

Til Landbruks- og matdepartementet

Innspill til utformingen av oppskrift for lokalmat

KLF synes landbruks- og matministeren har satt et ambisiøst og friskt mål for omsetning av lokalmat og -drikke. Det liker vi, og vi ønsker å bidra!

Flere av KLFs medlemsbedrifter har over tid bidratt til den fine utviklingen som lokalmat-segmentet har hatt i Norge. Enkelte har over tid utviklet seg til å bli helt sentrale baser og lokomotiv for mer lokalmat i sine regioner.

Mye av grunnlaget ble lagt for 12-15 år siden. Bransjen vår fikk da gjennomført flere delfinansierte PU-nettverk (Nettverksprogrammet for næringsmiddel-industrien) som bidro til å motivere, og skapte et klima for lokalmat-satsing også i våre rekker.

Når vi nå skal løfte lokalmatproduksjonen til nye høyder, tror KLF at det er fornuftig at en systematisk tar i bruk kunnskapen, ressursene og markedsadgangene som ligger hos mange av våre medlemmer.

Det er snakk om bedrifter der en del slakter, og alle foredler råvarer, på veien frem til ferdige kjøtt- og eggprodukter. De har kompetanse som nå kan bli nyttig. Disse bedriftene er allerede, eller kan utvikles videre til å bli, viktige «kompetansesenter» som kan hjelpe fram både oppstarter og videreutvikling av eksisterende bedrifter, og nye konsepter.

KLF mener det ligger store muligheter i å skape gode regionale eller lokale fora for å diskutere for eksempel; produktutvikling, produksjonsprosesser, kompetanseheving, mattrygghet, lovverk, distribusjon, markedsføring, konsepter, markedsadgang, samarbeid, arbeidsdeling osv. Om disse foraene samtidig er tett knyttet til *større bedrifter som er aktive innen matproduksjon og i markedet*, tror vi på suksess.

Lokale matbedrifter er viktig for å opprettholde landbruket. Det ser vi tydelig, for eksempel gjennom bøndenes oppslutning på produsentmøtene ute hos slakterimedlemmene våre. Engasjementet tyder på at bedrifter med lokal tilstedeværelse motiverer og oppmuntrer bøndene til å satse fremover og se muligheter i egen drift.

Som et svar på spørsmålene dere ønsker innspill på, vil KLF løfte frem en hjørnestensbedrift i Lillesand som har jobbet mye med utfordringer, utvikling og markedsadgang, for lokalmat de siste 15 årene. Det er snakk om Jens Eide AS. Selskapet har per i dag en omsetning på rundt 200 millioner kroner, der mellom 15 til 17 prosent er knyttet til samarbeid og bistand med mindre lokalmat-produsenter og bønder.

Jens Eide AS bistår i dag rundt 200 bønder med lokalmatproduksjon. Bistand skjer i flere ledd, alt fra bare slaktning og produktutvikling, og eller pakking og merking av de ferdige produktene. Nærmere 20

prosent av alt Agderbedriften slakter, går i «retur» til bøndene. Det ender opp som lokalmat i Agder og Telemark. Mye arbeid er lagt ned, uendelig med timer gratis-arbeid.

Et annet godt eksempel er Halsan Kjøtt i Trøndelag, en bedrift som omsetter for rundt 6 millioner, og der en stor del av virksomheten bygger på samarbeid med småskalaprodusenter. Dette er i all hovedsak gårdbrukere med husdyrproduksjon, rundt 100 bønder som slakter hos Nortura og Midt-Norge Slakteri, og som så sender råvaren videre til Halsan Kjøtt. Her blir råvarene foredlet og pakket før de sendes tilbake til bonden som ferdige salgsprodukter. Bøndene har salgansvaret selv, og omsetter i ulike kanaler.

Selv om flere av våre medlemsbedrifter har mye kunnskap og erfaring på hva som skal til for å lykkes, kan ikke utvikling- og samarbeidskonseptet fra Agder klones. De må utvikles og dyrkes fram med utgangspunkt i de aktuelle personene og den kompetansen som finnes rundt om i landet.

KLF anbefaler LMD å tilrettelegge for utvikling av kompetansesentre for lokalmat knyttet til aktive slakterier, eggpakkerier eller foredlingsbedrifter - gjennom et motivasjonsprogram. Dette må være bedrifter som er så pass store at de har en bred og solid kompetanse på de fleste sentrale områder for produksjon av mat.

Når disse så skal kurse eller arbeider direkte med de mindre lokalmatprodusentene, vil det være naturlig å trekke inn for eksempel NOFIMA, eller andre ekspertmiljøer.

Til spørsmål 3 om innretning av virksomhetsapparatet mener KLF at:

- Det er viktig at apparatet i større grad, støtter opp om at, lokalmatprodusenter kan være en del av en større verdikjede, og at virkemidlene tilpasses nettopp det.
- Om bedriftens ambisjon er å bli ganske stor, så bør man tenke kostnadseffektivitet fra dag en. Det er ikke sikkert at hver enkelt lokalmatprodusent skal løse alle oppgaver, bygge all fagkompetanse, investere i alt utstyr, og gjøre alle prosesser selv.

Oppsummert:

- «Se» de ressursene vi allerede har rundt omkring i landet. De kan brukes, og ønsker å bidra med mye, for å løfte mindre produsenter og mangfold lokalt.
- Bygg miljøer (klustere) regionalt rundt veletablerte virksomheter i bransjen, og gjør det med utgangspunkt i bøndenes ønsker og behov.
- Det er viktigere at hver enkelt lokalmat-produsent, gjør det de er gode på, enn at de skal gjøre absolutt alt selv.

Vennlig hilsen

Svein-Erik Eide

Kjøtt- og Fjørfebransjens Landsforbund