



NIKU Norsk institutt for kulturminneforskning

CRS, CENTRUM FÖR FORSKNING OM
HÅLLBAR SAMHÄLLSFÖRÄNDRING

Slutrapport, oktober 2020 – september 2022

BIOKUMA – BOKKULTURELLT ARV OCH ALTERNATIV MATPRODUKTION



Biokuma – Biokulturellt arv och alternativ matproduktion
Slutrapport, oktober 2020 – september 2022

Text: Projektgruppen för Biokuma tillsammans med samverkanspartners inom projektet

Foto: Eva Svensson, Hilde Rigmor Amundsen, Margareta Dahlström, Jorid Martinsen,
Loviseberg herrgård, Christina Knowles och Atlas Knowles.

ISBN: 978-91-7867-353-7 (pdf)

Layout: Universitetstryckeriet, Karlstad, 2023

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. Sammendrag/Summary in English	4
English summary	5
2. Bakgrunn	7
2.1 Vad är biokulturellt arv? Och hur kan vi bevare det for framtiden?	7
3. Mål, resultat och forvåntade effekter	9
3.1 Biokulturellt arv og alternativ matproduksjon – en kartlågning	10
3.2 Alternativ matproduksjon – hinder og mógjligheter	11
3.3 Strategier for hantering av hinder	13
3.3.1 Behov av båttere informasjon og hjålpin i regelverksdjungeln	13
3.3.2 Problematisk og bristfållig infrastruktur for småskaligt jordbruk	13
3.3.3 Bete, særskilt skogsbeite, kan vara konfliktfyllt	14
3.3.4 Att driva småskaligt jordbruk ár mycket kråvande	15
3.4 Analyse av biokulturellt arv som en resurs for matproducenter	17
3.5 Førsåljningskanaler – mógjligheter og utmaningar med grånsóverskridande handel	18
3.6 Utókade grånsóverskridande kontakter	19
3.7 Kunskapsutveckling kring biokulturellt arv og alternativ matproduksjon	20
3.8 Óverbrygga hinder og realisera mógjligheter - formulering av råd	23
3.9 Forvåntade effekter av prosjektet	25
4. Prosjektorganisasjon	29
5. Indikatorer	31
6. Grenseóverskridende merverdi	32
7. De horisontella kriterierna	34
8. Informasjon og kommunikasjon	37
9. Forankring av prosjektets resultat og effekter	42
10. Aktiviteter og økonomi	43
11.Forslag og ideer	45
12.Kommunikasjonsbilaga	46



Rømonysetra, Bryn seter, Trysil, Hedmark.

1. SAMMENDRAG/SUMMARY IN ENGLISH

Den här rapporten sammanfattar Interregprojektet Biokulturellt arv och alternativ matproduktion (Biokuma). Projektet, som löpt från oktober 2020 till och med september 2022, är en del av Interregs Sverige-Norge-program. EU-programmet ger stöd till svensk-norska projektsamarbeten som utvecklar samhället inom olika insatsområden. I enlighet med projektets syfte har Biokuma bidragit till kunnskapsoppbygging som visar att alternativa driftsformer i landbruket ivaretar og viderefører ett biokulturellt arv. Därmed bidrar den alternativa matproduktionen till omställningen till ett hållbart samhälle. De alternativa matproducenterna är dock främst intresserade av de gröna delarna av det biokulturella arvet. En förstärkning av kulturarvsperspektivet skulle med andra ord vara önskvärd för en effektivare reproduktion och förvaltning av det biokulturella arvet. Även när det gäller kunskapsöverföring, både i form av formella utbildningar och praktik, betonas ofta de gröna delarna av det biokulturella arvet. En annan problematik, påvisad i projektet Biokuma, är att de alternativa matproducenterna möter en rad utmaningar i sin verksamhet, och flera av dessa utmaningar utgör hot mot uthålligheten inom denna verksamhetsform. Något som i sin tur utgör ett hot mot den reproduktion av det biokulturella arvet som de alternativa matproducenterna står för. Det är arbetsintensivt att bedriva småskaligt jordbruk i samklang med naturen. Arbetet ger samhällliga natur- och kulturmiljövinster som gårdsbrukaren oftast inte får betalt för. Försäljningsarbetet är

också ofta tidskrävande och sker på en mängd olika sätt, till exempel genom Rekoring och torghandel, återkommande marknader eller matevent, gårdsbutiker, äggbodar, prenumeration, självplock, e-handel, detaljhandel, eget eller andras café eller restaurang. Även genom försäljning till förädlingsföretag och mathantverkare eller till storhushåll. Gårdarna kan även få inkomster från sitt gårdsbruk på andra sätt, exempelvis genom uthyrning av djur för slyröjning och markberedning, liksom naturvårdsarbete med kor i våtmarker och getter vid sätrar.

I syfte att stödja uthållighet, utveckling och konkurrenskraft hos den alternativa matproduktionen och en robust och växande reproduktion av det biokulturella arvet har projektet tagit fram en rad rekommendationer. Rekommendationerna riktar sig till matproducenter, myndigheter och andra intressenter. Projektets resultat och rekommendationer sprids genom olika kommunikationskanaler i form av exempelvis vetenskapliga artiklar, en handbok, populärvetenskapliga texter, blogginlägg, filmer och inspelade presentationer, samt ett gediget erfarenhetsutbyte mellan matproducenter, myndigheter och annat branschfolk. Genom ett varierat kommunikationsarbete har resultaten från projektet spridits till en bred målgrupp i både Sverige och Norge, medan de vetenskapliga publikationerna når forskare även internationellt.

I denna rapport presenterar vi projektets bakgrund och målsättning, organisation, de aktiviteter som genomförts, samt resultat och effekter av arbetet. Det gränsöverskridande arbetet har haft en central roll i projektet. Då förhållandena för reproduktion av biokulturellt arv och alternativ matproduktion till viss del skiljer sig mellan Norge och Sverige har erfarenhetsutbytet mellan såväl forskare som alternativa matproducenter på både sidor av gränsen varit betydelsefullt för projektets resultat. I rapporten redogör vi för projektets gränsöverskridande mervärden samt arbetet med de horisontella kriterierna hållbar utveckling, jämställdhet mellan kvinnor och män och lika möjligheter och icke-diskriminering. Vi redovisar också viktiga nyckeltal i form av antal gemensamma natur- och kulturarv där insatser för ökad tillgänglighet och hållbart bevarande har genomförts inom ramen för projektet. På projektets hemsida, sola.kau.se/biokuma, hittar du samtliga publikationer och filmer som projektet resulterat i. Sidan uppdateras kontinuerligt efter projektslut allteftersom fler publikationer tillkommer.

English summary

This report summarises the Interreg project Biocultural heritage and alternative food production (Biokuma). The project, which ran from October 2020 to September 2022, is part of Interreg's Sweden-Norway programme. The EU program provides support for Swedish-Norwegian project collaborations that develop society in various fields of action. In accordance with the purpose of the project, Biokuma has contributed to the building of knowledge that shows that alternative modes of operation in agriculture safeguard and continue a biocultural heritage. Alternative food production thus contributes to the transition to a sustainable society. However, the alternative food producers are mainly interested in the green parts of the biocultural heritage. In other words, a strengthening of the cultural heritage perspective would be desirable for a more efficient reproduction and management of the biocultural heritage. Also when it comes

to knowledge transfer, both in the form of formal training and practice, the green parts of the biocultural heritage are often emphasized. Another problem, demonstrated in the Biokuma project, is that the alternative food producers face a series of challenges in their business, and several of these challenges pose threats to the sustainability of this form of business. Something that in turn poses a threat to the reproduction of the biocultural heritage that the alternative food producers stand for. Small-scale farming in harmony with nature is labour-intensive. The work provides societal natural and cultural environmental benefits for which the farmer usually does not get paid. The sales work is also often time-consuming and takes place in a variety of ways, for example through Rekoring, outdoor markets, recurring markets or food events, farm shops, egg sheds, subscription, self-picking, e-commerce, retail, own or others' café or restaurant. Also by selling to processing companies and food artisans or for institutional kitchens. The farms can also get income from their farming in other ways, for example by renting out animals for clearing and land preparation, as well as nature conservation work with cows in wetlands and goats at pastures.

In order to support the endurance, development and competitiveness of the alternative food production and a robust and growing reproduction of the biocultural heritage, the project has drawn up a series of recommendations. The recommendations are aimed at food producers, authorities and other stakeholders. The project's results and recommendations are disseminated through various communication channels in the form of, for example, scientific articles, a handbook, popular science texts, blog posts, films and recorded presentations, as well as exchange of experience between food producers, authorities and other stakeholders. Through varied communication work, the results from the project have been disseminated to a wide target group in both Sweden and Norway, while the scientific publications also reach researchers internationally.

In this report, we present the project's background and objectives, organisation, the activities carried out, as well as the results and effects of the work. Cross-border work has had a central role in the project. As the conditions for the reproduction of biocultural heritage and alternative food production differ to some extent between Norway and Sweden. The exchange of experience between both researchers and alternative food producers on both sides of the border has been significant for the project's results. In the report, we describe the project's cross-border added value as well as the work with the horizontal criteria sustainable development, equality between women and men and equal opportunities and non-discrimination. We also report important key figures in the form of the number of joint natural and cultural heritage where efforts for increased accessibility and sustainable conservation have been carried out within the framework of the project. On the project's website, sola.kau.se/biokuma, you will find all publications and films that the project resulted in. The page is continuously updated after the end of the project as more publications are added.



Hässja, Kårebolssättern.

2. BAKGRUNN

Fler och fler människor flyttar från landsbygden in till städerna. Många jordbrukande gårdar är sedan länge nedlagda, och än fler läggs ned i spåren av utflyttningen. Med minskad befolkning läggs också samhällsservice som skolor och olika affärsverksamheter ned. Landsbygden utarmas med andra ord demografiskt, ekonomiskt och socialt, och reproduktionen av det biokulturella arvet hotas. Dette er en samfunnsutvikling som har foregått / foregår i både Norge og Sverige, men intensiviteten i fraflyttingen fra bygdene utgjør likevel en større tendens i Sverige.

I arbetet med Interregprojektet Ingoskog – Innovation för grön omställning i skogen (2017-2020), och med inspiration från Interregprojektet Biologiskt kulturarv som värdeskapare, identifierades det gränsöverskridande problemet med utarmning av det biokulturella arvet.

2.1 Vad är biokulturellt arv? Och hur kan vi bevara det för framtiden?

Biokulturellt arv innefattar och överbryggar vad som annars delas upp i natur- respektive kulturarv. Det inkluderar forn- och kulturlämningar, biologiskt kulturarv, flera uttryck för biologisk mångfald, Ortsnamn, historiska byggnader, traditioner med mera. Det biokulturella arvet har byggts upp av många generationers brukande av landskapet, genom

att odla jorden, låta boskapen beta i skogen, slå ängar, bygga hus, gravlägga sina döda, jaga vilt, fiska, resa, utöva religion och utveckla traditioner och berättelser. Människors vardagsliv och fest utspelades i en natur som påverkades av aktiviteterna och reagerade på olika sätt. Genom boskapens betande blev skogen "luckig" och artrik, med blandade trädbestånd och rika örtuppslag. Åkerbruk, hamling - en slags skötselteknik för lövträd - och slåtter av ängar var andra källor till utvecklandet av en rik flora. Att människor höll bin för honungens skull bidrog också till den biologiska mångfalden. När jord- och skogsbruk industrialiserades och blev mer storskaligt och människors arbete ersattes av stora maskiner, upphörde många av de verksamheter som producerade och reproducerade det biokulturella arvet. Successivt kom det biokulturella arvet att utarmas och mångfald att ersättas av monokulturer.

Det biokulturella arvet är värdefullt och samhället strävar efter att bevara det för framtiden. Både i Norge och Sverige finns lagstiftning och flera olika internationella, nationella, regionala och lokala former för att skydda utvalda områden och objekt. Dit hör världsarv, nationalparker, naturreservat, kulturresevat (Sverige), områdefredningar (Norge) och fredade kulturmiljöer (Norge), Natura 2000, riksintresseområden (Sverige), landskapsvärnsmråden (Norge), samt skydd av fornlämningar och hotade arter.

Idealt sett skulle vi behöva gå tillbaka till det traditionella sättet att bruka jord och skog för att få en rik reproduktion av det biokulturella arvet. Det är naturligtvis inte möjligt i dagens samhälle. Därför är det nödvändigt att identifiera andra, nya möjligheter för vardaglig förvaltning och utveckling av det biokulturella arvet. Vi har därför valt att titta närmare på en spännande samhällsutveckling som pågår parallellt med utarmningen av landsbygden, nämligen det ökade intresset hos både producenter och konsumenter för djur- och miljövänlig, närproducerad mat. Det är något vi i projektet Biokuma kallar alternativ matproduktion, för att skilja den från det storskaliga, ibland närmast industriella, jordbruket. Många alternativa matproducenter använder till viss del bruksmetoder som har likheter med det förindustriella jordbruket, såsom bruk av mindre bekämpningsmedel och naturligt gödsel, och har ofta inspirerats av traditionella produktionsformer och produkter. Är de alternativa matproducenterna svaret på behovet av en vardaglig förvaltning och reproduktion av det biokulturella arvet?

Syftet med projektet Biokuma var att undersöka just detta. Som en följd behövde också den alternativa matproduktionens förutsättningar och utmaningar för långsiktigt hållbar drift undersökas.

I avsnitt 3. Mål, resultat och förväntade effekter, under rubrikerna 3.1-3.8, sammanfattar och analyserar vi de resultat som framkommit i projektet i förhållande till projektets målsättning och de förväntade resultaten. Under avsnittsrubrikerna anger vi projekt målet och de olika förväntade resultaten som behandlas i kursiv stil. I avsnitt 3.9 presenterar vi resultat och effekter i förhållande till de förväntade bestående effekter som angivits i projektets bifallsbeslut.



Ransbysättern.

3. MÅL, RESULTAT OCH FÖRVÄNTADE EFFEKTER

Projektets huvudsakliga mål är att stärka möjligheten för bevarandet och utvecklandet av områdets biokulturella arv genom att stödja alternativ matproduktion som förvaltare av biokulturellt arv till gagn för boende och besökare.

Resultatene fra prosjektet viser at alternativ matproduksjon bidrar til reproduksjon av den biokulturelle arven, framfor alt de grønne delene. Vidare har Biokuma kunnat påvisa en rad utmaningar som de alternativa matproducenterna har att tackla i sin vardag, och som kan utgöra hot mot deras verksamhet och därmed reproduktionen av det biokulturella arvet. Projektet har därför tagit fram rekommendationer som vänder sig till såväl gårdsbrukare som berörda myndigheter och andra aktörer inom småskaligt gårdsbruk och mathantverk.

Genom ett välgenomtänkt, brett upplagt, kontinuerligt kommunikationsarbete har resultatene från projektet spridits till en bred målgrupp genom olika kommunikationskanaler i form av exempelvis vetenskapliga artiklar, en handbok, populärvetenskapliga texter, blogginslag, filmer och inspelade presentationer, samt ett gediget erfarenhetsutbyte mellan matproducenter, utbildningsinstitusjoner, myndigheter och annat branschfolk, gjennom prosjektets workshoper og annen kontakt underveis. Dessa finns tillgängliga på projektets hemsida och därmed är en fortsatt kunskapsspridning möjlig även efter projektslut. Läs mer om projektets kommunikationsarbete i avsnitt 8. Kommunikation.

3.1 Biokulturellt arv och alternativ matproduktion – en kartläggning

Kartläggning av relationen alternativ matproduktion och biokulturellt arv som visar vilka processer inom den alternativa matproduktionen som gynnar och tillgängliggör det biokulturella arvet.

