

Näringsliv och samhällsbyggnad  
Dag Hartman  
Tfn: 070-6607303  
E-post: [dag.hartman@regionjh.se](mailto:dag.hartman@regionjh.se)

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

Många av de planerade aktiviteterna har genomförts antingen genom partnerskapet direkt eller av olika aktörer med koppling till partnerskapet.

Året har präglats av pandemi och Rysslands invasion av Ukraina. Priserna på insatsvaror har varit och är på rekordnivåer och konsumenterna har under perioden både fått upp ögonen för lokalproducerad mat och börjat se sig om efter billigare alternativ. Pandemin har framför allt påverkat senare delen av livsmedelskedjan, även förädlingsledet men främst i form av omställning till andra förpackningar och försäljningskanaler. Invasionen av Ukraina har främst påverkat tidigare delen av kedjan, åtminstone till en början. Den långsiktiga lönsamheten är och förblir en utmaning i primärproduktionen och medelåldern inom näringen fortsätter att öka. Behovet av långsiktiga spelregler och en starkt konkurrenskraft är stort för ökad attraktionskraft. Företagarna upplever fortsatt att finansiering, regelförenkling och arbetskraft är hindrande faktorer och ingen förbättring har skett sedan senaste mätningen. Det har det däremot vad gäller bredbandstillgången. Jämtlands län har fortsatt förhållandevis hög lokaliseringkvot, förädlingsgrad och högst andel ekologisk mark, även om det minskat något – så även efterfrågan på ekologiska produkter.

Den regionala mat- och livsmedelsstrategin och dess handlingsplan anger prioriteringar i linje med den regionala utvecklingsstrategin och smart specialisering. Våra platsbundna naturtillgångar är och kommer bli allt viktigare för högkvalitativ och hållbar produktion av livsmedel, till såväl lokal och regional som utomregional handel och som bidrag till världens försörjning av livsmedel. Vi har god potential att öka matproduktionen och möjliggörande av generationsväxling är en viktig fråga. Maten och de öppna landskapen gör det attraktivt att bo i och besöka länet. Lokal förädling samt mat, kultur och besöksnäring i samverkan bidrar i den regionala utvecklingen och lägger grunden för en kreativ matregion. Företagsamheten kring länets naturresurser bygger på det som det finns bäst förutsättningar för. Jordbruket utvecklar såväl bas- som spetsprodukter med utgångspunkt i mjölk och kött från betande djur. Vattenbruket gör att vi har god tillgång till fisk och kan exportera förädlade produkter utanför länet. Vi ska dra nytta av digitaliseringen och fortsätta utveckla ekologiska metoder. Maten ska också få oss att må bättre. Insatser för

---

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

att främja bärkraftigt företagande från jord till bord och medvetna konsumenterna utgör grunden för förverkligandet av en långsiktigt hållbar utveckling.

## 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 om medel gällande att gå från strategi till handling med LRF som projektägare och Länsstyrelsen, Region Jämtland Härjedalen, Torsta AB och Hushållningssällskapet Jämtlands län som samverkansaktörer har varit aktivt under året. Samtliga kommuner har besökts och involverats genom att lyfta 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. Det arbetet har lagts något åt sidan utifrån Länsstyrelsens breddade uppdrag och överlåtits till Länsstyrelsen att ta lead inom för eventuella större förändringar. Projektet ordnade konferensen Framtidsmat – ett strategiskt forum att samlas inom för hela livsmedelskedjan.
- LRF har drivit projekt på nationell nivå Mer mat – fler jobb med Arbetsförmedlingen, Livsmedelsföretagen och Krinova som tillsammans erbjudit bland annat företagsanalyser och kompetensutveckling. Projektet tog slut under våren 2022. Ett systematiskt arbete kopplat till arbetskraftsförsörjning har gjorts och där det i slutrapporten konstateras att ”kompetensförsörjningen är ett stort hinder för utveckling, kanske till och med det största”. Där lyfts bland annat att företag tackar nej till validering då det tar för mycket tid av företaget i anspråk och att en ekonomisk ersättning bör utgå. Det konstateras att frågan inte är lokal utan nationell och det har därigenom utvecklats branschråd som ska slå fast hur behoven ser ut. En rekryteringsutbildning inom slakt och styck har gjorts inom projektet, där även Jämtlandsgården varit involverad. Det konstateras att ett snabbspår till arbete ökar attraktionskraften.
- I projektet genomfördes även företagsanalyser där totalt 28 företag från länet deltog. En siffra som stack ut. Jämtlands, Jönköpings och Gotlands län var överrepresenterade sett till antalet jordbruk i de länen. Anledningar till deltagande var bland annat att få bättre koll på ekonomin, att se över andra möjliga produktionsinriktningar samt generationsskifte. Några slutsatser som lyfts i slutrapporten är att uppföljning är viktigt, att primärproducenter ska ”kopplas upp mot nätverk” då ”köksbordsstyrelser sällan är innovativa”, samt att ”jobba med

uppdaterade uppgifter”. Projektet erbjöd sedan kompetensutveckling utifrån påtalade behov, däribland kurser inom djurhållning som varit lättast att rekrytera till men så även inom affärsmannaskap vilka varit svårare att rekrytera till. Kortare kurser som är hands on efterfrågas. Även grupper för erfarenhetsutbyte samt att vi behöver bli bättre på att föra ut resultat från forskning och att göra best practice mer lättillgängligt. En annan del i projektet har varit ägarskifte där det konstateras att det i Sverige läggs ner ett jordbruk var åttonde timme och att ”det viktiga samtalet måste till”. I det kan med fördel ett processtöd nyttjas och attraktionskraft i branschen är a och o.

- I Härjedalen drivs fortsatt 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. En förening har bildats och ett nytt projekt kopplat till geografiska matvarumärken har sökts, beviljats och startats av Hushållningssällskapet Jämtland. Olika träffar fysiska och digitala med fokus på företagande har genomförts, nu senast inom grönsaksodling. Totalt har projekt Härjedalsmat engagerat ca 50 företag i kommunen.
- LRF har bedrivit påverkansarbete gentemot Livsmedelsverket om livsmedelstillsyn utifrån oförutsägbara och orimliga kostnader. En dom i EU i frågan men ingen förändring i praktiken. Även vad gäller veterinärsituationen, att det är få att tillgå särskilt med kompetens inom stordjur.
- Påverkansarbete kopplat till livsmedelsproduktion i vattenskyddsområden. Viktigt att den nya vägledningen från HAV används.
- LRF har under vårens pressade läge bjudit in bankerna, Länsstyrelser och Regioner till dialog om läget i lantbruket.
- LRF och Länsstyrelsen har haft dialog kring krisberedskapsfrågorna.
- Torsta AB har haft dialog med Jämtlands nötköttsproducenter om läget i köttproduktionen. SLU-studenter har därefter gjort en studie om hur fler kalvar kan stanna i länet.

## Insatsområde 2: Klimatanpassa och säkra förutsättningar för produktion

- Framtidskonferensen i projektet Från strategi till handling berörde samtliga områden i strategin. Påtagligt blev där bland annat behovet av arbetskraft, samt av möjligheter till utvecklad växtodling och försöksverksamhet.
- LRF har under året svarat på ett större antal bygglovsremisser och försökt vara behjälplig i hanteringen av dessa. Var det lämpar sig bättre och sämre att bygga. Lyftes i samband med konferensen att stora delar av Europa tappar jordbruksmark.

Så även Jämtlands län, 30 hektar jordbruksmark har försvunnit i länet sedan 2017, och det ser ungefär likadant ut föregående två femårsperioder.

- Mycket arbete under året har likt föregående år handlat om att bädda för en bra jordbrukspolitik och regionalpolitik med anledning av den nya programperioden. Till exempel så har Jordbruksverkets förslag till nationell strategisk plan presenterats där det innan och efter resonerats om bland annat miljöersättningar, kompensations- och investeringsstöd. Detta kopplar även an till arbetet med Smart Specialisering och regionala innovationsplattformar inom vilket flera av Partnerskapets aktörer är involverade.
- Ökad försörjningsförmåga på insatsvaror och alternativa möjligheter att bli av med avfall är stora behov hos företagen. Torsta AB hade därför i projekt om Grönt center ansökt om att tillsammans med Mittuniversitet göra en kartläggning av restflöden och potentiella nya användningsområden.
- Torsta AB har påbörjat en lärsats genom Vinnova om ”regenerativ, naturpositiv och resilient matproduktion” som en del av omställningsarbetet Ett hållbart matsystem. Andra aktörer är bland andra SLU, LTU, Gotland Grönt centrum och Ekologiska lantbrukarna. Detta med syfte att lyfta den jämtländska produktionen gentemot andra snarare än att ställa om den jämtländska.
- Länsstyrelsen har beställt en klimatanalys av SLU och involverar näringen i arbetet. Uppdraget omfattar en analys och sammanfattande rapport med fokus på hur näringsutövare i Jämtlands läns arbetar med livsmedels- och spannmålsproduktion i ett framtida klimat.
- Genom Region Jämtland Härjedalen pågår ett utvecklingsarbete för att stödja 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 på området.
- LRF har haft ett seminarium om Framtidens jordbruk och klimatets påverkan.
- Ekologiska lantbrukarna bjöd in till Ekolunch hos Trägsta gård där Länsstyrelsen och Hushållningssällskapet utgjorde en del av programmet och Flammans skaffereri ordnade maten.
- LRF har genom projekt om dikesunderhåll haft 5 studiecirkel i Jämtlands län med totalt 40 deltagare.
- Länsstyrelsen har kallat till avstämningar för läget i lantbruket och Region Jämtland Härjedalen har genomfört näringslivsdialoger där näringarna också varit representerade.
- Region Jämtland Härjedalen har under året arbetat vidare med ”RAS-projektet” – Strategisk planering av landbaserat vattenbruk som ska stärka kommunernas

förmåga att ta fram planeringsunderlag som pekar ut lämpliga områden för vattenbruk.

- Planering har pågått för kunskapshöjning kring vattenbruk där första aktiviteten sker i november i samverkan mellan Landsbygdsnätverket, Krokoms kommun, Matfiskodlarna och Torsta AB.

### Insatsområde 3: Ökad förädlingsgrad

- Invasionen av Ukraina har ytterligare utöver pandemin belyst försörjningsförmågan men har också gjort att förädlingsledet nu ser en begynnande svikande marknad.
- Eldrimner arrangerar kurser för hela landet men har inte så högt deltagande från Jämtlands län. I Eldrimners SM i mathantverk fick länets producenter motta 12 utmärkelser och Jämtland Härjedalen hamnade därmed på fjärde plats i förhållande till övriga län och antal.
- Torsta AB har avslutat Interregprojektet Mat och dryck längs Nordens gröna bälte och SMAK63 har lanserats som en kunskapsplattform med information och inspiration kring lokal mat och måltidsturism, samt en digital utbildning i hur man skapar hållbara måltidsupplevelser med lokal förankring. 50 företag deltog i utbildningen och 30 säljbara måltidsupplevelser togs fram och lanserades.
- Torsta AB har ansökt om och beviljats projekt för möjlighet att med finansiering från Länsstyrelsen och tillsammans med Eldrimner, Mittuniversitet, LRF och Matfiskodlarna öka förädlingsgrad inom bland annat fisk och dryck.

## 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 och Torsta AB har en pågående dialog med Mittuniversitetet om utbildning och projekt inom temat mat/gastronomi, turism och kultur. Exempel på detta är masterutbildning i Sustainable Food City Design, Beerlab – småskalig mat/dryck som utvecklingskraft i regional utveckling, samverkan i utvecklingsprojekt inom UNESCO Creative Cities Network.

- Mittuniversitetet har under året bedrivit forskning inom bland annat mikrobryggerier och lokal utveckling, foodtech, stadsodling, 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). Förstudie kring Smart markanvändning har presenterats. Ett nytt projekt kring upphandling och att mäta dess effekter, med i första hand utgångspunkt Härnösand. Ett annat projekt i samarbete med Kampradstiftelsen om att mäta konsumenters upplevelse av gastronomi.
- 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 – fortsätter. 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. En av studenterna deltog i Framtidsmatskonferensen och lyfte där potentialen i Jämtland Härjedalen, den samiska matkulturen och Skördefesten.
- Torsta AB har tillsammans med bland annat Mittuniversitet ansökt om projekt om kluster för gröna näringar två gånger och fått avslag. Ansökan byggde på en förstudie som Torsta AB genomfört under året kopplat till grön forskning och behovet att vara en brygga mellan bland annat företagen och akademien.
- Tillsammans med Åre kommun har Region Jämtland Härjedalen varit partners i ett Vinnovaprojekt, Duvedmodellen med temat cirkulär ekonomi där en av grundpelarna är matens värdekedjor.
- Länsstyrelsen har hållit träffar för erfarenhetsutbyte för såväl mjölk-, nöt- som lammföretag kring bl a ekologisk produktion, foder, byggnationer. Har även erbjudit Greppa näringen-rådgivning.
- Genom Regional jordbruksforskning för norra Sverige har projekt inom malkornsorser för norra Sverige, hantering av korn för bättre avkastning och lönsamhet, förbättrad sjukdomsresistens och avkastning hos rödklöver, samt näringsvärde i norrländska betesvallar och samt dess koppling till spektrala mätningar och metanproduktion finansierats. SLU har där lyft för Jordbruksverket att de vill se en annan typ av finansiering för att säkerställa norrländsk sortprovning samt för sorter med litet kommersiellt värde.
- På Torsta utförs fältförsöksodlingsverksamhet. Fältförsöken utförs på beställning av exempelvis forskare eller utsädesförädlare med syfte att på ett statistiskt säkert sätt utvärdera olika gröders egenskaper och odlingsvärde i fält. De jordbruksgrödor som försöksodlas är i huvudsak vallväxter och spannmålsgrödor men även oljeväxter som fältkrassing 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 del av demonstrationerna. Under året har såväl fältvandringar som demoträffar hållits. Som en ”rolig grej” har också på Torstas eget initiativ vete odlats, tröskats och lämnats till Eldrimner för att testa dess bakegenskaper.

- 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. Under våren var det 10 klasser och lantbrukare, under hösten 14. Farmer Time används ofta tillsammans med LRF:s material Bonden i skolan.

## Insatsområde 2: Nätverksarbete, samverkan och kommunikation

- Östersunds kommun är tillsammans med Region Jämtland Härjedalen fortsatt ansvarig för fortsatt arbete inom UNESCO Creative Cities Network. Under 2022 har det bland annat genomförts ett utvecklingsmöte inom UNESCO Creative Cities Network i Sverige med ett gediget studiebesök i Jämtland Härjedalen. En handlingsplan är under framtagande. Östersund deltog även med representanter på den Gastronomiska festivalen i Gaziantep tillsammans med sex andra gastronomistäder och över 390 000 besökare av den festivalen under fyra dagar. Inriktningen på Östersunds första medverkan var tredelat:
  1. Representera Östersund och synliggöra det kreativa arbete som görs i vår region.
  2. Samla in en övergripande helhetsbild av hur nätverket arbetar och de andra kreativa städernas fokusområden.
  3. Förbereda för kommande årsmöte då Östersund kan komma att delta med Deputy Mayor
- Kontinuerliga möten i det regionala partnerskapet genomförs för att samordna och effektivisera insatser. Partnerskapet leds av Torsta AB på uppdrag av Region Jämtland Härjedalen.
- Ett samarbete har också skett genom innovationsplattformen SAMLA, via Landsbygdsnätverkets gröna kluster, genom Regional jordbruksforskning för norra Sverige, mm.

## 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 partnerskapsgemensamma kommunikationsprojekt med finansiering från Jordbruksverket har pågått under året. Projektledare är Torsta AB i samverkan med partnerskapet. Bland annat har en ny hemsida tagits fram ([www.framtidsmat.se](http://www.framtidsmat.se)), filmer och poddar (del av LRFs Knaperstekt och nysågat) har gjorts och det har varit flertalet workshops med partnerskapets kommunikatörer om behov och synergier framgent.
- Torsta AB arrangerade under hösten en skogs- och lantbruksmessa med allt ifrån visning av försöksodlingsverksamheten och maskiner till barnaktiviteter och mathantverkstorg, och som nådde en rekordpublik med 6000 besökare.
- Under krisberedskapsveckan var det i år särskilt fokus på mat och Länsstyrelsen hade en krislådeutmaning där deltagare fick "överleva" på innehållet i denna, som också hade ett genomtänkt ursprung utifrån ett beredskapsperspektiv. LRF hade en kampanj om hur försörjningstryggheten kan stärkas. Framtidskonferensen genomfördes även under krisberedskapsveckan.
- Arbeta med att utreda etableringen av ett Gastronomiskt besökscentrum pågår. Utrett men inte nästa steg taget.
- Ett Interregprojekt Sverige-Norge vid namn "Kreativa Upplevelser" med tema mat, kultur och turism inom ramarna för den nya samarbetsplattformen mellan Jämtland Härjedalen och Trøndelag, "Fellesrådet" är avslutat och har bäddat väg för fortsatt arbete.
- Bärkraftscentrum – klartecken från svensk och norsk sida om samarbete utifrån detta.

