

Landbruks- og matdepartementet  
Postboks 8007 Dep  
0030 OSLO

Vår saksbehandler  
Camilla Sæbjørnsen

Vår dato: 02.05.24  
Deres dato: 22.03.24

Deres ref: 24/684

## Innspill fra Norsk Gardsost - Oppskrift for mer lokalmat og drikke

### 1. Hva er utfordringene for lokalmatnæringa i dag, og hva skal til for å få en positiv utvikling framover?

#### ***Mangel på nødvendig kompetanse i vår bransje***

Norsk Gardsost ser et stort behov for å styrke sin kapasitet for å besvare løpende henvendelser, veilede og gjennomføre kurs mot målgruppen. For vår bransje ser vi det nødvendig med nasjonal ysterådgiver som kan hjelpe ystere fra hele landet, for å se helhetlig på behovene. Dette finnes ikke i dag.

Kursene som finnes i dag innen marked er ikke omfattende nok og ysterne får ikke nok kunnskap om markedsføring og driftseffektivitet. Også innen ysteteknologi er det behov for mer dybdekompetanse enn vi har i Norge. I dag importerer vi mye kompetanse fra utlandet.

#### Fagområder vi må jobbe mer med:

- ☐ Ystehåndverket er uløseleg knyttet til marked og salg. Vi mangler fagpersoner med kombinert kunnskap om ysteteknologi og marked.
- ☐ Det er behov for å overføre kunnskap fra eksisterende fagpersoner, som er venta å trappe ned aktiviteten de neste årene.
- ☐ Kompetansenettverket har i dag ikke nok fagpersoner til å gi den rådgivningen og de kursene som er etterspurt rundt om i landet.
- ☐ Det trengs ressurser og kompetanse til å gjennomføre forskningsprosjekt for å tilrettelegge for mattryggleik og utvikle næringa videre. Kompetent personell trengs òg for å nyttiggjøre seg og utveksle kunnskap i det europeiske nettverket for gards og handverksysteri - FACE Network. Gjennom denne kanalen har vi, om vi har kapasitet, mulighet til å påvirke rammevilkår som kommer fra EU.

## **Studiet Handverksysting - verdiskapning i mjølkeforedling må gjennomføres hvert år**

Studiet i videreforedling av melk er helt prekær å få på plass hvert år! Fagskolen Vestland har ikke prioritert nytt kull i 2024, og dermed står det mange studenter som venter på plass. Det har vært dobbelt så mange søkere som plasser siden oppstart i 2022, og ysteriene/meieriene venter på kompetansen som kommer ut fra studiet. Gjennomføring hvert år må på plass. Dette er utvilsomt det viktigste kompetansetiltaket i sektoren vår fordi produsentene trenger dybdekompetanse.

### ***Skape økonomiske bærekraftige virksomheter***

Siden starten på lokalmatbølgen på 90 tallet er det skapt veldig mange gode produkter som er blitt borte igjen fra markedet fordi produsentene har lagt ned virksomheten.

Utviklingsmidlene som er brukt på disse produsentene har gitt kun kortvarige effekter.

Mange produsenter er drevet av idealisme og entusiasme, men uten normal betaling for arbeidet som legges ned så blir det ikke varige virksomheter. Bare innen Rørosmat er det borti 20 produsenter som har vært aktive en periode, men nå lagt ned virksomheten. Skal man bygge varige virksomheter innen lokalmat så må produksjonen opp på et høyere nivå enn det man kan produsere uten ansatte. Og det må utvikles virksomheter som ikke er helt avhengige av enkeltpersoner.

Det er lansert et tilskudd til de med over 5 millioner i omsetning, men det er stort behov for et støtteprogram for også de som har omsetning under 5 millioner, spesielt i vår bransje. Det kan være økonomisk bærekraft også uten ansatte, men lønnsomhet er viktig. For å få til løft må vi ha med alle - fra de som kun yster på setra til de som er i alle tre dagligvare + HoReCa.

