

Temaområde Mat från skogen



Version 2, november 2019



Länsstyrelsen
Västerbotten



SKOGSSTYRELSEN



region
västerbotten

Länsstyrelsen i Västerbottens län, Skogsstyrelsen och Region Västerbotten är huvudmän för det regionala skogsprogrammet i Västerbottens län

Förord

Den här rapporten beskriver den skogliga livsmedelssektorn i Västerbotten och är skriven inom ramen för det regionala skogsprogrammet i Västerbottens län. Syftet är att rapporten ska ge en grundläggande beskrivning av

- Hur den skogliga livsmedelssektorn i Västerbottens bidrar till skogsprogrammets vision och mål
- Vilka möjligheter som finns att öka den skogliga livsmedelssektorns bidrag till skogsprogrammets vision och mål
- Vad som hindrar den skogliga livsmedelssektorn att bidra ytterligare till skogsprogrammets vision och mål

För att förenkla för dem som intervjuats så har vi omformulerat de ovanstående punkterna i fyra huvudfrågor:

1. Hur ser företags- och/eller organisationsstrukturen ut?
2. Vilka värden (monetära och icke-monetära) skapar den skogliga livsmedelssektorn i Västerbotten idag?
3. Vilka möjligheter ser ni att öka dessa värden?
4. Vad hindrar den skogliga livsmedelssektorn i Västerbotten från att skapa större värden jämfört med idag?

Innehållet i den här rapporten bygger på telefonintervjuer som journalisten Bertholof Brännström har gjort med personer som har stor kunskap om den skogliga livsmedelssektorn. De som intervjuats är: Anders Skum (Anders Skum Fjällvilt AB), Annelise Harnesk (Svamp i norr ek för), Christian Frelsöy (Hushållningssällskapet), Gun Lidestav (Rikare skog, SLU), Leif Alnersson (Inlandsmat), Lena Friborg (Region Västerbotten/Skogsprogrammet Västerbotten), Lena M Nilsson (Vaartoe, Umeå universitet), Matti Sarala (Polarica) och Roger Uddstål (RISE).

Ruth Holmqvist och Ulla Blomqvist har bidragit med värdefulla kompletteringar till version 2 av rapporten. Anders Esselin (Skogsprogrammet Västerbotten) har varit redaktör för rapporten.

Denna rapport, tillsammans med andra rapporterna som handlar om andra näringar/verksamheter med sin bas i den västerbottniska skogen, kommer att ligga till grund för en regional skogsstrategi samt för fortsatt dialog och arbete i så kallade utvecklingsområden, vars syfte är att diskutera och föreslå vägar framåt.

Vill du kommentera eller komplettera denna rapport? Skicka då ett mail till:

info@skogsprogramvasterbotten.se

Innehållsförteckning

Förord	2
1. Företag och organisationer	4
<i>Mål.....</i>	4
<i>Aktörer och sysselsättning.....</i>	4
<i>Jämställdhet</i>	4
<i>Samverkan</i>	5
<i>Forskning, utveckling, utbildning.....</i>	5
2. Värden som den skogliga livsmedelssektorn i Västerbotten skapar i dag	6
<i>Omsättning.....</i>	6
<i>Regional utveckling.....</i>	6
<i>Klimat- och miljönytta</i>	7
<i>Naturvärden</i>	7
<i>Hälsa och välbefinnande.....</i>	7
<i>Kulturella värden</i>	7
<i>Agenda 2030.....</i>	8
3. Möjligheter	9
<i>Ökad förädling av svamp, viltkött och renkött</i>	10
<i>Utveckling av andra livsmedel från skogen</i>	10
<i>Små producenter med unika produkter.....</i>	11
<i>Noder i råvarulandskapet</i>	11
<i>Förslag insatser och åtgärder</i>	11
4. Hinder och utmaningar	12
<i>Varierande tillgång på råvara</i>	12
<i>Tillgång till personal</i>	12
<i>Ökad förädling kräver hög kompetens</i>	12
<i>Hårda krav för renslakt.....</i>	13
<i>Motivation saknas för utvecklat företagande och förädling</i>	13
<i>Logistik och transportkostnader</i>	13
<i>Svårt nå ut till marknaden</i>	13
<i>Förändrad skattelagstiftning kan drabba bärindustrin</i>	14
<i>Övriga hinder och utmaningar.....</i>	14
<i>Förslag insatser och åtgärder</i>	14
Referenser	15

1. Företag och organisationer

Livsmedelsproduktionen med utgångspunkt i skogslandskapet omfattar allt från bär, svamp och andra växter, till kött från ren och vilt av olika slag. Här har vi också försökt överblicka hela kedjan – från råvaruhantering hos producent, via förädlingsleden till säljbar produkt hos konsument. Fisk från Västerbottens sjöar och vattendrag skulle naturligtvis också kunna räknas in i den skogliga livsmedelssektorn, men det har inte gjorts inom ramen för denna intervjustudie.

