*

## Inspirationsdag kring ystning för mjölkbönder

*inspiration*

På Rösta var det en dag i mitten på maj en inspirationsdag för mjölkbönder i länet. Tanken bakom var att visa på möjligheten att själva förädla mjölken istället för att skicka iväg den. Det var ett tiotal personer som deltog, de flesta hade mjölkkor men inte alla. Det fanns de som inte hade sett hur ystning går till tidigare och de som tidigare hade provat lite själva.

Under dagen fick de först se diabilder och få sig berättat om de småskaliga mejerier som finns här i länet. Efter det så var det dags att vara med under en ystning på Rösta Mejeri. Där fick de dels vara

med när Claes och Kerstin ystade taleggio, en italiensk mjuk kittost och de fick också en rundvandring i mejeriet.

Efter ystningen var det lunch, då det serverades granbarksost med sallad och bröd, en lunch då alla fick sig till livs att ost är mycket mer än ett pålägg. Jag tror att vi alla var ordentligt mätta efter den måltiden. Efter maten var det tid för reflektioner över dagen, tid att få svar på de frågor som dykt upp och lite för mer information om Eldrimner. Deltagarna verkade nöjda med dagen och man kan tro att det hos någon börjat att växa en tanke på att tillverka ost av sin mjölk.



Deltagarna är med på en ystning i Rösta Mejeri och samtalar sedan om ystning och ostar kring lunchbordet.



## Det franska ostcentret Carmejane

**I förstudien om Eldrimner som fast resurscentrum för hela Sverige är det viktigt att vi kan visa hur man gör i andra länder. Därför besökte Bodil och jag Carmejane, ostcentret i Frankrike. Där går staten och regionen in med en årlig grundfinansiering. En bra förebild, tyckte vi. Och roligt att de ser områden där vi har intressanta erfarenheter att ge till dem!**

Utbildning, rådgivning och utvecklingsarbete. Det är de tre huvudinriktningarna i verksamheten vid ostcentret Carmejane, beläget i byn Le Chaffaut i PACA-regionen - en trakt där get- och fårskötsel liksom gårdsystning har starka traditioner. Inom en radie på fem mil runt Carmejane finns ett 80-tal ystare!

- Målet för vårt arbete är att förbättra möjligheterna för producenterna, ystarna, säger Héléne Tormo, verksamhetsledare vid centret. Det är också producenterna som genom sin förening FRECAP äger centret. De är mycket aktiva och kommer hela tiden med förslag som utgör underlag för de program som centret arbetar med.

Studier för att bygga upp kunskaperna kring traditionella tekniker är t ex mycket viktiga. Héléne exemplifierar med arbetet kring bygdens egen ost "banon-osten" - förpackad i kastanjablad. Den är idag, tack vare centrets arbete, ursprungsskyddad.

Just nu arbetar centret med kvaliteten på den opastöriserade mjölken. På vissa gårdar har man en mycket nyttig och bra bakteriefloora, på andra är det problem. Vad beror det på? Det försöker Carmejanecentret ta reda på. Vid laboratoriet undersöks mikroorganismerna i mjölken och man försöker reda ut sambanden mellan kvaliteten på mjölken och hur arbetet går till på gården, dvs man kartlägger hela ekosystemet.



Héléne Tormo, Bodil Cornell, Michel Lepage, Inez Backlund och Mylène Maurel utanför ostcentret Carmejane.

Ett annat viktigt projekt som man tidigare arbetade med, var att visa att lagrad, traditionell gårdstost klarar en temperatur på 20 grader. Det har varit viktigt för gårdssystemerna som ofta säljer sina ostar ute på marknader. När myndigheterna krävde att de måste ha med sig dyra kylskåp för att ostarna måste lagras vid en temperatur på 4 grader, kunde centret genom sina studier visa att

lagrade ostar utvecklar nyttiga bakterier vid 15 grader som skyddar osten och gör att den klarar 20 grader minst lika bra som 4! Slutsatsen blev helt enkelt att osten klarar sig bättre vid en normaltemperatur än i kyla och ystarna slapp köpa dyra frysdiskar för att ta med sig på marknaderna.

