

MAT- OCH LIVSMEDELSSTRATEGI JÄMTLANDS LÄN



INLEDNING

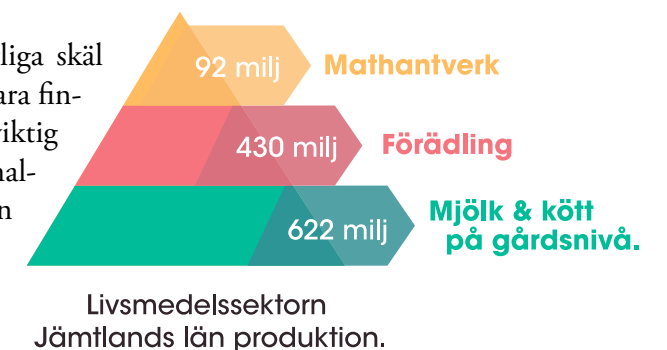
Mat- och livsmedelsproduktion är viktigt för Jämtlands län. Inte bara för att mätta länets befolkning och bidra till den globala livsmedelsförsörjningen utan också regionalekonomiskt och som identitetsskapare för ett län med gastronomiska ambitioner.

Länets mat- och livsmedelsproduktion kan delas in i tre nivåer. Var och en är viktiga på sitt sätt för länet. De är också inbördes beroende.

Basen återfinns i ett jordbruk baserat på länets naturliga förutsättningar, betande djur, vallproduktion och gott om vatten. Förutom att leverera råvaror till förädlingsindustri och mathantverk bidrar man också till ett öppet landskap, en av förutsättningarna för den i länet så viktiga besöksnäringen.

Den mer storskaliga förädlingen är av naturliga skäl baserad på kött och mjölk. Denna skall inte bara finnas kvar, utan utvecklas. Dels för att den är viktig ur sysselsättningssynpunkt, och därmed regional-ekonomiskt, dels ur sårbarhetssynpunkt vid en möjlig krissituation.

Mathantverk och gastronomi är toppen av länets matpyramid. Tack vare en kombination av traditionell kunskap, tidiga satsningar på lokal mat och att Eldrimner, nationellt resurscentrum för mathantverk, finns i länet, intar Jämtland i dag en nationellt ledande position inom området. Regionen är även erkänd internationellt. Att Östersund ingår i UNESCOs nätverk Creative Cities of Gastronomy och att Färviken har stjärnor i "Guide Michelin" är exempel på detta.



Produktion förutsätter en mottagande konsumtion. För producenten finns inget egenvärde i att produkten konsumeras lokalt. Däremot innebär det ett viktigt symbolvärde. Hur ska vi trovärdigt marknadsföra vår mat om vi inte själva äter lokal mat, bjuder på den vid våra evenemang eller använder lokala råvaror i våra offentliga kök? Den lokala maten kan dessutom vara en viktig del av en besöksupplevelse, i sin yttersta form till och med en reseanledning.

Omsättning i offentlig mat, restaurang och handel

All matproduktion innebär miljöbelastning. Den är olika stor beroende på produktionsförutsättningarna. Ur ett globalt perspektiv har produktionen i Jämtlands län ovanligt liten miljöpåverkan. Det betyder att det vi inte producerar i länet med stor sannolikhet kommer att produceras någon annanstans med större klimatpåverkan. Genom medvetet arbete med ansvarsfulla satsningar på hållbarhet inom sociala, miljömässiga och ekonomiska frågor så ansluter sig regionen till FN:s Agenda 2030, som 170 länder skrivit under, och de 17 hållbarhets mål denna inkluderar. Kontinuerlig strävan mot dessa mål leder till att regionen delar ledarskapet i denna globala process samtidigt som produktionen blir än mer attraktiv för konsumenter.

Under arbetets gång har ett gemensamt synsätt på mat som regional tillväxtmotor mejslats fram i följande punkter:

- Bärkraftigt företagande från jord till bord och medvetna konsumenter utgör grunden för förverkligandet av strategin och därigenom en långsiktigt hållbar utveckling.
- Ett hållbart jordbruk är avgörande för att uppnå regionala miljö- och klimatmål och en förutsättning för en regional livsmedelskedja.
- Mat, kultur och turism i samverkan är en stark drivkraft för regional utveckling och för att stad och land utvecklas tillsammans.
- Den goda, rena, rättvisa maten och de öppna landskapen gör det attraktivt att bo i och besöka regionen.
- En lokal förädling med unika produkter ger utveckling av den Jämtländska landsbygden och skapar grunden för en kreativ matregion.



Livsmedelssektorn Jämtlands län.
Värde i konsumentled.

Vi anser att detta synsätt behöver formaliseras i en egen regional mat- och livsmedelsstrategi framförallt för att:

- Stimulera utveckling och hållbar tillväxt för företag i hela livsmedelskedjan från jord till bord.
- Utgöra grunden för en handlingsplan för utveckling av matregionen Jämtlands län med tydliga mål och ansvarsområden.
- En utvecklad mat- och livsmedelsproduktion i Jämtlands län innebär både en ekonomisk möjlighet och ett globalt ansvarstagande. För att uppnå målsättningarna i strategin är kreativitet och samarbetsvilja nyckelord. Inte bara från företagarna, vad gäller själva produktionen, utan också från politiken och myndigheter vad gäller att skapa bra förutsättningar och optimera resurser, samt från organisationer och lärosäten vad gäller att bidra med nödvändig kunskap.