Ett av problemen när det gäller såväl uppskattningar av dagens livsmedelsproduktion från skogen som den framtida potentialen, är avsaknaden av statistik och fungerande branschorganisationer. Överhuvudtaget präglas detta temaområde av en mångfald av mestadels småskaliga aktörer som var och en ofta verkar relativt oberoende av varandra.

Mål

Något definierat, gemensamt mål för den skogliga livsmedelsbranschen i Västerbotten har inte gått att finna.

Aktörer och sysselsättning

Utan branschorganisation och med ytterst bristfällig statistik är det svårt att uppskatta hur många företag som är aktiva inom skoglig livsmedelsproduktion i länet, och därmed hur många som är sysselsatta inom sektorn. En grov gissning är att det rör sig om kanske så många som närmare hundra aktörer som producerar, förädlar eller säljer livsmedelsprodukter från det vilda. Nästan alla firmor och företag är extremt småskaliga och försörjer ofta inte ens entreprenören själv. Några få företag med fler än 15 anställda sticker ut, båda med säte i Lycksele:

- Danica Foods AB
- Polarica Skogsbärsinköps AB

Övriga företag i länet, verksamma inom sektorn, har endast några få eller inga anställda. De är också utspridda över hela Västerbotten med få tendenser till klusterbildning. Några av de något större listas här:

- Erik Söderlund Skog och Vilt AB (Lycksele)
- Nya Tärna Vilt AB (Tärnaby)
- Lapplands Viltprodukter AB (Vilhelmina)
- RenProdukter i Västerbotten AB (Kittelfjäll)
- Anders Skum Fjällvilt AB (Ammarnäs)
- Stekenjokk Ren AB (Klimpfjäll)
- Rusksele Rökeri ek för (Rusksele)
- Lappmarkens Vilt AB (Åsele)

(Jonasson och Persson 2018)

Jämställdhet

Inte heller här finns statistik och exakta siffror, i synnerhet inte när det gäller de oftast mycket småskaliga aktörerna. Om det exempelvis – som många säger – är fler kvinnor än män som plockar svamp och förädlar detta, är svårt att säga. Detsamma gäller hanteringen och den ganska begränsade förädlingen av vilda bär. Statistik saknas helt enkelt. Däremot råder det inget tvivel om att betydligt fler män än kvinnor aktivt deltar i produktionen av ren- och viltkött. De aktiva renskötarna är nästan

uteslutande män, och bland jägarna är kvinnorna klart underrepresenterade. Bland viltköttförädlarna är ojämställdheten något mindre uttalad, även om männen dominerar också här.

Samverkan

Som det verkar saknas ofta ett mer organiserat samarbete mellan olika led i produktionskedjan. Enstaka samverkansprojekt har genomförts de senaste årtiondena men några långvariga och utvecklade samarbeten har vi inte kunnat se. Undantag är t.ex. bärbranschen där råvaruproducenterna, bärföretagen som via bemanningsföretag anlitar exempelvis thailändska bärplockare, har långsiktiga avtal med grossistledet. Enskilda köttförädlare har också ofta långsiktiga samverkansavtal med såväl råvaruproducenter och slakterier som restauranger och butiker.

Forskning, utveckling, utbildning

Viss utbildning genomförs varje år om än i relativt liten skala. Det kan röra kurser i svamp- och bärförädling, styckningskurser, marknadsföring el dylikt. Innovation i värdekedjan skogsbär är i hög grad teknisk, t.ex. inom detektering och plockning. Nästa område för innovation är industriell förädling. Det bedrivs också relativt mycket forskning kring skogsbärens hälsoeffekter och på gröna processteknologier för utvinning av hälsosamma ämnen från bär, t.ex. vid Chalmers i Göteborg. Utveckling av effektivare teknik för t ex bärplockning och rensning pågår också, exempelvis vid RISE i Göteborg och i Uppsala.

2. Värden som den skogliga livsmedelssektorn i Västerbotten skapar i dag

Västerbottens län har en befolkning på drygt 270 000 invånare som varje år äter mat för mer än nio miljarder kronor. Värdet av primärproduktionen av livsmedel i länet, alltså den oförädlade råvaran, beräknas uppgå till drygt en miljard. Av detta produceras drygt en tredjedel på ytor som inte är jordbruksmark, t.ex. vilda bär, fisk, ren och vilt. Vilda bär och fisk står för 14 respektive 11 procent av råvaruvärdet i Västerbotten medan andelen är något mindre för viltkött och ren. Noterbart är ändå att det dominerande viltköttet, älg, står för ett lika högt produktionsvärde i råvaruledet som gris, lamm, kyckling, ägg och potatis gör tillsammans (Jonasson och Persson 2018).