I projektet gjordes fältstudier på fyra gårdar som bedriver, eller bedrev, alternativ matproduktion; den biodynamiska gården Alm Østre och Bryn Gardsmeieri på den norska sidan samt Ridgedale Permakulturgård och Lillängens gårdsmejeri på den svenska sidan. På gårdarna genomfördes fältarbete i form av kartläggning av biokulturellt arv på gårdarna och intervjuer med gårdsbrukarna. Därtill har ytterligare gårdar som bedriver alternativ matproduktion bidragit med information vid workshopar och genom telefonintervjuer utifrån en enkät.

Poängteras bör att begreppet biokulturellt arv var okänt för gårdsbrukarna, och samtliga fältbesök inleddes med diskussion om innebörden av begreppet. För de alternativa matproducenterna var de gröna delarna av det biokulturella arvet mest närliggande, men de var också måna om att värna traditioner. Kulturarv var däremot något som inte associerades med den egna gården, utan mer med lokalt kända historiska platser och monument. Begreppet biokulturellt arv skulle behöva förankras bättre för att kunna användas mer aktivt, till exempel i marknadsföring.

Fältarbetet visade emellertid att det fanns och förvaltades biokulturellt arv på samtliga gårdar. Det var fråga om tämligen ordinärt biokulturellt arv: spår av äldre åkrar i form av röjningsrösen och odlingsytor, husgrunder, gårdsdammar, äldre byggnader, växter som gynnar pollinatorer, gamla lantraser såsom fjällkor, och trädbevuxen men luckig och artrik betesmark. Alla gårdar bedrivs medvetet på ett sätt som gynnar den biologiska mångfalden, även om man avstått från ekologisk certifiering. Det fanns ett starkt intresse för traditionella grödor och produkter, som till exempel ost tillverkad efter traditionella recept.

Gårdsbrukarna ville inte i första hand se sig själva som traditionsbärare, utan mer som innovatörer. De betecknade ofta det moderna, storskaliga jordbruket som "traditionellt", och de egna driftsformerna som en utveckling för framtiden.

Likartade förhållanden rapporterades också från de gårdar som deltog i projektet genom workshopar och kortare intervjuer. Intresset för den gröna delen av det biokulturella arvet dominerade, tillsammans med traditionella arbetsformer, historiska grödor och lantraser som en del av djur- och miljövänlig produktion.

Sammantaget har följande verksamheter som bidrar till reproduktionen av det biokulturella arvet kartlagts:

- Odling utan kemiska bekämpningsmedel
- Omfattande utomhusdrift och bete
- Häst som dragare istället för traktor i jord- och skogsbruk
- Skogs- och fjällbete
- Återställande av ängsmark genom bete

- Bete som röjningsmetod för sly
- Grisar (bökning) som markberedare
- Bevarande och återbruk av äldre byggnader
- Bevarande av kulturarvslokaler, såsom husgrunder och röjningsrösen, genom skonsam markanvändning
- Hässjning av hö på traditionella hässjor
- Hållande av bin, och sådd av växter för pollinering
- Förvaltning av våtmarker och bäckar
- Inslag av traditionella jordbruksmetoder, såsom frigående djur, naturgödsel och färre motoriserade hjälpmedel
- Odling av historiska grödor
- Hållande av lantraser
- Produkter med anknytning till historia och tradition

Biokumas kartläggning visar att alternativ matproduktion i allra högsta grad bidrar till en reproduktion av det biokulturella arvet, om än i varierande grad. Det biokulturella arvet var inte någon huvudfråga för de alternativa matproducenterna, även om det fanns ambitioner att utveckla vissa aspekter av de gamla traditionerna på gårdarna. Det var tydligt att gårdsbrukarna prioriterade den gröna delen av det biokulturella arvet, framför allt den biologiska mångfalden, även om man respekterade kulturarvet på gården. För en robustare reproduktion av det biokulturella arvets olika delar skulle en uppgradering av kulturarvsdelen vara värdefull.

3.2 Alternativ matproduktion – hinder och möjligheter

De alternativa matproducenterna rapporterade ett antal möjligheter, samt även hinder och utmaningar i sin verksamhet.

Den främsta möjligheten som påtalades var det ökade intresset för lokal, småskalig, djur- och miljövänlig matproduktion bland konsumenter, vilket innebär en växande marknad. Det storskaliga jordbrukets negativa roll i klimat- och miljöfrågor samt matskandalerna, har skapat efterfrågan på alternativt producerad mat. Flera av de intervjuade gårdsbrukarna uppfattade att de låg rätt i tiden, särskilt under coronapandemin då matsäkerhet blev en högaktuell nyhetsfråga. Coronapandemin bidrog också till ett ökat intresse att flytta ut på landet, och därmed en större uppmärksamhet för landsbygdens möjligheter. Även intresset för en högre självförsörjningsgrad beträffande livsmedel i Sverige och Norge har bidragit till ökat intresse för den alternativa matproduktionen. En annan viktig möjlighet var bildandet av olika former av nätverk, oftast digitalt baserade, för kunskaps- och erfarenhetsöverföring och stöd småskaliga producenter emellan.

Det största hotet mot alternativ matproduktion som framkom är ekonomin och arbetsbelastningen. Produktionen av alternativ mat görs i mindre volymer och är mer arbetsintensiv, och då man inte kan ha alltför höga priser gentemot konsumenterna blir marginalerna små. Något som gjort att alternativa matproducenter ofta förlitar sig på olika former av försäljningskanaler utan mellanhänder (läs mer i avsnitt 3.5 Försäljnings-

kanaler – möjligheter och utmaningar med gränsöverskridande handel). Det är dock tids- och arbetskrävande att sköta alla arbetsled i egen regi: produktion, eventuell förädling, paketering, transport och försäljning.

Andra utmaningar som lyftes var svårigheter att orientera sig i, och förhålla sig till, de olika regelverk som berör alternativ matproduktion. Särskilt som dessa i huvudsak är anpassade till storskaligt jordbruk och kan vara motsägelsefulla. Det var inte ovanligt att regler avsedda att säkra livsmedelssäkerhet kom i konflikt med etisk och miljövänlig djurhållning. Till exempel berättade en gård att de inte fick använda sina ägg från frigående hönor vid produktion av bakverk till försäljning, men att det gick bra att använda ankägg. Ett annat exempel är det huvudbry som gården Ridgedales innovation äggmobiler, vilka används för att flytta hönsen mellan betesmarker med friskt gräs, skapade hos inspektörerna. Å ena sidan kunde inspektörerna observera ovanligt friska och välmående hönor. Å andra sidan var äggmobiler ett för dem okänt system. Gårdsbrukarna upplevde också att dylika problematiker förvärrades av den förhållandevis höga omsättningen av personal hos olika tillsynsmyndigheter, vilket försvårade samsyn mellan gårdsbrukare och inspektörer kring tillämpning av regelverken. Även bristande infrastruktur, exempelvis avsaknad av slakterier med god djurvälstånd nära gårdarna, utgör ett stort problem när långa transporter av djur som ska till slakt bör undvikas. Ett annat problem, och potentiell konflikt, rör skogs- och fjällbete, vilket inte alltid uppskattas av grannar, hyttägare och skogsbruket.

Sammantaget utkristalliserade sig fyra teman av utmaningar avseende alternativ matproduktion på båda sidor gränsen:

1. Behov av bättre information och hjälp i regelverksdjungeln, regler anpassade till det småskaliga jordbruket, och goda relationer med tillsynspersonal.
2. Infrastruktur, logistik och tjänster, för småskaligt jordbruk är många gånger bristfällig och problematisk, till exempel avsaknad av närliggande slakterier med god djurvälstånd.
3. Bete, särskilt skogsbete, kan vara konfliktfyllt. Både i relation till intilliggande konventionellt drivna gårdar och i relation till skogsbruket
4. Att driva småskaligt jordbruk är mycket krävande, en livsstil, med få möjligheter till ledighet. Hur orkar man det långsiktigt? Och kan man få andra att ta över?

Det rör sig om hinder och utmaningar på olika nivåer, och därför krävs också insatser från aktörer på olika nivåer för att finna lösningar. I avsnitt 3.3 Strategier för hantering av hinder vidareutvecklar vi problematiken och presenterar de rekommendationer och förslag till lösningar som processats i Biokuma.

Ytterligare läsning på temat hittar du i projektets olika publikationer, till exempel i rapporten [Biokulturellt arv, landskap och produktion](#). Den, samt övriga publikationer återfinns i kunskapsbiblioteket på projektets webbplats: sola.kau.se/biokuma/om-biokuma/bibliotek

3.3 Strategier för hantering av hinder

Analyse av, och utarbetande av strategier för, hantering av hinder för expansion av alternativ matproduktion såsom regelverk och eventuell konkurrens om dyrkningsfelt, beiteareal og skogressurser.

Ved feltarbeid og workshops har prosjektet Biokuma kartlagt en rekke utfordringer som de alternative matprodusentene møter i sin virksomhet. Dessa har samlats till fyra teman, och processats i två workshopar med syfte att finna lösningar.

3.3.1 Behov av bättre information och hjälp i regelverksdjungeln

Det finns många, ibland motstridiga, regelverk som de småskaliga producenterna behöver förhålla sig till, i synnerhet de gårdar som bedriver en mångsidig verksamhet. Att tillsynsansvaret dessutom ligger hos flera olika myndigheter underlättar inte gårdsbrukarnas arbete. Detta innebär flera utmaningar, dels kapacitetsmässigt för gårdarna som måste avsätta mycket tid för att hantera krav från olika myndigheter, dels för att regelverken i stor utsträckning är anpassade till storskalig matproduktion. Regelverken skulle behöva omarbetas för att kunna ta hänsyn också till småskaliga, alternativa matproducenter, vilket får räknas som en politisk, så vel som en byråkratisk, framtidsfråga.

Eftersom regelverken i stor utsträckning relaterar till storskalig produktion upplever de småskaliga, alternativa matproducenterna att de tjänstepersoner de är i kontakt med ofta har begränsad kunskap om deras driftsformer. De småskaliga matproducenterna behöver därför i viss utsträckning ”lära upp” tjänstepersonerna och visa hur gårdarna har tolkat och anpassat regelverket efter den egna verksamheten. Ett ömsesidigt lärande mellan producenter och tjänstepersoner skulle kunna utvecklas på olika sätt, exempelvis genom samarbeten och nätverk. Men det finns också behov av att kunskap om alternativ matproduktion överförs till tjänstepersoner. Ett positivt exempel är när det norska Mattillsynet kontaktade Bryn Gardsmeieri för att en nyanställd skulle få utbildning om gårdens arbetsprocesser på plats. Detta är ett positivt exempel på en myndighets medvetenhet om behov av kompetenshöjning och insikt om var man hitta rätt kunskap för detta. Samtidigt är det viktigt att beakta det merarbete som det innebär för gården att bidra till tjänstepersonernas utbildning. Ett rimligt förslag skulle därför vara att gårdsbrukarna skulle kunna få ekonomisk ersättning för en sådan tjänst.

3.3.2 Problematisk och bristfällig infrastruktur för småskaligt jordbruk

I projektet lyftes olika erfarenheter av att infrastrukturen för dagens jordbruk inte är anpassad till småskalig produktion. Ett sådant exempel fra gården Alm Østre är att lastbilarna som hämtar produkter till livsmedelsbutikerna har blivit så stora att de inte längre kommer in på gården. Andra exempel är strukturomvandlingen inom mejeri och slakteri, det vill säga att många små slakterier och mejerier har lagts ned, med långa transporter av mjölk och djur som följd. För gårdsbrukare som värnar om djurvälståndet är långa transporter av djur till slakt inte acceptabelt. Gällande mejerisidan framkom under projektets första workshop att det finns en särskild problematik kopplad till getmjölk, och att det både i Norge och Sverige är svårt att få mjölk hämtad från gårdar och fåbodar som håller getter. Detta är en särskild utmaning då getter är av stor betydelse för repro-

duktionen av det biokulturella arvet. Från Norge lyftes ett exempel på hur nedläggningen av flera getmejerier, kombinerat med mejerikoncernen Tines hämtningsplikt av getmjölk, i slutänden resulterade i att getmjölken hölls ut eftersom Tine inte kunde vidareförädla den.

Gårdarna har reagerat på denna problematik bland annat genom att utveckla egen produktförädling, exempelvis gårdsmejerier och ysterier, och alternativa försäljningskanaler såsom försäljning direkt till kund via abonnemang, gårdsbutik och Rekoringar. I workshopen lyftes även flera förslag till möjliga lösningar på utmaningarna kring infrastrukturen så att den skulle kunna anpassas bättre till småskaliga producenters förutsättningar.

I workshopen diskuterades också framför allt slakteriproblematiken, eftersom gård-sägarna vill kunna säkerställa att deras djur blir väl omhändertagna och gärna vill följa med djuren fram till slakten. Det är kostsamt och tar mycket tid, och för långa transporter av djuren är inte acceptabelt. Det finns en medvetenhet om att det är dålig lönsamhet i små slakterier och workshopdeltagarna nämnde även ett försök med mobilt slakteri i Norge som lagts ned på grund av kostnaderna. Ytterligare utmaningar som lyftes i förhållande till slakterifrågan var att det råder brist på slaktare och att småskalig slakt kräver delvis andra kompetenser än industriell slakt. Regelverket för småskaliga slakterier nämndes också som ett problem. Trots detta behöver slakterialternativ för småskaliga gårdar som värnar om djurväl-färden tas fram. Praktiker som diskuterades var:

- Härkomstslakt. Djuret skjuts och avblodas i hagen på gården innan det transporteras till slakteriet. Veterinärer som ska besiktiga vid härkomstslakt utses av Livsmedelsverket/Mattilsynet. Denna ordning innebär också en kostnad och ett nytt regelverk.
- Viltslakteri. Både i Norge och Sverige finns en särskild ordning kring dessa. Det finns betydligt fler viltslakterier än slakterier för tamboskap och det skulle därför kunna innebära kortare transporter om djuren kunde köras till sådana slakterier.
- Renslakterier. Kan praktiker från renslakt inspirera till en ordning för slakt av andra djur?
- Mobila slakterier. Är det möjligt att hitta en modell där denna typ av slaktverksamhet kan bära sig?

3.3.3 Bete, särskilt skogs-bete, kan vara konfliktfyllt

I såväl Sverige som Norge finns gamla rättigheter till skog- och utmarksbete, så kallad urminnes hävd. Bønder og småbrukare i Norge har dock haft större framgång att få gehör för urminnes hävd än vad som är fallet i Sverige, speciellt fordi gårdar og bruk har allmenningensrett og med det holdes beiteretten i allmenningene i hevd. Då många intressen ska samsas i skog og utmark oppstår ofta konflikter og andra utmaningar. I projektets första workshop lyftes eksempel på gårdsbrukare som inte kunde låta sina getter beta i skogen då de ”ringbarkar tråden” og åven åter plantor, vilket påverkar skogstillvåxten. En annan utmaning som det pekades på var skogar där skogsbruket praktiserade konstgødsling, samtidig som skogen åvendes for bete. Konstgødslingen kom i konflikt med utmarksbetet då gården som slåppte sina djur på bete hade biodynamisk sertifisering.

De svenska gårdar som närvarade vid workshopen hade begränsat sina djurs bete till de egna hagarna, eftersom de saknade erfarenhet av skogsbete, och inte ville riskera att komma i konflikt med sina grannar.

