

Kostnadsfria
möten med fokus
på nya marknads-
möjligheter

NYA MARKNADER FÖR HÅLLBART JORDBRUK

Gräsbeteskött, gråärt eller grönsaker? Svedjeråg, kålrot eller oxkind?
En ökad medvetenhet om en hållbar livsstil och matproduktion skapar
efterfrågan på "nya" produkter. Hur möter vi denna efterfrågan?

Text: Charlotte Sommarin charlotte.sommarin@gmail.com för BERAS och Ekologiska Lantbrukarna | Foto: Länsstyrelsen



Hållbar matproduktion

Det finns en allt större insikt om att vi behöver ändra vår konsumtion och livsstil och leva mer hållbart för att värna om vår planet. Trenden är särskilt stark bland unga och i städerna. Den ökade medvetenheten kommer till uttryck på skilda sätt – allt fler väljer bort flyg till förmån för tåg och allt fler blir medvetna om matens tillkomst och ursprung vilket i sin tur leder till ökad efterfrågan på ekologiska livsmedel.

– Vi är övertygade om att denna strävan efter en mer hållbar livsstil i alla led är här för att stanna, säger Hans von Essen, BERAS International. Därför vill vi undersöka hur vi kan nyttja denna trend och se nya marknadsmöjligheter för odlare och lantbrukare samtidigt som vi arbetar för ett hållbart jordbruk.

Fyra möten med olika fokus

Under januari till mars anordnar BERAS International och Ekologiska Lantbrukarna fyra möten med fokus på nya marknadsmöjligheter. Tanken är att sammanföra producenter och konsumenter, säljare och köpare, lantbrukare och upphandlare för att diskutera hur vi kan möta den ökade efter-

frågan på mat som är producerad på ett hållbart och klimatvänligt sätt.

– Frågor som kommer att diskuteras är bland annat hur lantbrukare och odlare kan möta en ökad efterfrågan av nya grödor som passar för humankonsumtion, exempelvis quinoa, bovete, bönor och gråärt. Många lantbrukare och odlare vill pröva nya grödor men efter den gångna sommaren finns en stark oro för missväxt. Vem tar risken om torka leder till att skörden uteblir? Ett annat problem är att nya grödor kanske kräver en ny maskinpark eller en ny distributions- och försäljningskedja. Vilka hinder och problem måste lösas för att produkten, grödan, ska nå konsumenten?

Nya samarbeten

BERAS samarbetar med kommuner och offentlig verksamhet och märker även där en allt större vilja att ta ansvar för och dra nytta av det lokala lantbruket. Ett exempel är Södertälje kommun som utvecklar en strategi för lokal livsmedelsförsörjning genom att bland annat avsätta mark för grönsaksodling. Ett annat exempel är Vackstanäs gymnasium där man satsat på att bygga upp en egen grönsaksproduktion och en mindre djurbesättning för att öka skolans

självförsörjningsgrad. Den här typen av nya samarbeten och constellationer tror BERAS kommer bli allt vanligare i framtiden.

– Jag vet lantbrukare med mark som passar för grönsaksodling som gärna skulle se en sådan produktion på sin gård men som inte själva orkar satsa på ytterligare en verksamhetsgren. Samtidigt har vi både frukt- och grönsaksodlare som saknar mark att odla. Det här är en spännande utmaning som vi självklart kan lösa på ett hållbart sätt, påpekar Hans.

Stora, men inte omöjliga, utmaningar

Vad gäller samarbete med kommuner och storkök så faller ofta frågan på att odlaren eller lantbrukaren inte kan leverera tillräckliga kvantiteter. Det gäller allt från kött till morötter. Ett annat problem är att kommunen inte vill betala det pris som lantbrukaren behöver. Hur kan lantbrukaren möta storkökens efterfrågan på gräsbeteskött och ändå tjäna pengar på affären? Och hur får vi kommunerna att ta ansvar för en lokal och hållbar produktion?

– Utmaningarna inom det här området är stora men inte omöjliga, jag ser fram emot en levande diskussion under vårens möten, avslutar Hans. ■



Anmäl dig
idag!

FYRA MÖTEN - FYRA FOKUS

Mötena, som anordnas på uppdrag av Länsstyrelsen, är kostnadsfria, men kostnad för måltider tillkommer.

Program för träffarna återfinns i länsstyrelsens kalendarium, och på BERAS samt Ekologiska Lantbrukarnas webbplatser. För mer information, kontakta Hans von Essen, hans@berasinternational.se.

Anmälan via e-post till Lovisa Berggren, lovisa.berggren@sv.se, senast 10 dagar före varje möte,

Torsdag 18 januari

1 Fokus: Frukt och grönsaker

Hornuddens trädgård, Strängnäs

Onsdag 7 februari

2 Fokus: Kött

Magda säteri, Näshulta

Torsdag 15 februari

3 Fokus: Spannmål

Mählby säteri, Gnesta

Onsdag 21 mars

4 Fokus: Leverera till storkök & restaurang

Stensunds folkhögskola, Trosa

Fakta/**BERAS**

BERAS International är en organisation med säte i Järna som arbetar för att skapa hållbara matsystem i offentliga verksamheter och företag. Arbetet sker framförallt inom tre koncept "Diets for a Green Planet - Östersjövänlig mat", "Ecological Recycling Agriculture - Ekologiska kretsloppsjordbruk" och "Sustainable Food Societies - Hållbara matsamhällen".

Läs mer på www.berasinternational.se