Omsättning

Även här är den bristfälliga statistiken ett hinder för mer exakta uppskattningar av omsättning och avkastning. Dock finns mer eller mindre säkra uppgifter för delar av den skogliga livsmedelsproduktionen – framför allt från bärbranschen samt ren- och viltköttproduktionen.

Vilda bär

Produktionen av vilda bär i Västerbottens län uppskattas omsätta 190 miljoner kronor, varav det allra mesta – 160 miljoner – rör själva råvaran (Jonasson och Persson 2018).

Kött från ren och vilt

Produktionen av renkött i Västerbotten har sjunkit kraftigt det senaste året. Säsongen 2018/2019 slaktades enligt statistik från Sametinget bara 10 000 västerbottniska renar, jämfört med närmare 14 000 året dessförinnan (Sametingets webbplats, renslakt). Säsongen 2011/2012 slaktades hela 16 700 renar i Västerbotten. Enligt samebyarna beror detta på att rovdjuren tär hårt på rengrupporna och att renägarna därför håller igen slaktningen för att inte riskera tillväxten. Å andra sidan fick renägarna enligt siffror från Sametinget bättre betalt för köttet säsongen 2018/2019 jämfört med tidigare. Det totala produktionsvärdet av renköttet är ändå svårt att beräkna eftersom volym och pris varierar år efter år.

Enligt en RISE-rapport är värdet av producerat renkött i Norr- och Västerbotten i primärledet ca 80 miljoner kronor och i förädlingsledet ca 150 miljoner. Enligt en tidigare beräkning var värdet i primärledet för Västerbottens del mellan 40 och 50 miljoner kronor, inklusive det statliga prisstödet. Hur stort värdet i förädlingsledet är för länet, har inte gått att få fram. En uppskattning utifrån siffrorna för båda de nordliga länen ger vid handen en summa på runt 100 miljoner kronor. Det totala värdet av renköttproduktionen i länet skulle alltså uppgå till upp emot 150 miljoner kronor. Siffran är dock mycket osäker (Uddstål och Laurell 2018).

Produktionen av råvaran kött från vilt i länet värderas till 72 miljoner kronor, med ett förädlingsvärde på ytterligare 53 miljoner. Läger man till förädlingsvärdet som går vidare till charkprodukter uppskattas det totala produktionsvärdet för kött från vilt i länet till runt 140 miljoner kronor (Jonasson och Persson 2018).

Regional utveckling

Den skogliga livsmedelssektorn bidrar idag med många arbetstillfällen i länets landsbygder och bidrar på så sätt till att behålla en levande landsbygd. Potentialen att öka sysselsättningen inom den skogliga livsmedelssektorn bedöms också som stor.

Klimat- och miljönytta

Till skillnad från jordbrukssektorn, är sannolikt matproduktionen med utgångspunkt i den västerbottniska skogen, och tillvaratagandet av detta, den livsmedelsproduktion som allra minst påverkar miljö- och klimat. Själva tillväxten sker helt på naturens villkor – utan gödsling, bekämpningsmedel eller utfodring mer än i undantagsfall – och uttaget kräver ytterst få miljöpåverkande insatser. Viss transport krävs förstås, men med en framtida alltmer närlokaliserad förädling och konsumentmarknad skulle detta kunna minimeras till närmast försumbara nivåer.

Naturvärden

Varken renskötseln, jakten, fisket eller bär- och svampplockningen har någon större, negativ påverkan på naturen. Uttaget sker oftast i samklang med – eller snarare långt under – tillväxten och bör därför betraktas som hållbart. Studier visar att närhet till och tillgång till skog och natur är viktigt för att få en relation till denna. Detta gäller inte minst barn, där studier vid bland annat Högskolan i Gävle visar att barn som inte har känslomässiga band till naturen inte heller är benägna att skydda den (Sykes 2019).

Hälsa och välbefinnande

Såväl jakt och fiske, som bär- och svampplockning, genererar stora positiva värden hos dem som deltar i aktiviteterna. Att regelbundet vistas ute i naturen har på senare tid också i flera forskningsprojekt vetenskapligt visat sig ha hälsobefrämjande effekter. Detsamma gäller renskötseln där dock en färsk studie vid SLU i Alnarp visar på en tuff arbetsmiljö och relativt sett många arbetsskador (SLU 2019).

Skogsbär, framför allt blåbär, från norra Skandinavien räknas till de bästa och mest nyttiga i hela världen, med bevisat goda och hälsobefrämjande egenskaper. Blåbär innehåller exempelvis antioxidanter i form av antocyaniner och polyfenoler som har dokumenterade hälsoförstärkande effekter. Likaså har lingon i djurförsök gett positiva effekter på blodsocker, blodfetter och även lett till viktminskning.