Utvecklingsarbetet är idag den viktigaste delen av verksamheten vid centret, som funnits i 11 år. Michel Lepage, som startade verksamheten vid centret förklarar varför:

- När vi startade var utbildning och rådgivning de huvudsakliga delarna, nu har verksamheten funnits så pass länge att producenterna är väl etablerade. Utbildningen behövs inte på samma sätt som i Sverige där gårdsystning och småmejerier fortfarande är en bransch i början av sin utveckling. Men snart står de franska gårdarna inför problemet att ett generationsskifte måste till och då kanske utbildning behövs i större utsträckning igen.

Michel Lepage var ensam rådgivare i regionen när verksamheten startade. Det var ett slitjobb att åka runt till alla gårdar. Nu ser han en framtid där modern teknik kan minska resandet och dessutom göra att basen för arbetet blir effektivare:

- Om rådgivarna gör en grundlig diagnostik, en genomgång av allt som rör företagen, så kan man med dessa fakta bygga upp en informationsbank, som via hemsidan är tillgänglig för alla företagare. Både företagarna och centret har tillgång till samma information. Det blir lätt att lösa problem via e-post eller telefon. Genom att vi får en samlad informationsbank, så kan vi dessutom lätt upptäcka om det är flera gårdar som drabbats av samma problem och på det sättet lätt lösa dem utan att rådgivaren måste besöka alla.

Carmejanecentret tar emot kursdeltagare från hela Frankrike och även från andra länder. Det finns ytterligare ett liknande centrum i Florac, som också arbetar med småskalig, hantverksmässig livsmedelsförädling, då



I laboratoriet på Carmejane utförs ex olika tester med mjölksyrakulturer.

huvudsakligen med bär- och grönsaksförädling, chark samt lite om ystning.

Carmejane har sex anställda. En direktör, Mylène Maurel, som arbetar med finansiering och ansökningar av medel. Héléne Tormo ansvarar för utvecklingsarbetet och har vid sin sida en person som är ansvarig för utbildning och en för rådgivning. Dessutom finns en sekretäre och en som arbetar med bokföring. Laboratoriechefen är än så länge projektanställd och i laboratoriet arbetar också två praktikanter. Lepage menar att centret även borde ha en professionell informationsavdelning, dels för att

bättre få ut sina resultat från utvecklingsarbetet, dels för att skapa och hålla vid liv en hemsida, som kan fungera som informationsbas.

Centret har sina lokaler i anslutning till en lantbruksskola på gymnasienivå. 6-7 kurser för ystare hålls varje år. Dessutom utbildas gymnasieeleverna vid centret. Fortbildningskurser för rådgivare hålls också här.

Som tidigare nämnts, är det FRECAP, en företagargenomsättning för gårdssystem i PACA-regionen – ursprungligen en icke vinstgivande organisation för getbönder – som äger Carmejane. Det är

egentligen FRECAP som via Mylène Maurel arbetar med finansieringen av dels centret, dels föreningens övriga verksamhet.

Verksamheten vid Carmejane finansieras i huvudsak via två källor:

1. En grundfinansiering från staten (via jordbruksdepartementet) och från regionen, som avtalar i kontrakt löpande under fyra till sex år i taget.
2. EU-projekt, där statliga och privata medel medfinansierar t ex Mål 2 och Interreg-projekt eller projekt inom speciella program, som "Leonardo" när det gäller utbildning.

Den offentliga årliga finansieringen av centret är cirka 70-80 procent. Procentsatsen kan variera från år till år beroende på vilka projekt man driver. I början av verksamheten var 90 procent offentliga medel. Självfinansieringen, intäkter av kurser och studiematerial, har alltså ökat under senare år.

Text: Inez Backlund

## Mera MatUpplevelser!!



Hos Margareta på Näsströms Getgård

Nu är det dags. För en uppföljare av tidningen "MatUpplevelser". Tidningen om och med de unika och smakrika produkter som förädlas småskaligt och hantverksmässigt ute på gårdarna i länet. Tidningen som gjort succé ända sedan den kom ut till jul 2000. På en upplaga om 11 500 ex har det gått ut 11 000 ex. från oss varav de allra flesta har sålts, och tidningen efterfrågas än idag. Det

måste erkännas att det känns en aningen "agasamt" att göra en uppföljare av samma kaliber.

