



Minnesanteckningar från uppstartsmötet i Fäbodprojektet

8 maj 2019, Camp Sveg

Närvarande:

Tin Gumuns, Karl-Tövåsen

Kristian Åkermo, Ö:a Arådalen

Tova Christoffersson, Talåsbuan

Martin Söderkvist, Svedbovallen

Birgitta Sundin, Eldrimner

Malin Johansson, Ö:a Arådalen – sjuk (har lämnat synpunkter i efterhand)

Presentation av deltagarna, här några utdrag:

Martin ska göra sin första sommar på Svedbovallen och vill där göra en rustik ost.

Kristina satsar på en riktigt god fäbodost och att finna samarbeten. I sommar tar hon sina kor till Ö. Arådalen och samarbetar med Malin och Lena.

Tova intresserar sig mycket för florán i fäbodmiljön och hur det djuren äter påverkar mjölken och därmed produkterna och deras värde, exv. fettsyrainnehåll. Planerar mejeribygge på Kojbyn, granne till fäboden där hon bor.

Tin vill utmana Melkers chark (se nedan). Har nu tidsbegränsat sina öppettider på fäboden till on-lö, 12–16.

Presentation av projektet.

Visionsarbete – brainstorming. Dessa första inledande tankar och idéer återfinns sist i dokumentet.

Tanken är att fortsätta arbetet för att kunna formulera en gemensam vision för fäbodbruket och dess hjärta mjölkförädlingen.

Idéer

Digital plattform: för att köpare ska hitta fäbodost/produkter. Ett sätt att utmana Melkers chark – som har patent på namnet Fäbodost. Här ska det finnas information om vilka fäbodor som säljer produkter, vilka produkter och deras öppettider. Ett forum där producenter och exv. restauranger kan hitta varandra (relationsmat), underlätta försäljning. Koppla till någon slags kvalitetskontroll, kvalitetssäkring. Även forum för att matcha befintliga fäbodor med brukare med mera.

Kohotell: installning för fäbodkor; här kan man hyra/abonnera djur för fäbodsomrarna eller ställa in sina egna. En typ av system som idag finns för hästar. I abonnemanget ingår utbildnings/start-paket om djurskötsel och ystning samt Branschriktlinjerna för fäbodnäringen. Detta kan vara aktuellt för de som har fäbodor idag, i eget bruk eller de som önskar/behöver arrendatorer och för dem som inte kan eller vill driva åretruntjordbruk. Och för att skapa möjligheter för de som är intresserade av och vill bruka fäboden sommartid men inte vill satsa på "bonderiet" på heltid. Utmaningar: finansiering, transporter.

Renoveringspengar: Fäbodor i behov av renovering: en förutsättning för att kunna idka fäbodbruk är att det finns byggnader att husera i. Undersöka stödmöjligheter, ett nytt program för renoveringsstöd (EU-SJV) lär finnas. Finns fäbodor i Svenska kyrkans eller statens ägo som kan rustas för att kunna brukas? Undersök även detta.

Faddersystem: restauranger eller privatpersoner som går in med viss finansiering alternativt arbete. "Cow"-funding för att möjliggöra investeringar och satsningar. Här gäller det att upprätthålla relationen, genom sociala medier.

Samarbetsformer: leta och lyfta faktiska exempel. Finns möjlighet att även samarbeta kring annat som att ha en person/funktion som kan sköta pappersarbetet?

En bra samarbetspart för fäbodbrukarna skulle behövas i kontakt med myndigheter och liknande. Många tjänstemän har låg kunskapsnivå och tar inte fäbodbruket och dess frågor på allvar.

Lyfta värdeskapande: nyttigheter är på tapeten, mervärde för att ta betalt för fäbodbruket. Om inget ensilage försvinner problem med smörsyra och resultatet blir godare ostar.

Utnyttja betesresursen på fäboden; en viktig komponent. Höja värdet på utmarksbete, vad äter korna och hur påverkar det mjölken? Hur stimuleras den goda betesfloran?

Göra större ostar på mer mjölk = rationellare.

Nya fäbodprodukter: Dränerad yoghurt på skummjölk; hållt ut på nät och vispa sedan.

Bra kontakter:

Magnus Nilsson, Fäviken pratade mycket om fäbodar i sitt Sommarprogram i P1. Kan vara en bra person att kontakta och involvera.

Fabian Mebus, Riksantikvarieämbetet är engagerad i frågan och har bl.a. kunskap om fäbodbruk i Schweiz. Han var involverad i möten för att få till ett administrativt centrum för fäbodbruket.