Naturbetet bidrar till den goda smaken av renkött och det som gör köttet ekologiskt och klimatsmart. Renkött är ett nyttigt och hälsosamt kött som innehåller lite fett, mycket mineraler, omega-3 och vitaminer, bl.a. C-vitamin (SSR 2019).

Kulturella värden

Att ta tillvara det naturen bjuder på där man bor har i generationer varit både självklart och helt livsnödvärdigt. Många västerbottniska bosättningar är uteslutande och noggrant utvalda just på grund av vad den omgivande naturen kan ge, inte minst i form av mat. Ett fiskrikt vattendrag, en skog rik på småvilt och gräsvallar som kan ge bete åt kreatur har styrts var våra orter uppstått. Sedan bara någon generation tillbaka är det bland många – inte minst de urbant bosatta – inte längre lika naturligt att skörda det vilda i form av bär, svamp, fisk och vilt. Att väcka detta till liv, gärna redan i skollåldern, skulle kunna främja också de kulturella och immateriella värdena av den skogliga livsmedelsproduktionen.

Agenda 2030

FN:s 17 globala mål för hållbar utveckling bygger inte minst på en utvecklad, effektiv, giftfri och långsiktig, lokal livsmedelsförsörjning. Att ta tillvara och förädla de råvaror som den närliggande skogen och naturen ger, ligger helt i linje med detta.

3. Möjligheter

En utvecklad och regionalt förankrad bärförädlingsindustri

Möjligheterna att utveckla förädlingsgraden av bär från Västerbottens skogar är stor. Jämför man t.ex. med bärindustrin i vårt östra grannland Finland, skulle dagens omsättning utan vidare kunna mångdubblas med en medveten och organiserad förädlingsinsats. På grund av att västerbottniska skogsbär är mycket nyttiga så är de också mycket efterfrågade, t.ex. på den asiatiska marknaden.

Även om siffrorna är osäkra, uppskattar SLU den biologiska produktionen av skogsbär till mer än 500 000 ton per år i Sverige. Den största volymen svarar blåbär för, följt av lingon, kråkbär och hjortron. Alla dessa bär växer relativt rikligt också i Västerbotten. I länet beräknas den årliga råvaruproduktionen av vilda bär till ca 100 000 ton, alltså ungefär 20 procent av den nationella produktionen (Jonasson och Persson 2018). Av de ca 25 000 ton skogsbär som plockas kommersiellt i landet, beräknas runt 40 procent, ca 11 000 ton, hämtas från Västerbotten. Det motsvarar alltså drygt tio procent av tillgången (Jonasson och Persson 2018). Även om en del av de kvarvarande närmare 90 procenten plockas av länsbor för privat bruk, blir merparten av bären kvar i skogen. Här finns en stor och, tack vare allemansrätten, gratis tillgång till råvara med både ett högt marknadsvärde och bevisat goda hälsobefrämjande egenskaper.

Men knappast något av de plockade skogsbärens förädlas eller ens stannar i Västerbotten. Bärföretagen, som tar hit duktiga och arbetsvilliga utländska bärplockare, köper upp det mesta för omedelbar leverans till de stora grossisterna som samtliga finns utanför länet. Huvuddelen av de västerbottniska skogsbärens är alltså inte ens rensade och packade när de lämnar länet. En mer utvecklad och regionalt förankrad bärförädlingsindustri skulle flerdubbla värdet av de vilda bär som Västerbottens skogar och myrar bjuder på.

Ett exempel är det enda större förädlingsföretaget i länet, Danica Foods AB med säte i Lycksele och Vilhelmina. Danica tillverkar sylt och marmelad av exempelvis skogsbär från regionen. Det beräknade förädlingsvärdet av skogsbärens är 30 miljoner kronor per år, när råvaruvärdet dragits av (Jonasson och Persson 2018).

Även om det inte är lätt att hitta tillförlitlig statistik över produktionen, uppskattas värdet av de plockade västerbottniska vilda bärens till ca 180 miljoner kronor och värdet som rensad industriråvara till ca 380 miljoner (Uddstål och Laurell 2018). Men nästan inget av dessa stora ekonomiska värden stannar alltså i Västerbotten. Plockarna är oftast utländska och skattar i sina hemländer och råvaran fraktas ut ur länet för att förädlas på annat håll. Allt med sikte på den stora marknaden Asien. Det är också delvis där de plockade men utskeppade skogsbärens från länet, efter förädling till hälsodrycker, extraherade hälsosubstanser eller torkade produkter på annat håll, hamnar.

Om förädlingen i stället kunde ske i Västerbotten skulle pengarna stanna i regionen. Och det handlar om stora summor. I rapporten Skafferiet mellan kust och fjäll beräknas förädlingsvärdet på den råvara som i dag plockas i Västerbotten uppgå till 300–400 miljoner kronor, kanske ända upp till 500 miljoner. Om man dessutom ser till bärtilgången i länet är det troligtvis möjligt att dubblera dagens råvaruvolymer. I dag plockas som nämnts endast drygt tio procent av skogsbärens, och detta skulle utan större investeringar i ny teknik kunna öka till det dubbla.

