

Sammanfattning av dokumentation från idéseminarium för Skånsk livsmedelsstrategi, 4 maj 2016, SLU Alnarp.

Tema: Framtidens stad, land och vatten

– Hur vill du bidra till ett hållbart livsmedelssystem?

Dokumentet är en sammanfattning av de arbetsrapporter som skrevs under seminariets 15 dialogpass. De idéer och åsikter som kom fram under seminariet ska ligga till grund för det fortsatta arbetet med framtagandet av en regional livsmedelsstrategi. Arbetsrapporterna som skrevs fick sedan prioriteras av deltagarna. Några återkommande tema under dialogpassen var *mötesplatser* för utbyte och samverkan, samt *utbildning* på alla nivåer. De tre arbetsrapporter som av deltagarna blev mest prioriterade var: Motverka motsättning stad – land, Innovationer = en förutsättning för hållbar livsmedelsproduktion, samt Hur kan vi utveckla teorin och forskning kring lokalekonomi/cirkulär ekonomi i Skåne på bred front?

Sammanfattning av rapporter

Rapporterna numreras i fallande ordning, baserat på seminariedeltagarnas prioritering.

1. Motverka motsättning stad-land

Initiativtagare: Annika Åhnberg

Handling/vad ska göras?

- Stadsodling, som använder lantbrukare som proffs/konsult
- Besöksnäringen, Lantbruk = besöksmål, t.ex. Wapnö
- Pedagogik från förskolan och uppåt
- Landsbygden = mer tillgänglig = appar, fysiska vägar för promenad
- "Naturum" med fokus lantbruk, "Maturum" (Fulltofta), Skåneleden
- Alnarp = Kurser, föreläsningar för urbanister
- "Bloggen", IRT visar vad som händer i lantbruket
- Storköpenhamn: matens roll

Vem ska göra det?

Hushållningssällskapen, Turism in Skåne/Lantbrukare m.fl., kommunerna, Region Skåne/kommunerna/lantbrukare, LST, SLU, Livsmedelsakademin, Turism in Skåne

2. Innovationer = en förutsättning för hållbar livsmedelsproduktion

Initiativtagare: Tongyun Shen

Idéer finns! Saknas: risk-kapital i de gröna näringarna. Koppling mellan aktörer → kunskapsutvecklande processer. Mötesplatser bygger acceptans, stöd för entreprenörskap

Handling: Tydlig satsning för att skapa innovationer på livsmedelsområdet

Vad ska göras?

Titta på modeller som:

- European Innovation Program
- Copenhagen Business School

Skapa mötesplatser där alla aktörer vågar ta plats och bidra (forskare, lantbrukare, entreprenörer m.fl.). Små grupper med rätt sammansättning.

Vem ska göra det?

Region Skåne (Regionala Utvecklingsnämnden), och kommunerna öppnar upp sina strukturer

3. Hur kan vi utveckla teorin och forskning kring lokalekonomi/cirkulär ekonomi i Skåne – på bred front?

Initiativtagare: Anna Eklund

Vi behöver mer forskning kring vilka ekonomiska värden som genereras vid inköp av lokal mat, energi, dryck, fisk. Vinster av ett tydligare lokalekonomiskt tänk på skånska kommuner, företag, institutioner. Både teoribildning och empiriska studier för att undersöka/stödja ”närproducerat” ambitionerna i Skåne.

Vad ska göras?

Initiera forskning kring lokal ekonomi för att kunna diskutera vinsterna i rent regional utvecklingsformer med näringslivschefer, offentliga upphandlare, skånska företagare.

Vem ska göra det?

Ekonomiska institutioner på våra universitet, projekt på kluster/tvärvetenskaplig nivå. Folkhögskolor. Ett skånskt ”Stockholm Resilience Centre” med fokus på lokalekonomisk utveckling.

4. Hur ska utbildning se ut, på alla nivåer, för att livsmedelsstrategin ska fungera?

Initiativtagare: Nils Pihlsgård

Insatser måste till i för- och grundskola. Det måste finnas en mångfald av utbildningsmöjligheter på alla nivåer från gymnasiet till universitetet.