Det nämndes även potentiella konflikter mellan bönder som låter sina djur beta vid fåbodar och stugägare och andra besökare. Exempelvis i Vemdalskalet, där det uppstått friktion mellan urminnes beteshävd och besökare. Vid Bryn Gardsmeieri sin säter Rømonysetra i Trysil har dock en "win win-situation" utvecklats mellan getbönder, stugägare och besökare. Getterna går runt mellan stugorna och håller öppet på området och stugägarna tycker att det är trevligt med djuren. De hör av sig till Bryns gård om de är oroliga för någon get, och de handlar i gårdsbutikken. Ett problem, att getterna kunde ge parkerade bilar oönskad uppmärksamhet, löstes genom att det byggdes staket runt bilarnas parkeringsplatser. Ett motsvarande exempel är inhägnandet av de fritidsboendes blommor på Kårebolssättern för att undvika att dessa åts upp av betande kor.

Getbönderna betonade att de är beroende av goda relationer med sina grannar, oavsett om det handlar om andra, större och mer konventionellt drivna, gårdar, skogsägare eller fritidsboende, fastboende eller turister. Kommunikation och information lyftes som avgörande, även om man i princip kunde hävda rätt till bete utifrån hävdprincipen. Kunskap om traditioner och gamla sedvänjor i trakten lyftes också som viktigt.

Flera idéer och exempel på hur bete i skogen kan vara till gagn för såväl gården som skogsägarna lyftes fram. Gårdarna kan få tillgång till mer bete än på den egna gården, och även få betalt för tjänster som de betande djuren utför på andras marker. Några exempel:

- **Reservbete.** Skogsbete kan vara en extra resurs vid torka, som var fallet på flera håll under den torra sommaren 2018. Skogsstyrelsen hjälpte då till med stängsling av skogsbeten.
- **Kulturminnesvård.** Att låta djuren beta i skogen är bra för kulturminnen bland annat genom att djuren håller efter slyn kring äldre byggnader samt forn- och kulturlämningar.
- **Naturvård.** Återställande av marker genom bete såväl i skog som på ängsmarker. Getterna från både Lillängens gårdsmejeri och Bryn Gardsmeieri har använts i sådana sammanhang.
- **Slyröjning.** Bete kan även användas till slyröjning för andra verksamheter såsom i skidbackar och kraftledningsgator.
- **Markberedning.** Grisar skulle kunna vara levande markberedare där skog nyligen avverkats.

3.3.4 Att driva småskaligt jordbruk är mycket krävande

Att driva småskaligt jordbruk innebär arbete nästan alla dygnets timmar och det är många olika kompetenser som krävs för att driva en liten gård. Driver man en gård som producerar många olika produkter innebär det till exempel kontakter med en mängd olika myndigheter och att i många situationer förhålla sig till regelverk som i huvudsak är anpassade för mer industriell produktion. På ett litet gårdsmejeri måste några få personer klara av att förbereda och genomgå precis samma kontroller som på ett mejeri med många anställda och specialister för varje fält.

Att driva småskaligt jordbruk är en livsstil. Lediga helger och semestrar är inget som en småskalig matproducent förväntar sig. Något viktigt som lyftes i flera olika sammanhang i projektet att det är många småbönder som är ensamma, samtidigt som det behövs många händer för att driva småskaligt jordbruk i samklang med naturen. Samarbeten och nätverk av olika slag lyftes som sätt att hantera detta. Alm Østre har sedan länge ett system med praktikanter, lärlingar och volontärer som också är en del av det internationella systemet *Biodynamic initiative for the next generation – Nordic* för utbildning inom biodynamisk verksamhet. Många unga runt om i världen är intresserade av att komma till en gård och lära sig arbetet. För dessa är det också fördelaktigt med en gård med mångsidig verksamhet som både ger omväxling i arbetet och en bredd i lärandet. Allt det har Alm Østre kunnat tillgodose. Även på Ridgedale Permakulturgård har arbetet med utbildning, kurser och volontärer varit en viktig del av verksamheten. Båda gårdarna ser positivt på att arbeta på detta sätt, och att det är meningsfullt och trevligt att arbeta tillsammans med andra på gården. Man poängterar dock att det krävs en hel del insatser och ett seriöst upplägg med god planering, och att det finns regelverk att förhålla sig till avseende exempelvis kost, logi och försäkringar. Kårebolsättern har också erfarenheter av att engagera volontärer, bland annat genom kontakt med den internationella organisationen Workaway. För att underlätta för de gårdar som är intresserade av att engagera lärlingar, praktikanter eller volontärer är digitala möten med andra som arbetar på detta sätt ett bra alternativ för att utbyta erfarenheter, inte minst avseende hantering av olika regelverk.

Det största problemet för de småskaliga gårdarna är att det är svårt att få lönsamhet. Med bättre lönsamhet skulle man ha större möjligheter att ha ett likvärdigt liv som andra yrkesverksamma. De småskaliga gårdarnas arbete genererar ett stort mervärde för samhället, inte minst ett mer eller mindre ideellt miljöarbete. Det handlar bland annat om biologisk mångfald, bevarande av gamla arter och kunskaper, och det är ett mindre energikrävande jordbruk än det storskaliga. Någonstans borde detta arbete uppvärderas för att kunna ge inkomster för de tjänster som utförs till förmån för samhället. En liten del kanske skulle kunna vara ett högre pris för gårdarnas produkter, men det är inte rimligt att ta betalt fullt ut den vägen. Dels skulle priset troligen bli för högt, och dels är tjänsten till godo för hela samhället och inte bara den enskilda kunden. Det behövs andra sätt att ersätta de småskaliga alternativa matproducenterna, och kanske även andra aktörer i den alternativa matens värdekedja, för deras samhällstjänster.

Det är möjligt att söka olika typer av stöd i förhållande till dessa samhällstjänster, till exempel kulturlandskapsstöd. Såväl gårdsbrukare som tjänstepersoner från myndigheter, vittnade dock om att stöden är trubbiga och att det är ett tidskrävande arbete att söka sådana medel. Ett exempel från Norge är att det går att söka stöd för att plantera blommor som är bra för bin. Dock kan detta stöd endast sökas för att plantera växter längs kanterna på åkrar med andra grödor, och inte för ett helt fält med blommor såsom man odlar på Alm Østre. Ett exempel från den svenska sidan är att det inte finns medel att söka för att kunna betala för vallare som behövs för säterbruket. Jordbruksstödet är utformat för att lösa en fråga i taget, vilket gynnar specialisering och motverkar mångsidighet. Det rimmar alltså inte med det mångsidiga småskaliga, alternativa jordbruket som gynnar den biologiska mångfalden och det biokulturella arvet.

3.4 Analyse av biokulturellt arv som en resurs för matproducenter

Analyse av, och utarbetande av strategier för, hur biokulturellt arv kan utvecklas till en resurs för alternativa matproducenter.

En grundläggande utmaning i att marknadsföra produkterna med hjälp av det biokulturella arvet är själva begreppet "biokulturellt arv", som uppfattas som mycket svårt att kommunicera. Det är inte ett begrepp som används av konsumenter och producenter, utan är i nuläget i huvudsak ett vetenskapligt begrepp. Producenter använder flera andra begrepp ofta kopplade till en jordbruksideologi, till exempel de mer etablerade begreppen ekologisk och biodynamisk, och de inte lika väl etablerade begreppen permakultur och regenerativt jordbruk. Samtliga begrepp syftar på produktionsförhållanden som gynnar åtminstone delar av det biokulturella arvet, framförallt det som rör natur och naturarv. Men även om huvudfokus inte ligger på kulturarvsdelarna av det biokulturella arvet, används ändå kulturarv till viss del i marknadsföring. Då uttryckt mer konkret med hjälp av berättelser och bilder, till exempel genom hänvisningar till traditionella produktionsmetoder och gamla traditionella recept.

Vid försäljning genom Rekoring skriver varje producent information om hur deras produkter kommit till och det är vanligt med både bilder och filmer från verksamheten. Exempel på detta är att vid försäljningen och beskrivningen av produkterna betona grönbete och god omsorg om djuren, både när det gäller kycklingkött och äggproduktion, och att grisarna går ute och bökar. Likaså finns möjligheten att poängtera att äldre sorter av sädeslag och grönsaker, liksom lantraser av djur, kan vara tåligare och mer robusta än förädlade sorter, och därför mer lämpliga i ett jordbruk som vill undvika konstgödsel och kemiska bekämpningsmedel. Det faktum att de småskaliga gårdarna producerar på ett sätt som gynnar det biokulturella arvet skulle alltså kunna användas i marknadsföringen, men behöver då beskrivas med andra ord. Eftersom de små gårdsbruken har vissa likheter med det äldre, traditionella jordbruket skulle formuleringar som använts i olika andra projekt såsom "När då blir nu" eller "Söka gammalt - skapa nytt", kunna användas. Samtidigt såg många gårdar sig som innovativa, snarare än som förvaltare av ett arv. Att betona förvaltning av arv kan ge associationer till museal verksamhet, snarare än den matproduktion som gårdsbrukarna behöver få tillräckliga inkomster från för att kunna leva av. Förslag lyftes också om att marknadsföra genom att berätta en historia, antingen i mötet mellan producent och kund eller exempelvis på produktens etikett.

Här finns alltså en utvecklingspotential i marknadsföringen av alternativ mat. Att uppmärksamma även kulturarvet, hela det biokulturella arvet, i marknadsföringen skulle kunna bidra till att attrahera en bredare kundkrets och kanske också till en ökad stabilitet i efterfrågan. Många konsumenter idag sätter stort värde på miljö- och djurvänliga produkter. Att även hänvisa till traditionella metoder och bevarande av kulturarv kan vara attraktivt både för att behålla konsumenter och locka nya konsumentgrupper.

Vid projektets båda workshoppar diskuterades också hur olika aspekter av det biokulturella arvet kan vara en resurs för alternativa matproducenter, och för andra delar av samhället, på andra sätt. Inte minst för utveckling av andra produkter än mat.

Några exempel:

- Skogsbete kan vara ett alternativ för att öka fodertillgången under år av torka och/eller öka inkomsterna genom att använda djuren som slyröjare exempelvis i utförsåkningspister och kraftledningsgator.
- Äldre hus och byggnader kan bevaras och nyttjas genom nya sätt att använda dem. Ett exempel i projektet är ett gammalt brygghus som blivit en gårdsbutik.
- De mer arbeidskraftskrävande praktikerna i jordbruk som gynnar det biokulturella arvet kan vara en resurs i förhållande till arbetsträning och praktikplatser.

3.5 Försäljningskanaler – möjligheter och utmaningar med gränsöverskridande handel

Analys av hur relationerna stad-land och olika försäljningskanaler kan utgöra möjligheter för de alternativa matproducenterna att nå marknader på båda sidor av gränsen, inklusive beskrivande av utmaningar för ökad handel över gränsen med alternativt producerad mat.

De alternativa matproducenterna säljer sina produkter på en mängd olika sätt: Rekoring, torghandel, gårdsbutiker, äggbodar, självplock, e-handel och detaljhandel är bara några exempel. Vilka försäljningskanaler som lämpar sig för producenterna beror bland annat på vilken typ av produkt som ska säljas. Valet av försäljningskanaler beror också på hur mycket tid och kompetens producenterna har kring försäljning, och på regelverk kring försäljning av livsmedel. Varje försäljningskanal har fördelar och nackdelar.

En grundläggande aspekt beträffande vilka försäljningskanaler som är lämpliga, handlar om vilken typ av produkter som ska säljas. De alternativa matproducenterna som på olika sätt deltog i projektet producerade en mängd olika typer av mat såsom spannmål, många olika sorters grönsaker och bär, ägg, kött från höns, nöt, gris, får och getter samt förädlade produkter som ost, sylt, saft, honung med mera. Några produkter har begränsad hållbarhet eller är känsliga för transporter, annat behöver hållas kylt eller fryst, medan produkter som sylt och chutney har lång hållbarhet och är förpackade så att de kan transporteras långt utan att komma till skada.

En annan viktig faktor för val av försäljningskanal är var kunder och marknad finns. Många små producenter värdesätter det direkta mötet med konsumenterna som ger möjlighet att berätta om produkterna och förklara gårdens arbetssätt och värderingar. Flera gårdar drivs också av ett socialt engagemang för bygden och landsbygden i vidare bemärkelse och vill bidra med goda livsmedel lokalt och till traktens livskraft. Erfarenheterna är här blandade. Några gårdar har överraskats negativt av ett mer begränsat konsumtionsintresse från lokalsamhället, medan andra har en stabil lokal kundkrets till sin gårdsbutik. En gård poengterte at direkte kontakt med kundene tar tid, spesielt fordi kunder kan komme på besøk til gården til ulike tider, og at det er behov for god organisering også i dette arbeidet. Frågan om relationerna stad-land blir här viktig av flera skäl. Dels är marknaden naturligtvis betydligt större i staden, och dels verkar det även finnas ett tillräckligt stort intresse för småskaligt producerad mat för att driva Rekoringar med förhållandevis stor bredd på produkter till försäljning. För att matproducenter ska kunna fånga upp en större urban kundkrets har Nifa, en branchförening för värmländska

matföretag, valt att starta en obemannad butik med fokus på lokalproducerad mat. Butiken Plockomaten ligger vid ett handelsområde på Hammarö, på gränsen till Karlstad, och har därmed ett stort kundunderlag. Denna butik kom igång under projektets slutfas, så framtiden får utvisa om denna försäljningskanal bär sig på längre sikt.

Beträffande ökad handel över gränsen med alternativt producerad mat har det i projektet inte framkommit något som tyder på att en sådan handel kan ökas på ett enkelt sätt. Det finns flera skäl till detta. De allra flesta av de 16 gårdar som på olika sätt deltagit i projektet har betonat att de framförallt är verksamma på en lokal marknad och då kan det i många fall vara alldeles för långt bort till andra sidan nationsgränsen för att betraktas som lokalt rent geografiskt sett. Det tar tid och kostar pengar att exempelvis resa till en marknad eller Rekoring som ligger långt bort, och då är dessutom produkterna inte kortresta och blir mindre miljövänliga ur det perspektivet. Men det är andra utmaningar som ses som större hinder för att överväga handel som sträcker sig över gränsen. De alternativa matproducenterna har mer än nog av att förhålla sig till alla regelverk vad gäller produktion och handel i det egna landet, och ser det därför inte som realistiskt att även förhålla sig till regelverk i ett annat land. Trots handelsavtal mellan EU och Norge är de norska tullarna fortsatt höga på jordbruksprodukter som produceras inom landet, till exempel kött och ost. Det är därför inte lönsamt för svenska producenter att exportera till Norge i dagsläget, även om privatpersoner kan föra in begränsade mängder varor tullfritt.

3.6 Utökade gränsöverskridande kontakter

Ökade gränsöverskridande kontakter mellan alternativa matproducenter som gynnar det biokulturella arvet.

Det fanns inga formella gränsöverskridande nätverk för gårdar som producerar alternativ mat på ömse sidor gränsen Värmland – Hedmark vid Biokumas uppstart. Däremot fanns kunskap hos gårdarna om varandras existens, och en uppfattning om att det förelåg vissa gemensamma och överlappande intressen. Det fanns också erfarenheter av ett visst gränsöverskridande lärande, då representanter för Bryn Gardsmeieri hade besökt Lillängens gårdsmejeri för inhämtning av inspiration och kunskap i samband med omställningen av produktionen på Bryn. Till skillnad från gårdsbruket har säterbruket på båda sidor gränsen ett mer utvecklat samarbete och en mer systematiserad kunskaps- och erfarenhetsöverföring. I skrivande stund pågår ett gemensamt svenskt-norskt projekt för att säterbruket ska erhålla UNESCO-status som immateriellt kulturarv. Biokuma har aktivt stöttat detta arbete på olika sätt, bland annat genom två stötdebrev (til svensk og norsk side).