Med detta antagande och en utvecklad förädling enligt ovan, skulle förädlingsvärdet för de vilda bärens kunna uppgå till 600–800 miljoner kronor, kanske ännu mer. Beräkningar visar att förädlingsvärdet av våra skogsbär i norr skulle kunna öka från 180 miljoner kronor till kanske en miljard kronor (Uddstål och Laurell 2018).

Ökad förädling av svamp, viltkött och renkött

Svamp

Även när det gäller ätliga och attraktiva matsvampar är tillgången relativt riklig i Västerbottens natur. Här finns dock ännu mindre utvecklad infrastruktur än på bärsidan. Någon mer omfattande import av utländsk arbetskraft finns inte och i princip plockas all svamp som säljs av västerbottningar. Nästan allt säljs som färsk råvara eller lätt förädlad i torkad eller förvälld form. Via den ekonomiska föreningen Svamp i norr har viss utvecklingsverksamhet bedrivits, men fortfarande på en relativt låg förädlingsnivå. Här finns troligtvis en potential att ta tillvara, som skulle kunna öka värdet av svamp i de västerbottniska skogarna. Liksom när det gäller de vilda bären handlar det framför allt om mer samverkan mellan råvaruproducenter, förädlings- och försäljningsled.

Viltkött

Älg är det i särklass dominerande viltet i Västerbotten sett till köttproduktion och värde. 2015 fälldes 11 500 älgar i länet, 1 900 rådjur och 100 kronhjortar. Det sammanlagda värdet i uppköparledet beräknades till 72 miljoner kronor. Det finns flera EU-godkända anläggningar i Västerbotten som styckar och förädlar viltkött, även ren. 2015 beräknades förädlingsvärdet till 53 miljoner kronor. Läger man till förädlingsvärdet av det som går vidare till charkprodukter får man ett sammanlagt värde av viltköttet på 140 miljoner (Jonasson och Persson 2018). Uppskattningsvis stannar det mesta av viltköttet också i Västerbotten, i första hand hos jägarna själva och deras familjer och vänner. Eftersom älgstammen ska hållas på en relativt konstant nivå, eller minska, är potentialen att öka mängden råvara begränsad. Till största delen får nog potentialen anses vara utnyttjad redan i dag, även om mer av råvaran givetvis skulle kunna förädlas.

Renkött

Av landets runt 250 000 renar finns ungefär 50 000 i Västerbottens län. Även om antalet slaktdjur har minskat ganska kraftigt de senaste åren – enligt samebyarna i första hand p.g.a. fler rovdjursdödade renar – uppgick slaktvärdet i länet 2016/17 till ca 30 miljoner kronor. Till detta kommer ett prisstöd på ca 16 miljoner, alltså totalt 46 miljoner kronor (Jonasson och Persson 2018).

Liksom när det gäller älgköttet är potentialen att höja produktionsvärdet av ren begränsad. Tillgången på råvara avgörs av regleringar, rovdjurstryck, tillgång på bete och annat som renägaren inte själv förfogar över. Dock finns en viss möjlighet till högre grad av vidareförädling för att på så sätt höja värdet på renkött från Västerbotten. Efter förädling säljs det mesta av renköttet till restauranger, butiker och andra utanför länet.

Utveckling av andra livsmedel från skogen

I Finland är Non-Wood-Forest-Products (NWFPs) redan ett vedertaget begrepp. Det handlar om produkter som har sitt ursprung i det som växer i skogen, men inte hör till produktområdet timmer och massaved. Gröna biodrivmedel och livsmedel som vilda bär och svamp är NWFPs, men det finns mycket mer att hämta. Några exempel:

- honung där skogens blommande växter som exempelvis ljung dominerar
- smak- och aromämnen, utvunna ur skogsbären
- björksav

En hel del av detta kommer att utvecklas i det fleråriga projektet Rikare skog. Det är ett Interreg/Bothnia Atlantica-projekt där svenska SLU och Skogsstyrelsen samarbetar med finska Skogscentralen och Ruraliainstitutet tillsammans med Region Västerbotten, Västernorrland och Österbotten.

Små producenter med unika produkter

Det finns en stor potential och styrka i de små producenterna, de som gör unika produkter med mycket lokal förankring. Många kunder/återförsäljare vill ha det unika, speciella, hantverksmässiga hemmagjorda.

Noder i råvarulandskapet

Ett ökad utnyttjande av de skogliga livsmedelsråvarorna och större förädlingsgrad på plats i Västerbotten, skulle gynna länets landsbygd – inte minst inlandet – där mycket av råvarorna finns. För att minska transportbehoven och klimatnegativa utsläpp, bör den utrymmeskrävande råvaran lagras och förädlas så nära ursprunget som möjligt.

