

Vil ha større strategi for lokalmat

Dag Jørund Lønning meiner for mykje av fokuset er på produkta, og for lite på utviklinga av den lokale maten.

Jofrid Åsland

Han viser veg inn på kontoret sitt, der ein pult fullstappa av papir og bøker dominerer rommet. Rektoren ved høgskulen for landbruk og bygdeutvikling (HLB), ligg ikkje på latsida. Han har arbeida tett med mange som har blitt, og som har gitt opp å bli, gründerar innan produksjon og tilbod av lokale matvarer.

– Det har vore ei rivande utvikling sidan midten av 90-talet, summerer han.

Noko skjedde i Noreg i 90-åra. Folk ville ha meir mangfald med norsk fokus.

– Det var for lite av slike produkt den gongen, men situasjonen er ein annan no, meiner rektoren.

I dag finn ein stadig nye lokale matvarer både i butikken og langs vegen. Likevel opplever Lønning at mange meiner lokalmattilbodet er for magert.

Han plukkar ut eit av arka i haugen sin og siterer Ibsens Dr. Stockmann: «En normalt bygget sannhet lever – la meg si – i regelen en 17-18, høyst 20 år; sjelden lenger. Men slike alderstegnede sannheter er alltid forskrekkelig skinnmagre. Og allikevel er det først da at flertallet gir seg i ferd med dem og anbefaler dem til samfunnet som sunn åndelig føde.»

– Då var det sant: me trengde ny frukt. No er dette «en veldig skinnmager sannhet». No treng me å fokusere på frøet, understrekar Lønning.

– Bøndene er flinke til å fange opp nye signal, held han fram.

Han er ikkje einig med røystene som hevdar at nordmenn er for dårlege på lokalmat. Alt er likevel ikkje perfekt, mykje kan bli betre.

Den smale sti

Vegen til å bli lokalmatprodusent går utanfor hovudvegen, skal me tru rektoren.



Dag Jørund Lønning, rektor ved HLB, har arbeida tett med mange gründerar i oppstartfasen. Han ser at mange først må leve for noko, for å kunne leve av noko.

– Ein bør tole å stå med vatn over hovudet. Du må leve for noko før du kan leve av noko.

Slik karakteriserer Lønning vegen til lønnsemd. Elevane som går ut av HLB veit at det ikkje er lett å lukkast som gründer, mange startar likevel.

Mannen bak pulsten finn han fram papir, modellar og bøker som illustrerer poenga hans.

– Det er ikkje fokus på det å så, medan haustinga er overfokusert. Ein kvar bonde forstår veldig godt at ein må så før ein kan hauste, seier Lønning.

Breie lokale satsingar er noko han kunne tenke seg. Rektoren peikar på at bygdas utfordringar ikkje har blitt mindre sjølv om bønder satsar på produksjon av lokalmat. Helst skulle han ønske seg at produksjon av lokale matvarer førte til gjenoppliving av bygdene.

– Turistane søker ikkje berre eit produkt, men levande bygder. Dei søker den gode historia. Mykje av dette har me ikkje vore flinke nok til, meiner rektoren.

Skillet mellom tradisjonelle produsentar og dei som driv med anna næring på garden er framleis levande. Lønning meiner dei som kallar seg tradisjonelle produsentar og småskala produsentar burde stå tettare saman enn i dag.

Han finn fram ein modell på daskjermen. Den såkalla frø-fruktmodellen. Eit døme er Undredals

Stølsysteri. Her meiner Lønning dei har klart å involvere heile bygda og ha fokus på fellesgode av eit meieri i bygda.

– Det gjeld å få med sambygdingane slik at dei kjenner eigarskap til bedrifta og produktet. Då vil historia til produktet verte betre, rådar rektoren.

Han ser dessverre at det er altfor lite fokus på frø-sida, altså utviklinga, i verkemiddelapparatet.

Burde ført til vekst

Nordmenn reiser stadig meir til andre land, der dei opplever mat dei gjerne vil få tak i heime. Slik vert forbrukarane stadig meir krevjande, men og opptekne av kvar maten kjem frå.

Utfordringa til mange av landets bygder er at folket trekk mot byane. Lønning er skuffa over at lokalmatsatsinga ikkje har vorte ein vekststrategi for bygdene og landbruket.

– Her burde vere rom for fleire produsentar, bønder og bygdefolk, seier rektoren.

Han er uroleg for signala han les ut frå fordeling av middel og merksemd.

– Mykje fokus på pakking, sal og reklame gir signal om at det berre er haustinga av produkta som er viktig. Skal det ikkje gi status å så?

