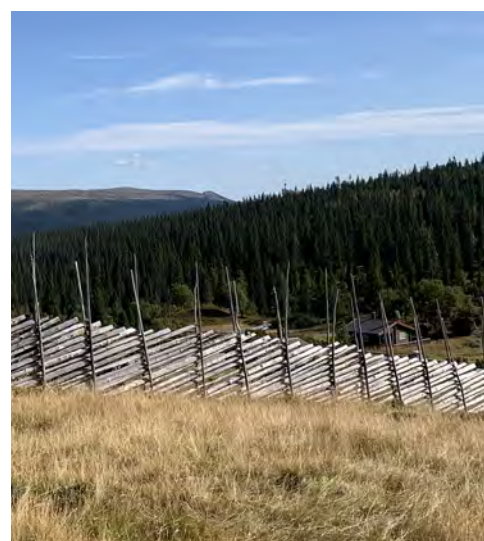




NIKU Norsk institutt for
kulturminneforskning

CRS, CENTRUM FÖR FORSKNING OM
HÅLLBAR SAMHÄLLSFÖRÄNDRING

LÄRDOMAR OM SMÅSKALIG, MILJÖVÄNLIG MATPRODUKTION OCH DET BIOKULTURELLA ARVET



Lärdomar om småskalig, miljövänlig matproduktion och det biokulturella arvet

Text: Projektgruppen för Biokuma tillsammans med samverkanspartners inom projektet

Foto: Eva Svensson, Hilde Rigmor Amundsen, Margareta Dahlström, Jorid Martinsen,
Loviseberg herrgård, Christina Knowles och Atlas Knowles.

ISBN: (tryck) 978-91-7867-296-7, (pdf) 978-91-7867-307-0

Tryck och layout: Universitetstryckeriet, Karlstad, 2022

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Inledning	4
Vad är biokulturellt arv?	6
Skogen som betesmark	8
Att få inkomster av sin verksamhet	11
Lagar och regler	15
Utbildningar i alternativ matproduktion och biokulturellt arv i Hedmark och Värmland: exempel och behov	18
Lillerudsgymnasiet.....	18
Jønsberg videregående skole.....	19
Høgskolen i Innlandet.....	20
Andra kurser och kunskapsöverföring	20
Behov av folkbildning.....	22
Översiktlig sammanställning av kurser/utbildningar av relevans för alternativ matproduktion och biokulturellt arv i Värmland	22
Avslutning	24



Den gamla finngården Ritamäki, Värmland

INLEDNING

Många jordbrukande gårdar är nedlagda sedan länge eftersom människor flyttar från landsbygden till städerna. Med minskad befolkning läggs också skolor, affärer, vårdcentraler och annan samhällsservice ned. Och kunskapen om jorden, djuren, skogen och landskapet krymper.

Samtidig har norsk og svensk landbruk utviklet seg noe ulikt under de siste ti år. I Sverige har omleggingen i landbruket medført en stedvis stor grad av fraflytting, samtidig som jordbruksarealer blir liggende brakk (utnyttet). I Norge har fraflytting vært mer beskjedent, men antall gårdbrukere er redusert. Derimot har jordbruksarealene i mye større grad blitt holdt i hevd gjennom oppkjøp av nabobruk og andre drivere i lokalsamfunnet.

Uttarmningen av landsbygden og nedleggningen av jordbruk skapar också problem för bevarandet och videreföring av vårt biokulturella arv; kultur- og naturarven. Det krävs människor som brukar marken och upprätthåller traditioner för att stora delar av vårt biokulturella arv ska må bra, berika miljön och vara tillgängligt för oss alla att uppleva. Det är ett arv og et biologisk mangfold som byggs upp av många generationers brukande av landskapet genom att odla jorden, bygga hus, låta boskapen beta i skogen, slå ängar, jaga och fiska, begrava sina döda och utveckla traditioner och berättelser, metoder och förhållningssätt.

Detta arv är värdefullt och på olika sätt strävar samhället efter att bevara det för framtiden. Det finns internationell och nationell lagstiftning och olika former av avsättningar för att skydda utvalda områden, till exempel världsarv, nationalparker, kulturresevat och fredade kulturmiljöer. Men för att vårt biokulturella arv ska överleva, behöver fler områden inte bara förvaltas, utan också utvecklas under vardagliga former vid sidan av de formella skydden. Nya möjligheter att föra det biokulturella arvet vidare behöver identifieras.

I ljuset av dagens samhällsutmaningar som klimatförändringar, pandemier, hållbarhetsfrågor och en omvärld som ter sig mer osäker än på mycket länge, har frågor om hur och var mat produceras hamnat i fokus. Det finns ett växande intresse för alternativ matproduktion* i samklang med naturen bland både producenter och konsumenter. Många alternativa matproducenter använder till delar bruksmetoder som har likheter med det traditionella, förindustriella jordbruket – ofta med en innovativ twist. Kan de småskaliga matproducenterna bli förvaltare och utvecklare av det biokulturella arvet? Och kan det användas som ett argument för att fler konsumenter ska efterfråga och välja dessa gårdars produkter?

I den här skriften har vi samlat klokskap, råd och erfarenheter som människor från gårdar, organisationer, myndigheter och andra intressenter generöst delat med sig av. Tack till alla som har bidragit på olika sätt, som tålmodigt svarat på våra enkäter, låtit sig intervjuas och deltagit med stort engagemang på projektets workshopar. Ett särskilt tack också till gårdene som lät oss gjøre fältstudier på deras marker. Hoppas att du som läser finner nya insikter och inspiration!

