



Foto: Rocco Gustavsson

LOKALEKONOMIDAGARNA 19-20 NOVEMBER 2018 RETUNA ESKILSTUNA

 **LOKALEKONOMIDAGARNA**



Konferensen inleddes med lunch där det fanns smakprov på ålmal från landbaserad fiskodling, mer om det under konferensen. Foto: Rocco Gustavsson.

Vi hälsades alla välkomna av moderatorn Ylva Lundkvist Fridh som inledde konferensen med dikten förnyingsyta av Lo Lindström, poeten från Skellefteå som gjorde succé på Landsbygdsriksdagen i Västernorrland i våras. Den som vill höra mer av Lo, går in på Youtube och googlar Landsbygdsriksdagen 2018 och scrollar ner till filmen med Lo.

Tyngdpunkten på eftermiddagen var akvaponik. Peter Eklund, från föreningen Refarm inledde.

Utförligt PPT-material från de flesta föreläsningarna finns på hemsidan lokalekonomidagarna.se

Framtiden är blågrön.

Peters föredrag var en entusiastisk och faktaspäckad plädering för akvaponins möjligheter.

Han ser en ny näring växa fram som han tror kan bli mycket betydelsefull för Sveriges försörjning, nämligen landbaserad fiskodling. Akvaponik kallas det, och innebär ett kretsloppsbruk där fiskodling ger näring till grönsaksodling. Drömmen är att det inte blir något svinn i hanteringen, utan allt i kedjan mellan fisk och grönsaksodling ska tas tillvara.

Varför pratas det då om akvaponik? Jo, enligt Peter måste vi öka öka självförsörjningsgraden lokalt, så som möjligt och minska vår sårbarhet. Vi måste också tillfredsställa vårt proteinbehov på ett klimatsmartare sätt. Akvaponik kan vara ett av svaren på dessa problem.

Gamla ladugårdar står tomma, liksom industrilokaler runt om i landet. Alla dessa kan användas för fiskodling. Man behöver helt enkelt inte närhet till sjöar för att framgångsrikt ägna sig åt fiskodling.

De fiskar som framför allt används är ålmal och tilapia, bottenlevande fiskar som i fritt tillstånd inte kräver så mycket utrymme och som därför passar att odla på mindre ytor.

Argumenten för akvaponik är många, enligt Peter.

De flesta län har numera en livsmedelsstrategi och många kommuner har det också, berättade Peter, och visade

hur oerhört låg självförsörjandegraden vad gäller olika grönsaker (se hans ppt-material på lokalekonomidagarna.se) och ser en enorm utvecklingspotential utifrån dessa siffror.

Samtidigt kommer världens matkonsumtion att öka de kommande tio åren. Trenden är att vi äter mer fisk och grönsaker, samtidigt som våra hav är överfiskade. Vi i Sverige importerar 74 procent av den fisk vi äter och köper exempelvis 40 ton lax från Norge varje år.

Vi behöver ett proteinskifte enligt Peter som ser detta som en av de största utmaningarna vi har.

Tidigare var Stockholm mer eller mindre självförsörjande på frukt och grönsaker. Tungelsta och Ekerö var stora leverantörer. Det fanns 100 grönsaksleverantörer i Tungelsta runt förra sekelskiftet. Ytterst lite av detta finns kvar år 2018.

Akvaponi är fisk- och grönsaksodling kombinerat i slutet system. Ett kilo foder ger ett kilo fisk som ger 10 kilo grönsaker.

Peter jämförde också fiskarternas utveckling, där en abborre går från fem gram till 350 gram på ett år. Ålmalen, en av de fiskar som används i akvaponi, går från 5 gram till 3 500 gram på ett år.

Refarm, som Peter representerar, arbetar bland annat med att uppmuntra och stödja fiskodlingar. De gör studiebesök, hjälper entreprenörer, kopplar ihop folk och lär av varandra. I början av 2019 kommer en handbok för den som vill starta fiskodling. Håll koll genom [hemsidan refarm.se](http://hemsidan.refarm.se)

Slutligen: Det kostar pengar att klippa och sköta kommunala gräsmattor och Peter kan inte förstå att man klipper gräsmattor för åtta miljarder när man kan odla... Det är ju i staden där både gräsmattor och den stora marknaden finns.

Stadsjord i Göteborg.

Niklas Wennberg är verksamhetsledare på Stadsjord i Göteborg och har en gedigen erfarenhet av stadsodling, både djuruppfödning, grönsaksodling och fisk (akvaponik). Stadsjord startade som ett projekt för att gå från ord till praktisk handling.