Nu är vi i alla fall igång, med målsättningen att göra en ännu bättre tidning. Tanken är att man skall känna igen sig men ändå erfara nyhetens behag. Och nu när vi varit ute på några reportageturer känner jag mig inte ett dugg orolig för nyhetsvärdet, det har kommit till en mängd nya företagare sedan sist och det är jätteskoj! Och

tillsammans med ost & vinsidor, nyskapade recept av kockar, förslag på rundturer mm så kan det ju inte bli annat än bättre, eller vad tror ni?!

Fotograf denna gång är Janne Pontho, fd filmare på SVT och som senast gjorde en populär dokumentär om gårdskosten i Jämtland och Skärvångens Bymejeri, ett program som säkert

många av er såg, och ni var i gott sällskap; 900 000 svenskar tittade! Det är en mycket bra siffra för den typen av TV-program. Janne fotade också för oss på Særømner och det resultatet kan ni se i nr 4 2002 av Nyhetsbladet.

Designen kommer Laura Wandry att stå för liksom sist, och texterna kommer skrivas av Birgitta Sundin, Janne Pontho, Inez Backlund m fl. Planerad utgivning är till Særømnermässan i oktober, och Sörmlands Grafiska Qubecor står även denna gång för repro och tryck.

Ja, så ni småskaliga livsmedelsförädlare som inte redan fått besök av oss kommer att höra av och se oss under sommaren. Vi kommer att jobba augusti ut med fotograferandet. I en del fall kommer vi att fråga om ni har foton som vi kan få använda, allt för att hålla budget och tidsramar. Om ni inte hör av oss, slå då en signal. Det är ju faktiskt så att vi inte har fullständig koll på allt som händer inom den här spännade branschen. Väl mött och trevlig sommar! Birgitta

# INFORMATION FRÅN ORGANISATIONER & PROJEKT

## Ny förening; Mathantverkarna Sverige

24 mars 2002 hölls ett möte på Rösta i Ås angående bildandet av småskaliga livsmedelsförädlarens förening. Mötet beslutade att föreningen bildas enligt följande; Ändamål: Föreningens syfte är att främja kvaliteten och hantverket inom den småskaliga livsmedelsförädlingen i Sverige, stimulera utvecklingen av branschen samt företräda de hantverksmässiga och småskaliga livsmedelsförädlarnas intressen i kontakterna med myndigheter och med branschens övriga organisationer.

14 maj 2003 hölls det första årsmötet i föreningen på Rösta. Föreningens namn blir: Mathantverkarna Sverige.

**Till föreningens styrelse valdes:** Tor Norrman, Skärvångens Bymejeri ordf, övriga ledamöter: Berit Henriksson, Rönngården Lit, Håkan Berglund, Slåttsjöns Gårdsprodukter, Jan-Anders Jarebrandt, Örtagård Öst Österövsjö, Sivert Rosenholm, Hällesjö.

**Suppleanter:** Kersti Jonsson, Kålsänga Offerdal, Lisa Eliasson, Kretsloppshuset Mörsil, Inger Jonsson, Nils-Nilsgården, Offne.

**Revisorer:** Karin Haugskott, Räcksjöns Kalkoner, Håkan Ljungbäck, Mannesgården Kvitsle.

**Valberedning:** Lena Zetterholm-Ljungbäck, Mannesgården, Rolf Halvarsson Räcksjöns Kalkoner, Inger Berglund, Slåttsjöns Gårdsprodukter.

Föreningens största uppgift till att börja med, är att backa upp och stödja den allt intensivare verksamheten kring framtidsplaneringen för Eldrimner, inför projekttidens slut den sista december 2003. Den plattform och fasta utgångspunkt som Eldrimner och vår förening tillsammans skapar, ger möjligheter som bara fantasin sätter stopp för. Går man ut ifrån den skaparkraft och inneboende kreativitet som de småskaliga producenterna bär på, och lyckas få dessa krafter att gå i en gemensam riktning i de frågor som rör många, så blir vi en mycket stark och inflytelserik grupp i framtiden.