Projektet Biokuma – biokulturellt arv och alternativ matproduksjon genom Eva Svensson, Karlstads universitet, Hilde Rigmor Amundsen, Norsk institutt for kulturminneforskning och Margareta Dahlström, Karlstads universitet.

* Med alternativ matproduktion menar vi i projektet en småskalig, djur- och miljövänlig produktion som är hållbar (bærkraftig). Den är inte nödvändigtvis certifierad ekologisk, men använder en begränsad mängd stordrift och är primärt riktad mot en lokal eller nischad marknad.



Alm Østre, Hedmark

VAD ÄR BIOKULTURELLT ARV?

Biokulturellt arv omfattar både kultur- och naturarv. Det handlar om spår efter människors verksamhet från stenålder till nutid, som visar hur man levde och brukade jordbrukslandskapet och skogen. I biokulturellt arv ingår biologisk mångfald, historiska byggnader, Ortsnamn och traditioner. Det biokulturella arvet har byggts upp genom människors förhållande till och användning av naturen, och naturförutsättningarnas inverkan på människors liv. Det är många generationer som har brukat landskapet - genom att odla jorden, låta boskapen beta i skogen, slå ängar, bygga hus, jaga och fiska, resa, utöva religion, begrava sina döda och utveckla traditioner och berättelser. Alle disse ulike aktivitetene har over tid formet kulturlandskapet, og der jordbruksproduksjonen er en viktig driver i utformingen av arealene vi produserer mat på.

Biokulturellt arv är i allra högsta grad närvarande i vardagen. Det kan vara odlingslandskap med äldre sorters grödor, grönsakssorter och lantraser, byggnader och metoder, till exempel ängsslåtter med efterbete och höhässjning. Det kan också vara skogsbeta. När boskapen betar blir skogen "luckig", glesare, och artrik med blandade trädbestånd och rik på örter. Att hamla träd, det vill säga en skötselteknik och ett sätt att förändra trädet för att ge mer kvistar och skott till djurens vinterfoder, samt slåtter av ängar är andra metoder som bidrar till att utveckla en rik flora. Att hålla bin för honungens skull bidrar också till en biologisk mångfald.

Historiske bygninger er en viktig del av den biokulturelle arven og representerer gårdshistorie, visar byggeskikk og estetikk. På en av gårdarna i projektet finns ett gårdstun med fem bygninger fra tidlig 1700-tall til tidlig 1900-tall; våningshuset, kårstua, bryggerhuset, et tømmerhus (tidligere benevnt Kornmagasinet) og en sveitserbolig. Bygningene brukes, tas vare på og rehabiliteres istedenfor å rive og bygge nytt.

Det biokulturella arvet är hotat idag, främst för att människor flyttat fra landsbygda tilbyene og jordbruken har lagts ned. För att bevara och reproducera det biokulturella arvet, behövs mer än vad natur- och kulturmiljövård kan erbjuda. En möjlighet är de

småskaliga djur- och miljövänliga gårdarna, det vill säga gårdar som gjerne har en mangesidig drift med forskjellige husdyr, korn og grønnsaker og som vektlegger å selge sine produkter lokalt. Det er en driftsform som kan påminne om det tidlighistoriske jordbruket. Nya gårdar tillkommer också med människor som vill driva ett småskaligt jordbruk med en hållbar matproduktion på nya sätt.

Odling av äldre tiders grödor och hållande av gamla lantraser, bevarande av gamla byggnader, värnande och gynnande av biologisk mångfald, dyrevelferd och harmoni med den kringliggande naturens förutsättningar är några av intressena som framkommer i intervjuer med de gårdar som ingått i studien.

Gårdsbrukarna själva ser sig i första hand som innovatörer – inte som traditionsbärare. De betecknar ofta dagens storskaliga jordbruk som ”traditionellt”. På gårdene synes fokuset fremfor alt å være rettet mot biologisk mangfold, botanikk og husdyrhold. Gårdene er også helt avhengige av kunnskap om denne “grønne delen” i sin produksjon. Men for å kunne forvalte og formidle den biokulturelle arven på et helhetlig vis, trengs en større bevissthet om forn- og kulturlämningar samt om bygningsvern. Fordi denne type gårdar tiltemper skånsomme produksjonsformer, er kulturminnene ikke direkte truet. Kunnskap og tilrettelegging av kulturminnene vil kunne øke gårdens verdi og attraktivitet sammen med det biologiske mangfoldet.

- Biokulturell arv handler om sammenhengene mellom natur, kultur, dyr og mennesker – og de lange historiske linjene i utvikling og ivaretagelse av landbruk, landskap og matproduksjon.
- Den biokulturelle arven består av natur- og kulturminner, som biologisk mangfold, stedsnavn, gravhauger, historiske bygninger og tradisjoner.
- Gårdsbruk med miljø- og dyrvänlig inriktning utgör viktiga aktörer för att bevara och mångfaldiga det biokulturella arvet och behöver få utvecklas under stabila och långsiktiga former.
- For å kunne forvalte og formidle den biokulturelle arven på et helhetlig vis, trengs en større bevissthet om forn- og kulturlämningar samt om bygningsvern. Fordi denne type gårdar tiltemper skånsomme produksjonsformer, er kulturminnene ikke direkte truet. Kunnskap og tilrettelegging av kulturminnene vil kunne øke gårdens verdi og attraktivitet sammen med det biologiske mangfoldet.

