

Näringsliv och samhällsbyggnad  
Dag Hartman  
Tfn: 070-6607303  
E-post: dag.hartman@regionjh.se

2021-11-26

RUN/40/2021

# Uppföljningsrapport Uppföljning av arbetet med den regionala mat- och livsmedelsstrategin 2021–2022<sup>1</sup>

Även under 2021 har många av de planerade aktiviteterna<sup>2</sup> genomförts antingen genom partnerskapet direkt eller av olika aktörer med koppling till partnerskapet.

## 1. Bärkraftigt företagande

- Företagen inom hela matens värdekedja är lönsamma, konkurrenskraftiga och utvecklar sin verksamhet
- Livsmedelsproduktionen i länet har ökat både i värde och volym och med hänsyn till effekter på och förändringar i klimat och biologisk mångfald
- Livsmedelsproduktionens förädlingsgrad inom länet har ökat i värde

### **Insatsområde 1: Tillämpa regler och villkor så en konkurrenskraftig och säker livsmedelsproduktion kan bedrivas**

- Det projekt som ansökts medel om gällande att gå från strategi till handling är sjösatt med LRF som projektägare och Torsta AB och Hushållningssällskapet Jämtland som samverkansaktörer. Projektet besöker under hösten 2021 samtliga kommuner i länet och diskuterar, lyfter och involverar de kommunala perspektiven i det regionala mat- och livsmedelsarbetet. Det övergripande målet är att hitta en långsiktigt hållbar organisation och arbetsform för det operativa arbetet med den handlingsplan som är kopplad till den regionala mat- och livsmedelsstrategin. I det arbetet ingår att följa upp såväl handlingsplan som strategi med relevanta indikatorer och utifrån det föreslå prioriteringar för partnerskapet.
- Mycket av arbetet under året har inkluderat att bädda för en bra jordbrukspolitik och regionalpolitik med anledning av den nya programperioden. Detta kopplar även an till arbetet med Smart Specialisering inom vilket flera av Partnerskapets aktörer är involverade.
- LRF driver projektet på nationell nivå Mer mat- fler jobb som erbjudit företagsanalyser och kompetensutveckling.
- I Härjedalen drivs projekt Härjedalsmat med LRF som projektägare. Härjedalsmat är ett samarbete mellan LRF, Härjedalens kommun och Region Jämtland Härjedalen. Projektet samlar Härjedalens småskaliga matproducenter och dess intressenter (såsom restaurangnäringen) och bygger en gemensam plattform för att tackla gemensamma problem. Projektet pågår under två år och

<sup>1</sup> [Regional mat- och livsmedelsstrategi i Jämtland Härjedalen \(RUN/294/2017\)](#)

<sup>2</sup> [Handlingsplan 2021-2022 \(RUN/36/2020\)](#)

målsättningen är:

1. En livskraftig, väl fungerande matproducent/intressent-plattform med fokus på småskalig, traditionell matproduktion existerar i Härjedalen. En hållbar organisations- och finansieringsmodell finns.
2. Ett gemensamt utarbetat aktivitetsprogram för plattformen finns.
3. Under projektperioden arrangeras 10 kunskap- och inspirationsseminarier samt 8 workshops.
4. En kartläggning är klar och påvisar behov och möjligheter för det småskaliga mathantverket och den traditionella småskaliga matkulturen i Härjedalen

Projektet har genomfört kartläggningen som varit grunden till det seminarieprogram som pågår. Det finns ett stort intresse för att titta på möjligheterna till slakt av nöt och lamm i Härjedalen, här tittas på möjligheterna för finansiering av en förstudie. En arbetsgrupp av matintressenter har beslutat att bilda en ideell förening – Härjedalsmat.