Vid projektets båda workshoppar deltog alternativa matproducenter från både Hedmark och Värmland. Dessa gårdsbrukare fick på så sätt kontakt med varandra och kunde utbyta erfarenheter från sina respektive verksamheter. Ett område där särskilt det svenska säterbruket önskade få bruk av norska erfarenheter är skogsbetet, och de olika digitala hjälpmedel för vallning av djur på skogsbete som utvecklats och er tatt i bruk på norska sidan. Vid det digitala frukostseminarium som genomfördes i maj 2022, som en del av projektets andra workshop, möjliggjordes för ytterligare utvecklande av kontakter då detta seminarium samlade 65 personer från olika delar av både Sverige och Norge.

Chattfunktionen utnyttjades flitigt av seminariedeltagarna vid detta tillfälle (Läs mer om frukostseminariet i avsnitt 3.9 Förväntade effekter av projektet).

De fyra gårdar där fältarbete genomfördes, samt gården Lovisebergs herrgård i Värmland som deltog vid projektets andra workshop, omnämns i de två populärvetenskapliga policy briefs som producerats i projektet. Dessa är tillgängliga på projektets hemsida och länkar har sänts ut till alla gårdar och övriga intressenter som deltog i projektet. Presentationen från Lovisebergs herrgård från den andra workshopen finns också tillgänglig på hemsidan, liksom en bloggtext om byggnaderna på Alm Østre i Hedmark. Här finns alltså förutsättningar för att fler gårdar både i Hedmark och Värmland och på andra platser i både Sverige och Norge ska kunna få kontakt med varandra för kunskaps- och erfarenhetsutbyte, och detta även efter projektets officiella avslutande.

Projektet resulterade inte i några nya formella gränsöverskridande nätverk mellan alternativa matproducenter. Men de alternativa matproducenter som deltog i workshoparna har uttryckt stor uppskattning över ha fått träffa kollegor på båda sidor av gränsen, och de har känt sig stärkta och inspirerade av att få diskutera gemensamma utmaningar och möjligheter. De har också funnit det mycket givande att workshoparna har gett dem möjlighet att få träffa representanter för myndigheter och forskare, och då dela med sig av sina erfarenheter och även frustration över vissa utmaningar. Liksom möjligheten att diskutera lösningar på vissa av dessa utmaningar. Därigenom har kunskap samproducerats, vilken bör få effekt i arbetet hos såväl alternativa matproducenter som myndigheter, och i forskningen.

3.7 Kunskapsutveckling kring biokulturellt arv och alternativ matproduktion

Råd hvordan utdanning, volontærskap og kunnskapsutveksling innenfor alternativ matproduksjon kan videreutvikles og -formidles for å förstärka reproduksjonen av det biokulturella arvet.

” Vi har mye erfaringer med praktikanter, voluntærer og lærlinger. Mange kommer direkte fra skolen og vet ikke hvordan de skal arbeide. Det beste er at de er på gården et helt år. De blir bra, og de tar ansvar etter noen måneder. Mange er på Alm i ferien sin. Viktig å se til at de får et godt liv på gården. Vi tilbyr mat, husrom og har en egen bil de kan bruke. Gir dem en opplevelse – for videre i livet. Vi har gode erfaringer; må se til at de har et godt liv, lære seg å arbeide og å bli glad i å arbeide. Det tar tid. ”

Reinhart Gatzsche, Alm Østre

Det kreves mye kunnskap for å drive jordbruk, og her er alternativ matproduksjon inget unntak. Småskalige jordbruk med få ansvarige krever at dessa personer ska besitta bred kunnskap for att kunna hantera alla delar av verksamheten. Ju mer diversifiserad produksjonen är, desto bredare kunnskap måste gårdsbrukaren ha. Driver man ytterli-

gare verksamheter i tillägg till jordbruket, krävs ytterligare kompetenser. Utbildning och kunskapsöverföring är alltså viktiga faktorer för en framgångsrik alternativ matproduktion, något som har uttryckts tydligt vid intervjuer med gårdsbrukare, utbildningsanordnare samt i andra sammanhang i projektet. Utbildning och spridning av kunskap som stärker alternativ matproduktion är således också centralt för att gynna det biokulturella arvet. I projektet har vi på olika sätt samlat information om olika utbildningar, nätverk och erfarenheter från bland annat lärlingsverksamhet på gårdarna. Sammanställningen som presenteras i det här kapitlet är inte heltäckande och utbudet förändras över tid, men ger ändå en god översiktlig bild av vilken sorters utbildningar det är fråga om. De utbildningar som nämns har på olika sätt varit involverade i projektet. I projektets handbok "Lärdomar om småskalig miljövänlig matproduktion och det biokulturella arvet" finns även exempel på anordnare av kurser kopplat till alternativ matproduktion och biokulturellt arv.

Vid Lillerudsgymnasiet i Värmland ges utbildningar inom djurvård, naturvetenskap, hästhållning och nationell idrottsutbildning: ridsport. Utbildningarna leder till en yrkesexamen och eleverna har även möjlighet att studera för att få grundläggande behörighet för högskolestudier. Skolan har ett eget skoljordbruk med mjölkkor, svin, får och växtodling. Gymnasieskolan ger även en lantbruksutbildning, och när vi intervjuade en av lärarna på utbildningen blev det tydligt att det ingår teman om både småskalig matproduktion och olika aspekter av biokulturellt arv – även om inte begreppen förekommer i kursbeskrivningarna. Några exempel på detta är:

- Det finns ett museum som används i undervisningen. Här finns äldre material och verktyg samt gamla fröer från krigstiden
- Skolan samarbetar med en gård i närheten som har utegrisar. Där kan eleverna se hur de böckande grisarna skapar en bördig och ogräsfri mark. På några av gårdarna där eleverna gör sin praktik hålls kor på skogsbete, särskilt kvigor. Det är idag lite vanligare än för tio år sedan.
- Personal från Länsstyrelsen i Värmland besöker skolan för att eleverna ska få prova på olika tekniker att slå äng med lie istället för slätterkross. Att slå med lie gynnar den biologiska mångfalden.
- Värmlandsvete – en gammal spannmålssort – odlas mer och mer på gården. Eleverna har särskilt värnat om denna vetesort. Tillsammans med skolans instruktörer har de även förespråkat inköp av fjällkor, dels för att visa på betydelsen av äldre lantraser, men också för att på sikt göra ost och smör av mjölken.
- Dokumentärfilmen "Vår lilla gård" används i undervisningen om betydelsen av en god jord och hur man kan förbättra jordkvaliteten utan hjälp av maskiner. Filmen handlar om ett amerikanskt par som tar över en helt död gård där det inte går att odla. Man får följa gården under sju år; hur de utvecklar jorden genom olika djurslag för markberedning och gödning och hur de får dit insekter och fåglar bland annat. Gården finns än idag och eleverna följer upp hur det går med verksamheten via Instagram.

Jønsberg videregående skole i Hedmark tilbyr blant annet studieretningene naturbruk, teknologi- og industrifag, og påbygg til generell studiekompetanse. Elevene kan velge

fordypning innen jordbruk, husdyr, skogbruk, økologisk landbruk, friluftsliv, hest, sports- og familiedyr, hund med fokus på trekk, jakt og brukshunder. Skolen driver også økologisk mjølkeproduksjon, med blant annet to raser av de gamle norske storferasene, Dølafe og Østlandsk rødkolle, som er blant Norges viktigste kulturarver. Dessutom har skolen et sauehold med 15 søyer av rasen Gammelnorsk spælsau og driver oppføring av slaktegris. Jønsberg 4H-gård tar imot barnehager, skoleklasser og 4H-klubber for omvisning og aktiviteter. Även om utbildningarna vid Lillerud och Jønsberg inte är inriktade specifikt mot vare sig alternativ matproduktion eller biokulturellt arv, eller ens använder begreppen, ingår flera moment i dessa utbildningar som har direkt relevans för både alternativ matproduktion och biokulturellt arv. Ett införande av dessa begrepp i utbildningarna skulle kunna bidra till en ökad förståelse för sambandet mellan jordbruksproduktion och landskapsvärden.

Høgskolen i Innlandet ger en nettbasert utbildning på deltid i Økologisk landbruk. Studenterna är meget engasjerte i frågor som for eksempel miljø, klima og sjølforsyning. De studerar fire emner: Innføring i økologisk landbruk, jordøkologi, økologisk husdyrhold og økologisk plantekultur. I undervisningen använder man læringsvideoer fra økologiske gårder, intervjuar økologiske gårdbrukere, har videoforelesninger med forskere og veiledere i økologisk landbruk samt har samlinger med gårdsbesøk. Denna utbildning har en snävare grön profil, och lägger inte vikt vid kulturarv. Utbildningen skulle behöva stärkas med kulturarvsmoment för att beakta det biokulturella arvets betydelse, och sambandet mellan jordbruk och reproduktion av det biokulturella arvet som helhet.

Det finns också flera gårdar som bedriver utbildningsverksamhet, ofta i lärlings- eller volontärsform. Den biodynamiska gården Alm Østre är en del av det internationella systemet *Biodynamic initiative for the next generation – Nordic* för utbildning inom biodynamisk verksamhet. Permakulturgården Ridgedale har tidigare bedrivit utbildningar i regenerativt jordbruk (permakultur) på liknande sätt som på den norska gården, samtidigt som de också bedriver kortare avgiftsbelagda kurser. Det är en form av lärlings-system som innebär att ungdomar och andra frivilliga jobbar på gården och utbildar sig praktiskt samtidigt som deras arbete bidrar med fler händer i produktionen. Lärlings-systemet inbegriper inte bara utbildning, utan också delaktighet i den livsstil som är kopplad till biodynamiskt respektive regenerativt jordbruk.

Att vara involverad i kursverksamhet kan också vara ett alternativ för småskaliga producenter och hobbyodlare. Ett exempel är en höhässjningskurs som genomfördes i samverkan med Länsstyrelsen på Loviseberg Herrgård 2021. Flera studieförbund arrangerar också exempelvis kurser i biodling. Kopplat till utbildning finns också exempel på hur gårdar tar emot barn och ungdomar från förskoleålder och uppåt för studiebesök. Ibland görs detta kostnadsfritt som en del i ett vidare engagemang för lokalsamhället, och ibland mot en avgift. En annan inkomstkälla är att ha ”öppen gård”-arrangemang, vilket kan ses som en blandning mellan utbildning och besöksnäring.

Utbildning och praktik, inklusive arbetsmarknadsåtgärder, skulle kunna utvecklas till möjliga alternativa inkomstkällor för gårdarna. Integration av nyanlända, praktik för arbetslösa eller kommunala sommarjobb för ungdomar är några tänkbara aktiviteter. Grön hälsa och rehabilitering är andra exempel på inkomstmöjligheter för de gårdar där

det finns etablerade verksamheter av rehabilitering och ett växande intresse för olika mer nischade produkter såsom skogsbad och yoga. Vid projektets första workshop föreslogs också att de småskaliga gårdarna skulle vara särskilt lämpade för studiebesök från äldreboenden då många äldre kan ha relationer till den sortens jordbruk.

3.8 Överbrygga hinder och realisera möjligheter - formulering av råd

Formulering av råd till matproducenter och utbildningsinstitutioner för överbyggande av hinder, realisering av möjligheter, samt för hållbart bruk av biokulturellt arv i syfte att gynna alternativ matproduktion.

Formulering av rekommendationer till matproducenter och utbildningsinstitutioner avseende gynnande av biokulturellt arv.

Många av de hinder och utmaningar som gårdsbrukarna brottas med kräver egentligen systemskiften, utredningar och politiska beslut. Men det finns också en rad saker som kan, och bör, göras här och nu för att förenkla för småskalig, alternativ matproduktion och som ger positiva effekter och gynnar det biokulturella arvet på sikt. Vid projektets workshopar diskuterades inte bara utmaningar, utan också förslag till lösningar, av gårdsbrukare, forskare och representanter för olika myndigheter. Nedan sammanfattas de viktigaste rekommendationerna, som riktar sig till myndigheter, kommuner, utbildningsorganisatörer och alternativa matproducenter.

- **Diversifiering.** Andra inkomstmöjligheter utifrån gårdsbruket är nödvändigt för många som bedriver småskaligt gårdsbruk. Att förädla produkterna genom mathantverk och/eller att sälja i eget café är exempel på detta. Här lyfts dock utmaningen beträffande regelverk, som nämns längre ner i den här listan. Bra resurser för gårdsbrukare som vill starta eller utveckla mathantverk är de regionala kompetensnätverken för lokalmat i Norge, Nofima, och det nationella resurscentret för mathantverk, Eldrimner, i Sverige. Gårdar kan också bedriva utbildningsverksamhet i olika former genom lärlingssystem och kursverksamhet både för andra småskaliga odlare och för hobbyodlare. Studiebesök för olika grupper från förskola, skola och även äldreboenden var ytterligare förslag. Ett annat förslag som framkom var att göra plats för olika varianter av arbetsmarknadsåtgärder i det småskaliga jordbruket såsom integration av nyanlända, praktik för arbetslösa eller kommunala sommarjobb för ungdomar. Även insatser i förhållande till satsningar på grön hälsa kan vara en möjlighet. Kopplat till besöksnäring nämndes också aktiviteter som ”bo på lantgård”, och olika former av arrangemang till exempel tillsammans med lokala naturturismföretag. Uthyrning av betande djur till natur- och kulturvård, för markberedning efter skogsavverkning eller slyröjningar i skidbackar och kraftledningsgator kan vara andra möjligheter. Det gäller dock att komma ihåg att ta betalt för den tid det tar att exempelvis hålla ett studiebesök. En viktig rekommendation till de som vill starta ett småskaligt alternativt jordbruk är också att börja i mindre skala och diversifiera efter hand.