Nästa årsmöte kommer att hållas torsdagen den 23 oktober 2003 i samband med Saerimner-mässan i Ås, under tiden fram till årsmötet kommer den tillsatta styrelsen att arbeta med att ta fram en verksamhetsplan och budget. Föreningen kommer att arbeta med medlemsvärvning. Föreningen är öppen för alla som stöder den hantverksmässiga matförädlingen i Sverige. Ta gärna kontakt med någon i styrelsen för mera information.

Välkommen med din ansökan om medlemskap som skall vara skriftlig: Namn, företag, typ av verksamhet, adress, tele, e-post, ort o datum samt namnteckning.

**Ansökan skickas till:**  
Mathantverkarna Sverige  
Berit Henriksson  
LitsBöle 155  
830 30 LIT



Foto: Bengt Weilert, Peder Majiet



Krämig getcamembert, kraftfull roquefortost ystad på får mjölk och mild yoghurt framställd av mjölk från de vackra vita fjällkorna – det är bara ett litet axplock av de produkter som medlemmarna i den 1998 bildade föreningen

## SVERIGES GÅRDSMEJERISTER

kan erbjuda den kvalitetsmedvetne konsumenten. Gårdsmejeristen tar ansvaret hela vägen från djurets skötsel till den slutliga smakupplevelsen. Djur som trivs och har det bra producerar också mjölk av bra kvalitet. En hög hygienisk standard i gårdsmejeriet borgar sedan för att konsumenten tryggt kan köpa en lokalt framställd och färsk produkt. Med miljövänliga metoder och ett minimum av tillsatser satsar gårdsmejerister på ett variations- och smakrikt utbud.

Sveriges Gårdsmejerister har som syfte att stödja, vidareutveckla och öka kompetensen inom näringen för att höja kvalitén på produkten samt förutsätt-ningarna för ökad lönsamhet på marknaden. Sedan bildandet har vi bland annat genomfört följande:

- Utbytesverksamhet med gårdsmejerister i Frankrike. Svenska gårdsmejerister får chans att praktisera bland och lära av småskaliga mejeriproducenter i södra Frankrike. Fransmännen besöker sedan oss för ömsesidigt utbyte.
- Informationsträff kring ostens roll inom matlagningen
- Veckoslutskurser kring ystteknik

Framöver planeras förutom rena ystkurser, utbildning kring hygienfrågor, förpackningar, örter, utfodringsfrågor m m. Vi ger också ut ett medlemsblad med minst två nummer per år. Den allra viktigaste delen i vår verksamhet består dock av det informella utbytet mellan medlemmarna. Det är ovärderligt att få ta del av andras erfarenheter vid sammankomster eller via telefon och e-post.

Föreningen fungerar även som en samarbetspartner gentemot berörda myndigheter. Vi tar bland annat vara på möjligheten att till livsmedelsverket framföra föreningsmedlemmarnas synpunkter på direktiv i hygienfrågor och liknande.

Medlem i Sveriges Gårdsmejerister blir du genom att betala in 200 kr på postgiro 180 05 57-9.

Föreningens ordförande är Kerstin Johansson, Norrgården Knätte, 523 91 ULRICEHAMN. Hon lämnar gärna mer information om föreningens verksamhet på telefon 0321-421 29.

Vid årets årsmöte då föreningen firade 5 år planerades följande aktiviteter under 2003:

- Ostvaxningskurs
- Studieresa till Schweiz
- Syrningskurs med Jacob Fluhler
- Ystningskurser för erfarna & nybörjare
- Verka för certifiering, kvalitetssäkring genom S. Gårdsmejerister
- Samordning av inköp av kulturer, löpe etc

Föreningen har dryga 60-talet medlemmar. Tidningen Gårdsmejeristen utkommer med minst 4 nummer/år.

Mesta arbetet utförs ideellt av föreningens medlemmar. Filosofin bygger på att varje medlem har något att tillföra, stort eller litet. Därigenom följer ett stort engagemang som är föreningens styrka.