### **Insatsområde 2: Klimatanpassa och säkra förutsättningar för produktion**

- Projektet från strategi till handling har genomfört en större konferens, en så kallad Framtidskonferens där samtliga områden i strategin kopplades an till. Vid denna konferens som ägde rum i oktober 2021 inbjöds bland annat Nära Mat, ett kreativt exempel från Norrbotten på hur arbetet med den regionala livsmedelsstrategin kan göras. Deltog gjorde även från länet en mjölkproducent som lämnade sina perspektiv på vad som behövs för ökad och stärkt produktion.
- Länsstyrelsen har beställt en klimatanalys av SLU och involverar näringen i arbetet. Uppdraget omfattar en analys av sammanfattande rapport med fokus på hur näringsutövare i Jämtlands läns arbetar med livsmedels- och spannmålsproduktion i ett framtida klimat. Rapporten ska belysa både klimatrisker och möjligheter, ekonomiska perspektiv samt beakta hur politiska beslut bör utformas för att gynna en jämtländsk produktion av spannmål, foder, kött- och fiskprodukter. Detta ska sedan sammankopplas till hur den jämtländska produktionen kan stärka och bidra till; den biologiska mångfalden, ekosystemtjänster, det svenska civilförsvaret, landsbygdsutveckling, den regionala utvecklingen och den övergripande resiliensen som krävs i ett förändrat klimat.
- Norrmejeriers styrelse har beslutat att alla gårdar ska göra Klimatkollen.
- Region Jämtland Härjedalens strategiska arbete inom S3 smart specialisering berör frågeställningar och företag inom matens värdekedja där fokus ligger på styrkeområde Jord, skog och vatten och Upplevelser.
- Genom Region Jämtland pågår ett utvecklingsarbete för att stöda företagsutveckling inom kultur och kreativa näringar (KKN). Måltid är en av kategorierna inom KKN, många företag har som affärskoncept, tema mat, kultur och turism och kommer att beröras av den handlingsplan som tas fram.

### **Insatsområde 3: Ökad förädlingsgrad**

- Eldrimner arrangerar tillsammans med Torsta AB ettårig yrkeshögskoleutbildning i mathantverk.
- Pandemin har belyst försörjningsförmågan och ökat intresset för att köpa närproducerat och även producera själv. Mejerier har fått ställa om i förpackningar men har överlag inte tappat. Utmaningar föreligger på köttssidan avseende personal vilket var faller redan innan pandemin men blev påtagligt under den.

- Restaurangbesöken ökar, så också importen. Höga priser på diesel, foder, handelsgödsel osv, hindrar utveckling och investeringar.
- Länsstyrelsen har kallat till avstämningar för lägesbilderna i länet och Region Jämtland Härjedalen har genomfört näringslivsdialoger.
- Eldrimner SM i mathantverk arrangerades i länet. I år fick länets producenter motta 10 medaljer.
- Se även [LRFs näringslivsindex](#) och [lägesbilder för lantbruket](#) som Länsstyrelsen Jämtlands län presenterar.
- I Härjedalens kommun har man sedan några år tillbaka handlat upp lokalt nötkött på ett helt nytt sätt. Upphandlingen omfattar dels köp av kalvar och dels skötsel av dessa och syftet med upphandlingen är att hålla betesmarker inom kommunen i hävd och öka kunskapen om jordbruksproduktionen. Det kött som produceras används sedan i kommunens kök.
- Under hösten har det utretts om detta är en modell som skulle passa Region Jämtland Härjedalen. Den grupp som har utrett frågan har varit sammansatt av personal från regionledningen, upphandlingskontor och produktionskök.

## 2. Kunskap och innovation

- Jämtlands län är en nationellt och internationellt erkänd hub för mat och gastronomi med kreativa mötesplatser för företag, organisationer och akademi
- I regionen finns ett kompetenscentrum för matens värdekedja med efterfrågestyrd utbildning på olika nivåer, rådgivning samt metodstöd i utvecklingsprocesser
- Samarbete med prioriterade lärosäten nationellt, internationellt är väl utvecklat och forskning kopplad till gastronomi bedrivs på Mittuniversitetet

### **Insatsområde 1: Forskning, utbildning och kompetensutveckling inom hela livsmedelskedjan**

- Region Jämtland Härjedalen har en pågående dialog med Miun om utbildning och projekt inom temat mat/gastronomi, turism och kultur. Exempel på detta är masterutbildning i FoodCityDesign, Beerlab – småskalig mat/dryck som utvecklingskraft i regional utveckling, samverkan i utvecklingsprojekt inom UNESCO Creative Cities Network.
- Tillsammans med Åre kommun är Region Jämtland Härjedalen partners i ett Vinnovaprojekt, Duvedsmodellen med temat cirkulär ekonomi där en av grundpelarna är matens värdekedjor.
- Genom [Regional jordbruksforskning för norra sverige](#) har LRF numera samarbete med Luleå tekniska Universitet.
- På Torsta utförs fältförsöksodlingsverksamhet. Fältförsöken utförs på beställning av exempelvis forskare eller utsädesförädlare med syfte att på ett statistiskt säkert sätt utvärdera olika grödors egenskaper och odlingsvärde i fält. De jordbruksgrödor som försöksodlas är i huvudsak vallväxter och spannmålsgrödor där grödornas odlingsvärde testas i vårt jämtländska klimat och på våra kalkrika odlingsjordar.
- Torsta ingår i ett nätverk av fasta försöksplatser som årligen utför sortförsök åt Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU och är den enda belägen i Norrlands inland. Förutom odling av nya sorter finns även ett för forskningsändamål över 50 år gammalt långliggande växtföljdsförsök med syfte att ge underlag för studier av de långsiktiga effekter som olika växtföljder har på jorden och grödorna.

- I Torstas demonstrationsodlingar lyfts ämnen som berör länets lokala lantbrukare. Detta i ett nära samarbete med Länsstyrelsen Jämtlands län som deltar i planeringen och finansierar merparten av demonstrationerna.
- Hushållningssällskapets plattform Farmer Time har fått fortsatt finansiering och möjliggör för barn F-9 att följa året på en gård, och därmed lära sig hur mat produceras via korta återkommande videosamtal med en bonde, direkt från klassrummet. Farmer Time används ofta tillsammans med LRFs material Bonden i skolan.
- Mittuniversitetet har under året bedrivit forskning inom projekten Mikrobryggerier och lokal utveckling, Mid Sweden Craft Brewing Lab, Foodtech, och Industriell symbios för konkurrenskraftig livsmedelsproduktion (det sistnämnda projektet studerar Härnösand men resultaten ska kunna appliceras på andra städer och därmed bidra ett mer hållbart och cirkulärt livsmedelssystem).
- I september startade projektet Att ställa om mindre och mellanstora städer till hållbara livsmedelssystem genom stadsodling som kommer att pågå under fyra år.
- Masterutbildningen Food City Design – som ges i ett unikt samarbete mellan Mittuniversitetet och universiteten i Parma, Alicante och Bergen samt UNESCOs nätverk av kreativa städer – startade i januari 2021 och de första studenterna närmar sig nu slutet av utbildningen. Målet med programmet är att utbilda experter inom gastronomi och hållbarhet med fokus på lokal matproduktion, gastroturism samt kvalitets- och hållbarhetsaspekter inom matproduktion och distribution. Nu pågår antagningen till programmets andra årskull.

#### **Insatsområde 2: Nätverksarbete, samverkan och kommunikation**

- Östersunds kommun är fortsatt ansvarig för fortsatt arbete inom UNESCO Creative Cities Network. Under 2021 har vi publicerat information om aktiviteter i Jämtland Härjedalen, exempelvis Skördefesten på social media och på Unescos Under hösten har kommunen i samverkan med Region JH skrivit fram en rapport om vad som genomförts de senaste 4 åren och vad som är på gång framåt.
- Östersunds kommun sköter samordning av företagsdelegationer från länet kopplat till UCCN som deltar på internationella mässor, studiebesök och matfestivaler.
- Projektet Från Strategi till Handling har haft flera bilaterala samtal med Länsstyrelse och Region Jämtland Härjedalen med fokus på en framtida organisatorisk lösning för arbetet med mat- och livsmedelsstrategin i länet.
- Kontinuerliga möten i det regionala partnerskapet genomförs för att samordna och effektivisera insatser. Partnerskapet leds av Torsta AB på uppdrag av Region Jämtland Härjedalen.