Mer information på nofima.no och eldrimner.com

- **Utveckling av försäljningskanaler.** En rekommendation är att utveckla distribution och försäljning så att det blir enklare både för producent och kund att nå varandra. Det behöver finnas regler för livsmedelssäkerhet beträffande försäljning genom gårdscafé, restaurang och catering, men det är många myndigheter och regelverk att förhålla sig till och det behöver bli lättare för de alternativa matproducenterna att sälja sina varor på ett säkert och inte alltför arbetskrävande sätt utan att kostnaderna för produkterna rusar iväg (Läs mer under rekommendationen Regelförenkling längre ner i listan). Det finns behov av samordning, information, kurser, checklistor och liknande för att underlätta för gårdarna. Det efterfrågas ökade initiativ från kommuner att till exempel upplåta plats för obemannade försäljningsbodas och arrangera högkvalitativa marknader för lokalproducerat. Från det offentliga efterfrågas också kreativ upphandling som underlättar vägen från den lokala jorden till de lokala borden i kommunala matserveringar såsom skolor. Det tidskrävande arbetet att sälja direkt till kund skulle kunna underlättas av mer samarbete mellan gårdar och kanske ytterligare hjälp av frivilligorganisationer eller personer i arbetsträning. Bland de frivilliga som redan nu arbetar med Rekoringarna är det ofta några få som gör mycket jobb. Utveckling av obemannade butiker och distribution av varor exempelvis genom Instabox eller liknande eller samarbete med andra distributörer som tidningsbud efterlyses. Goda exempel finns att inspireras av.
- **Betalt för "osynligt" arbete.** De småskaliga gårdarnas verksamhet genererar ett stort mervärde för samhället, bland annat genom främjande av biologisk mångfald, bevarande av gamla arter och kunskaper. Detta arbete kan inte enbart betalas genom ett högre pris på varorna, utan det behövs andra sätt att få betalt för ett arbete som gynnar hela samhället. Hjälp att få information om hur matproducenterna kan få den typen av ersättning behöver finnas och att ansökningar till finansärer är så smidiga som möjligt. Det är viktigt att ta hänsyn till att dessa ansökningar kan kräva andra sakkunskaper än den som handlar om själva gårdsbruket. Ett annat väldigt konkret förslag som framkom i en av projektets workshopar är att införa miljöskatt på långväga mat.
- **Regelförenklingar.** Detta är en omfattande fråga. Regelverken behöver enkelt uttryckt bli bättre anpassade för småskaliga producenter och enklare att förstå för den som inte är utbildad i juridik eller ekonomi. Gårdsbrukarna behöver få använda en större del av sin arbetstid till själva gårdsbruket istället för att tolka krångliga regelverk. Nätverk mellan gårdsbrukare som även inkluderar tjänstepersoner kan underlätta, liksom utökad stöd från resurs- och intresseorganisationer, som exempelvis Eldrimner och Nofima som tidigare nämnts.
- **Utbildning och kommunikation.** Hela samhället behöver förstå vägen från jord till bord bättre! Dels i relation till att vi alla är dagliga matkonsumenter, dels i förhållande till livsmedelsproduktionens roll för klimatet samt natur- och kulturmiljön. De småskaliga gårdsbrukarna är stolta över sin verksamhet och är ofta duktiga på att berätta om den. Dock tar utbildningsinsatser och kommunikation tid och kräver rätt kompetens och tillgång till bra kommunikationskanaler. Utbildning och kommunikation behöver vara anpassad till målgrupperna, från barn och unga till konsumenter, beslutsfattare, myndighetsutövare och politiker. Även de som arbetar i livsmedels-

handeln behöver utbildas till exempel för att bättre kunna hjälpa kunder att förstå en högre prislapp på en produkt från ett småskaligt alternativt jordbruk. Nätverk och intresseorganisationer kan underlätta arbetet med utbildning och kommunikation. Marknadsföring av produkterna från det småskaliga gårdsbruket kan utvecklas, men oftast har den enskilde gårdsbrukaren begränsat med tid och kompetens för detta. Det sågs som en möjlighet att marknadsföra produkterna genom att betona att de är framtagna på ett sätt som är i samklang med djur och natur, något som i vissa fall redan görs exempelvis genom ekologisk eller biodynamisk certifiering. Dock ses det inte som möjligt att kommunicera begreppet biokulturellt arv, utan andra formuleringar och uttryckssätt behöver användas utifrån varje gårds förutsättningar.

- **Influencers.** Utnyttja sociala medier i större utsträckning och engagera populära influencers med intresse och engagemang för alternativ matproduktion och biokulturellt arv för att ge dessa frågor spridning och större plats i samhällsdebatten.
- **Folkbildning.** Det stora förändringsarbete som ligger framför oss alla för att förbättra förutsättningarna för småskaligt jordbruk som gynnar det biokulturella arvet kräver en mängd olika insatser. Några förslag som lyftes är olika aktiviteter såsom ”bonden i skolan” som det redan finns exempel på, men enligt workshopdeltagarna i nuvarande form mest i förhållande till det mer storskaliga jordbruket. Skolklasser kan följa en gård dels digitalt och dels genom studiebesök. Inom skolan föreslås hemkunskapen ha en särskild roll när det gäller att utbilda om skillnaden mellan mat som är producerad småskaligt och storskaligt. Varför inte satsa på resurslärare med särskild kompetens på detta område för att stötta ämnet hem- och konsumentkunskap? Så att barn och ungdomar i skolans alla årskurser kan få mer direkt kontakt med små gårdar och praktiska inslag i utbildningen. Även vuxna behöver lära sig mer om ”skillnaden på mat och mat”, och här kan studieförbund vara viktiga aktörer. Det finns redan exempel på sådana kurser, men det behöver göras insatser för att nå fler än de som själva aktivt letar efter den här typen av kunskap.

3.9 Förväntade effekter av projektet

Vid projektets start listades följande förväntade effekter:

- Större insikt i den alternativa matproduktionens möjligheter att gynna biokulturellt arv. Detta bör leda till ökad förståelse hos myndigheter om behoven att underlätta för alternativa matproducenters arbetsprocesser, inklusive moderniseringsbehov och eventuella expansjonsbehov.
- Större möjligheter för alternativa matproducenter att använda biokulturellt arv i marknadsföringen av sina produkter och därmed ökad konkurrenskraft.
- Ökad kunskapsöverföring mellan alternativa matproducenter för möjligheter för matproducenterna att nå marknaden.
- Bidrag till nätverk mellan norska och svenska alternativa matproducenter.
- Nya forsknings- och utvecklingsprojekt om biokulturellt arv och alternativ matproduktion.
- Ökt samarbete på tvers av gränsen, som vil bidra til økt effektivisering i den alternative matproduksjonen inkludert mersalg av gårdsprodukter.

Efter genomfört projekt kan vi skönja konturerna av vissa av ovanstående effekter, medan andra med stor sannolikhet inte kommer att realiseras, vilket vi belyser nedan. Det bör också poängteras att en rad yttre förutsättningar har förändrats under projektets gång bland annat med anledning av coronapandemin, de utmaningar kriget i Ukraina har skapat samt regeringsskifte i både Norge och Sverige, inklusive politiska skiften på såväl kommunal som regional nivå på flera håll.

Projektets främsta strategi för att resultat ska omsättas till effekter i samhället har varit att utarbeta rekommendationer i syfte att stärka den alternativa matproduktionen och reproduktionen av det biokulturella arvet. Dessa har kommunicerats till relevanta målgrupper genom två policy briefs och en handbok. En omsättning av dessa rekommendationer i praktiken skulle alltså ge omfattande positiva och långsiktiga effekter. Vissa effekter har dock kunnat beläggas redan under projektets gång. I detta avslutande avsnitt av kapitel 3 analyserar vi synbara effekter, förväntade effekter och effekter som vi bedömer inte kommer att realiseras.

Beträffande den första förväntade effekten, *”Större insikt i den alternativa matproduktionens möjligheter att gynna biokulturellt arv. Detta bör leda till ökad förståelse hos myndigheter om behoven att underlätta för alternativa matproducenters arbetsprocesser, inklusive moderniseringsbehov og eventuelle ekspansjonsbehov”* har vissa effekter kunnat skönjas redan under projektets gång. Vid de båda workshoparna stod det klart att landskapsvårdande myndigheter, framför allt Länsstyrelsen, var intresserade av att beakta alternativ matproduktion som möjliggörare av reproduktion av biokulturellt arv så långt det var möjligt inom ramen för deras uppdrag. Det gällde även aspekten att värdera alternativa matproducenters eventuella behov av att modernisera äldre byggnader i relation till vikten av att bevara byggnaderna som kulturarv. De landskapsvårdande myndigheterna visade också intresse för att försöka hitta vägar för att utveckla skogsbetet såsom en av de viktigaste komponenterna för reproduktionen av det biokulturella arvet. Projektets resultat och rekommendationer kommer också att användas av fäbodsorganisationer i syfte att påverka politiska beslut som gynnar alternativ matproduktion och vård av det biokulturella arvet.

Hur genomgripande effekterna blir i de alternativa matproducenternas vardagsliv, och därmed deras förmåga att reproducera det biokulturella arvet, är dock ytterst en politisk fråga. Till följd av förändrade förutsättningar under det senaste året är det svårt att bedöma den framtida utvecklingen. Det bör poängteras att matsäkerhet och ökad självförsörjningsgrad av livsmedel har fått ett ökat samhälleligt fokus den senaste tiden, inte minst till följd av kriget i Ukraina. Att knyta an till matsäkerhet i framtida forskning (se nedan) framstår som en möjlig strategi för att ta tillvara resultaten från Biokuma och bidra till att förstärka effekterna av projektet.

Vad gäller den andra förväntade effekten *”Större möjligheter för alternativa matproducenter att använda biokulturellt arv i marknadsföringen av sina produkter och därmed ökad konkurrenskraft”* tvingas vi konstatera att projektets resultat pekar på att detta inte är en möjlig, eller av de alternativa matproducenterna direkt önskad, effekt. Enligt erhållna resultat är inte begreppet biokulturellt arv direkt begripligt för vare sig produ-

center eller konsumenter. Några alternativa matproducenter uttryckte också en viss oro över att begreppet kunde ge museala associationer, och därmed komma i konflikt med deras innovativa profiler och det grundläggande perspektivet att producenterna måste kunna leva på sin verksamhet. Att den alternativa matproduktionen gynnar det biokulturella arvet kan därför inte användas i marknadsföringen, även om det finns exempel på anknytning till tradition och historia i vissa fall.

Här vill vi dock peka på möjligheten att begreppet biokulturellt arv kan komma att få ökad betydelse och värde i framtiden. I nuläget är djur- och miljövänligt och lokalproducerat centrala begrepp i marknadsföringen av mat och eftersökt av konsumenter. Men detta kan förändras i framtiden, och då kan det biokulturella arvet utgöra en möjlighet till nya sätt att bredda marknadsföringen. Eftersom de små gårdsbruken har vissa likheter med det äldre jordbruket skulle formuleringar som använts i olika andra projekt, som till exempel "När då blir nu" eller "Söka gammalt - skapa nytt", kunna användas. Förslag lyftes också om att marknadsföra genom att berätta en historia, antingen i mötet mellan producent och kund eller exempelvis på produktens etikett. Punkten skulle med andra ord potentiellt kunna få effekt i framtiden.

De tre punkterna "*Ökad kunskapsöverföring mellan alternativa matproducenter för möjligheter för matproducenterna att nå marknaden*", "*Bidrag till nätverk mellan norska och svenska alternativa matproducenter*" och "*Økt samarbeid på tvers av grensen, som vil bidra til økt effektivisering i den alternative matproduksjonen inkludert mersalg av gårdsprodukter*" analyseras här samlat, eftersom det finns stora överlappningar och beröringspunkter.

De två workshoparna som genomfördes i projektet var Biokumas främsta verktyg för att skapa nätverk och kunskapsutbyte mellan alternativa matproducenter i Värmland och Hedmark. Även om de gårdar som var involverade i projektet i flera fall kände till varandra sedan tidigare, var det först vid Workshop 1 som de lärde känna varandra och utbytte kunskap och erfarenheter, något som sedan fortsatte under Workshop 2. Den inkluderade även det digitala frukostseminariet "Mathantverk och lokal matproduktion - nätverk för kompetens och utveckling", där också representanter från organisationerna Eldrimner och Nofima bidrog med viktiga inspel genom sina presentationer. Vid frukostseminariet deltog 65 personer från olika delar av Norge och Sverige. Det pågick ett ivrigt diskuterande i chattfunktionen varför seminariet möjliggjorde för nya kontakter mellan intressenter i båda länderna. Exempelvis handlade ett inlägg i chatten om erfarenheter av handel över gränsen. Annat viktigt arbete under workshoparna var att diskutera fram förslag till lösningar på olika utmaningar och utarbetandet av rekommendationer, något som krävde samproduktion baserad på kunskap och erfarenheter från de olika matproducenterna på ömse sidor gränsen. En effekt av Biokuma är alltså kunskapsöverföring kring såväl produktions- som försäljningsmöjligheter mellan alternativa matproducenter i Hedmark och Värmland som i viss utsträckning även nådde andra delar av Norge och Sverige.

En annan effekt är Biokumas bidrag till att stärka samarbetet mellan svenska och norska säterbrukare genom att stödja deras ansökan om att få status av immateriellt kulturarv på UNESCO:s lista.

Däremot har inget formaliserat nätverk för alternativa matproducenter på ömse sidor gränsen utvecklats, undantaget säterbrukarnas nätverk, då inga önskemål om formaliserat svenskt-norskt nätverk framförts. De olika gårdarna ingår sedan tidigare i egna nätverk, som ofta inkluderar aktörer från olika länder baserade på deras produktions-sätt, såsom nätverk för permakultur respektive biodynamisk odling. Förhållandet att gårdsbrukarna lärt känna varandra, och sett att de har många gemensamma intressen, bäddar emellertid för framtida utbyten och nätverk vilket kan ses som en potentiell långsiktig effekt av arbetet i projektet.

Biokuma undersökte också möjligheten och intresset för att sälja produkter över gränsen. Resultaten visade entydigt att detta inte var ett varken enkelt, framkomligt eller önskvärt alternativ. Rådande regleringar och tullar försvårar försäljning av alternativ mat över gränsen, och ytterligare långa resor till marknader på andra sidan gränsen lockade inte de alternativa matproducenterna. Framför allt poängterade de att deras varumärken var lokalt förankrade, och att försäljning över gränsen skulle förta idén om lokalproducerad mat. Det finns inget som tyder på att denna attityd är på väg att förändras inom den närmaste tiden, och det finns i dagsläget ingen anledning att intensifiera insatser på detta område.

Vad gäller den avslutande punkten *”Nya forsknings- och utvecklingsprojekt om biokulturellt arv och alternativ matproduktion”* har medlemmar i Biokuma-projektet vid olika tillfällen bjudits in för att diskutera möjliga projekt. Initiativen har kommit från andra aktörer än medlemmar av Biokuma-projektet, men har av olika skäl avstannat eller pausats. I projektets slutskede har matsäkerhet alltmer hamnat i fokus i samhällsdebatten. Alternativa matproducenter har också i allt högre grad poängterat att de bidrar till lokal och regional matsäkerhet. Forskare på Centrum för forskning om hållbar samhällsförändring (CRS) och på ämnet Risk- och miljöstudier vid Karlstads universitet kommer därför undersöka möjligheterna att, på basis av resultaten från Biokuma, starta ett projekt om matsäkerhet i samråd med alternativa matproducenter, och relevanta myndigheter och organisationer såsom Nifa, branschförening för värmländska matföretag.



Gårdsbutik, Alm Østre.

4. PROSJEKTORGANISASJON

Prosjekttittel: Biokulturellt arv og alternativ matproduksjon

Kortnavn: Biokuma

Prosjekteier Sverige: Karlstads universitet (KAU)

Prosjekteier Norge: Norsk institutt for kulturminneforskning (NIKU)

Prosjektleder: Professor Eva Svensson, Risk- og miljøstudier, KAU

Norsk prosjektleder: Dr Hilde R Amundsen, avdeling for Kulturarv og Samfunn, NIKU

Andre samarbeidspartnere:

- Länsstyrelsen i Värmland
- Skogsstyrelsen (Värmland-Örebro)
- Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk
- Föreningen Värmlands Säterkultur
- Høgskolen i Innlandet
- Hedmarken Landbrukskontor
- Innlandet fylkeskommune ved Jønsberg videregående skole

En projektkoordinator på svensk sida har jobbat med den projektövergripande, gränsöverskridande interna kommunikationen i projektet. Arbetet har innefattat planering och organisering av exempelvis projektmöten och framtagande av de gemensamma halvårsvisa lägesrapporterna, slutrapporten samt löpande kontakt med Interregsekretariatet kring olika frågor.

Projektkoordinatorn har jobbat tillsammans med projektledare på svensk och norsk sida samt i kontakt med andra personer knutna till projektet, såsom projektdeltagare, ekonom och kommunikatörer. Ekonomen har jobbat med hantering av tidrapporter på svensk sida samt ansvarat för den ekonomiska lägesrapporteringen. Motsvarande ansvarig för ekonomi fanns även hos den norska projektpartnern. Kommunikatörerna, en på svensk och en på norsk sida, har tillsammans ansvarat för den externa kommunikationen i projektet (se avsnitt 8. Kommunikation).

Regelbundna projektmöten har hållits ungefär en gång i månaden. På mötena deltog, förutom projektledarna på svensk och norsk sida samt ekonom och kommunikatörer, även de ansvariga personerna för samtliga arbeidspakkene. Syftet med dessa möten, som genomfördes via Zoom, var att planera kommande verksamhet, att stämma av aktuellt läge, projektets framdrift och bedöma hur väl projektet löpte mot att uppnå sitt mål.