Niklas stadsodlarbana började 2008 när han fick lov att använda gräsmattor som tillhörde kyrkan och skaffade sig tillstånd för att föda upp tre slaktsvin. Det blev lyckat och nu går grisar på flera ställen i Göteborgsområdet, bland annat på gammal överbliven torpmark. Dessa grisars kött säljs till stans restauranger. När sedan överbliven mat går till dessa grisar så börjar man sluta kretsloppet.

Sedan en del år driver Stadsjord akvaponik i ett före detta slakthus i Göteborg. I fiskodlingarna finns både stör, tilapia och ålmal. Det kan bli fler fiskarter så småningom, säger Niklas.

Han anser att miljömärkningen är föråldrad och tycker att Stadsjords odlingar är bortom miljömärkningen. De har inte använt några farmaceutiska medel över huvudtaget i sina odlingar. Två ton fisk ger näring till 20 ton grönsaker. Att hålla ut all denna näring i havet är ju inte så bra... vilket man gör om man odlar fisk i kassar i havet.

De får ut 100 kilo grönsaker per kvadratmeter och år med hjälp av näringen från fiskarna. Drömmen är att sluta kretsloppen, att få bort allt svinn.

–Vi är inte där ännu, att vi tar hand om all växtnäring vi producerar, men vi är på väg, säger Niklas.



Peter Eklund. Foto: Rocco Gustavsson.

Han vänder sig mot att man gör biogas av prima matavfall. Det skulle göra betydligt större nytta i kvarterets fiskodling eller grisodling.

Stadsjords fiskodlingar börjar bli etablerade i Göteborg. Niklas nämner en Michelinmärkt krog som använder deras fisk, de levererar också till Stockholms dyraste sushikrog.

När Niklas började prata om stadsodling omkring 2008, tyckte folk att han var konstig. Nu tycker han att det känns som om stadsodlingstanken börjar bli accepterad och nämner ett bostadsområde med byggstart 2020. Där ska det byggas för odling av både svamp, fisk och grönsaker.

Ett annat tecken på att stadsodling börjar bli accepterat är att Niklas idigare enbart blev intervjuad av miljötidningar. Nu ringer både DN och Veckans affärer.



Niklas Wennberg. Foto: Rocco Gustavsson.

Seminarier.

Efter detta lite större block var det dags för seminarier. Deltagarna kunde välja mellan fyra olika seminarier och här nedan kommer kortare och längre sammanfattningar av dem.

Forskningsläget kring lokal och cirkulär matproduktion.

Thomas Norrby, SLU, och Peter Eklund, Refarm, konstaterade att cirkulär matproduktion fortfarande är ett forskningsembryo och att det inte finns någon definition av vad cirkulär matproduktion är.

Däremot finns ett antal frågeställningar kring ämnet som är aktuella och intressanta: Hur är resursflödena uppbyggda? Hur kan samarbetet mellan stad och land se ut? Vad är kommunens roll? Och naturligtvis, bristen på definitioner.



Ylva Lundkvist Fridh till vänster och Thomas Norrby till höger. Foto: Rocco Gustavsson.



Lovisa Madås till vänster och Frida Jonson till höger. Foto: Rocco Gustavsson.

Hur stödsystemet ser ut för entreprenörer och innovationer inom cirkulär matproduktion.

Agfo är en mediaplattform för morgondagens matsystem. De arrangerar möten, ger ut ett nyhetsbrev och skriver om innovationer, ny teknik och hållbarhet.

Lovisa Madås och Frida Jonson har gjort en kartläggning av de företag i matsystemet som försöker förnya det. De har också kartlagt de svenska aktörer som stöder dessa. Båda kartorna finns att ladda ner på agfo.se

De nämnde några praktiska exempel på förnyarna. Det ena är Food Hills i Findus gamla lokaler i Bjuv. Food Hills vill skapa Europas mest cirkulära livsmedelsproduktion som innefattar frilandsodling, växthusodling och landbaserad fiskodling. Företaget väntar på att insekter ska bli klassade som livsmedel.

Ett annat exempel är Pekkass naturodlingar i Härnösand som kombinerar fiskodling med odling av tomater.

Lovisa och Frida berättade också om Sweden Food Arena som är nystartad sedan i våras och en viktig del i regeringens nationella livsmedelsstrategi med sikte mot år 2030. Bakom står ett femtiotal företag inom livsmedelsbranschen som skrivit under avsiktsförklaring en. Cirkulär mat är en tydlig del av arenan. Enklarest hittar ni mer information genom att googla Sweden Food Arena. Nätverket startar på allvar efter årsskiftet.