Resurser

- Se filmen från fältstudierna, om Biokulturellt arv och alternativ matproduktion
www.youtube.com/watch?v=DEunO2t7zjo
- Läs blogginlägget om hus och byggnader
sola.kau.se/biokuma/2022/02/18/hus-i-bruk-pa-alm-ostre-i-stange
- Läs mer i den populärvetenskapliga rapporten Biokulturellt arv, landskap och produktion
www.kau.se/files/2022-04/Biokuma_Rapport_A4_Nr1_2022_Tillganglig.pdf



Bryn Säter, Hedmark

SKOGEN SOM BETESMARK

Kor, getter och andra husdjur som betar i skogen är viktiga för den biologiska mångfalden. Skogsbete är också centralt för det biokulturella arvet. Samtidigt kan skogsbete innebära konflikter eller andra utmaningar. En av gårdarna fortalte at de ikke kunne låta sina getter beta i skogen eftersom de ”ringbarkar” träden, noe som ble et hinder for dagens konvensjonelle skogbruk. Vid en annan gård konstgödslades skogsallmenningen, något som gjorde det problematisk att låta de egna djuren beta där med tanke på att gården drivs biodynamiskt.

Förhållandena för skogsbete skiljer sig lite mellan Norge och Sverige. Även om det finns hävd för betesrättigheter i båda länderna, är det svårare att få gehör för hävdrätten i Sverige än i Norge, vilket inte minst säterbruket fått känna av. Utmarksbeitet i Norge er en svært viktig ressurs for husdyrholdet. Det er et krav fra myndighetene at husdyra skal beite ute, og dette er også et viktig bidrag til dyreføre. I Norge er det vanlig at gårder har allmenningsrett. Det er en gunstig ordning for å opprettholde seterdriften, i tillegg til selve skogsbeitet. Det er mange aktive setergrender, men seterbruket har samtidig gåttkraftig tilbake, i likhet med i Sverige.



De svenska gårdarna stängslar i regel in djuren, för att ha koll på dem och värna om grannsämjan, medan de norska gårdarna låter djuren beta i skog och fjäll. En möjlighet för att utveckla skogsbetet är ett elektroniskt system med en app, en gps-sändare, ljud och el och som inte kräver stängsel för att hålla de betande djuren inom ett visst område. Systemet används i Norge, men är ännu inte tillåtet i Sverige med nuvarande EU-lagstiftning.

Att låta boskapen beta i skogen och på fjällen är viktigt för reproduktionen av det biokulturella arvet, kanske särskilt för den biologiska mångfalden. Men riskerna för konflikter med skogsbruk och stugägare är stora, eftersom djuren kan skada träden eller göra intrång på tomten. En måte å løse arealbrukskonflikter på, kan være å gjerde inn områder der husdyra kan gjøre skade, som rundt hyttetomter og sommarstugor – eller for den delen parkeringsplasser for bilarna. Då kan getter och kor vandra mellan stugorna och hålla undan sly och växtlighet för ett öppet landskap.

Några idéer och exempel på hur bete i skogen kan var till nytta för både gårdar och skogsägare är:

- **Foder.** Skogen kan vara en extra resurs när torka, eller andra problem, slår till, såsom hände exempelvis sommaren 2018.
- **Kulturminnesvård.** Djuren håller efter sly kring äldre byggnader samt forn- och kulturlämningar. En av gårdarna i projektet hyrde till exempel ut getter till sätrar.
- **Naturvård.** Återställande av marker genom bete och slåtter. Inventeringar vid sätrar visar att den biologiska mångfalden kopplad till bete verkar försvinna snabbt i modernt brukade skogar när betet upphör. Men delar av mångfalden kan öka genom att betet återupptas igen. På ängar kan man med fördel låta djuren beta efter slåttern och därmed kan växter som annars blir uppätta ändå klara sig eftersom de hinner sätta frö innan de slås. Att ha djur som betar i skogen kan bidra till att binda ihop redan öppna marker samt skapa nya solbelysta småmiljöer i skogen.
- **Röja sly.** Bete kan användas i skidbackar och kraftledningsgator för att hålla undan sly, samt for å løse problemer med at skog og kratt gror igjen rundt boliger og hytter. Et eksempel fra Norge er etablering av firmaer som leier ut en geiteflokk for landskapspleie med bruk av et virtuelt gjerdesystem.*
- **Markberedning.** Grisar kan vara levande markberedare där skog nyligen avverkats. Her er det derimot utfordringer knyttet til kontakt med villsvin og overføring av smittsomme sykdommer.

* www.leiegeit.no



ATT FÅ INKOMSTER AV SIN VERKSAMHET

Frågan om hur och var maten på tallriken produceras har blivit alltmer angelägen. Matproduktionen hänger tätt samman med utmaningar kring klimat, hållbarhet, hälsa, etik, pandemi. På senare tid har matproduktionen hamnat i blyxtbelysning i och med Rysslands invasion av Ukraina. I frågan om var och hur maten produceras ligger också relationer mellan stad och land.

Vi frågade 16 småskaliga gårdar och några organisationer med koppling till alternativ matproduktion, vad de producerar och säljer, genom vilka försäljningskanaler, för- och nackdelar med olika försäljningssätt, vilka drivkrafterna är och hur de ser på det biokulturella arvet – lämningar efter äldre tiders brukande av jorden liksom forn- och kulturlämningar, äldre byggnader, djurraser och växtslag, arbetssätt som gynnar den biologiska mångfalden.

Det är en rik variation både vad gäller vad man producerar och hur man säljer. Gemensamt för gårdarna är en stor omsorg för djur och jord. De småskaliga gårdarna producerar en mängd olika produkter: grönsaker, spannmål, kött, ägg, frukt, bär och honung. En del förädlar även sina råvaror och gör till exempel ost och sylt. I det småskaliga "matsystemet" finns också mathantverkare som gör charkprodukter av köttet, mal mjöl i hantverksmässiga kvarnar, bakar bröd och bereder fårskinn, för att nämna några exempel. Även bland restauranger och caféer finns ett ökande intresse för det som producerats nära och i samklang med djur och natur. Den hantverksmässiga

” Vi har en liten gårdsbutik som vi har öppet under sommaren. Man kan komma och köpa vår ost, köpa glass och kaffe. ”

Romana Colombo, Lakene Ostgård

förädlingen av produkterna kan vara betydelsefull för gårdarna, men en stor del av marknaden är slutkonsumenter. Att sälja direkt till konsumenten för att få lönsamhet är avgörande för många småskaliga gårdars långsiktiga överlevnad.