Projektets huvudsakliga kanal för internkommunikation har varit en gemensam mejllista med samtliga projektdeltagare. Mejllistan blev en effektiv väg att snabbt nå ut med projektgemensam information. Projektet har även använt plattformen box.com som nav för internkommunikation. Samtliga projektdeltagare har haft tillgång till projektboxen och där har dokument, artikelmaterial och annat material till exempel rörande läges- och slutrapportering laddats upp för att finnas samlat och lättillgängligt.

Projektets indelning i wp:n:

AP 0. *Projektledning:* Från Karlstads universitet, Centrum för forskning om hållbar samhällsförändring (CRS), deltar huvudprojektledare och projektkoordinator. NIKU vil utgjøre den norske prosjektledelsen. Fra NIKU deltar også en prosjektkoordinator/ økonomiansvarlig og en kommunikator. I tillegg deltar en prosjektmedarbeider fra Høgskolen i Innlandet.

AP 1. *Biokulturellt arv og alternativ matproduksjon – en kartleggning:* Arbeidspakkeleder er NIKU og samarbeidsgruppe består av KAU, Høgskolen i Innlandet, Länsstyrelsen, Skogsstyrelsen, Hedmarken landbrukskontor, FSF og FVS.

AP 2. *Hinder og muligheter for ekspansjon av alternativ matproduksjon (gynnande av biokulturellt arv):* Arbeidspakkeleder er KAU og samarbeidsgruppe består av NIKU, Høgskolen i Innlandet, Länsstyrelsen, Skogsstyrelsen, Hedmarken landbrukskontor, FSF og FVS.

AP 3. *Muligheter for ekspansjon av marknaden for alternativ matproduksjon som gynnar det biokulturelle arvet:* Arbeidspakkeleder er KAU som samarbeider med NIKU.

AP 4. *Analys av befintlig utdanning og kunnsapsöverføring:* Arbeidspakkeleder er KAU og samarbeidsgruppe består av NIKU, Høgskolen i Innlandet og Jønsberg videregående skole.

AP 5 *Kommunikasjon:* Arbeidspakkeleder er KAU. Kommunikatør frå KAU och NIKU deltar tillsammans med samtliga projektdeltagare.



Fjällkor på Ridgedale Farm.

5. INDIKATORER

Aktivitetsindikatorer enligt beslut	Målvärde enligt beslut	Uppnått totalt i projektet	Kommentar till utfallet
Gemensamma kulturarv där insatser för ökad tillgänglighet och hållbart bevarande har genomförts	4	4	Målsiffran som sattes för gemensamma kulturarv från början inkluderar de fyra (två + två) gårdar med alternativ matproduktion i Värmland respektive Hedmark där fältarbete och intervjuer genomfördes. Fältarbetena och intervjuerna genomfördes som planerat och gårdarna har bidragit med sin kunskap och erfarenhet kring småskalig matproduktion och dess utmaningar.
Gemensamma naturarv där insatser för ökad tillgänglighet och hållbart bevarande har genomförts	4	4	De gemensamma naturarven är samma som de fyra gårdarna ovan.



6. GRENSEOVERSKRIDENDE MERVERDI

BIOKUMA arbetar framför allt med gränsöverskridande mervärde på följande sätt:

- ”Gränsen som resurs” då skillnader och likheter över gränsen utgör en nödvändig resurs för att skapa resultat och gemensam forskning och lärande.
- ”Utnyttjande av kritisk massa” genom ökade kontakter mellan alternativa matproducenter, möjligheter till ett större kundunderlag på båda sidor gränsen och ökade möjligheter för studerande att erhålla utbildning om hur alternativ matproduktion kan vidareutvikles og -formidles för att förstärka reproduktionen av det biokulturella arvet.
- ”Överbryggande av gränshinder” genom beskrivande av utmaningar för ökad handel över gränsen med alternativt producerad mat.

Vad gäller den första och den sista punkten ”Gränsen som resurs” respektive ”Överbryggande av gränshinder” har Covid-19-situationen skapat en hel del utmaningar längs vägen då projektgruppen under en tid inte kunde jobba tillsammans på plats inom undersökningsområdet, vilket försvårade fältarbetet. Det påverkade också planeringen och genomförandet av projektets workshopar. Den första workshopen flyttades fram nästan ett år, och fick till slut genomföras digitalt. Situationen har samtidigt varit av betydelse för projektets kunskapsuppbyggnad, då det under pandemin skett en stor ökning av efterfrågan på alternativ mat både på svenska och norska sidan. Detta visar att det finns gränsöverskridande drivkrafter i form av konsumentförtroende för lokalproducerad mat, vilka har varit viktiga för projektet att studera.

Den stängda gränsen och hemmakontoren under pandemin ”tvingade” också fram förbättrad digital kommunikation mellan projektdeltagarna, vilket var mycket användbart även efter att gränsen öppnats. Likaså tillvaratogs tekniker för att genomföra workshopar och konferenser digitalt. Detta gjorde att projektet vid den andra workshopen, som genomfördes på plats, kunde anordna ett öppet digitalt frukostseminarium med

65 deltagare från många olika håll i Norge och Sverige. Denne workshopen fant sted på den økologisk drevne gården Opaker, Grue kommune sør i Hedmark.

Vi har också funnit att det finns vissa kontakter för kunskapsbyte mellan alternativa matproducenter på ömse sidor gränsen i Hedmark och Värmland och att det finns ett stort intresse hos dessa att lära mer av varandra. Det handlar mindre om att vilja "exportera" sina produkter som att lära av varandras olika innovationer och lösningar på utmaningar. Särskilt den norska teknikutvecklingen för obemannad vallning av boskap för skogsbete har rönt stort intresse från svenska säterbrukare. Även utmaningar som regelverk, behovet av lokala slakterier och försäljningskanaler har diskuterats.

Den för projektet viktigaste punkten avseende gränsöverskridande mervärde har varit "Kritisk massa". Vi vill här poängtera att de komplementära vetenskapliga kompetenserna i projektteamet varit avgörande för projektets genomförande, då olika vetenskapliga kompetenser behövts i projektets olika arbetspakken. Biokuma arbetade utifrån modellen "Lära känna varandra"/"Lära av varandra"/"Lära tillsammans". Under projektets inledande period fick projektdeltagarna lära känna varandra då flera deltagare inte kände varandra och inte hade samarbetat tidigare. Detsamma gällde för gårdsbrukarna och andra aktörer såsom representanter från myndigheter och organisationer som medverkade vid workshoparna och vid intervjuer.

Genom fältarbete och workshopar övergick projektet till nästa steg, "Lära av varandra", när såväl olika vetenskapliga kompetenser som olika arbetssätt i Sverige och Norge genererade ett ömsesidigt lärande, samtidigt som större mängd och mer diversifierad data kunde samlas in och analyseras. Genom jämförande analyser och tolkningsarbete togs steget över till sista fasen "Lära tillsammans". De gemensamma kunskaperna har legat till grund för projektets publikationer; två policybriefs, en handbok, två vetenskapliga och två populärvetenskapliga artiklar vilka är samproducerade av olika konstellationer inom projektgruppen, och i några fall också tillsammans med aktörer som deltagit i projektets workshopar.

Projektet har också bidragit till det gränsöverskridande arbete som görs av norska och svenska säterbrukare för att säterbruk ska få status som immateriellt kulturarv på UNESCO:s verdensarvslista. Biokuma-projektet har bidragit till säterbrukarnas gemensamma ansökan genom två stödjebrev. Projektleder ved NIKU blitt invitert inn som faglig ressursperson i Norsk Seterkultur sitt strategiske arbeid for det svensk-norske samarbeidet med nominering av seterbruket i UNESCO's lista, och den svenska projektledaren från Karlstads universitet har bedrivit undersökningar vid en säter tillsammans med Värmländsk säterkultur och representanter från Länsstyrelsen i Värmland i syfte att producera ny kunskap av betydelse för ansökan.

Beträffande "Överbryggande av gränshinder" har projektet också studerat möjligheter och utmaningar för ökad handel över gränsen med alternativt producerad mat. Resultatet visar dock att det finns stora utmaningar avseende tullregler, och att det i stort sett saknades intresse hos de alternativa matproducenterna för att exportera mat över gränsen.



Alm Østre, Hedmark

7. DE HORISONTELLA KRITERIERNA

Projektets bidrag till de horisontella kriterierna:

- **Hållbar utveckling** är projektets kärna, bland annat uttryckt i projektbeskrivningen: "Genom projektet kommer en större del av det biokulturella arvet att kunna skyddas genom stärkta möjligheter för alternativa matproducenter som gynnar det biokulturella arvet. Det betyder dels en starkare miljömässig hållbarhet, och dels ökad social och ekonomisk hållbarhet genom starkare företag och bättre möjligheter för människor att bo och verka på landsbygden i området".

Biokumas resultat visar entydigt att alternativ matproduktion bidrar till en reproduktion av det biokulturella arvet, och att djur- och miljöhänsyn är av central betydelse för de i projektet studerade alternativa matproducenterna. Projektet har påvisat att de alternativa matproducenterna brottas med en rad utmaningar som hotar uthålligheten i alternativ matproduktion, och därmed också reproduktionen av det biokulturella arvet. Som ett bidrag till ökad uthållighet hos de alternativa matproducenterna och därmed en hållbarare utveckling har en rad rekommendationer för hantering av olika utmaningar producerats och kommunicerats av Biokuma.

Biokuma arbetar också för att arbetet i projektet ska ske på ett så hållbart sätt som möjligt. Projektets möten har företrädesvis varit digitala. Endast en workshop och fältarbete vid de fyra gårdarna har genomförts på plats, och krävt transport med bil och då företrädesvis elhybrider. Även extern kommunikation sker till stor del digitalt. Transport till deltagande observation av rekoringar har skett med elcykel och buss.

- **Jämställdhet mellan kvinnor och män** är också en viktig del av projektet, såsom formulerades i projektbeskrivningen: ”En förstärkning av de alternativa matproducenter som gynnar det biokulturella arvet bidrar därför till ökade möjligheter för både kvinnor och män att leva och verka på landsbygden”.

Projektets resultat visar dock en mer komplex bild av jämställdheten mellan män och kvinnor när det gäller alternativ matproduktion. Kartläggningen av matproducenter och förädlare visade att det ökar möjligheten, särskilt för kvinnor, att skapa arbetstillfällen genom att bedriva alternativ matproduktion och att kvinnor har ledande roller i vissa försäljningskanaler som Rekoringar. Men intervjuerna med gårdsbrukare visade att arbetsvillkoren kan variera. En alternativ matproducent har påpekat att det finns en tendens till kvardröjande traditionell arbetsdelning på könsbasis, där kvinnorna står för mycket av det rutinmässiga, servicearbetet. Någon enstaka alternativ matproducent har istället pekat på att kvinnor, såsom varande en minoritet, har större möjlighet att få ekonomiska medel till innovationer och utveckling av gårdsdriften. En av de alternativa matproducenterna vektla speciellt kvinnors tradisjonelle kunnskap om gårdsarbeid som viktig å lære av og å videreføre. Påtagligt var dock att det kvinnliga dubbelarbetet på gårdarna var omfattande, och flera av de kvinnliga alternativa matproducenterna som Biokuma kom i kontakt med rapporterade en hög grad av utslitning och trötthet. Motsvarande utslitning och trötthet påtalades inte av manliga gårdsbrukare. Et eksempel er at en av kvinnene på en av gårdene sa omtrent dette; ”ja, hvis vi skal utvide driften med en gårdskafe, så blir det vel jeg som må bake kaker på kveldstid”,

Utslitningsproblematiken var inte bara kopplad till dubbelarbete, utan också till de många utmaningar som alternativa matproducenter brottas med. De av Biokuma utarbetade rekommendationerna bör, om realiserade, underlätta arbetet med alternativ matproduktion och därmed lätta arbetsbördan hos såväl manliga som kvinnliga gårdsbrukare. Biokuma har dock inte utvecklat särskilda rekommendationer avseende kvinnligt dubbelarbete.

Biokuma har heller inte utvecklat särskilda strategier avseende jämställdhet inom projektgruppen, vilket kunde varit önskvärt med tanke på att projektgruppen starkt domineras av kvinnor.

- **Lika möjligheter och icke-diskriminering** är mindre framträdande i projektet, men vi kan skönja vissa uttryck för främjande av den kulturella mångfalden. Flera av gårdsbrukarna i projektet har flyttat till landsbygden i Hedmark och Värmland från andra länder, främst från andra europeiska länder även om det finns enstaka

inflyttare från utom-europeiska länder. En av fallstudiegårdarna driver utbildning för internationella volontärer, och en säter har också haft internationella volontärer samt en invandrarungdom (från Afghanistan) knuten till sätern. En kartlagd gård (ej fallstudiegård) driver ett integreringsprojekt. Det verkar också finnas ett intresse för mångkulturella möjligheter i produktutvecklingen på olika sätt. Dels diskuterades möjligheten att driva integrationsprojekt som ett sätt att bredda produktportföljen hos gårdarna vid en av projektets workshopar, dels finns det finns exempel på att matproducenter och förädlare har influerats av olika internationella matkulturer i sin produktutveckling. Här kan särskilt påtalas innovationen vid en av fallstudiegårdarna att producera killinkött vilket visat sig vara extra efterfrågat av konsumenter med afrikanskt ursprung.



Reko-ringen i Karlstad.

8. INFORMASJON OG KOMMUNIKASJON

Biokuma-projektet har gjennomført av et bredt og kontinuerlig kommunikationsarbeide, med stort engagemang frå samtliga arbeidspakker. For en mer detaljert redovising, se bilagan om kommunikationsinsatser.

Vid oppstarten av projektet tok kommunikatörerna fram en logotyp för projektet och en kommunikationsplan, där budskap, målgrupper och kanaler förankrades med hela projektgruppen. Arbetet med att ta fram kommunikationsplanen hade flera fördelar. Planen la grunden till det systematiske kommunikationsarbeidet, men bidrog även till en diskussion och en samsyn kring begrepp som biokulturellt arv og en alternativ matproduksjon. Som en följd av att målgrupper för projektet angavs, togs även en interessenliste fram för att på individnivå identifisere vilke personer inom organisasjoner og myndigheter som behövde nås.

Ytterligere en framgangsfaktor för kommunikationen var att det fanns en kommunikatör i Norge og en kommunikatör i Sverige som redan från start samarbeidet strategisk, kreativt og praktisk. Det möjliggjorde film- og fotoproduksjoner under pandemien, da vi inte kunde reise över gränsen, samt bidrog till en ökad publicitet da nærhet är en viktig faktor i mediearbeidet. Projektets språk har varit svenska og norske, vilket visat sig i tekster med blandning av de båda språkene i till eksempel "Lärdomar om småskalig miljøvenlig matproduksjon og det biokulturelle arvet", filmer og blogginnlegg på vekselvis norske og svenska.

Målgrupper

Biokumas målgrupper har varit forsknings- och utvecklingsmiljöer inom natur- och kulturarv samt hållbar samhällsställning, förvaltare av natur- och kulturarv, intresseorganisationer, alternativa matproducenter, marknadsorganisationer kring alternativ matproduktion och i förlängningen konsumenter av alternativ mat, samt utbildningsanordnare inom lantbruksutbildningar.

Även projektets samarbetsparter har varit en viktig målgrupp, med tanke på dialog och nätverksbyggande och informations spridning.