Vi har funnit att bland våra viktigaste uppgifter ligger att stimulera & stödja nya producenter. Kommer ev. att ta form som ett mer aktivt mentorskap.

## INFORMATIONSSIDA

Passa på att informera här! På denna sida finns möjlighet för organisationer, projekt och föreningar att kalla till möten, berätta vad som är på gång mm. Dessa sidor är inte ämnade för företagsannonser!

Nästa nummer av nyhetsbladet kommer i oktober. **Manusstopp 26/9.**

Skicka ert material till oss eller ta en kontakt med Birgitta först.

## Hällesjö Diversehandel

### Hej!

Vi är ett litet företag som heter Hällesjö Diversehandel i Hällesjö, Jämtland. Vi har en liten Kyllastbil som vi ca 1 gång i månaden kommer att åka till Stockholm med. Vi har plats över och erbjuder Er att få olika varor transporterade mot Stockholmsområdet. Givetvis även därifrån också. Skall också fungera lite som "ambassadör" för varor producerade i Jämtland/Härjedalen/Västernorrland. Om ni tycker detta låter intressant kontakta oss för mera information.

Charlie och Ulla Ansätt, tel: 0696-420 03,  
Mbt: 070-262 11 53, e-mail: ansatt@passagen.se

# KOMMANDE PROGRAM



## Fäbod och gårdssystemresa

till Alperna i Italien,  
Frankrike och Schweiz  
8-14 september 2003

Vi besöker tre olika länder. Det blir besök på fäbodrar på morgonen och vi försöker vara med under ystning så ofta det bara går. Vi skall försöka hitta boende i närheten av fäbodarna. På eftermiddagarna besöker vi gårdsmejerier och bymejerier. Det blir naturligtvis mycket av olika långlagrade fjällostar/fäbodostar som Fontina, Piemonte, Gruyere Raclette, Beaufort och Tomme de Chèvre (getost) men också mindre ostar som tex Reblochon och Chevrotin d'Aravis (getost). Under resans gång blir det också kursgenomgångar runt de ostar vi besöker och vi tar också upp frågor runt den bakomliggande teorin. Vår guide och kursledare blir naturligtvis "vår" skicklige ystningsrådgivare Michel Lepage. Till sin hjälp i Italien har han dessutom ystningsexperten Juliano. Vi flyger till Turino där Michel väntar med minibussar med vars hjälp vi skall resa runt på fäbodrar och gårdsmejerier. Boendet blir enkelt men spännande. Bered dig på att sova i flerbäddsrum. Du får ett mer utförligt program så fort som möjligt när du anmält dig.

### Anmälan och kostnad

Vi vänder oss till dig som ystar på fäbod eller i gårdsmejeri och till dig som står i begrepp att starta.

Deltagarantalet är maximerat till 18 personer. De subventionerade (50%) priset för resan är 6 000 kr. För er utanför Jämtlands län blir priset därför 12 000 kr. Sök motsvarande bidrag till resan i ditt eget län. Det brukar ordna sig. Vi måste ha din **anmälan senast 11 augusti**. Det kan under vissa perioder vara svårt att nå oss per telefon under sommaren, anmäl dig därför gärna per e-post eller fax. Se anmälan längst bak i bladet. **Anmälan är bindande!** Hör gärna av dig om du har frågor. **Välkommen med på resan!**

## Surdegskurs tisdag 16 september kl 9-16 Lektionssalen Rösta

Kurs i surdegskunskap med Clas Lönner. Kursen omfattar både traditionella föreläsningar och praktiska övningar som ex provsmakning av olika typer av surdegar och surdegsbröd.

Ex. på frågeställningar som tas upp på kursen är; Vad är egentligen en surdeg och varför smakar den surt? Hur tillverkar man en surdeg och hur kan man påverka dess egenskaper? Vad är en starterkultur för något? Hur ser lämpliga surdegsrecept ut och vad skall jag tänka på när jag komponerar mitt surdegsrecept? Måste man investera i dyrbar surdegstrutning för att kunna tillverka en surdeg? Dessutom kommer bli följande områden att behandlas; Surdegens historia, Surdegens mikrobiologi, Surdegstrutning och olika surdegsprocesser, Surdegsbröd som Functional Foods och Forskning kring surdeg.