Försäljningsstrategierna präglas av bredd, variation och idériedom. Det är till exempel Reko-ring, torghandel, marknader och matevent, E-handel och obemannade butiker, gårdsbutiker och äggbodar, självplock, sälja via detaljhandel, sälja till restauranger och caféer eller driva sine egna serveringssteden på gårdene.

Alla kanaler har sina för- och nackdelar. Hur man säljer beror bland annat på vilken typ av produkt som ska säljas, begränsad hållbarhet, krav på förpackningar, känslighet för transporter, var kunderna finns, lagar och förordningar samt hur mycket tid och kunskap gårdsbrukarna själva har kring marknadsföring och regelverk för försäljning av livsmedel.

Flera förslag och idéer för att förbättra möjligheterna till inkomster, både genom att sälja sina produkter och att hitta andra inkomstkällor från gårdens verksamhet, har kommit fram under projektet. Här är några exempel:

- **Lätt att göra rätt.** En del av förslagen för förbättringar handlar om att undanröja hinder som rör regelverk. Idag är reglerna oftast skapade i förhållande till det storskaliga jordbruket och här behövs en anpassning till de mindre gårdarnas förutsättningar. Det finns också behov av bättre stöd för att lotsa rätt i en stundtals snårig regeldjungel. Mer samordning, kurser, checklistor och information som gör det enkelt att göra rätt för den som vill sälja sina produkter behövs.
- **Mer plats.** Flera småskaliga gårdar lyfte fram en önskan om mer samarbete med kommunerna. Upplåt plats för obemannade äggbodar, bidra till mer högkvalitativa matmarknader på torgen och underlätta användningen av lokalproducerad mat vid offentliga upphandlingar.
- **Andra former av distribution.** Ett exempel är att använda till exempel tidningsbud för att nå ut till kunderna. I trakterna kring Boden och Luleå finns en nätbutik för lokalproducerad mat, som samarbetar med en firma för utdelning av tidningar, för att både hämta upp matvaror hos producenterna och leverera varorna till kunderna.*
- **Andra intäkter utöver försäljning.** Flera gårdar har erfarenhet av olika former av utbildning - från lärlingssystem till kurser, studiebesök och praktikplatser. Grön hälsa och rehabilitering, till exempel samarbete med etablerade aktörer med yoga, retreatverksamhet, skogsbad med mera är tänkbare möjligheter. Bo på lantgård är också ett välbekant koncept. Några gårdar hyr ut sina djur för att beta på andras marker, något som skulle kunna utökas för slyröjning i skidbackar, ledningsgator och rundt bosetningar. Grisar skulle i högre utsträckning kunna användas för att bereda marken till exempel efter skogsavverkning, dock med hänsyn till risken för eventuell smittspridning från vildsvin.

* shop.noah-food.se



” Vi har provat det mesta på gården, från att odla vall och spannmål, grönsaker till att ha höns för äggproduktion och hålla får för betet och köttproduktion. Vi har bedrivit landskapsvård och byggnadsvård. Vi har också förädlat en hel del av grönsakerna och startade restaurang och café för några år sedan och använde råvaror från gården och markerna i nästan allt – älgkött från skogen och bröd från ett stenugnsbageri i närheten. I somras höll vi, med stöd från Länsstyrelsen, en kurs i höhässjning tillsammans med en av grannarna – en man i 75-års åldern som har hässjat hö sedan barnsben. ”

Jens Nordstrand, Loviseberg herrgård

Vid alla gårdar vi besökte och bland de som deltog i enkäten finns exempel på biokulturellt arv, till exempel äldre åker- och beitemark med röjningsrösen, äldre byggnader, lantraser och skogsbete. Det finns också ett medvetet gynnande av den biologiska mångfalden. Det är ofta en livsstil grundat i ett stort intresse att odla och producera mat med inspiration från förr, att värna gamla lantraser, växtsorter och kunskaper och metoder. Men själva uttrycket biokulturellt arv är främst ett vetenskapligt begrepp och används varken av gårdarna själva eller av konsumenter. Om det ska fungera i marknadsföring och försäljning behöver det uttryckas mer konkret till exempel med hjälp av berättelser och bilder.

Det behövs generellt mer kunskap i samhället om hur maten kommer från jord till bord, att det är skillnad på mat och mat och varför småskalig matproduktion i samklang med miljön ger dyrare produkter än en mer industriell livsmedelsproduktion.

Och på vilka sätt kan dessa småskaliga producenter få betalt för de mervärden de producerar i form av natur- och kulturmiljövinster för oss alla att ta del av?

Resurser

- Populärvetenskapliga rapporten Inkomster från småskalig matproduktion som gynnar det biokulturella arvet
www.kau.se/files/2022-09/Biokuma_Rapport_A4_Nr2_2022_TGA.pdf
- Se filmen Hur säljer små gårdar sina produkter?
www.youtube.com/watch?v=bWOTKb3NMKo
- Blogginlägg om inkomster på Biokumas webbsida
sola.kau.se/biokuma/2022/05/31/forsaljning-av-smaskalig-matproduktion
- Eldrimner
www.eldrimner.com
- Kompetansenettverket för lokalmat, Nofima
nofima.no/nettverk/kompetansenettverk-lokalmat



LAGAR OCH REGLER

I begge land er det statlige tilsynsmyndigheter for landbruket, knyttet til mellom annet dyrevelferd og hygiene. Det er det norske Mattilsynet og det svenske Livsmedelsverket.