Förslag insatser och åtgärder

- Koppla ihop matupplevelser med naturupplevelser.
- Ökad förädlingsgrad i länet.
- Nya förädlingsindustrier i länet.
- Utveckling av rationell plockningsteknik för bär.
- Utveckling av nya bärbaserade produkter för inhemsk marknad och export.
- Direktförsäljning av renkött till butik och konsument.
- Ökad produktutveckling av renkött och andra delar av renen.
- Ökad hållbarheten av renkött genom förbättrad teknik.
- Mer samarbete och nätverksbyggande i alla led och utvecklade samarbeten med internationella partners, samt samverkan för ökad träffsäkerhet kring marknadsföring och sälj.
- Tydligare samhällelig satsning på livsmedelsproduktion och förädling från skogen, också i praktiken.
- Mer stöd till entreprenörer och eldsjälar.
- Samhälleligt stöd till forskning och utveckling kring produkter och förädling.
- Samhälleligt stöd för effektivare transporter och smidigare logistik.
- Samhälleligt stöd till investeringar i teknik och anläggningar.
- Anläggningar för förädling bör byggas upp som noder i råvarulandskapet.
- Förenklade och gärna samordnade rutiner kring regelverk som rör livsmedelshantering för småföretagare.

4. Hinder och utmaningar

Varierande tillgång på råvara

Tillgången på råvara, när det gäller olika livsmedel från skogen, varierar mellan år. Vissa år finns gott om bär, andra är det sämre med tillgången. När det gäller kött från ren och vilt är råvarutillgången mer begränsad och beräknas framöver ligga kvar på ungefär samma nivå som i dag.

Tillgång till personal

Sedan många år plockas i stort sett alla skogsbär för kommersiell hantering av utländsk arbetskraft. Detta är ett relativt väl organiserat och fungerade system, men begränsar samtidigt antalet plockare. De som betalar stora summor för att åka från Thailand till norra Sverige bör slippa trängsel och konkurrens på bärmarkerna för att kunna plocka tillräckligt med bär för att göra en förtjänst. Denna i och för sig sunda inställning leder till att det mesta av Västerbottens attraktiva vilda bär blir kvar i skogen. Att den gamla plockningstradition som länge funnits bland de fast boende, ska komma tillbaka, är inte sannolikt. Men ett visst ökat intresse – och kunskap – om bärens hälso nytta skulle kunna nås med rätt insatser.

Ett förslag är exempelvis att låta yngre skolelever plocka blåbär och lingon till skolrestaurangen. Detta var en modell som tidigare var vanlig i landets skolor. I samband med friluftsdagen i bärskogen kan förslagsvis lektioner hållas där bärens nyttoegenskaper lärs ut. Som en bonus gör man därtill stor miljönytta genom att man tar tillvara lokala råvaror utan negativ klimatpåverkan. En effekt av ett sådant inslag i skollåden skulle kunna vara en ökad kunskap om, och intresse för, naturens skafferier. På sikt kanske det också leder till att fler västerbottningar plockar bär och svamp i skogarna.

När det gäller renskötseln är behovet av personal i stort sett konstant. Eftersom all slakt sker i EU-godkända slakterier ställs också krav på utbildning och kompetens. Liksom när det gäller annan slakt finns en ständig brist på kompetenta slaktare och styckare. Detta är ett större problem som också hanteras exempelvis i den framtida livsmedelsstrategin för Västerbotten (Fernerud 2019). För hanteringen av vilt som älg och rådjur är kraven oftast lägre, eftersom nästan allt viltkött används privat.

Ökad förädling kräver hög kompetens

En högre förädlingsgrad i länet ställer krav på hög kompetens inom både tekniska, gastronomiska och kommunikationsinriktade områden. Inom skogsbärssektorn behövs, som tidigare nämnts, kunskaper om plocknings- och rensningsteknik, detektering av bär förekomster, ny processteknik och bättre kunskap om bärens hälsoeffekter. Mycket av denna kunskap finns redan – på andra håll i Sverige och världen. För att utveckla detta i Västerbotten krävs samverkan mellan både företag, akademi och det övriga samhället. Idag är kopplingen mellan skogliga livsmedelssektorn i Västerbotten och regional forskning och innovation mycket svag.

Eftersom många av de skogliga livsmedelsföretagen är små och utspridda är det av stor vikt att bygga upp ett regionalt nätverk, ett slags kompetensutvecklingsnav, med en ansvarig projektledare. Detta nätverk bör dock kopplas till det nationella livsmedelsnätverket eftersom mycket kunskap redan finns i södra Sverige. Många små livsmedelsproducenter i länet tvingas också lägga mycket tid och pengar på regelstyrningen. Det handlar om livsmedelshygien, livsmedelsprocesser och liknande, som styrs av ett omfattande regelverk. Här skulle ovanstående nätverk kunna bistå och underlätta, både

genom att ta fram en förenklad hanteringsmodell och stödjande kompetens och hjälp till det lilla företaget.