Lovisa och Frida hade ett uppdrag till deltagarna. Nämligen att fundera på vilka stödsystem vi tycker att vi behöver för att starta ett lokalt cirkulärt matföretag i vår kommun. Här är vad som kom fram från deltagarna:

- Rådgivare inom cirkulär matproduktion på regional nivå behövs. Jämför energirådgivare.
- Utbilda marknaden, politiker och Jordbruksverket.
- Stärk de lokala evenemangen, skapa intresse för frågan.
- Hitta partnerskap med livsmedelsaffärer i området
- Storytelling, skapa berättelsen om sig själv och sitt företag i sociala media.
- Riv stuprören!
- Skapa de regler som behövs för den här typen av verksamhet (Jordbruksverket och Livsmedelsverket).

Hur kan en kommun arbeta för en lokal och cirkulär matproduktion?

Lars Wiklund är kommunstrateg på Eskilstuna kommun ledde detta seminarium.

Deltagarna diskuterade bland annat vad som är lokalproducerat. Det finns nämligen ingen definition. Vanligt är att tänka den egna kommunen i första hand, grannkommunen i andra hand och i tredje hand länet.



Lars Wiklund till vänster och Annika Laurén till höger. Foto: Rocco Gustavsson och Ekobanken.

Medelåldern på lantbrukarna har ökat, sa Lars och det är inte lätt att rekrytera ungdomar. Lars tanke var att det blir coolare att jobba i den gröna sektorn om man använder high tech, exempelvis med drönare som hjälp i arbetet. När han testade tanken visade det sig inte stämma alls. Det som lockade var miljötank, sa ungdomarna han pratade med.

Finansiering för lokal och cirkulär matproduktion.

Här pratades om kapitalfrågor och Ekobanken presenterades av Annika Laurén, vd för Ekobanken. De är en bank med ekologisk och social utlåning. Även Mikrofonden presenterades och Annika berättade att de ger garantier för lån där det saknas säkerheter.

Kapital handlar om risk och avkastning. Men ibland är andra värden viktigare än de ekonomiska. Exempelvis sociala företag som vill få ut människor i arbete. Affärsbanker kan inte ta sådana risker. Det kan däremot sparbanker som är stiftelser, fick vi exempel på. Vad man kan göra är att fråga sig vilka som vill att investeringen blir av. Man kan fråga dessa om de är villiga att vara med och finansiera.

Kvällen spenderades på mikrobryggeriet Eskilstuna ölkultur till toner från Safrjal band. Liksom alla konferensens måltider så var temat på maten lokalproducerad och cirkulär.



Thomas Norrby, Ylva Lundkvist Fridh och Annika Carlsson visar hur pengarna rinner ut ur Läckby. Foto: Karin Wenström

Dag två.

Dag två började med en installation, kan man säga. Ylva Lundkvist Fridh, Annika Carlsson och Thomas Norrby demonstrerade mycket praktiskt hur den fiktiva byn Läckby läcker som ett såll. In kommer löner, sjukpenningar, barnbidrag med mera. Men pengarna stannar inte i Läckby. Invånarna går på restaurang på andra ställen, de handlar varor på nätet och i stan intill, och så vidare.

Men Läckbyborna bestämmer sig för att täta läckorna. De startar andelsjordbruk, bygger äldreboende så att äldre kan stanna i byn, de ökar förädlingsgraden på det som de producerar och startar en distansutbildning. Mer pengar stannar i bygden, med de fördelar som det ger. Allt detta visades mycket åskådligt med hjälp av bland annat vattenkanna, och till allas förtjusning.

Resten av förmiddagen fick vi ta del av erfarenheter från ett antal praktiker inom matproduktion.

Co-Grow, delningsekonomi som gör matproduktionen mer lokal och cirkulär.

Först ut var Rosmarie Sundström som är engagerad i föreningen Co-Grow. Co-Grow startades av Rebecka Hagman som bodde i lägenhet, men som längtade efter att odla. Hon kom på att man skulle matcha ihop odlings sugna utan trädgård med trädgårdsägare med lediga odlingsytor.

Det visade sig vara en idé i tiden. Rebecka och tre andra kvinnor bildade ett team och arbetade fram en övergripande vision för Co-Grow. Visionen är att ta



Rosmarie Sundström. Foto: Karin Wenström



Marica Möller och Olle Göransson. Foto: Karin Wenström

tillbaka trädgården som den var förr med odlingar, medverka till ett hållbart matsystem och skapa social gemenskap.