### ***Nytt tilskudd til lokal melkeforedling***

Grensa på 500 000 liter foredlet mjølk for å bli med i prisutjamningsordninga utelukker alle gårdsysterier fra å få ta del i ordninga. Vi ser at det kan være vanskelig å endre PU ordninga. Vi foreslår derfor at det opprettes en egen ordning med støtte minst på linje med PU ordninga for de som foredler mindre enn 500 000 liter pr år. Dvs et tilskudd på minst kr 1,39 pr liter foredlet mjølk kjøpt direkte fra produsent, og kr 0,53 pr liter mjølk levert fra Tine.

## **2. Hvordan kan man sikre forbrukerne i hele landet tilgang til lokal mat og drikke?**

Det er viktig med gode rammevilkår for lokalmatproduksjon som sikrer flere produsenter, og sikre forbrukerne tilgang på lokalmat.

### ***Offentlig innkjøp - minst 10 %***

Det offentlige må gå foran i bruk av lokalmat. Det er dessverre så langt fra tilfelle. En særdeles firkantet praktisering av innkjøpsreglementet og lite bruk av de rette kriterier ved utlysning av anbud på innkjøp av mat er et effektivt hinder for bruk av lokalmat i institusjoner, kantiner osv. Det må innføres regler om utforming av anbud med vektlegging av bl a miljø, kort transport, en minimumsandel med lokalmat og ikke bare pris.

### ***Tilgang på innkjøpskonstellasjoner***

Se på hvordan produsentene kan organisere seg for å komme i posisjon til å bli et alternativ i store innkjøpskonstellasjoner, som Nores, konsumgruppen osv.

### ***Frakttilskudd fra produsent til kunde (Rørosmat, Gudbrandsdalsmat og andre).***

Bærekraftige lokalmatprodusenter er avhengige av salg langt utover lokalmiljøet for å få nok volum til en økonomisk bærekraftig produksjon. Det er ikke mulig å administrere verken for den enkelte produsent eller kjøper. Det må et samarbeid til, på produsentnivå.

Vi mener at et frakttilskudd for produsenteide lokalmatnettverk er en god løsning, og en bedre og mer effektiv anvendelse av midler enn en del av prosjektmidlene som gis til etablering av nettverk. Lokalmat utgjør alltid mindre volum per forsendelse enn volumprodukt fra industrien, og fraktkostnadene blir da vesentlig høyere pr kg. Et frakttilskudd på f.eks. 50 % av kostnadene for lokalmatnettverk vil gi et incitament til etablerte produsenter til å bli med i fellesskapet og derved legge grunnlaget for økonomisk drivverdige lokalmatsammenslutninger.

Vi støtter TINE sitt initiativ SmakMerNorge, som frakter lokalmat til alle Norges hjørner.

## **3. Hvordan kan virkemiddelapparatet innrettes for å støtte opp under omsetningsmålet?**

Stiftelsen Norsk Mat har en definisjon på lokalmat, men den er mangelfull. Vi må tydeliggjøre definisjonen, og ta for oss håndverk, råvarenes opprinnelse og eierskap. Hva ligger i lokalmatbegrepet?

### **Mattilsynet må få en lokalmatkontakt**

Overordnet lokalmatkontakt i Mattilsynet er helt nødvendig for å bistå de som jobber med bransjeretningslinjer for de ulike bransjene innenfor lokalmat. Det må bli en liten gruppe i Mattilsynet sentralt som er øremerket overordnet arbeid med lokalmatprodusenter/håndverksysterier.

### ***Utviklingsprogrammet - For å sikre våre medlemmer sine interesser så ønsker Norsk Gardsost å sitte i styringsgruppa.***

I protokollen for JBO 2023 står det:

“Avtalepartene er enig om å etablere en ny modell for et rådgivende utvalg/strategisk gruppe for Utviklingsprogrammet, som styrker forankringen av programmet i næringen og på politisk nivå nasjonalt og regionalt. Gruppen møtes to ganger årlig. Den strategiske gruppen skal bestå av:

- Politisk nivå i Landbruks- og matdepartementet (leder av gruppen)
- Ledere i faglagene i jordbruket og reindriften
- Politisk nivå i fylkeskommunen
- Administrerende direktør i Innovasjon Norge

- Andre aktører kan trekkes inn ved behov.

I tillegg bør det legges til rette for at gruppen får innspill fra relevante næringsaktører og interesseorganisasjoner. Avtalepartene vedtar et mandat for den strategiske gruppen i etterkant av årets jordbruksoppgjør.”

Det er ikke vedtatt noe mandat, og vi mener at Norsk Gardsost skal sitte i styringsgruppen. Vi sitter på kunnskapen om behovet til vår bransje. Vi mener at sammensetningen i gruppa ikke er god nok fordi disse personene ikke sitter på spisskompetanse på produsentenes behov. Interesseorganisasjoner må aktivt kunne gi innspill, kanskje i en form for rådgivningsgruppe. Vi ønsker at utviklingsprogrammet blir relansert og gjennomgått.

### ***Kompetansenettverket for Lokalmat - Må se på organiseringen***

Norsk Gardsost har et godt samarbeid med Kompetansenettverket for lokalmat om bruk av fagpersoner i både besøksordning og kurssammenheng. Når det er sagt ser vi at organiseringen med fordel kan bli litt mer strategisk.

Kompetansenettverket for lokalmat er delt i fem regioner. De tilbyr kurs på ulike nivå, og besøksordning. Kursene i ysting har vært fulltregnet i mer eller mindre hele Kompetansenettverkets historie. Vi forstår det slik at kompetansenettverkene nå har en større etterspørsel etter kurs, enn de har fagfolk til å gjennomføre.

Kompetansenettverkene har ikke mandat til å jobbe tverrfaglig med matfaglig, markedsmessig og forretningsmessig rådgivning. Dette er en stor svakhet ved rådgivningsapparatet.

Rådgivningstjenesten knyttet til kompetansenettverket vi er ikke utvidet, trass i at bransjen har hatt stor vekst de siste årene. Samtidig har flere av de etablerte ysteriene utvidet virksomheten sin og etterspør mer avansert rådgivning. Besøksordninga er i dag underfinansiert og underbemannet i forhold til behov.

### ***Virkemiddelapparatet må vurderes - flere midler***

Økt tilskudd til markedsføring av lokalmat, gjerne holdningskampanjer ut mot forbrukere

Gjennom ulike tilskuddsordninger prioritere virksomheter innen hotell og reiseliv som forplikter seg til økt bruk av lokalmat. Særlig innen de store hotellkjedene er det veldig mye å gå på med bruk og promotering av lokalmat. En mer aktiv bruk av lokalmat her vil være av stor betydning for å bygge Norge som reiselivsdestinasjon internasjonalt. Vi må lære produsenter og næringsliv å spille hverandre gode!

Risikokapital - produsentene må ha tilgang til finansiering, som hjelper dem til å utvikle sin bedrift og tør å satse på innovative løsninger.

### **Samarbeid om produksjon**

Kommuner, fylker og sentrale myndigheter har i mange år arbeidet for å få til samarbeid mellom lokalmatprodusentene om salg. Vi mener det er viktig for lokalmatnæringas framtid at det også utvikles samarbeid om produksjon. Før industrialiseringen av meieribruket begynte, var det et samvirkemeieri i nesten alle bygder. Nå er det tid for å tenke i de baner igjen. Om de mindre produsentene i ei bygd kan gå sammen og danne et felles foredlingsselskap som kan jobbe med foredling av både kjøtt, melk og andre aktuelle råvarer, så vil det kunne skapes solide selskaper som består over tid. Da kan det ansettes folk i ulike funksjoner, og det hele blir uavhengig av enkeltpersoner.

## **Toll**

Utenlandske spesialoster har en alt for stor andel av ostemarkedet i Norge. Det finner en mengde norske oster som minst like bra. Her må toll brukes mer aktivt for å gjøre norske oster mer konkurransedyktig.

Ørje, 03.05.24

Camilla Sæbjørnsen // Norsk Gardsost // Mob: 41433510