## Insatsområde 2: Nå ut med produkterna till kund

- Skördefest Jämtland Härjedalen arrangerades med stor framgång under hösten 2022 av Torsta AB med finansiering genom ett pilotprojekt inom Region Jämtland Härjedalens landsbygdspott. 23 gårdar deltog, 84 utställare totalt och ca 13 000 besökare. Flera lokala skördefester arrangeras också i egen regi runt om i länet.
- Jämtli julmarknad (över 20 000 besökare) och vårmaknad (6000 besökare) har genomförts. Trangia hade bland annat en workshop om outdoormatlagning.
- Rekoringar drivs vidare och har haft utmaningar de senaste året i form av nya krav från kommuner på tillstånd för att nyttja platsen där varorna lämnas ut. Intresset för rekoring bedöms som fortsatt stort, men handeln har minskat i alla ringar.



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

- En Horizon-projektansökan är inlämnad som bland annat har tydligt fokus på offentlig mat och upphandling. Östersunds kommun är regional leadpart och Måltidsservice är en part i projektet - förutsatt att det beviljas, ligger på reservlista.
- Under året har upphandlingsfrågan varit aktuell och Region Jämtland Härjedalen har bl a gjort en utredning om möjlighet att upphandla levande betande djur. Det resulterade sedan i att Regionen aktivt ska verka för att öka mängden lokalproducerade produkter i den ordinarie livsmedelsupphandlingen genom tidig och öppen dialog och tydliga krav på produkterna. Samt att en direktupphandling av en lokalproducerad slaktkropp ska göras snarast, så att kostenheten inför nästa livsmedelsupphandling ska kunna testa styckning och hantering av en stor mängd kött. Kommunerna har under perioden upphandlat såväl potatis som köttfärs, där resultatet av köttfärsupphandlingen ännu inte är offentlig men där potatisupphandlingen resulterade i lokala anbud. Något som också lyfts under den offentliga måltidens dag när lokal potatis serverades i Östersunds och Krokoms kommun och där en film, som även Åre kommun varit involverad i, visades om var potatisen kommer ifrån. Under den offentliga måltidens dag hade Region Jämtland Härjedalen en dag i samiskt tecken. Det är också ett viktigt arbete som Torsta AB drivit under året (fortsatt från föregående år), att höja kunskapen kring den samiska maten. Det har gjorts genom bland annat en samisk matkonferens som lockade ett 100-tal personer från 13 förvaltningskommuner och med god utvärdering. Förstudien inom SYSTERgastronomi (Stärkt via samverkan/Yrkes stolthet/Samisk mat/Traditioner/Erfarenhetsutbyte/Rörlighet) har mynnat ut i en interregansökan som ska leda till att öka kunskapen och kännedomen om lokal matidentitet generellt och sydsamisk matkultur speciellt i skolköken och i hemkunskapen i grundskolan. Nästa generation konsumenter måste konsumera hållbart och skolan är en viktig arena för att bidra till det. Målet är att stärka skolans roll i att ge nästa generation kunskap för att vara hållbara konsumenter.
- Torsta AB har också fortsatt arbetet inom den offentliga gastronomin och med att samordna och kompetenshöja det kostchefs nätverk som finns knutet till. Det har gjorts besök i offentliga kök, senast på Förskolan Lövsta om samisk mat, och även anordnats kurser inom bland annat fiskförädling. Det har därutöver förts dialog kring DIS - dynamiskt inköpssystem - där bland annat projektet Från strategi till handling bjudit in till kompetenshöjning på temat.
- Inom projekt Matkompetenscentrum (Jordbruksverket, Hushållningssällskapet, Jamtli, Matakademien) har tre smakresor för kockar med besök hos producenter genomförts, samt två influencerkampanjer och en kunskapsträff för företagare. Totalt har ca 100 företagare varit involverade. Utställningen MAT som har pågått på Jamtli sedan våren 2020 och som nåtts av ett stort antal besökare är nu avslutad.
- LRF har haft dialogmöte med ICA och politiker för att resonera om vikten av lokala produkter och om hur dessa kan frontas än mer. ICA-butikerna har gjort aktiva val i

hur till exempel det svenska köttet marknadsförs i reklamblad. Fortsatt dialog för relationsbyggande.