De har bestämt sig för att bli nationella och har bland annat deltagit i mässan Nordiska trädgårdar. För närvarande har 1 000 personer använt tjänsten och 800 är aktiva.

Teamet funderar också på hur tjänsten ska bli bättre och hur fler ska hitta varandra och samarbetar med en doktorand på Södertörns högskola.

Torfolks gård arbetar för en bättre och grönare värld.

Olle Göransson och Marica Möller från Torfolks gård berättade om hur de arbetat sedan 1970-talet för en bättre och grönare värld. De startade verksamheten 1977 under den gröna vågen. Det var många som flyttade in och ut, men de som blivit kvar har sina rötter i miljörörelsen och ville visa att det går att odla utan gifter. Torfolks gård säljer grönsaker och sylt.

De sålde till att börja med på torg och liknande, men ville så småningom sälja via matvaruaffärer. De var med och startade Samodlarna, en odlarproducentorganisation som underlättade för dem att sälja via butikerna.

En liten del av den stora flyktingsvägen för ett par år sedan sipprade till Hagfors, berättade Olle.

– Vi såg dessa människor som en resurs. Tillsammans med kommunen, länsstyrelsen, arbetsförmedlingen och lokala förmågor skapade vi praktikplatser i det gröna näringslivet för nyanlända.

Redan dag ett hade de med frågan om vad som ska hända efter praktikplatsen.

– Vi tänkte att maten kan vara ett redskap för att skapa en framtid. Både maskiner, lokaler och annat fanns ju redan, fortsätter Olle.

Tankarna ledde till att de startade kooperativet Grön gryning, för att hjälpa fler att komma igång. Sju befintliga producenter är medlemmar. Tio vill komma igång med produktion. I Grön gryning finns både nya och gamla svenskar. Det Torfolk kan hjälpa till med är maskiner, mark och nätverk. Problemet är kapital. När man odlar måste man investera första halvåret, medan inkomsterna kommer andra halvåret.

De kontaktade Löfbergs som förstod problemet på en gång eftersom de betalar i förskott för kaffeskörden i Afrika. Flera andra sa samma sak, ”vi köper skörden i förskott”.

Samtidigt har de nyanlända sina nätverk av landsmän och odlar grönsaker som de är intresserade av.

Med 25 år i branschen så har Torfolk ett namn och upparbetade kontakter som de kan använda, och som de använder.

Hornuddens gård arbetar för en för en ökad lokal och cirkulär matproduktion.

Oskar Nyström från Hornuddens trädgård utanför Strängnäs berättade hur de arbetar för en ökad lokal och cirkulär matproduktion. Ledorden är trovärdighet, resiliens och utveckling. Samtidigt som de har kul...

På gården har drivits lantbruk och fiske sedan 1920-talet i

samma familj. På senare tid har det varit svårt att få ekonomi på försäljningen. De byggde gårdsbutik och satsade på att bli besöksmål med restaurang, musteri och sommarkafé i vacker miljö.

Oskar sammanfattar tankarna med att lönsamhet kräver diversifiering och konstaterar att människor är beredda att betala mycket mer för fin mat i fin miljö, än att bara köpa fina grönsaker. Och har de ätit maten, så är de beredda att köpa grönsakerna.

Hornuddens trädgård har cirka 200 personer på lunch en bra dag. En dålig dag kommer cirka 20 personer.

De jobbar både hållbart och ekonomiskt. Det mesta är begagnat: köksutrustningen, växthuset, porslinet. Växthusen värms upp med sjövärme via en sju kilometer lång slang i sjöbotten.

Nästa steg i diversifieringen har varit andelsjordbruk. Drömmen är att ha skörden såld när de sår.

En andel kostar 6 000 kronor och ger tjugo grönsakslådor. De hämtar in önskemål från sina andelsägare, men vad som slutgiltigt finns i lådan kan de inte garantera – det kann hända mycket mellan sådd och skörd. Detta är de väldigt tydliga med. Andelsägarna erbjuds också att hjälpa till om de vill. Dock inget krav.

För närvarande levererar de till tre förskolor och hoppas kunna utvidga till fler. Kommunen har köpt femton andelar.

Avslut

Dagen avslutades med att alla gjorde Margolis hjul. Det innebär att man bildar två ringar med stolarna ställda mitt emot varandra. Alla tänker på en fråga de vill ha svar på. Sedan roterar ringen tills alla fått synpunkter på sin fråga från tre personer.

Oväntat givande tyckte dokumentatören! Googla "Margolis wheel" om ni vill ha noggrannare beskrivning.



Oskar Nyström. Foto: Rocco Gustavsson

Stort tack till våra sponsorer:

