



Matfatet Jæren prega Torget under Gladmat i Stavanger 2007.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

Jærsk matproduksjon i endring

MÅLFRID GRIMSTVEDT

Jærmuseet var i perioden 2006 til 2009 med på samtidsprosjektet "På sporet av den tapte samtid" saman med 12 andre museum i landet. Denne artikkelen er ein av artiklane museet sine to medarbeidare har laga som del av prosjektet. Musea ønskjer å retta søkelyset mot endringane i dagens samfunn og helst søka bakom overskriftene i avisene. Kva er dei meir langsiktige endringane som me ikkje ser så lett i det daglege?

Stavanger Aftenblad hadde dette oppslaget i 2007: *Hvis Rogaland er matfylket, er Jæren det største stabburet. Mens Hå er selve indrefiletten.*¹

Rogaland har stor matproduksjon og Jæren er den viktigaste jordbruksregionen i fylket. Det er sju kommunar på Jæren og avisa peiker her på den sørlegaste av desse, Hå. Grunngevinga for å kalla Hå "indrefiletten" var at i tillegg til å vera landets største husdyrkommune, så arbeider 50% av dei sysselsette med jordbruk og mat. Tilsaman er det matproduksjon for 4,5 milliardar i denne kommunen. I tillegg har ein her lagt til rette for stor næringspark for matindustri - Kviamarka. I nabokommunen, Klepp, finn me store deler av norsk tomat- og agurkproduksjon, mens fjørfenæringa har eit nasjonalt tyngdepunkt i den andre nabokommunen, Time.

Jærmuseet har som eit av sine hovudtema norsk jordbruk. Museet heldt til på nabotomta til næringsparken i Hå. Her driv me avdelinga Vitengarden – "eit vitensenter midt i matfatet". Museet er med andre ord sentralt plassert i høve til det som skjer i norsk matproduksjon. Me ønskjer å formidla dette til eit allmennt publikum. Me kunne slik sett ikkje fått ei meir strategisk plassering. Museet driv m.a. formidling av Hanabergsmarka kulturminne- og friluftsområde. Her er det spor etter menneske, matproduksjon og jordbruk i tusenår. Kviamarka er del av same areal som Hanabergsmarka.

Det er Hå kommune som har planlagt det slik. Kommunen innløyste i si tid utmarka på gardane Kvia og Ødemotland for å etablera museum, kulturminne- og friluftsområde og industriområde. Her veks nå samtidas matindustri fram parallelt med museet. Samtidig er museet og matindustrien omkransa av moderne gardsbruk på alle kantar.

Museet si oppgåve er å presentera og å gje innsikt i problemstillingar – historiske og samtidige. Museet sine samlingar dokumenterer jordbruket i vårt eige distrikt. Det omfattar både gjenstandar, arkiv og eigenprodusert dokumentasjonsmateriale. Me har kort veg til jordbrukssamfunnet. Det gir oss tilgang på eit unikt materiale. Då er det viktig at me også prøver å ha eit kritisk blick og eit oversyn over dette feltet. Det kan me få gjennom å driva eigen forskning og formidling av andre si forskning. I forhold til formidling av forskning har me ein unik posisjon. Me har alt eit publikum som kjem til utstillingane våre. Me har ein direkte formidlingskanal.

Dette er bakgrunnen for at Jærmuseet deltek i museumsnettverket for samtidsdokumentasjon. Her har me dei siste åra delteke i prosjektet "På sporet av den tapte samtid" – eit samarbeidsprosjekt mellom 13 norske muse. Jærmuseet samarbeidde her med Akershusmuseet om temaet mat, noko som resulterte i fire artiklar om dette emnet.² I denne artikkelen bruker eg mykje av det same stoffet, men med noko meir utdjuing av presentasjonen frå Jæren.



Presentasjon av sjømat frå Ryfylke på Gladmat i år 2000.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

Rogaland i den norske matproduksjonen

Når me ser vekk frå norsk laks, så handlar norsk matproduksjon om å produsera mat til den norske forbrukaren, dvs. mat for den norske marknaden. Bare 3% av landarealet vårt er dyrkbart. Likevel er presset mot dette arealet stort, fordi mykje av det ligg i dei mest sentrale delane av landet. Om lag 50 % av næringsbehovet blir dekkja av norskprodusert mat. Slik har det vore dei siste femti åra.³ Landbruket får årleg omlag 12 milliardar kroner i statstøtte i form av areal-, dyre- og pristilskot. Bakgrunnen for dette er m.a. vedtekne landbrukspolitiske målsettingar som seier at landbruket skal tena overordna målsettingar som matvaresikkerhet, busetting i dis-

trikta og oppretthalding av kulturlandskapet. Det er stor diskusjon om dei ulike delane av denne støtta kan eller bør halda fram. Er det ikkje betre å importera billegare mat frå andre land enn å gje tilskot til norsk matproduksjon? Norge må ta omsyn til reguleringar frå Verdas Handelsorganisasjon (WTO), noko som truleg vil føra til omfattande endringar av støtteystemet dei neste åra.⁴

Presset mot bøndene og landbruket kan til tider synast både hardt og sterkt. Kva gjer landbruksnæringa i Rogaland i denne situasjonen? Møter dei kritikken offensivt eller defensivt? Er ein i forsvarsposisjon? Nei, Rogaland har det siste tiåret møtt utfordringane med nye tiltak og aktiv satsing. Her er det mange bønder som produserer mat, her er det ein næringsmiddelindustri og eit kokkemiljø som satsar på foredling av maten, og tilgrensande industri og verksemd som bygger opp under dette. Desse ulike miljøa har funne saman og satsar på det dei kallar Matfylket Rogaland. Denne satsinga er knytta til ARNE – prosjektet Arena for Regional Næringsutvikling og Entreprenørskap som arbeide på felta nettverksbygging, analysar og kartlegging, lobbyverksemd, marknadsføring og profilering, og konkrete utviklingstiltak.⁵

Ei viktig satsing i Matfylket er Gladmat-festivalen i Stavanger. I 1999 blei den første festivalen arrangert. Føremålet er å fremma publikum si interesse for mat, ved å stella til ein folkefest kvar sommar med

fokus på mat og kultur. Gladmat skal visa breidda i Matfylket Rogaland. Første gongen var det 40 utstillare og 200 0000 besøkande på fire dagar. Festivalen vart ein suksess og har blitt gjennomført kvart år etter dette. Besøkstalet er nå om lag 250 000 pr år. Talet på utstillare varierer, men er meir enn hundre. Festivalen er lagt til bysentrum: Torget, hamna og Byparken.

Sommaren 2007 besøkte eg matfestivalen for å sjå kva produkt matprodusentane la vekt på å presentera. Gladmatfestivalen i seg sjølv var ikkje i fokus for meg. Men dette årets festival hadde sin forskar. Nina Myklebust har skrivne ei masteroppgåve der ho reiser følgjande problemstillingar: I hvilken grad fører deltakelse på Gladmatfestivalen til virkningar for matgründere når det gjelder bedriftsutvikling, nettverksdanning og kunnskapsvekst?⁶

Eg besøkte festivalen første dagen som vanleg publikummar. Mitt inntrykk var då - Mykje måltid - lite produktpresentasjon. Dette året var det ei tydeleg markering av Jæren for første gang. "Eg har ikkje funne noko spennande nye ting i år" - var det fleire som sa. Folk har høge forventningar om å bli underholdt, få noko nytt. Dei mange asiatiske restauranttilboda i distriktet viste godt igjen. Var det lengre salgskår her enn hos dei norske restauranttilboda? Belgiske vafler - her var det også lange køar. Sjølv om Rogaland dominerte, så var det utstillarane frå ulike stader i landet: Spekekjøtt frå Sunnmøre, flatbrød frå Telemark, måltid frå Setesdalen (Hovden),

sirup frå Finnskogen.

Eg gjekk meir systematisk til verks torsdag midt på dagen. Då gjekk eg rundt med fotoapparat og notatbok. Eg valde meg ut utstillare som presenterte nye produkt og ville registrera kva produkt dei marknadsførte. Nå vil eg ta fram nokre av dei matproduktene eg fann, spesielt frå Jæren. Det er ikkje representativt, men gir nokre døme på ulike typar produkt.

MATFATET JÆREN

Dalane og Ryfylke har vist igjen på Gladmat gjennom fleire år, men største matregionen, Jæren, har vore meir anonym. Dette året gjekk ulike typar produsentar saman om å presentera seg under merke- namnet Matfatet Jæren. Her var følgjande aktørar med: Bryne kro & Hotell, Jæren Hotell, Torland Gard, Jærstut, Gilde, Aronia saft, Vestgaard mat, Voll ysteri, Jærgarden Kvalbein, Coop og Auestadtunet, dvs ei blanding av aktørar frå jord til bord. Me skal trekka fram produkta frå nokre av desse.



Voll Ysteri, Klepp. Hans Voll starta osteproduksjon i eit nedlagt ysteri på heimegarden hundre år etter det blei bygd i 1901. Det gamle ysteriet var eit samvirketiltak som laga sveitserost. Det var i drift til 1962. Hans Voll har utvikla sin eigen sveitserost, ein raclette type som han har gitt namnet Jærost. Han har god kontakt med TINE på Voll – her driv dei laboratorium og utprøving av nye ostar. Jærosten blei presentert på eigen stand og gjennom ein forrett frå Jæren Hotell – det jærskje kjøkken.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.



Jærgarden Kvalbein, Hå. Wenche og Kåre Qvalbein har bygd kafe på heimegarden, ein sjøgard lengst sør på Jæren. Den gamle låven på Kvalbein – med synlege røter tilbake til 1700-talet – var m.a. bygd med materiale frå stranda skuter. Men låven blei etter kvart upraktisk til moderne landbruk, og blei ståande tom i mange år. – Valet sto etterkvart mellom å riva, eller på ein eller annan måte ta vare på historien knytt til bygningen. Ekteparet valde å bruka låven til kafe. Det var sist på 1990-talet. Nå driv dei kafe og selskapslokale der dei serverer mat laga av eige og lokale råvarer. På Gladmatfestivalen serverte dei m.a. taresuppe, kokt på råvarer frå næraste strandt.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.



Auestadtunet gårdsbutikk, Sandnes blir driven av Kristian Gausel. Han har 40 dekar med frukt og bærbuskar. Han sel mykje av dette direkte som råprodukt. Resten lagar han saft og syltetøy av. Han har drive på ein del år. Festivalen er ein stad der han driv direktesal til publikum av eigenproduserte varer: Eplechips, honning, bringebær, syltetøy.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.



Aronia eller svartsurbær blei planta i Norge første gang på 1980-tallet, og først og fremst som prydbuskar og leplanter. Etter kvart blei det kjent kva kvaliteter bæra har, og potensialet for matproduksjon dukka opp. Bæra minner om blåbær og er kjende for å ha ennå meir antioksidantar enn blåbæra. Dei blir derfor rekna som helsebringande.

Aronia Jæren DA er ei sammenslutning av tre bærprodusentar på Jæren. Dei har utvikla eit saftprodukt, Aroniasaft og Aroniasyltetøy. Dei har investert mykje i design på flasker, korkar og etikettar. Aroniasafta blei introdusert på Gladmatfestivalen i Stavanger i 2004. I dag blir produkta selde butikker mange stader i Sør-Norge, både i gardsutsal og spesialbutikker. Dei hadde eigen stand der både safta og syltetøyet var tydeleg populære i media og blant publikum.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