Det finns många lagar och regler som småskaliga producenter behöver förhålla sig till, i synnerhet de gårdar som bedriver en mångsidig verksamhet. Olika regelverk för de olika näringarna på gården kan ibland kollidera, och göra det svårare att utöva mångsidigt jordbruk. Att tillsynen dessutom är utspridd på flera myndigheter och organisationer underlättar inte. Många småskaliga gårdsägare upplever också att deras arbete försvåras av att regelverken till stor del är utformade för storskalig produktion.

Regelverken för alltifrån hur jord och skog får brukas till djurhållning, livsmedelshantering, slakt, förädling och försäljning, påverkar både produktion och möjligheter att gynna det biokulturella arvet. I projektet gör vi inte anspråk på att erbjuda en fullständig guide till det regelverk som småskaliga producenter behöver förhålla sig till, utan pekar på några vägar till mer information och förslag som kan underlätta i arbetet.

I Sverige gäller EU-gemensamma regelverk för att säkerställa livsmedlens kvalitet och att konsumenterna ska kunna få den information om livsmedlen som krävs för att kunna göra medvetna val. Det finns även regler om bland annat livsmedelshygien, regler om hur egenkontroll ska gå till samt olika branschriktlinjer. Som livsmedelsproducent i Sverige finns även nationell lagstiftning som kompletterar EU:s förordningar. Nyckelbegrepp inom lagstiftningen handlar om säkerhet, ansvar, spårbarhet, öppenhet, nödsituationer, förebyggande och samarbete. Lantbrukarnas riksförbund (LRF) har gjort en guide till småskalig livsmedelsförädling, som ger en inblick i lagstiftningen och erbjuder råd för hur den kan följas.

I Norge har lantbruksmodellen skapats och är ett formaliserat samarbete mellan stat och lantbruk. Som stöd för småskaliga gårdar finns Norsk Bonde- og Småbrukarlag, med omkring 7000 medlemmar. Organisationen ger bland annat juridisk och ekonomisk rådgivning till sina medlemmar. Norsk Bonde- og Småbrukarlag är även pådrivande i vidare etablering av Reko-ringar, för att förstärka de småskaliga gårdarnas möjligheter att sälja sina produkter. En liknande organisation finns även på andra sidan gränsen; Förbundet Sveriges småbrukare. Norska Kompetansnettverket for lokalmat erbjuder också kurser och rådgivning för småbrukare, bland annat om hållbarhet, hygien, regelverk och kundkrav. Ett motsvarande resurscentrum, Eldrimner, finns i Sverige och förmedlar kunskap och stöd för att utveckla mathantverket.

Kommunene har en sentral rolle i det norske landbruket. Det er i særlig grad kommunene som har forvaltningsansvar knyttet til det offentlige regelverket ut mot gårdbrukerne; både knyttet til juridiske og økonomiske virkemidler. Som regel har kommunene et landbrukskontor som også har en plikt til å informere og veilede om muligheter og begrensninger knyttet til regelverket, og som kan henvise videre og gi informasjon om andre mulige kontaktpunkter. Lokalt er landbrukskontorene involvert i eller kjenner til lokale organisasjoner av lokalmatprodusenter.

Under projektets gång har gårdar och intressenter fört fram olika förslag som både skulle underlätta och spara tid i regeldjungeln: utökat samarbete och nätverk, utbildning om småskalig, alternativ matproduktion för de som jobbar med till exempel tillsyn vid myndigheter och kommuner samt utökade ansvarsområden för de resurscentrum som redan finns. Det är dessvärre svårt att hitta goda erfarenheter av handel med produkter från småskalig, alternativ matproduktion över den svensk-norska gränsen. Trots handelsavtal mellan EU och Norge, är de norska tullarna fortsatt höga på jordbruksprodukter som produceras inom landet, till exempel kött och ost. Det är därför i dagsläget inte lönsamt för svenska producenter att exportera till Norge, även om privatpersoner kan föra in begränsade mängder tullfritt. Dette er et område vi ikke har fått anledning til å studere nærmere innenfor Biokuma-prosjektet.



Resurser

Norge

- Norsk Bonde-og Småbrukarlag
www.smabrukarlaget.no
- Kompetansenettverket for lokalmat
nofima.no/nettverk/kompetansenettverk-lokalmat
- Landbruks-og matdepartementets lenklista
www.regjeringen.no/no/dep/lmd/navigasjonssider/landbrukslenker/id279676
- Mattilsynet
www.mattilsynet.no

Sverige

- Europaparlamentet 2022, Jordbruksavtal inom ramen för WTO
www.europarl.europa.eu/factsheets/sv/sheet/111/jordbruksavtal-inom-ramen-for-wto%20H%C3%A4mtad%2010604
- Jordbruksverket
jordbruksverket.se
- Livsmedelsverkets branschriktlinjer
www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/branschriktlinjer2
- Eldrimner
www.eldrimner.com
- Förbundet Sveriges småbrukare
www.sverigessmabrukare.se/index.html





Studiebesök vid Rømonyetra, Bryn Seter, Hedmark.

UTBILDNINGAR I ALTERNATIV MATPRODUKTION OCH BIOKULTURELLT ARV I HEDMARK OCH VÄRMLAND: EXEMPEL OCH BEHOV

Utbildning och spridning av kunskap på olika sätt är centralt för att stärka och utveckla den alternativa matproduktionen som kan gynna det biokulturella arvet. I projektet Biokuma har vi därför på olika sätt samlat information om olika utbildningar, nätverk och erfarenheter från bland annat lärlingsverksamhet på gårdarna. Sammanställningen är inte heltäckande och utbudet förändras över tid.