Jörgen Fransson, chef för landsbygdsutveckling på SJV, har också besökt Arådalen och en bra person, ev. tillfråga om fäbodresan.

Kurser

Kunskapsöverföring viktigt. Önskemål på innehåll:

Syrning

egna syrakulturer, hur arbeta med vasslekulturer; hur säkra den hygieniska kvaliteten.

mesekokning

Endags-kurser tros vara bäst för möjligheten att komma hemifrån, men två dagar är okej och behövs nog för innehållets skull.

Kurser som spikades:

Grundkurs 2 dagar på Eldrimner med Kristina Åkermo i november 2019

Fördjupningskurs med expert i januari 2020

Nätverksträffar

Nätverksträffar inom projektet bör arrangeras på olika platser i "fäbodbältet"; en dag vardera i Dalarna, Hälsingland och Jämtland/Härjedalen.

En första träff, en dag under Særimner beslutades. Då blir det möjligt att delta enbart en dag och gå på seminarier. Under eftermiddagen en fäbodträff med grupprådgivning (Michel förhoppningsvis) och nätverkande kring något, några ämnen.

En träff skulle kunna vara på Karl-Tövåsen i augusti 2020.

Kommunikation/Annonsering

I grunden finns befintliga fäbodnätverk och Eldrimners register att använda. Förslag:

Fäbodbrukarföreningar i Värmland, Dalarna, Hälsingland.

Hur nå en vidare krets, nya målgrupper för blivande fäbodbrukare? Kontakta:

Fjällkogrupper och liknande (fb), t.ex. "Vi som älskar fjällkor...", "Vi som älskar getter"

Genbanksföreningar

Folkhögskolor som har kurser och utbildningar i typ småskaligt jordbruk, odling, hantverk.

Jordbruksskolor på gymnasienivå, ev. vuxenutbildningar.

Alternativ.nu

Tidningen Filter

Film – från exempelvis Tin, Karl-Tövåsen och Martin, Svedbovallen. Syfte: visa fram både ett traditionellt och ett mer ”modernt” fäbodbrukande. Filmen ska kunna användas för att sprida information och lyfta fram förädlingen på fäbod till allmänhet och offentligheten. ”Film alltid bra! Ska vara kort och informativ”.

Övrigt

Enrslag som rengörings/desinfektionsmedel av utrustning – läs mer i BRL för fäbodnäringen – har visat sig hindra pseudomonas-bakterier. Dessa är bra på att sätta sig som biofilmer och tydligen kan enrisbadet ta bort bakterier som satt sig fast i materiel.

Stora köttbesättningar på fäbodmark kan leda till betesskador.

Patentet på Fäbodost – om det inte använts på länge (typ 20 år) kanske man kan lämna in en form av klagan; kolla upp.

Skapa ett Fäbodmanifest – jmf med Brödmanifestet skapat av Sebastien Boudet.

Visionsarbete

att arbeta vidare med på följande möten och träffar

Ett ekonomiskt hållbart fäbodbruk som inte enbart bygger på stöd.

Kvalitetssäkra fäbodprodukter genom att erbjuda en gemensam plattform som ger vinning av att ysta mer och bättre.

Samarbete; olika/flera aktörer i samma fäbod/fäboddar.

Produktförädling i centralt mejeri eller fäbodmejeri/ysteri.

Fokus på produktförädlingen och kvalitetssäkring.

Publika aktiviteter som mjölkning, ystning etc.

Kvalitetsprodukter

Hållbart brukande, människa, djur, natur.

Samverkan – andra aktiviteter på fäboden.

KON GETEN FÅRET MJÖLKEN

Elektricitet? Plast?

Bete? Kött djur/mjölkdjur

Öka kunskaper både om traditionen och hur man praktiskt gör.

Se mer till markerna och vad djuren betar.

Hållbart skogsbruk både av markägarna själva och skogsbolagen, kalhyggen och monokulturer i form av tallplantage gynnar ingen och skadar fäbodbetet då det inte finns alla olika växtslag att beta (skadar naturen i stort överlag!).

Se sina egna förutsättningar på den egna vällen, egen syrningskultur osv.

Bibehålla det gamla men lyckas väva in nytt på ett fint sätt.

Utbilda myndigheter och på så vis förenkla för fäbodbrukare.

Fäbodbrukare i **alla åldrar**, spritt över Sverige. Fler yngre brukare.

Många olika **samverkansformer** lokalt förankrade.

Värdesättande av det resurssnåla och smarta jordbrukandet som en viktig del av det framtida svenska jordbruket.

Mer stöd och **erkännande** av stat & myndigheter.

Högkvalitativa produkter/ostar med mångfald av **aromer**.