Clas Lönner är doktor i mikrobiologi med inriktning mot surdegar, han har ett företag som sysslar med forsknings- och utvecklingsprojekt, surdegskulturer och kursverksamhet.

Aktiv surdeg i väntan på att bli Äsbygdsbröd i Torsta Kök.



### Anmälan och kostnad

Kursen vänder sig till alla inom bagerisektorn och inga speciella förkunskaper krävs. Kostnaden är 350 kr (+ moms) inkl. viss dokumentation från föreläsningen, för- och eftermiddagsfika samt lunch. Anmälan till Martin **senast 8 september**.

## Grundkurs i småskalig livsmedelsförädling start 15-16 september, avslutning 10-11 november Rösta i Ås

Kursen vänder sig till dig som vill börja förädla gårdens eller bygdens produkter i liten skala till t ex ost, chark, sylt, saft, bröd, grönsaksinläggningar, fisk eller annat. Den skall ge dig kunskaper och beslutsunderlag för att du skall kunna starta och driva ett företag inom småskalig livsmedelsförädling.

### Kursens uppläggning och innehåll:

Kursens grund är ett planeringsarbete som du gör för ditt eget företag/affärsidé. Kursen är 28 dagar (124 timmar) varav fem dagar är specialkunskap inom det område du väljer att förädla (ystning, charktillverkning, fiskförädling, syltkokning, brödbak eller annat), två dagar är praktik på ett företag och fem dagar självständigt arbete.

I kursen ingår småskalig livsmedelsförädling i Sverige och Europa, livsmedelslagstiftning, egenkontroll, mikrobiologi & livsmedelskemi, produkttillverkning, utrustning, byggnader, stödmöjligheter, ekonomi och marknadsföring. Du bör ha en idé om vad du vill förädla. Vi kräver inga speciella förkunskaper.

Kursen börjar den 15-16 september och avslutas 10-11 november. Beställ schema för kursdagarna av oss eller gå in på vår hemsida och fitta under kurser & möten/grundkurs/schema.

Korvmakande under grundkursens praktiska vecka.



### Anmälan och kostnad

Kursen kostar 3 500 kr (exkl. moms) och då ingår litteratur. **Anmälan senast 25 augusti.** Se sist i bladet.

## Träff runt livsmedelslagstiftningen och dess tillämpning onsdag 24 september kl 9-15 Loffet Rösta

En diskussion mellan småskaliga livsmedelsförädlare, livsmedelsinspektörer mfl. Hur jobbar vi tillsammans för att uppnå god livsmedelsäkerhet? Vilkas problem upplever företagarna? Vilka problem upplever kommunerna? Hur jobbar vi tillsammans framöver för att få en växande småskalig livsmedelsförädling?

### Anmälan och kostnad

Anmäl dig till träffen till oss på Eldrimner (se längst bak i bladet) **senast 15 september.** Vi tar inte ut någon avgift för dagen. Lunchen kostar 55 kr och betalas kontant. **Välkommen!**



Grundkursavslutning hösten 02

## Ekonomi är roligt en kurs i ekonomi för småskaliga livsmedelsförädlare fredag 26 september kl 9-16 Biblioteket Rösta

Vår kursledare blir Maria Rubensson som många av er träffade under hennes uppskattade inslag på planeringsdagarna i Storhogna. Vi har nu genomfört en kurs i Ekonomi är roligt som blev väldigt uppskattad (läs mer om den på s. 3). Vi vill nu erbjuda denna viktiga kurs till fler företagare. Detta blir därför ett dakapo av den förra men med nya kursdeltagare, så riktigt det samma blir det förstås inte. Vi diskuterar hur man går från

*företagsamhet till affärsverksamhet; "Nu är det dags för småskaliga producenter att börja tjäna pengar". Detta gör sig naturligtvis inte på en dag men vi ser den här kursen som en början. Maria vill gärna prata med er som skall gå kursen om vad ni har för speciella önskemål. Ring henne på tele 0670-330 00.*