Lillerudsgymnasiet

Lillerudsgymnasiet är en friskola på gymnasienivå som grundades 1892. Idag går ca 250 elever på skolan och ungefär 75 procent av eleverna bor på internat i något av elevhemmen på gården. Gymnasiet ger utbildningar inom djurvård, naturvetenskap, hästhållning och nationell idrottsutbildning: ridsport. Utbildningarna leder till en yrkesexamen och eleverna har även möjlighet att studera för grundläggande behörighet för högskolestudier. Lillerudsgymnasiet har ett eget skolorbruk med mjölkkor, svin, får och växtodling. Gymnasieskolan ger en lantbruksutbildning, och när vi intervjuade en av lärarna blev det tydligt att det ingår teman om både småskalig matproduktion och olika aspekter av biokulturellt arv – även om inte begreppen förekommer i kursbeskrivningarna.

Några exempel på detta är:

- Här finns ett museum som används i undervisningen. Här finns äldre material och verktyg samt gamla fröer från krigstiden
- Skolan samarbetar med en gård i närheten som har utegrisar. Där kan eleverna se hur de bökande grisarna skapar en bördig och ogräsfri mark. På några av gårdarna där eleverna gör sin praktik hålls kor på skogsbete, särskilt kvigor. Det är idag lite vanligare än för tio år sedan.
- Personal från Länsstyrelsen i Värmland besöker skolan för att eleverna ska kunna prova på olika tekniker att slå äng med lie istället för slåtterkross. Att slå med lie gynnar den biologiska mångfalden.
- Värmlandsvete – en gammal spannmålssort – odlas mer och mer på gården. Eleverna har särskilt värnat om denna vetesort. Tillsammans med skolans instruktörer har de även förespråkat inköp av fjällkor, dels för att visa på betydelsen av äldre lantraser, men också för att på sikt göra ost och smör av mjölken.
- Dokumentärfilmen "Vår lilla gård" används i undervisningen om betydelsen av en god jord och hur man kan förbättra jordkvaliteten utan hjälp av maskiner. Filmen handlar om ett amerikanskt par som tar över en helt död gård där det inte går att odla. Man får följa gården under sju år; hur de utvecklar jorden genom olika djurslag för markberedning och gödning och hur de får dit insekter och fåglar bland annat. Gården finns än idag och eleverna följer upp hur det går på Instagram.

- Läs mer om utbildningarna på www.lillerud.se

Jønsberg videregående skole

Jønsberg er Norges eldste landbruksskole og ble etablert i 1847. Skolen har i dag omkring 220 elever og 25–30 på voksenkurs for å bli agronom. Skolen tilbyr studieretningene naturbruk, teknologi- og industrifag, og påbygg til generell studiekompetanse. Elevene kan velge fordypning innen jordbruk, husdyr, skogbruk, økologisk landbruk, friluftsliv, hest, sports- og familiedyr, hund med fokus på trekk, jakt og brukshunder, men også realfag som matematikk og kjemi.

Jønsberg er en allsidig drevet gård med husdyr, planteproduksjon og skog. Gårdsbruket har rundt 1200 daa dyrket mark og vel 10.000 daa skog og utmark. Jordbruksarealet ligger rundt skolen og skogteigene er i Stange, Elverum og Trysil. Skolen driver økologisk mjølkeproduksjon med 60 årskyr og har en årlig mjølkekvote på 450 000 liter. Det betyr at det produseres cirka 1200 liter mjølk daglig. De fleste mjølkekyrne er av rasen Norsk Rødt Fe (NRF). I tillegg er det to raser av de gamle norske storferasene, Dølafe og Østlandsk rødkolle, som er blant Norges viktigste kulturarver.

Saueholdet på Jønsberg er økologisk og består av 15 vinterføra søyer. Det er en rase som heter Gammelnorsk spælsau (GNS). Søyene blir bedekt med egen vær. Om vinteren føres sauen med rundballesurfør, høy og noe kraftfôr. Svinebesetningen på Jønsberg består av ca. 24 årspurker med oppføring av slaktegris.

Ca. 800 daa mark er økologisk dyrket, hvorav eng og beite utgjør den største produksjonen. Skolen har også skogen som brukes i tillegg til undervisning innen friluftsliv. Her er Grøtbekklia sentralt, et leirsted i Trysilskogen som benyttes til friluftsliv og andre aktiviteter for elevene og ansatte.

Jønsberg 4H gård tar imot barnehager, skoleklasser og 4H-klubber for omvisning og aktiviteter.

- Se filmen «Kunnskapsoverføring ved Alm Østre og Jønsberg videregående skole»
www.youtube.com/watch?v=Pw0cfYSr3Y4
- Läs mer om Jønsberg videregående skole
www.jonsberg.vgs.no

Høgskolen i Innlandet

Høgskolen i Innlandet ger en nettbasert utbildning på deltid i Økologisk landbruk, som startet med 10 studenter før 15 år siden. Idag har utdanningen ca 160 studenter og är nettbasert. Studenterna är meget engasjerte i frågor som for eksempel miljø, klima og sjølforsyning. De studerar fire emner: Innføring i økologisk landbruk, jordøkologi, økologisk husdyrhold og økologisk plantekultur. I undervisningen använder man læringsvideoer fra økologiske gårder, intervjuar økologiske gårdbrukere, har videoforelesninger med forskere og veiledere i økologisk landbruk samt har samlinger med gårdsbesøk.