Huvudbudskap

Det huvudsakliga budskapet har varit: "I Biokuma forskar vi om hur småskalig matproduktion, med hänsyn till biokulturellt arv, fungerar i praktiken. Biokulturellt arv är natur- och kulturminnen som skapas i synergi med varandra. Exempel är biologisk mångfald, fornhistoriska gravhauger, historiska byggnader, lämningar efter tidigare bosättningar, Ortsnamn och traditioner.

I projektet kommer rekommendationer för arbetsmetoder och processer som gynnar det biokulturella arvet arbetas fram. Det huvudsakliga målet är att stärka möjligheten för bevarandet och utvecklandet av områdets biokulturella arv genom att stödja alternativ matproduktion som förvaltare av biokulturellt arv till gagn för boende och besökare."

Stödjande budskap

Kunskap om det biokulturella arvet är viktigt, eftersom det finns en stor risk idag för att det utarmas och försvinner. Matproduktion handlar grundläggande sett om kultivering av naturen. Derfor vil projektet studere sammenhengene mellom natur og kultur. Det är viktig kunskap för framtiden.

Projektet drivs av Karlstads universitet och Norsk institutt for kulturminneforskning, i samarbete med Høgskolen i Innlandet och med stöd av Interreg Sverige-Norge, Europeiska utvecklingsfonden.

Potensiell kritisk spørsmål

I arbetet med kommunikationsplanen diskuterade projektgruppen även vilka risker och kritiska frågor vi såg kunde komma och formulerade en potentiell kritisk spørsmål: "Mener dere storskalajordbruket ikke fungerer?" Denna fråga kom delvis upp i en kommentar på sociala medier, då vi spred information om en av de populärvetenskapliga rapporterna och besvarades från projektets sida.

Kommunikativa mål

Kommunikationsplanen syftade till att målgrupperna skulle:

- **Veta:** Att projektet fanns, att det arbetade fram rekommendationer för arbetsmetoder och processer som gynnar det biokulturella arvet
- **Känna:** Nyfikenhet, intresse och förtroende för projektet.
- **Göra:** Samverka med projektet (olika grader av engagemang)

Kanaler

Webb

Webbplatsen sola.kau.se/biokuma fungerar både som en blogg och som en plats för den samlade informationen från projektet i form av ett kunskapsbibliotek. Inlägg i sociala medier samt artiklar i nyhetsbrev och på lärosätenas webbplatser har länkat till webbplatsen för fördjupad information. Bloggarna har skrivits av företrädesvis projektledarna och personer från medverkande organisationer och myndigheter.

Det har också blivit lagt ut nyhetssaker på niku.no (niku.no/prosjekter/biokuma) och på kau.se.

Mejl

Interna kommunikationsmejl inom projektgruppen har använts både som dialogforum - nästan som en chattfunktion för att stärka sammanhållningen – och som informationskanal. Vidare har fem informationsmejl till gårdar och samverkansparter skickats ut under projektets gång. Det har varit uppdateringar om projektets fortskridande samt inbjudan till workshoppar och frukostseminarium samt vid projektets avslut med spridning av handboken.

Sociala medier

NIKU och Karlstads universitets konton har använts för att få ökad effekt och spridning. Exempel på inlägg är inbjudan till frukostseminariet i maj 2022 via event på Facebook, inlägg på LinkedIn om projektets resultat, Instagram (Kauresearch) om projektet samt Twitter från Centrum för forskning om hållbar samhällsförändring (CRS) twitterkonto.

Affisch/plakat

En affisch har tagits fram enligt Interreg-anvisningarna med fakta om projektet

Filmer

Tre informationsfilmer om olika aspekter av projektet har tagits fram: en allmän om projektet som helhet, en med fokus på försäljningskanaler och en film med fokus på utbildning och lärlingskap. Dessutom filmades två av presentationerna vid det digitala frukostseminariet. Allt material finns tillgängligt på projektets webbplats.

Medier och PR

Två gemensamma pressmeddelanden har skickats ut, ett i början av projektet och ett i slutet. Som komplement har pressinbjudan gått ut till regionala medier vid de tillfällen då fältstudierna har genomförts. Se även bilagan om kommunikationsinsatser

”Snigelpost”

En begränsad tryckt version av ”Lärdomar om småskalig miljövänlig matproduktion och det biokulturella arvet” skickades per post till deltagande gårdar och utvalda intressenter enligt projektets intressentlista.

Muntlig kommunikation

Projektet har presenterats vid olika tillfällen, till exempel vid en konferens arrangerad av Eldrimner samt vid forskerkonferansen Landsbygd och regioner i förändring, arrangerad av Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU). Utöver presentationer har dialog och samtal med deltagande gårdar, intervjupersoner, intressentorganisationer med flera haft stor del i spridningen av projektet.

Resultat och effekter

Projektet har kommunicerats enligt bifallsbeslutet:

- Projektets digitala plattform, webbplats, med bland annat ett kunskapsbibliotek, som kommer att leva vidare efter projektets slut, sola.kau.se/biokuma
- En digitalt tillgänglig handbok med rekommendationer: "Lärdomar om småskalig miljövänlig matproduktion och det biokulturella arvet" (finns på projektets webbplats samt i bilagan om kommunikationsinsatser)
- Två workshoppar har genomförts
- Två policybriefs (se projektets webbplats samt i bilagan om kommunikationsinsatser)
- Två vetenskapliga artiklar (Kulturarven, Matarvsboken)
- Populärvetenskapliga artiklar (se bilagan om kommunikationsinsatser)
- Bloggar som publicerats i genomsnitt en gång i månaden med uppehåll under semestertider (finns på projektets webbplats)

Att mäta om information och kommunikation verkligen nått fram och omsatts till någon form av ökad kunskap, är alltid vanskligt. I projektet har också själva arbetsmetoderna för att samla in data byggts på information, kommunikation, dialog och relationer. Att bli kontaktad och låta sig intervjuas innebär i sig ökade insikter och ett utbyte av kunskap. Att delta i en workshop, formulera sina egna tankar och ta del av andras erfarenheter är också kommunikation. Några mätpunkter har vi dock haft vad gäller kommunikationens effekter utifrån de mål vi satte upp: antal deltagare på frukostseminariet i maj 2022, antal personer som sett och interagerat med inlägg i sociala medier, medverkande bloggare på webbsidan och dialog med deltagare vid seminarier där projektet har presenterats. Se vidare bilagan om kommunikationsinsatser för uppföljning.

Ett tips till andra som driver projekt tillsammans med flera parter, är att försöka få ett högt engagemang från alla deltagare. Varje deltagande organisation har tillgång till viktiga nätverk och egna kommunikationskanaler som tillsammans kan bli kraftfulla sätt att nå ut. I Biokuma har bland andra Nifa, Eldrimner, Föreningen Värmlands Säterkultur och Länsstyrelsen i Värmland uppmärksammat projektet i sina egna kanaler.

Gränsöverskridande mervärden samt horisontella kriterier

Gränsöverskridande mervärden samt de horisontella kriterierna hållbar utveckling, jämställdhet mellan kvinnor och män samt lika möjligheter och icke-diskriminering, har vävts in i kommunikationen. Själva projektet handlar om hållbar utveckling och kommunikationsarbetet har också präglats av detta. Strävan var en jämn könsfördelning vad

gäller exempelvis bildval, blogginlägg samt val av intervjupersoner i artiklar och filmer. Som nämns under 7. De horisontella kriterierna, visar projektets resultat en mer komplex bild av jämställdheten mellan män och kvinnor när det gäller alternativ matproduktion. Kvinnodominansen inom till exempel försäljningskanaler som Reko-ringar, men också inom själva projektgruppen och medverkande parter, har slagit igenom även i kommunikationen där till exempel merparten av blogginläggen är skrivna av kvinnor.

Så visar vi stödet från EU

I kommunikationen har det framgått att projektet har fått stöd från Europeiska regionala utvecklingsfonden genom användningen av Interreg-logotypen enligt projektanvisningarna. Exempel är logotypen i informationsmejl till partner och gårdar, på webbplatsen, på policy briefs och handbok, i Facebook-inlägg. I artiklar och pressmeddelande har stödet beskrivits i textform.

Inspiration från andra Interreg-projekt

I redovisningen av kommunikationsarbetet har vi hämtat viss inspiration från Interreg-projektet Music Ecosystems Inner Scandinavia (MECO) 2014-2020.



Bryn Säter, Hedmark

9. FORANKRING AV PROSJEKTETS RESULTAT OG EFFEKTER

Biokumas främsta verksamhet för att överföra projektresultat till praktisk implementering och förankring av projektets resultat i samhället är utarbetandet av två policybrief och en handbok med rekommendationer samt filmer om projektet som helhet och från presentationerna vid det digitala frukostmötet i maj 2022. Arbetet i workshoparna med representanter från gårdar, myndigheter och organisationer har bidragit till rekommendationerna som sedan har tagits fram i samråd med myndigheter, utbildningsinstitutioner och organisationer som arbetar med frågor om matproduktion och landskapsvård. Dessa aktörer har medverkat vid projektets workshopar och har också läst och kommenterat utkast till handboken.

Avsikten är att lämpliga rekommendationer ska omsättas i praktik. Landskapsvårdande enheter vid länsstyrelsen samarbetar idag med utvalda alternativa matproducenter för att bevara vissa traditionella arbetsmoment i jordbruket, inklusive överföring av kunskap till jordbrukare och andra intressenter om dessa arbetsmoment. Ett exempel är kurser i höhässjning där länsstyrelsen gett en alternativ matproducent uppdraget att genomföra kurserna. Biokuma genererar genom projektets arbete och spridning av resultat och rekommendationer ytterligare möjligheter för matproducenter och andra intressenter att utveckla och vidga den här typen av verksamhet.

Projektet Biokuma har inte samarbetat med några Interreg- eller EU-projekt, men de båda tidigare genomförda Interregprojekten ”Ingoskog – Innovation för grön omställning i skogen” och ”Biologiskt kulturarv som värdeskapare” har bidragit med kunskap och inspiration.



Alm Østre, Hedmark

10. AKTIVITETER OG ØKONOMI

I tabellen finns en ungefärlig uppskattning av hur stor del av projektbudgeten som lagts på de olika aktiviteterna.

Avvikelse ekonomi

Personalkostnaderna har upparbetats med lagd budget både på svensk och norsk sida. En mindre avvikelse på 13% jämfört med budget i EUR, vilket kan förklaras av skiftande valutakurs.

Inom aktivitetsgrupperna har mer resurser lagts i AP0 (Projektledning/administration), AP1 (Biokulturellt arv och alternativ matproduktion) och AP5 (Kommunikation). Inom aktiviteten workshops har det, som fördelningen ser ut, inte fördelats resurser med anledning att det ryms inom andra arbetspakken i projektet. Uppskattningsvis omkring 5% av budget har lagts här. En annan förklaring är att pandemin har gjort att bland annat workshop 1 (med koppling till AP1) har förlagts digitalt, vilket medförde lägre kostnader. Workshop 2, kunde däremot genomföras på plats. Även den med koppling till AP1.

Aktivitet	Beskrivning	Startdatum – Slutdatum	Kostnad (SE+NO)
Arbetspakke 0: <i>Prosjektledning</i>	Aktiviteten innefattar kontakt med ledere av de olika arbetspakkene, praktisk planering av aktiviteter, budsjettmyndighet for prosjektet, ansvar for rapporteringer og for å følge opp tidsplanen.	2020-10-01–2022-09-30	59 953 (31%)
Arbetspakke 1: <i>Biokulturellt arv og alternativ matproduksjon – en kartlegging</i>	Kartlegging av relationen alternativ matproduksjon og biokulturellt arv som viser vilka prosesser inom den alternativa matproduksjonen som gynnar og tillgängliggör det biokulturella arvet. Bland annat genom fältarbete og intervjuer. Interaktiv kunnskapsspridning med alternativa matproducenter og andra intressenter under forskningsprosessen, presentationer på workshopar, spridning av kunnskap genom bland annat produksjon av handbok, blogginnlegg, policy briefs og vetenskaplige artiklar.	2020-11-01–2022-06-30	23 603 (12%)
Arbetspakke 2: <i>Hinder og muligheter for ekspansjon av alternativ matproduksjon som gynnar biokulturellt arv.</i>	Kartlegging av hinder og muligheter, samt behov av stöd for alternativa matproducenter. Utarbeidning av forslag på strategier for hur hinder kan overbrygges, og muligheter realiseres. Interaktiv kunnskapsspridning med alternativa matproducenter og andra intressenter under forskningsprosessen, gjennom presentationer og diskusjon i workshopar, samt gjennom produksjon av handbok, bloggar, policy brief og vetenskaplig artikkel.	2020-11-01–2022-06-30	29 028 (15%)
Arbetspakke 3: <i>Muligheter for ekspansjon av marknaden for alternativ matproduksjon som gynnar det biokulturelle arvet.</i>	Kartlegging av marknaden for alternativ matproduksjon som gynnar det biokulturelle arvet. Bland annat gjennom telefonintervjuer med småskalige matproducenter i Värmland om deras syn på bland annat biokulturellt arv, marknadsföring og försäljningskanaler. Utarbeidning av strategier for hur marknaden kan ekspandere. Interaktiv kunnskapsspridning mellom alternativa matproducenter, andra intressenter og projektets forskere gjennom presentationer og diskusjon i workshopar.	2020-11-01–2022-06-30	32 366 (17%)
Arbetspakke 4: <i>Analyse av befintlig utdanning og kunnskapsoverføring.</i>	Kartlegging av formelle utdanningar i regionen og frivillig arbeidskraft i form av lærlingsskap/volontærskap på gårdene av relevans for alternativ matproduksjon og biokulturellt arv. Utarbeidning av råd for ulike typer av utdanning og kunnskapsutveikling beträffande alternativ matproduksjon som främjar det biokulturelle arvet. Interaktiv kunnskapsspridning og nettverksbygging mellom utdanningsaktörer, representanter for voluntærskap og projektets forskere, gjennom bland annet presentationer og diskusjon i workshopar.	2020-11-01–2022-06-30	8 537 (4%)
Arbetspakke 5: <i>Kommunikasjon.</i>	Utarbeidning av kommunikationsplan med aktiviteter, tidspunkt og ansvarig person ved projektets start. Arrangere två workshopar. Produksjon av bland annet handbok, vetenskaplige artiklar, populärvetenskaplige artiklar, policy briefs og månedlige bloggar.	2020-10-01–2022-09-30	39 802 (21%)
Arbetspakke 1-5: <i>Workshopar.</i>	Preliminære resultat från AP1-AP4 presenteras og diskuteres ved två workshopar. Dessa ska även inkludere muligheter for lärande og nettverkande mellom workshopdeltagarna, det vill säga forskere, representanter for myndigheter, föreningar og utdanningsinstitusjoner samt alternativa matproducenter. Förberedelser for workshoparna og etterarbeid, inklusive produksjon av rekommendationer og publikasjoner samt kommunikasjon på projektets plattform pågår under hela projektperioden. De två workshoparna planeres att genomföras under våren 2021 og våren 2022. Planen fick revideras på grund av coronapandemin, men båda workshoparna genomfördes, den ena i omplanerad digital form, den andra på plats, men framflyttetiden.	2020-10-01–2022-09-30	



11. FORSLAG OG IDEER

Under den tid projektet Biokuma har pågått har frågor rörande matsäkerhet, och därmed lokal produktion av mat av olika slag (diversifierad matproduktion), blivit alltmer framträdande i samhällsdebatten. För närvarande diskuteras möjligheter att utveckla ett projekt om matsäkerhet utifrån resultat och erfarenheter erhållna genom Biokuma. Avsikten är att bygga vidare på det nätverk av forskare, alternativa matproducenter, intresseorganisationer, myndigheter och utbildningsorganisationer som skapats genom Biokuma.