### **3. Medveten konsumtion**

- Mat från länet finns i högre grad i butiker, på restauranger, vid event och i offentliga kök
- Fler skall välja mat från Jämtlands län
- Jämtlands län är välkänd som gastronomisk och kreativ region nationellt och internationellt

### **Insatsområde 1: Kommunikation och marknadsföring**

- Arbetet i det Partnerskaps gemensamma kommunikationsprojekt med finansiering från Jordbruksverket har inletts under året. Projektledare är Torsta AB i samverkan med parter i partnerskapet.
- JHT medverkar i styrgrupp för Visit Swedens projekt Måltidsturism.
- JHT fortsätter och ökar insatser för spridning och marknadsföring av Jämtlands län som gastronomisk region genom Adventue Sweden.
- Torsta AB arrangerade under hösten en skogs- och lantbruksmessa som nådde över 5000 besökare.
- LRF har en nationell Hållbarhetskampanj för att lyfta att väljer vi varor från Sveriges jord- och skogsbrukare får vi inte bara kvalitet utan bidrar också till en hållbar framtid.
- Arbete med att utreda etableringen av ett Gastronomiskt besökscentrum pågår.
- Ett Interregprojekt Sverige-Norge pågår vid namn "Kreativa Opplevelser" med tema mat, kultur och turism inom ramarna för den nya samarbetsplattformen mellan Jämtland Härjedalen och Trøndelag, "Fellesrådet". Naboer AB är projektledare i samverkan med Region Jämtland Härjedalen och Trøndelag Fylkeskommun.
- Region Jämtland Härjedalen deltar i Team Sweden – realiseringen av regeringens exportpolitik i nationell fokusgrupp för KKN, där enligt definitionen från Tillväxtverket Måltid ingår som en kategori, i samverkan med övriga kategorier (arkitektur, turism- och besöksnäringar, mode, design, film, foto, dator- och TV-spel, media, musik, måltid, upplevelsebaserat lärande, litteratur samt scenkonst, kategorierna måltid, slöjd, hantverk och upplevelsebaserat lärande) inte följs upp av Tillväxtverket med statistik eftersom de anses för svåra att avgränsa och mäta.

### **Insatsområde 2: Nå ut med produkterna till kund**

- Skördefest har arrangerats under hösten 2021 av Torsta AB och Hushållningssällskapet med stor framgång där många kunder besökte gårdar i länet. Flera lokala skördefester arrangeras också i egen regi runt om i länet.
- Rekorningar drivs och har expanderat till flertalet orter i Jämtland Härjedalen genom arbete i Projektet REKO Jämt Här. Ringarna mötte stor framgång, särskilt under pandemins största restriktionsperioder för att nu möta utmaningar i att nå ut. I projektet togs en webbaserad utbildning fram för producenter och stödjande aktörer för att främja ringarna. andra konsumentaktiviteter.
- Supermarketbutikerna i länet har en gemensam logotyp för lokal mat som nyttjas i butik.

### **Insatsområde 3: Öka andelen regional mat i butiker och i privata samt offentliga kök**

- En Horizon-projektansökan är inlämnad som bland annat har tydlig fokus på offentlig mat och upphandling. Östersunds kommun är regional leadpart och Måltidsservice är en part i projektet - förutsatt att det beviljas.
- Upphandlingskontoret och LRF har haft dialog under året för att bidra till bättre underlag (vilket också hitintills inneburit att lokala potatisodlare vunnit upphandlingen t ex).

- Det pågår och har pågått flera projekt och särskilt riktade satsningar med syfte att öka andelen mat i butiker, privata samt offentliga kök, däribland:

*Mat och dryck längs Nordens Gröna Bälte (Interreg, Torsta AB), Matkompetenscentrum (Jordbruksverket, Hushållningssällskapet), Samisk matkultur i offentliga kök (Jordbruksverket, Torsta AB), Utveckling av samisk livsmedelsproduktion mot offentliga kök (Jordbruksverket, Torsta AB), Plattform för offentlig mat (Torsta AB), Härjedalsmat (LRF i samarbete med Hushållningssällskapet), Duvedsmodellen, Farmer Time (Hushållningssällskapet) och Bonden i skolan (LRF)*