Handling:

- Reformera ämnet hem- och konsumentkunskap
- Barn och unga behöver bättre förståelse för livsmedel och produktion av livsmedel
- De som utbildar barn och unga (lärare, förskollärare) behöver bättre kunskaper
- De som utbildar de som utbildar barn och unga behöver bättre kunskaper

Nästa steg:

- Måltidskunskap i förskolan. Odling som pedagogiskt verktyg
- Förstärkning av hem- och konsumentkunskap (krävs förändrad lärar- och förskollärarytbildning)
- Ta fram litteratur och annat utbildningsmaterial som stärker den skånska livsmedelsstrategin

- Kommunera och integrera den skånska och den nationella livsmedelsstrategin i den nationella forskarskolan i hem- och konsumentkunskap
- Nya/förändrade utbildningar, t.ex. Odlingspedagogik
- Folkhögskolekurser, t.ex. Holma som förebild med kurser i stadsodling, permakultur och resilient entreprenörskap

Komplettering av initiativtagare: Med den skånska livsmedelsstrategin som utgångspunkt kan läromedel tas fram till allt från förskola till universitet, allt från enklare bilderböcker till filmer och vetenskapliga artiklar vilka kan kopplas till faktiska platser som kan besökas och ge mer information och kunskap. En symbol/logga kan tas fram som sedan placeras ut vid dessa besöksmål kopplade till strategin. T.ex. skulle den kunna hittas i Botaniska trädgården, Lund, vid deras biodling eller kulturväxter. Symbolen/loggan skulle kunna användas även av restauranger och caféer som arbetar med skånska livsmedel, eller ligga vid ett rapsfält mm. En QR-kod kan användas för mer information.

5. Förväntningar på bönder

Initiativtagare: Peter Langerbäck

Information måste överföras mellan stad och land. Skolor måste utbilda om kretsloppet och cirkulärtänkandet är viktigt.

Handling/Vad ska göras?

Skapa mötesplatser för "collaborative learning". Mötas på marknaden. Visa öppenhet. Satsa på tekniken, t.ex. internet of food.

Vem ska göra det?

LRF och SLU måste ta ledartröjan, de enskilda bönderna måste visa öppenhet.

6. Hur kan stadsodling vara del av lösningen för hållbar livsmedelsproduktion?

Initiativtagare: Katarina Erlingsson

Kommuner fixa marktillgång. HH/LRF fixa samverkan m stadsodlare. Utbyta kunskap, koppla på ekosystemtjänster. Definiera/beskriva stadsodling (smått → stort).

Vad ska göras?

Kartläggning/omvärldsanalys – reform 2030. Marktillgång.

Vem ska göra det?

(Utbyte främst) Hushållningssällskapet/LRF tar ansvar. Kommunerna marken.

7. Hur kan "stadens" ökade intresse att bidra tas tillvara?

Initiativtagare: Caroline Dahl

Goda Grannar, Bonden som folkbildare, spektakel är OK!

Vad ska göras?

- Tillgängliggör större arealer
- Se över regelverk för odling i stadsrand
- Stimulera möten mellan (unga) stadsbor och (äldre) lantbrukare som vill
- Ökad lokalisering är en trend, häng på! Lokalt ansvarstagande väcker intresse, bonden synlig – förväntan

Vem ska göra det?

Individ och kollektiv. Hushållningssällskap, LRF, fritidsodlarna, kommun, region, när ungen (ALLA!)

8. Hur kan kommunerna bidra till hållbar livsmedelsproduktion?

Initiativtagare: Sofia Nilsson

Storskalighet i upphandling måste brytas ned till småskalighet. Dialog mellan kommun och producent. Vi måste kommunicera mervärdet av svenska livsmedel. Öka kunskapen hos våra medborgare.

Vad ska göras?

Stor → mindre. Dialog. Skapa den konsument vi vill ha 2030.

Vem ska göra det?

Kommun och producent. Kostchef/upphandling och politiker/beslutsfattare.

9. Vatten hållbar produktion av livsmedel och energi

Initiativtagare: Otto von Arnold

Agroforestry och våtmarker för produktion av livsmedel och energi – nya EU-regler. Monokulturer = problem. Nya jobb och utbildningar. Vattenbristen och hushållning av naturresurserna.

Handling:

- Fler produktionsvåtmarker
- Aquakulturer → ökad biologisk mångfald
- Ekoturism
- Fiskodling
- Trädplantering

Vem ska göra det?

Lantbrukare, LST, Regionen

10. Hur koppla temat till besöksnäringen? Vad vill den framtida besökaren ha? Vad vill vi erbjuda?

Initiativtagare: Sofie Broomé

Öka förståelse för allemansrätten och använd i marknadsföring. Utveckla fisketurism, ta vara på vårt kustlandskap. Lyfta fram ren natur, tystnad i kombo med närhet till stad. Hitta nya säsonger anpassade efter besökens säsong + efter natur- och matsäsong.