12.KOMMUNIKATIONSILAGA

Kommunikationsbilaga

BIOKUMA – Interreg Sverige – Norge 2020-2022



KARLSTADS UNIVERSITET • NORSK INSTITUTT FOR KULTURMINNEFORSKNING • HØGSKOLEN I INNLANDET
LÄNSSTYRELSEN VÄRMLAND • SKOGSSTYRELSEN (VÄRMLAND-ÖREBRO), FÖRBUNDET SVENSK FÅBODKULTUR
OCH UTMARKSBRUK • FÖRENINGEN VÄRMLANDS SÄTERKULTUR • HEDMARKEN LANDBRUKSKONTOR • INNLANDET
FYLKESKOMMUNE VED JØNSBERG VIDEREGÅENDE SKOLE

BIOKUMA
Biokulturell arv og alternativ matproduksjon

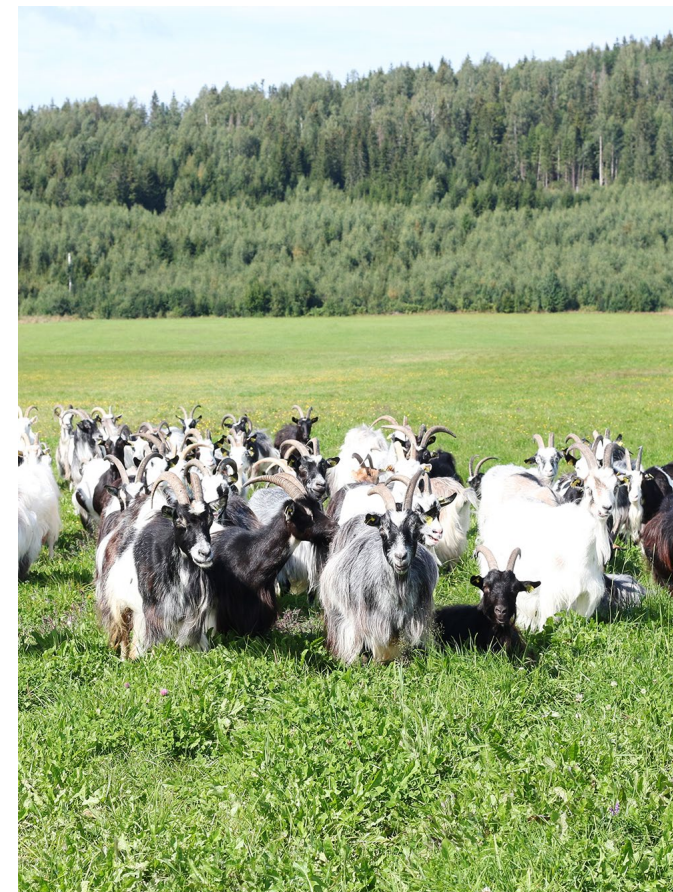
Kommunikasjon i Biokuma

- Mejl: Internt inom projektet – för delaktighet och sammanhållning och lite bredare med informationsmejl till gårdar och samarbetsparter



Vetenskapliga och populärvetenskapliga artiklar

- Artikeln *Conservation or Development? Challenging the Heritagization of Shielings in Transitional Times, for Climate Mitigation and (Post-)Pandemic Development*. Vetenskaplig artikel submitted (revised) till Heritage & Society (peer-review, <https://www.tandfonline.com/journals/yhso20>).
- Artikeln *Reproducing biocultural heritage landscapes through alternative and retro-innovative food production*. Vetenskaplig artikel submitted till Landscape Research (peer review, <https://landscaperesearch.org/journal>).
- Artikeln *Hus i bruk på Alm Østre*. Populärvetenskaplig artikel inskickad till Kulturarven.
- Artikeln *Ost, getter, landskap och hållbar utveckling*. Populärvetenskaplig artikel inskickad till Matarv II (<https://www.gu.se/kritiska-kulturarvsstudier/ny-antologi-under-arbete-matarvsvb-ii>).





Opplæring og undervisning ved Alm Østre og Jønsberg videregående skole

- CRS @CRS_KAU** · Oct 20, 2021

Viktig utveikling for svensk arkeologi. #SveDigArk #framtidensarkeologi #KAU #digitalarkeologi #samarbete

[Karlstads uni.](#) @KAU · Oct 18, 2021
 SveDigArk ger nya möjligheter for framtidens arkeologi press.kau.se/posts/pressrel...
- CRS @CRS_KAU** · Oct 18, 2021

Getter inte bara ar, utan bidrar också till att utveckla det biokulturella arvet. Biokuma-projektets fältstudier på gårdar i Värmland & Norge ser småskalig matproduktion, kulturarv & innovation. sola.kau.se/biokuma/ #biokulturelltarv #rekoring #fåbod #matproduktion #kulturarv

Nors 1000 Historings og blant ann Via mer

- 1,090 Tweets

CRS @CRS_KAU · Oct 20, 2021

Biokuma @interreg_n på #Eldrimners konferens. Bra om direktfors gemensam butik, andetsjordbruk, webbutik. Nu: minska regelkrång! @Biokuma #hålbartnet #mathantverk
- CRS @CRS_KAU** · Oct 20, 2021

#resiliens #mathantverketsmotesplate

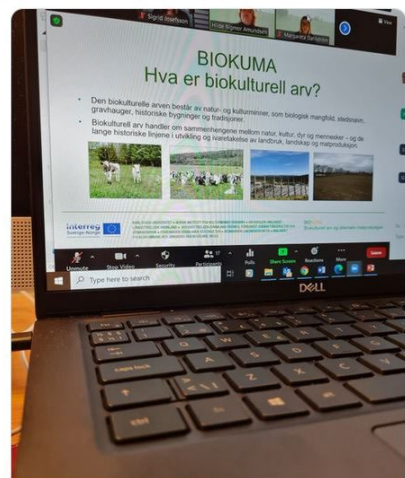


- 1,090 Tweets

CRS @CRS_KAU · Feb 21

Hus i bruk på norske Alm Østre. Nytt blogginnlegg om en trakt med spår av menneskelig aktivitet fra Jærnaldern. sola.kau.se/biokuma/ #biokulturelltarv #biodynamisk #jordbruk #kulturminnen #nårproducerat #interregsvirgenorge
- CRS @CRS_KAU** · Jan 20

Snårlige regelverk og getter som betar mitt i stugbyn. Spännande diskussioner om utmaningar, løsninger og framtidvisjoner for småskalige matproducenter under dagens workshop i projektet Biokuma. @interreg_n @CRS_KAU @KAU @NIKUnorway @Hinnlandet @Skogstyrelsen @Lst_Varmland



KARLSTADS UNIVERSITET • NORSK INSTITUTT FOR KULTURMINNEFORSKNING • HØGSKOLEN I INNLANDET
 LÄNSSTYRELSEN VÄRMLAND • SKOGSSTYRELSEN (VÄRMLAND-ÖREBRO), FÖRBUNDET SVENSK FÅBODKULTUR
 OCH UTMARKSBRUK • FÖRENINGEN VÄRMLANDS SÅTERKULTUR • HEDMARKEN LANDBRUKSKONTOR • INNLANDET
 FYLKESKOMMUNE VED JØNSBERG VIDERE GÅENDE SKOLE

BIOKUMA
 Biokulturell arv og alternativ matproduksjon

- Facebook för inbjudan till digitala frukostseminariet



- För frukostseminariet i maj 2022 skapade vi ett evenemang på Facebook från Karlstads universitets konto. Det spreds både organiskt och genom betald annonsering.
- Eventet genererade 179 likes, vilket bedöms som ett högt engagemang och tecken på att vi träffade målgruppen bra. Antal exponeringar (så många gånger som evenemanget har visats) är 20 393 st och räckvidden är 12441 personer och frekvensen är 1,64 (det vill säga vald målgrupp har sett den drygt en gång). En stor majoritet av de som sett och interagerat i kommentarsfält och likes är kvinnor. Unika länkklick är 135 st och evenemangssvar är 112 st. Inlägget delades av flera partners och även av Interregsekretariatet (där bilden är hämtad från). Vår bedömning är att exponeringen för projektet och spridningen av det digitala frukostseminariet blev mycket bra på båda sidor gränsen. Omkring 100 personer anmälde sig och 65 deltog under hela det digitala frukostseminariet. Chatten blev livlig med frågor och inlägg, som togs upp av seminariets moderator. Deltagarna var både småbrukare, representanter från organisationer och ideella föreningar.

- Interaktion på Facebook för eventet



- LinkedIn – för att nå yrkesverksamma



En webbplats med blogginlägg och ett kunskapsbibliotek för framtiden

<https://sola.kau.se/biokuma/>




Text och foto: Linda Jakobsson, projektledare vid Skogsstyrelsen, Värmlands distrikt

Företagsamhet föder företagsamhet. Skogen och landsbygden gynnas och lever upp av fler företag, det stimulerar och blir en vitamininjektion av intryck och nya idéer.

Försäljning av småskalig matproduktion

Av chriknow maj 31, 2022
Inga kommentarer Klustrat inlägg



Potatismosaik från Bodaholms gård: Skördefest på Värmlandsnäs 2017
Konstnär: Marianne Westerberg, Foto: Öjvin Lund


Text: Margareta Dabström, Karlstads universitet

11 maj samlades cirka 20 personer på Opaker gård för att diskutera och utvärdera svinger för

UNCATEGORIZED

Hus i bruk på Alm Østre i Stange

Av chriknow februari 18, 2022
Inga kommentarer Klustrat inlägg



Text: Hilde Rigmor Amundsen, Niku og Eva Svensson, Karlstads universitet.
Foto: Hilde R. Amundsen, NIKU 2021.

Alm Østre ligger vakkert til i Stange Vestbygd på Hedmarken. Fra tunet er det kort mot Norges største innsjø Mjøsa. middelalderkirke ligger nord for gården. I hantverk er det flere

Kunskapsbibliotek



Här hittar du projektets kunskapsproduktion. Det är filmer, vetenskapliga artiklar och andra publikationer som du som är intresserad av biokulturellt arv och alternativ matproduktion kan ha nytta av.

Presentationer från kostseminariet 11 maj 2022

- 789 besökare och 1 921 besök under 2022.
- Ingen statistik från tidigare år på grund av att funktionen för besöksstatistik inte var påkopplad

Film - för att förmedla känsla och kunskap

- Filmer:
 - Fälstudier
<https://www.youtube.com/watch?v=DEunO2t7zjo>
 - Hur säljer små gårdar sina produkter?
<https://www.youtube.com/watch?v=bWOTKb3NMKo>
 - Kunnskapsoverföring ved Alm Østre og Jønsberg videregående skole
<https://www.youtube.com/watch?v=Pw0cfYSr3Y4>
- Filmade presentationer från frukostseminariet i maj 2022:
 - Stine Alm Hersleth, Nofima
https://kauplay.kau.se/media/t/0_xj5rwqgc
 - Anna Berglund, Eldrimner
https://kauplay.kau.se/media/t/0_gps9w59s

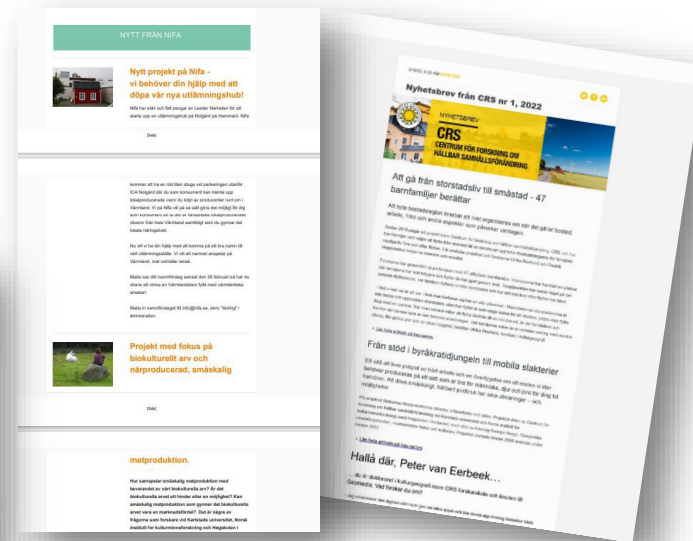
Press och media – för att nå allmänhet och intressenter

- Pressmeddelanden vid projektets start och slut.
Tips via mejl och telefon under projektets gång.





- Artiklar hos samverkansparter och i egna kanaler



I samtal med konsumenter och intressenter

- Metod – att via Reko-ringar hitta personer för medverkan i enkät
- Föredrag vid seminarier och konferenser, till exempel "Ruralities and regions in transition", värd SLU, november 2021, på Eldrimners årskonferens "Saerimner" i Östersund 19-20 oktober 2021 samt på Fäbodriksdagen i Edebäck för svenska fäbodintressenter i september 2021.



Rapporter- digitala och tryckta versioner

- Två policybriefs – för målgruppen myndigheter, beslutsfattare och organisationer
- Handbok ”Lärdomar om småskalig, miljövänlig matproduktion och det biokulturella arvet”
(Se <https://sola.kau.se/biokuma/> för samtliga publikationer i projektet)





I projektet "Biokuma – Biokulturellt arv och alternativ matproduktion" har vi undersökt om småskaligt, djur- och miljövänligt jordbruk kan vara en möjlig, vardaglig förvaltare av det biokulturella arvet. Vi har tittat närmare på några aspekter som rör dessa former av matproduktion i gränslandskapen Hedmark och Värmland. Projektet genomfördes under två år, oktober 2020 - september 2022, med stöd av Europeiska regionala utvecklingsfonden Interreg Sverige-Norge. Projektet var ett samarbete mellan Karlstads universitet, Norsk institutt for kulturminneforskning och Høgskolen i Innlandet. Samarbetsparter var även Länsstyrelsen i Värmland, Skogsstyrelsen (Värmland-Örebro), Förbundet Svensk Fäbodkultur och utmarksbruk, Föreningen Värmlands Säterkultur, Hedmarken Landbrukskontor, Innlandet fylkeskommune ved Jønsberg videregående skole samt en ressursperson innenfor norsk seterkultur.

Läs blogginlägg och ta del av material från projektet på sola.kau.se/biokuma



BIOKUMA
Biokulturell arv og alternativ matproduksjon



KARLSTADS UNIVERSITET • NORSK INSTITUTT FOR KULTURMINNEFORSKNING • HØGSKOLEN I INNLANDET LÄNSSTYRELSEN VÄRMLAND
• SKOGSSTYRELSEN (VÄRMLAND-ÖREBRO), FÖRBUNDET SVENSK FÄBODKULTUR OCH UTMARKSBRUK • FÖRENINGEN VÄRMLANDS
SÄTERKULTUR • HEDMARKEN LANDBRUKSKONTOR • INNLANDET FYLKESKOMMUNE VED JØNSBERG VIDeregående skole



CRS, CENTRUM FÖR FORSKNING OM
HÅLLBAR SAMHÄLLSFÖRÄNDRING

NIKU Norsk institutt for
kulturminneforskning

BIOKUMA
Biokulturell arv og alternativ matproduksjon



KARLSTADS UNIVERSITET • NORSK INSTITUTT FOR KULTURMINNEFORSKNING • HØGSKOLEN I INNLANDET LÄNSSTYRELSEN VÄRMLAND
• SKOGSSTYRELSEN (VÄRMLAND-ÖREBRO), FÖRBUNDET SVENSK FÄBODKULTUR OCH UTMARKSBRUK • FÖRENINGEN VÄRMLANDS
SÅTERKULTUR • HEDMARKEN LANDBRUKSKONTOR • INNLANDET FYLKESKOMMUNE VED JØNSBERG VIDEREĞÅENDE SKOLE