Hårda krav för renslakt

Ett specifikt problem när det gäller hanteringen av renkött, är livsmedelsverkets syn på renen som tamdjur. Detta innebär att renarna måste slaktas i fasta anläggningar av vilka det inte finns några alls i det västerbottniska inlandet. Det innebär också hårda krav, exempelvis att slaktdatum och tid på slakteri måste bestämmas minst 30 dagar i förväg. Eftersom möjligheterna att samla renarna är helt beroende av väder och yttre förhållanden, ställer detta till med stora problem för renägare och renköttförädlare i inlandet. Ett önskemål vore att jämställa renen med vilt, exempelvis älg, som kan slaktas på plats i mobila slakterier. Veterinärbesiktningen av vilt sker efter slakt och på de upphängda kropparna.

Motivation saknas för utvecklat företagande och förädling

En viktig aspekt för utveckling av den västerbottniska skogliga livsmedelsproduktionen är stimulerande av nyföretagande – hela vägen från råvaruproducent till de konsumentnära institutionerna som butiker och restauranger. Här kan regionens inkubatorer och kuvöser spela en viktig roll. För att de befintliga aktörerna inom sektorn ska ha nytta av detta, behöver inkubatorerna komplettera sin kunskap och sina nätverk med just livsmedelstekniska aktörer. Dessa finns framför allt i södra Sverige och i Finland, men också på andra håll i världen. En utmaning är att försöka få de svenska skogsbärsföretagen med på tåget. I dag är bärföretagen i praktiken grossister som i stort sett bara levererar råvara till sina kunder. Dessa är bärförädlingsföretag och eftersom grossisterna redan tjänar pengar på sin verksamhet saknas motiv att utveckla egen förädling, i konkurrens med sina kunder.

Logistik och transportkostnader

En flaskhals för många av de småskaliga livsmedelsproducenterna i framför allt inlandet är logistiken och kostnaderna kring frakt. Flera av de småföretagare som intervjuats i denna rapport pekar ut logistikproblemen som det som kan stjälpa allt. När en leverans av färska produkter tar flera dagar och själva frakten kostar lika mycket eller mer än den sålda produkten, faller ofta hela affären – både för kund och säljare. Många småskaliga livsmedelsproducenter i inlandet menar att samhället måste ta ansvar när det gäller transportlogistiken. Här krävs under alla omständigheter hög grad av samverkan. En mer samordnad och effektiv transportmodell ligger också i linje med regionens och landets klimatambitioner.

Svårt nå ut till marknaden

Det finns onekligen en stor marknad för såväl råvaror som förädlade livsmedelsprodukter från Västerbottens skogar. Råvarorna är av hög kvalitet och inte sällan unika, och hamnar därför ofta i segmentet delikatesser eller säljs som lyxigare gourmetmat. Men många småskaliga producenter upplever att de har svårt att nå ut till marknaden eftersom de saknar möjlighet eller kompetens för att undersöka var kunderna finns. Här behövs ett kompetent och regionalt eller branschdrivet stöd.

Att sälja råvara eller lätt förädlade produkter via butik ställer dessutom stora krav på allt från livsmedelshygien, regelbundna kontroller, innehållsdeklarationer och ibland krav på dyra certifieringar. En till synes relativt enkel sak som etikettens utseende och innehållsdeklaration kan avsevärt krångla till och fördyra hanteringen för den lilla livsmedelsföretagaren. Många av de mer

småskaliga producenterna föredrar därför direkta kundkontakter, t.ex. Bondens marknad eller andra marknader. De nu framväxande s.k. Reko-ringarna där livsmedelsproducenter säljer direkt till konsument, lockar också många. Det innebär inte bara en kortare väg till kund utan dyra mellanhänder, utan också att många av de regelstyrda momenten som nämnts ovan, kan läggas åt sidan.

Förändrad skattelagstiftning kan drabba bärindustrin

Framför allt inom bärindustrin finns en oro över ett regeringsförslag om ändrad skattelagstiftning. Det handlar om bestämmelserna om ett ekonomiskt arbetsgivarbegrepp och beskattning och betalning av skatt vid tillfälligt arbete i Sverige, som, om riksdagen så beslutar, träder i kraft den 1 januari 2021. Denna nya beskattning gäller gästarbetare från tredje land, alltså utanför EU, och skulle i bärindustrins fall beröra alla de tusentals thailändska bärplockare som varje sommar hyrs ut av bemanningsföretag. Eftersom bärplockarna arbetar i Sverige mer än de 30 dagar lagförslaget sätter som nedre gräns, innebär det att de också ska betala inkomstskatt i Sverige. Något de hittills inte behövt. Enligt bärbranschen skulle detta innebära en 50-procentig fördyring av svensk skogsbärråvara, något som ytterligare skulle försämra det svenska konkurrensläget gentemot skogsbär från länder i Östeuropa.