Vad ska göras?

- Öka samverkan mellan aktörer
- Samarbeta med utbildningar, t.ex. "Affärsutvecklare Hållbar Turism" 1 år YH – de studerande får jobba 1 år med varsitt case = utveckla ett litet/småskaligt besöksnäringens företag = win win.
- Paketera nya upplevelser såsom sparrissafari, bli lantbrukare för en dag, o.s.v.

Vem ska göra det?

Lärosäten, Besöksnäringen (offentliga aktörer och näringsliv)

11. Stad – Land hållbar livsmedelsproduktion

Initiativtagare: Nils Silfverschiöld

Stadsodling → förståelse för jord

12. Samarbeta kring överskottsmat punkter

Initiativtagare: Zeenath Hasan

Lokala samarbetsstrukturer. Interregionala best practices.

Vad ska göras?

- Matbank
- Data sharing – redo typology
- Recycle – reduce – upcycle

Vem ska göra det?

Kommuner, entreprenörer, avfallshanteringsföretag, livsmedelsproducenter, innovationsnätverk

13. Ekologiskt lantbruk – ett lantbruk utan konstgödsel och kemiskt växtskydd

Initiativtagare: Lisbeth Andersson

Ekologiskt lantbruk – lantbruk utan konstgödsel och kemiskt växtskydd. Ska ekologisk odling i framtiden vara ett hållbart alternativ måste näringsämnen, fosfor, kalium och mikronäringsämnen återföras från stad till land. Dessa restprodukter måste vara helt fria från tungmetaller, hormonstörande ämnen, läkemedelsrester och andra kemiska ämnen. Kan vi t.ex. rena och använda askan från våra kraftvärmeverk? Det är en utmärkt näringskälla om vi renar den från tungmetaller som i en del kommuner läggs på deponi. Avfallet från livsmedelsindustrin, kan vi rena mera, kan vi optimera användningen? Hur kan vi använda rötslammet? Hur uppnår vi detta?

14. Kadmium

Initiativtagare: Sten Segerslätt

Kadmium = tungmetall → höga halter = hälsorisk. OBS! Importerat från Tyskland och Storbritannien = höga halter.

Vad ska göras?

- Ersättning för att odla växter som renar marken (salix, industrihampa). Dessa används som energi i värmeverk. Odlare får betalt både för energi och odling, ersättning baseras på hur mycket kadmium som man lyft ur marken, dvs bortfört.
- Jämför alternativet agroforestry

Vem ska göra det?

Stat/myndighet

15. Hållbart fiske - nyttig mat i Skåne

Initiativtagare: Annelie Johansson

Storskaligt fiske är inte hållbart. Fiskmjöl i djuruppfödning är inte hållbart. Det behövs internationella överenskommelser för att stoppa den storskaliga och ohållbara fiskeindustrin. Fiskodling och kustnära fiske behöver utöka sitt samarbete för att utveckla beredning och försäljningskanaler. Bredda bas och differentiering är A och O. Se över kvotsystemet så att det småskaliga kustnära fiske kan överleva och utvecklas. Utveckla fiskemetoder, t.ex. burfiske. Genomför arbetskrävande åtgärder (nyanlända) för att stärka kustnära fiske och småskalig beredning/produktion av fisk och fiskrätter från Skåne.

Vad ska göras?

- Plocka med fisket i den nationella livsmedelsstrategin! Det räcker inte att fisket är med i den skånska livsmedelsstrategin eftersom det krävs bilaterala åtgärder, internationella förankringar (Nordiska ministerrådet, HELCOM, EU) för att stoppa det storskaliga trålfisket.
- Jobba för ett förbud mot fiskmjöl i foderindustrin. Fisk ska inte användas eller beredas för ammat än direktkonsumtion av oss människor.
- Lyft vattenbruk och fiskeodling i Skåne som en del av den skånska livsmedelsstrategin för ett hållbart fiske och nyttig mat. Samarbete kring anläggningar för beredning, fryshus, försäljning och kunder för både färsk och odlad fisk.
- Se över gränserna för tillståndspliktig livsmedelsverksamhet för att stimulera småskalig livsmedelsproduktion. Regelförenkling.
- Utbildning för små livsmedelsföretag om livsmedelslagen och miljöbalken.
- Samarbete över myndighetsgränser för att begränsa antalet tillsynsbesök för småföretagare