– Dersom ein skal starte opp innan lokalmatproduksjon må ein syne papir, som kan bekrefte lønnsemd i nær framtid, for å få stønad til prosjektet. Dette har drepe mange gode planar,

– Takk for maten

Sylvi Listhaug takkar bøndene for gode lokale matvarer, og vil legge til rette for at fleire kan utvikle eiga bedrift.

Jofrid Åsland

– Eg ser at det har skjedd utruleg mykje spanande dei siste åra i Noreg, når det kjem til lokalmat. På reiser i landet møter eg mange av dei som produserer lokale produkt, ei kjempeviktig satsing. Dei gjer at forbrukarane får mange gode produkt å velje mellom, sa landbruksministeren på telefon til Bondevennen.

Ho meiner det bør jobbast for at daglegvarebutikkane tek inn lokale produkt, slik at dei som vil selje sine produkt der kan gjere det, og at forbrukarane får tilgang til lokal mat.

Villsau i Arendal

På Turistforeningen sin stand under Arendalsuka fekk landbruksministeren smake på spekepølse laga av villsau frå Store Torungen Fyrstasjon.

Fyrforvaltar, Knut Mørland, fortalde at øya, som mange andre øyar, var i ferd med å gro att.

– For sju år sidan byrja eg med villsau på Torungen. Etter sju år med manuell rydding og beiting har øya blitt svært open og tilgjengeleg, nesten for park å rekne, sa Mørland til landbruksministeren.

For han var det eit poeng å understreke for ministeren at spekepølsa ikkje berre gir gode smaksopplevningar, men opne landskap.

seier rektoren, ut frå erfaringar i samarbeid med folk i oppstartfasen.

Mangfald opnar dører

– Eg er optimist med tanke på framtida. Det er mykje spanande som skjer, og mykje som kan utviklast i samband med bynært landbruk og koplinga mellom byborgar og bonde, seier Lønning.

Han meiner satsing på lokalmat må inn i ein større strategi og ser til Frank-



Knut Mørland (t.h.) serverte villsau til Sylvi Listhaug under Arendalsuka.

– Denne var veldig god og saftig, var Listhaugs kommentar til pølsa av sau.

Vil legge til rette

– Folk er villige til å bruke mykje pengar når det er snakk om mat av god kvalitet. Det vil seie at dei som driv med lokalmat kan sitte att med ein større del av fortienesta sjølv, og utvikle si eiga bedrift, sa landbruksministeren.

Ho understreka at lokalmatproduksjon er noko regjeringa vil satse meir på, og peika på at det er lagt inn 24 millionar ekstra til denne satsinga i jordbruksavtalen. Regjeringas mål er at auka ressursar vil stimulere til satsing, og legge til rette for at folk kan skape si eiga bedrift.

– Vil du at fleire skal starte med lokalmat?

rike, Sveits og Italia for inspirasjon. Samstundes peikar Lønning på at det er stor import av liknande produkt frå andre land, til dømes ostar, drikke og frukt.

– Me må tenke nytt. Forbrukarane må sjå poenget med lokale produkt. Det handlar om staden produkta vert produsert, utvikling og eigarskap til produkta. Den som kjenner eigarskap til eit produkt, kjenner og ansvar, seier Lønning.

Som rektor ved HLB er han van-

– Det einaste me kan gjere er å legge til rette. Kvar einskild må sjølv velje kva dei vil gjere, sa Listhaug.

– Ved hjelp av lokal matproduksjon får fleire bønder seg ein fulltidsjobb på garden. Mange er veldig interesserte i det dei gjer, og har ei stor drivkraft. Eg ser at det er eit enormt arbeid som ligg bak dei ferdige produkta, og store investeringar, fortalde ministeren.

I framtida trur ho marknaden for lokalmat vil verte større, og at folk i større grad vert opptekne av kor maten kjem frå.

– Til produsentane vil eg seie; tusen takk for maten, på vegne av oss forbrukarar, som har fått så mykje meir å velje mellom dei siste ti åra. Eg håper dagens produsentar fortsett og at nye kjem til. Me treng flinke folk som satsar, sa Listhaug.

med arbeidet på frøsida, som han kallar det. Hans arbeid er ofte på ideestadiet. Mange av elevane ved skulen har vorte gründerar, og starta produksjon av lokalmat.

Eit fellestrekk ser rektoren hjå dei som lukkast; drivkrafta er ikkje pengar.

– Den som startar opp berre for å tene pengar vil nesten alltid gi seg i ein bølgedal. Alt går jo opp og ned. Det gjeld å finne noko ein brenn for, er hans beste tips.