- Läs mer på inn.no
www.inn.no/studier/vare-studier/arsstudium-i-okologisk-landbruk
- Se Thomas Cottis power point presentation vid Biokumas workshop
www.kau.se/files/2022-05/Presentation%20Thomas%20Cottis%20HINN.pdf

Andra kurser och kunskapsöverføring

Olika organisationer och nätverk och även en del gårdar erbjuder också kurser inom bland annat småskalig matproduksjon och mathantverk. Här är några exempel:

- Eldrimner
www.eldrimner.com
- Kompetansenettverk for lokalmat i Norge, Nofima,
mathåndverk.no
- Nifa
www.nifa.se

” Vi har mye erfaringer med praktikanter, voluntærer og lærlinger. Mange kommer direkte fra skolen og vet ikke hvordan de skal arbeide. Det beste er at de er på gården et helt år. De blir bra, og de tar ansvar etter noen måneder. Mange er på Alm i ferien sin. Viktig å se til at de får et godt liv på gården. Vi tilbyr mat, husrom og har en egen bil de kan bruke. Gir dem en opplevelse – for videre i livet. Vi har gode erfaringer; må se til at de har et godt liv, lære seg å arbeide og å bli glad i å arbeide. Det tar tid. ”

Reinhart Gatzsche, Alm Østre

För den biodynamiska gården Alm Østre är medverkan i ett internationellt system för utbildning inom den biodynamiska verksamheten viktig. Detta är en form av lärlingssystem där ungdomar utbildar sig praktiskt, samtidigt som deras arbete bidrar med fler händer i produktionen.

- Läs mer om nätverket Biodynamic initiative for the next generation – Nordic på www.bingn.org

Länsstyrelsen i Värmland anordnar flera kurser inom bland annat ekologisk produktion, odlingslandskapets natur- och kulturvärden och dess skötsel – till exempel höhässjning.

- Läs mer på Länsstyrelsens webbplats www.lansstyrelsen.se/varmland/natur-och-landsbygd.html
- Se annonser om kurser i Länsstyrelsens nyhetsbrev och magasin Utsikt www.lansstyrelsen.se/varmland/natur-och-landsbygd/information-till-verksammapa-landsbygden/kompetensutveckling-och-radgivning/utsikt.html



Kurs i höhässjning vid Lovisebergs herrgård, Värmland

Behov av folkbildning

Under projektets gång har det blivit tydligt att det även finns ett stort behov av en bred folkbildning om småskalig matproduktion i samklang med djur och natur. Att veta varifrån maten kommer och att det är skillnad på "mat och mat" är viktigt ur flera perspektiv; hälsa och hållbarhet, samhällets grad av självförsörjning, de småskaliga gårdarnas förutsättningar, miljö, ekologisk mångfald, djurhälsa, etik och för att gynna det biokulturella arvet. Några förslag som har lyfts i samtal och under projektets workshopar är:

- **Skolans roll:** Bonden i skolan, som det redan finns exempel på, men som kan utvecklas till att inkludera även småskaligt jordbruk. Klasser kan följa en gård dels digitalt och dels genom studiebesök. Ämnet hem-och konsumentkunskap har en särskild roll när det gäller att utbilda eleverna om skillnaden mellan mat som är producerad småskaligt eller storskaligt. Lärare med särskild kompetens inom småskalig matproduktion skulle kunna vara en resurs för att stötta ämnet i flera skolor. Barn och unga i skolans alla årskurser föreslås få mer direkt kontakt med små gårdar med praktiska inslag.
- **Studieförbund:** Det finns exempel på kurser med relevans för småskalig matproduktion, men det behöver göras fler insatser för att nå ut till de som ännu inte själva aktivt letar efter den här typen av kunskap.



Översiktlig sammanställning av kurser/utbildningar av relevans för alternativ matproduktion och biokulturellt arv i Värmland

Listan på nästa sida är en översikt av vilka utbildningar och kurser som är relevanta för alternativ matproduktion och biokulturellt arv och som finns i Värmland, utöver utbildningen vid Lillerudsgymnasiet och den kursverksamhet som finns på gården Ridgedale.

Både kursutbud och utbildningsaktörer varierar över tid och sammanställningen kan vara en första hjälp för att hitta en relevant utbildning. Vi gör inte anspråk på att ha hittat alla utbildningsaktörer. Översikten sammanställdes i april 2022.

Utbildningsaktör**Exempel på kurser kopplat till alternativ matproduktion och biokulturellt arv**

Eldrimner Nationellt resurscentrum för mathantverk www.eldrimner.com	• Starta eget mathantverksföretag • Studieresa: småskalig slakt Utbildningar och kurser i Jämtland (där Eldrimner ligger), i samarbete med aktörer runt om i landet samt på distans.
Hushållningssällskapet Kunskaps- och medlemsorganisation hushallningssallskapet.se	Kurser riktade mot småskaliga producenter. Bl.a. i livsmedelshygien. Kurser ges både i Värmland och digitalt.
Jordbruksverket jordbruksverket.se	• Lantraser – hur gör andra? • Kulturspår i odlingslandskapet Kurser ges både i Värmland och digitalt.
Länsstyrelsen i Värmland www.lansstyrelsen.se/varmland	• Hässjning av hö • Hamling av ädellövsträd Kurser annonseras i Länsstyrelsens gratistidning Utsikt som också har artiklar på temat
Medborgarskolan Studieförbund www.medborgarskolan.se	• Grunder i knuttimring • Biodling Kurser ges både i Värmland och digitalt.
Nifa Branschorganisation för värmländska matföretag www.nifa.se	• Grunderna i traditionell charktillverkning • Grönsaksfermentering
Sensus Studieförbund www.sensus.se	• Biodling Kurser ges både i Värmland och digitalt.
Studiefrämjandet Studieförbund www.studieframjandet.se	• Permakultur och skogsträdgårdssodling Kurser ges både i Värmland och digitalt.
Studieförbundet Vuxenskolan Studieförbund www.sv.se	• Permakultur • Bakugnsmurning Kurser ges både i Värmland och digitalt.