### Anmälan och kostnad

Kursen kostar 350 kr (+ moms) inkl. fika och lunch. Vi vill ha din anmälan **senast 15 september.**

## Ekonomi är roligt, del 2 fortsättningskurs för er som har gått vår kurs i Ekonomi är roligt fredag 7 november kl 9-16, Biblioteket Rösta

Den första kursen var lyckad och nyttig. Vi vill därför gå vidare och erbjuda en fortsättning till er som var med på den första. Den börjar med en repetition av förra kursen av vad som måste till för att det skall gå ihop. Vi kommer sedan att titta både på vad som gäller runt att ta rätt pris och vi går också vidare och diskuterar investeringar och löneuttag. Dagen avslutar med en genomgång av försäkringar och hur man skall tänka runt dem.

### Anmälan och kostnad

Kursen kostar 350 kr (+ moms) inkl. fika och lunch. Vi vill ha din anmälan **senast 27 oktober.**

## Kurs i konservering med Christophe Picard från det småskaliga livsmedelcentrumet i Florac 5-6 november kl 9-17 båda dagarna, Ateljén Rösta

Nu tar vi på allvar tag i detta med konservering på burk eller liknande. Man kan göra delikatesskonserver av grönsaker, kött och fisk. Vi får lära oss skillnaden mellan sterilisering och pastörisering. Vi lär oss teoretiskt och praktiskt om hur vi kan sterilisera i en kombiugn. Hur man räknar ut produktens "Barême" dvs sambandet mellan tid och temperatur som varierar med produkten, dess storlek, typ av emballage mm. Vi får också lära oss om hur vi kan göra test på hållbarheten och

mycket annat. Det kommer naturligtvis också att finnas tid att ställa frågor runt era egna produkter och era egna förhållanden.

### Anmälan och kostnad

Kostnaden är 700 kr (+ moms) inkl. för- och eftermiddagsfika samt lunch på Torsta båda dagarna. Vi vill ha din anmälan **senast 6 oktober.**

## Företagare som medarbetare på Eldrimner start på seminarier serie v 46

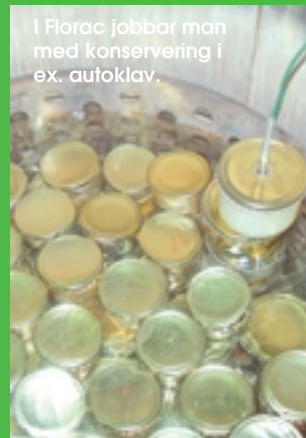
Vi behöver er företagare som medarbetare på Eldrimner. Det kan vara; som mentor, att Eldrimner köper praktikplats hos dig, att Eldrimner förlägger en kurs på ditt företag, att Eldrimner erbjuder dig som föredragshållare i hela landet och det kan vara mycket annat. Det kan vara bara lite grann eller ganska mycket. Eldrimner vill därför nu erbjuda en seminarier serie runt detta. Det skall handla om vad vi vill med Eldrimner, rollen som ledare och rollen som mentor, hur man för fram ett budskap och mycket annat. Än så länge är allt på planeringsstadiet, men eftersom nästa nyhetsblad kommer först i mitten av oktober vill vi redan nu berätta lite om våra planer. Hör gärna av dig med synpunkter eller förändringar.

## KRAV-dag, preliminärt v 40

Efter önskemål försöker vi ordna en informationsdag om KRAV och olika samverkansformer. Eftersom inget nytt Nyhetsblad hinner ut innan dess kommer vi att göra ett specialutskick, så hör av dig om du är intresserad!

## Torkkurs för bär & grönsaker, preliminärt v 37,

försöker vi också att få till, så hör av dig till Martin om du är intresserad så får du en specialinbjudan.



I Florac jobbar man med konservering i ex. autoklav.

24-26 OKTOBER  
2003



## UR PROGRAMMET

### Matprojekt interagerar.

Korsbefruktning, synergieffekter & mervärden - i möten mellan olika spännande matprojekt i vårt avlånga land. Här är forumet att visa upp dig och ditt projekt och samtidigt spinna nätverken för framtiden. Välkommen!