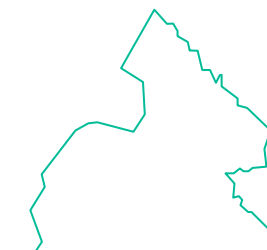
Jöran Hägglund, Landshövding

Robert Uitto, Regionråd



1. VISION

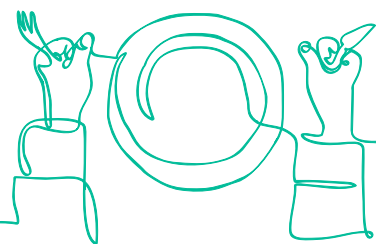
Vi skall vara en ledande matregion genom att använda våra resurser på ett ansvarsfullt och kreativt sätt.



2. FRAMGÅNGS- FAKTORER

För att skapa värde och tillväxt ska vi satsa på att:

- Nyttja styrkan i småföretagandet kopplat till naturtillgångarna och turismrelaterade tjänster.
- Tänka kreativt och branschöverskridande.
- Fokusera på de unika värden Jämtland/ Härjedalen har inom "jord till bord".
- Tydliggöra att alla delar i matens värdekedja från jord till bord är viktiga och samverkar.
- Ha ett öppet och tillåtande klimat med metoder för att fånga upp nya idéer.
- Arbeta vidare med en gemensam kommunikation.
- Samverka regionalt, nationellt och internationellt.
- Jobba efterfrågestyrt, innovativt och inkluderande.
- Skapa ett klimat som bygger på förtroende mellan myndigheter och verksamhetsutövare med ett stödjande och coachande förhållningssätt.
- Skapa goda villkor för att starta och driva företag med enkla vägar och utvecklade stödsystem.
- Säkra tillgång till kvalitativ grund- och vidareutbildning inom området och goda möjligheter till kompetensutveckling för ett livslångt lärande.
- Ge företagare i hela kedjan från jord till bord, myndigheter och konsumenter god kunskap om livsmedelsproduktionens betydelse för länets utveckling.



3.

STRATEGISKA OMRÅDEN OCH MÅL

Jämtlands län var tidigt ute med att se värdet som den lokala maten bidrar med till regionen och att arbeta strategiskt med frågan. Maten är både basresurs för produkter av hög kvalitet och en stark attraktionsfaktor för inflyttning och turism. Omvärlden förändras och det finns anledning att se över hur regionens styrkor och unika profil, där mat är en naturlig del i hållbar regional utveckling, bäst tas tillvara.

Tre områden har pekats ut som särskilt prioriterade i vårt län: bärkraftigt företagande, kunskap och innovation samt medveten konsumtion. Dessa kan kopplas direkt till det övergripande målet och de utpekade strategiska områdena i den nationella livsmedelsstrategin.



mål 2030

BÄRKRAFTIGT FÖRETAGANDE

Företagen inom hela matens värdekedja är lönsamma, konkurrenskraftiga och utvecklar sin verksamhet.

Livsmedelsproduktionen i länet har ökat både i värde och volym, och med hänsyn till effekter på och förändringar i klimat och biologiskt mångfald.

Livsmedelsproduktionens förädlingsgrad inom länet har ökat i värde.

mål 2030

KUNSKAP OCH INNOVATION

Jämtlands län är en nationellt och internationellt erkänd hub för mat och gastronomi med kreativa mötesplatser för företag, organisationer och akademi.

I regionen finns ett kompetenscentrum för matens hela värdekedja med efterfrågestyrd utbildning på olika nivåer, rådgivning samt metodstöd i utvecklingsprocesser.

Samarbete med prioriterade lärosäten nationellt och internationellt är väl utvecklat och forskning kopplad till gastronomi bedrivs på Mittuniversitet.

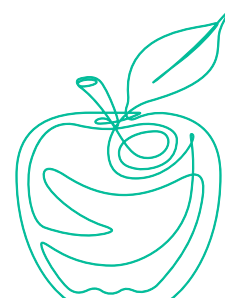
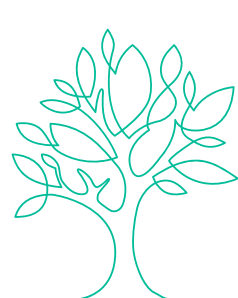
mål 2030

MEDVETEN KONSUMTION

Mat från länet finns i högre grad i butiker, på restauranger, vid event och i offentliga kök.

Fler skall välja mat från Jämtlands län.

Jämtlands län är välkänd som gastronomisk och kreativ region nationellt och internationellt.





4.

ORGANISATION, ARBETSSÄTT OCH UPPFÖLJNING

Region Jämtland Härjedalen har ett partnerskap med ansvar att ta fram, följa upp och revidera en handlingsplan som är kopplat till strategin. Partnerskapet samordnas av Region Jämtland Härjedalen genom Torsta AB.

I partnerskapet ingår representanter från Region Jämtland Härjedalen, Jämtland Härjedalen Turism, Länsstyrelsen i Jämtlands län, Mittuniversitetet, Östersunds kommun, Lantbrukarnas Riksförbund Jämtland, Eldrimner samt Torsta AB.