Grönsaksodling vid Ridgedale gård, Värmland

AVSLUTNING

Avfolkning av landsbygden och nedläggning av traditionella jordbruk har lett till att vårt biokulturella arv utarmas. Det biokulturella arvet är värdefullt och samhället strävar efter att bevara det, till exempel genom att avsätta reservat. Men det är endast begränsade områden som avsätts för bevarandeåtgärder. För att vårt biokulturella arv ska överleva till eftervärlden i större omfattning behövs att fler områden förvaltas och utvecklas under vardagliga former. I projektet Biokuma har vi undersökt om alternativ matproduktion kan bli en sådan förvaltare.

Parallellt med utarmningen av landsbygden pågår en spännande samhällsutveckling åt andra hållet - nämligen ett ökat intresse för ekologisk, närproducerad och etiskt producerad mat. I Biokuma har vi kallat detta för alternativ matproduktion, för att skilja den från det storskaliga, ibland närmast industriella jordbruket. På landsbygden etableras nya producenter med denna inriktning, olika försäljningskanaler uppstår och fler och fler konsumenter får upp ögonen för alternativt producerad mat. Det finns ett växande intresse för småskaligt jordbruk av flera skäl. Fler unga är intresserade av att bedriva den här sortens verksamhet, något som märks på utbildningar och i lärlingsverksamhet. Yngre gårdsbrukare har tagit över eller startat upp utifrån intresset av att leva och producera mat ibättre samklang med naturen, ofta kombinerat med någon annan inkomstkälla.

En annan drivkraft är en önskan om att bidra till en livskraftig landsbygd. Klimatförändringar och behovet av en grön omställning i kombination med frågan om ländernas förmåga till självförsörjning vad gäller livsmedel gör också att frågan om hur och var vår mat produceras kommit i fokus.

Gårdsbruk med miljö- och djurvänlig inriktning är viktiga aktörer för att bevara och mångfaldiga det biokulturella arvet. Men dessa alternativa matproducenter kämpar med många utmaningar, stora som små. Några utmaningar kräver externt stöd, politiska beslut och kanske till och med systemskiften. Det krävs insatser från samhälle och konsumenter för att alternativ matproduktion ska få chansen att utvecklas under stabila och långsiktiga former, så att nästa generation kan ta över.

Kunskap skapas tillsammans. I det här projektet har en rad kloka människor från gårdar, organisationer, myndigheter och andra intressenter generöst delat med sig av erfarenheter, kunskap och frågeställningar för framtiden.

Ett varmt tack till alla som bidragit!

Läs blogginlägg och ta del av material
från projektet på sola.kau.se/biokuma



I projektet "Biokuma – Biokulturellt arv och alternativ matproduktion" har vi undersökt om småskaligt, djur- och miljövänligt jordbruk kan vara en möjlig, vardaglig förvaltare av det biokulturella arvet. Vi har tittat närmare på några aspekter som rör dessa former av matproduktion i gränslandskapen Hedmark och Värmland. Projektet genomfördes under två år, oktober 2020 - september 2022, med stöd av Europeiska regionala utvecklingsfonden Interreg Sverige-Norge. Projektet var ett samarbete mellan Karlstads universitet, Norsk institutt for kulturminneforskning och Høgskolen i Innlandet. Samarbetsparter var även Länsstyrelsen i Värmland, Skogsstyrelsen (Värmland-Örebro), Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk, Föreningen Värmlands Säterkultur, Hedmarken Landbrukskontor, Innlandet fylkeskommune ved Jønsberg videregående skole samt en ressursperson innenfor norsk seterkultur.



BIOKUMA
Biokulturell arv og alternativ matproduksjon

Interreg
Sverige-Norge
Europeiska regionala utvecklingsfonden



EUROPEISKA UNIONEN

KARLSTADS UNIVERSITET • NORSK INSTITUTT FOR KULTURMINNEFORSKNING • HØGSKOLEN I INNLANDET LÄNSSTYRELSEN VÄRMLAND
• SKOGSSTYRELSEN (VÄRMLAND-ÖREBRO), FÖRBUNDET SVENSK FÄBODKULTUR OCH UTMARKSBRUK • FÖRENINGEN VÄRMLANDS
SÄTERKULTUR • HEDMARKEN LANDBRUKSKONTOR • INNLANDET FYLKESKOMMUNE VED JØNSBERG VIDEREgåENDE SKOLE



CRS, CENTRUM FÖR FORSKNING OM
HÅLLBAR SAMHÄLLSFÖRÄNDRING

NIKU Norsk institutt for
kulturminneforskning

BIOKUMA
Biokulturell arv og alternativ matproduksjon



KARLSTADS UNIVERSITET • NORSK INSTITUTT FOR KULTURMINNEFORSKNING • HØGSKOLEN I INNLANDET LÄNSSTYRELSEN VÄRMLAND
• SKOGSSTYRELSEN (VÄRMLAND-ÖREBRO), FÖRBUNDET SVENSK FÅBODKULTUR OCH UTMARKSBRUK • FÖRENINGEN VÄRMLANDS
SÄTERKULTUR • HEDMARKEN LANDBRUKSKONTOR • INNLANDET FYLKESKOMMUNE VED JØNSBERG VIDEREĞÅENDE SKOLE