### Mjölksyrebakteriernas positiva påverkan.

Om mjölksyrebakterierna som skydd mot patogener och deras betydelse för kvalitet, smak och hygien vid småskalig ystning, med Michel Lepage

### Mjölksyrade grönsaker.

Grönsaks-gurun Jerker Engborg, flerfaldt prisbelönad inom ekologisk odling, talar här hängivet om mjölksyrebakterier och grönsaksförädling.

**Tid att jäsa.** Erik Olofson, bagare på Rosendals trädgård Stockholm, pratar här om surdeg, ger praktiska tips och drar paralleller till livsfilosofi.

### Sugen på ost?

Seminarier för dig som är nyfiken på hemligheterna bakom osttillverkning under hantverksmässiga former. Med Claes & Kerstin Jürss, Rösta Mejeri.

### Kreativitet & skapande i

**hantverksmässig förädling.** Monica Ahlberg, känd från Rosendals Trädgård och aktuell som kokboksförfattare, berättar här om den kreativa processen i småskalig förädling av bär & grönsaker.

### Att utveckla turistmåltiden.

Presentation av boken och utvecklingsprojektet Den Goda Resan,

där man har studerat turistmåltider i Sveriges inland. Vilka möjligheter finns i turistmåltiden? Kan måltiden knytas till turistattraktionerna?

### Sensorisk kvalitet som

**försäljningsargument.** Anette Jonsäll, dr. i sensorisk analys belyser frågor som; Vad är sensorisk analys? Hur kan man rent praktiskt använda sig av sensorisk analys i mindre livsmedelsföretag?

### Eldrimner som permanent

**resurscentrum.** Bodil Cornell redogör för förstudien om hur Eldrimner - Resurscentrum för småskalig hantverksmässig livsmedelsförädling på Rösta, Ås, Jämtland kommer att se ut i framtiden.

### Lokal mat med samma status som Reebok och Nike!

Vilka värderingar har konsumenten? Kan producenten tillmötesgå dem? Medverkan av idrottsprofiler.

### Samarbete.

Om olika sätt att samarbeta för utveckling av småskaliga företag på landsbygden, här berättar bla Michel Lepage om GAEC i Frankrike.

### Nya perspektiv på marknadsföring av småskaligt förädlade produkter.

Här lyfts nya hållbarhetsperspektiv (sociala, ekologiska och ekonomiska) på marknadsföringen av småskaligt producerade livsmedel fram.

## KURSER

**I ystning, chark, bakning och inläggningar på grönsaker & bär.**

## VALHALL (Jämtkraftshallen)

- årets mötesplats! Här hittar du utställningar bla från landets matprojekt, butik & kafé, produkt-tävlingens jury, matshow & mingel.

(Med reservation för eventuella ändringar)

**Boka in årets Særimner redan nu!**

## PRODUKTTÄVLING

Nu gäller det att vässa korvsprutor och harpor, fylla syltkrukor och elda ugnar inför Særimners Produkttävling. Du kan tävla med dina småskaligt & hantverksmässigt förädlade produkter i följande kategorier:

- Korv
- Ost
- Sylt & Marmelad
- Bröd

Du som vill delta i produkttävlingen - hör av dig så skickar vi tävlingsreglerna eller gå in på vår hemsida. **Nyhet;** Juryn arbetar i år med produktbedömningarna inför publik i Valhall.

## PÅ GÅNG

- Brödresa - ev. i november, alt. i Finland
- Ystningskurser med Michel Lepage i januari 2004
- Ystningsresa i februari 2004
- Mimesbrunnen - planeringsdagar i Storhogna

## Kontakta oss på Eldrimner

Bodil Cornell  
Tel. 063-14 60 65  
bodil@eldrimner.com

Birgitta Sundin  
Tel. 063-14 73 58  
birgitta@eldrimner.com

Martin Johansson  
Tel. 063-14 60 45  
martin@eldrimner.com

Fax. 063-147375

**www.eldrimner.com**

Adress: Eldrimner  
Rösta, 830 43 ÅS