Övriga hinder och utmaningar

- Låg exportmognad
- Fortsatt avfolkning av landsbygden
- Brist på ungdomar inom livsmedelsområdet
- Klimatförändringar
- Brist på kockar

Förslag insatser och åtgärder

- Mer information om skogsbärens hälso nytta.
- Låt yngre skolelever plocka blåbär och lingon till skolrestaurangen. Detta var en modell som tidigare var vanlig i landets skolor. I samband med friluftsdag i bärskogen kan förslagsvis lektioner hållas där bärens nyttoegenskaper lärs ut.
- Bättre samverkan mellan företag, akademi och det övriga samhället för att utveckla kunskaper om plocknings- och rensningsteknik för bär, detektering av bär förekomster, ny processteknik och bättre kunskap om bärens hälsoeffekter.
- Bygg upp ett regionalt nätverk, ett slags kompetensutvecklingsnav, med en ansvarig projektledare. Nätverk bör kopplas till det nationella livsmedelsnätverket.
- Jämställa renen med vilt, exempelvis älg, som kan slaktas på plats i mobila slakterier.
- Stimulera nyföretagande – hela vägen från råvaruproducent till de konsumentnära institutionerna som butiker och restauranger.
- Samhället måste ta ansvar när det gäller transportlogistiken för skogens livsmedel. En mer samordnad och effektiv transportmodell ligger också i linje med regionens och landets klimatambitioner.
- Utveckla ett kompetent och regionalt eller branschdrivet stöd för småskaliga producenter att nå ut till marknaden.

Referenser

Jonasson och Persson 2018. Skafferiet mellan kust och fjäll. Livsmedelsproduktion i Västerbottens län

- <http://vasterbottensmat.info/wp-content/uploads/2018/05/Rapport-Skafferiet-mellan-kust-och-fj%C3%A4ll.pdf>

Fernerud, Stina 2019. Småskalig livsmedelsproduktion och försäljningsvägar. Underlag till Västerbottens livsmedelsstrategi

- <http://vasterbottensmat.info/wp-content/uploads/2019/04/Sm%C3%A5skalig-livsmedelsproduktion-och-f%C3%B6rs%C3%A4ljningsv%C3%A4gar-1.pdf>

Sametingets webbplats, renslakt

- <https://www.sametinget.se/statistik/renslakt>

SLU 2019. Arbetsmiljö, hälsa och säkerhet bland renskötare i svenska Sapmi

- <https://www.slu.se/institutioner/arbetsvetenskap-ekonomi-miljopsykologi/arbetsvetenskap/var-forskning/pagaende-projekt/arbetsmiljo-halsa-och-sakerhet-bland-renskotare/>

SSR (2019). Ett regionalt skogsprogram för Jämtlands län; Skogens värde för renskötseln och Renens värde för Jämtlands län. Svenska Samernas Riksförbund

- <https://www.lansstyrelsen.se/download/18.35db062616a5352a22a233f9/1560497385396/Skogens%20värde%20för%20renskötseln%20och%20Renens%20värde%20för%20Jämtlands%20län,%20Svenska%20Samernas%20Riksförbund.pdf>

Sykes, Abigail 2019. Så får barn bäst kontakt med naturen. Extrakt

- https://www.extrakt.se/sa-far-barn-bast-kontakt-med-naturen/?utm_source=nyhetsbrev&utm_medium=email&utm_campaign=november&utm_campaign=unspecified&utm_content=unspecified&utm_medium=email&utm_source=apsis

Uddstål och Laurell 2018. Innovation i livsmedelskedjan i Norr- och Västerbotten

Övriga källor

Lapland a Culinary Region, kursutbud för matproducenter ht-2019

- <https://laplandculinary.com/>

Nära mat – Norrbottens livsmedelsstrategi, 2017

- <https://www.norrbottenskommuner.se/media/1461/norrbottens-livsmedelsstrategi-nara-mat-rapport.pdf>

Västerbottens livsmedelsstrategi – Fokusområde Transporter och logistik

- <http://vasterbottensmat.info/wp-content/uploads/2019/04/Livsm-Transport-o-logistik.pdf>

Västerbottens livsmedelsstrategi – Fokusområde Utbildning och kompetensförsörjning

- http://vasterbottensmat.info/wp-content/uploads/2019/04/Inspel-fokusomr%C3%A5de-Utbildning-och-kompetensf%C3%B6rs%C3%B6rjning_slutgiltig.pdf