Andre produkt blei presenterte som del av ulike opplegg. På kokkekurs hos Felleskjøpet Rogaland kunne du få laga mat med råvarer som svinekjøt frå Jæren Smak, storfekjøtt frå Jærstut, kylling under merket Hå kylling, dvs. produsentar som alle er i ferd med å bygga lokale merkevarer. *Jæren smak* er Prima Jæren, eit privat slakteri, sitt svinekjøttprodukt. *Jærstut* er storfekjøtt produsert av Siri og Jon Lea på Varhaug i Hå. Det er bønder som satsar på laga merkevare frå eigen gard. *Hå kylling* er ein bestemt kvalitet slaktekylling som blir produsert i Nortura sitt sortiment. Felles for dei er at dei knytter lokale historiar opp mot spesialkvalitet på kjøttet. *Coop* presenterte dei meir "ordinære" utvalet av matvarer, som grønnsaker dyrka på Jæren.

Gilde og *PRIOR* stod side om side med sine stands. Dei hadde nettopp gått saman i firmaet *Nortura*, men det namnet var ikkje framheva her. På Prior sin stand var årets produkt: "Hot Provance". Det er ein ferdigrett - krydra kyllinglår - klar til oppvarming. Kyllingprodusenten som presenterte dette meinte det er viktig at Prior klarer å bearbeida råvarene til nye produkt, av den typen som ikkje skal på billigsalg. Dette var døme på slike. Her brukte dei produsenten til å marknadsføra produkta sine - dvs her var storskalaprodusenten i same rolla som dei bøndene som satsar på nisjeprodukt.

Det forgår produktutvikling både blant småskala og storskalaprodusentane. Noko av det eg ikkje fann

i Matfatet Jæren var økologiske produkt frå Jæren. *Økologiske dagligvarer AS* på Ullandhaug i Stavanger hadde stand der dei presenterte eit breitt utval av produkt og ved sida av denne stod det ein økologisk tomatprodusent frå Talgje. Men Jæren står ikkje sterkt i det biletet.

Mitt inntrykk etter besøket på Gladmat var: Det er ikkje her ein fangar opp dei store endringane i matproduksjonen. Eg fann at eg måtte leita på anna hald også. Derfor ville eg snakka med nokre matprodusentar, både dei som deltok på matfestivalen og dei som ikkje var aktivt med der. Eg intervjuar fire produsentar kvar for seg og stilte dei spørsmål om drifta på garden. I tillegg presenterte eg dei for eit utval avisutklipp - aktuelle landbrukssaker frå våren 2006.

Fire matprodusentar på Jæren

Dei fire produsentane blei valde fordi dei har ulik drift. Tilsaman gir dei eit bilete av breidda i det jærskje jordbruket i dag. Dei er menn, i alder frå 34 til 50 år, eldstemann har drive gard i 28 år, dei tre andre i 9 til 12 år. Dei har alle overteke familiebruk. To av dei har vidareført drifta som var på garden, mens dei to andre har starta ny type produksjon. To av dei driv garden saman med konene sine, dei to andre har koner med arbeid utanom garden.

Tore - Tomat og agurkprodusenten på to-generasjons bruk.

Han er 34 år og kona er 33 år. Dei har 4 barn 8 – 3 år og driv gartneriet saman. Han er utdanna gartner og begynte eigen produksjon då han var 23 år. Foreldra, 53 og 54 år, driv hovudbruket.

Dei driv industrielt og har kun to produkt, men garden har allsidig drift fordi gartneriet er integrert med faren si verksemd. Tilsaman driv dei ein gard med om lag 15 årsverk og det er arbeidsplass på heiltid for dei to mennene og ungkona, mens mor til Tore har noko arbeid utanom garden. Dei har 110 dekar eiga jord og leiger 100 dekar. Det er tilsaman 16 000 m² veksthus. Dei produserer følgjande matvarer: Mjølkk - blir henta i tankbil til samvirkemeieri; Kjøtt frå storfe – blir henta som levande dyr av bil frå samvirkeslakteri; Grønsaker: kinakål, blomkål, kålrot, gulrot, – ferdig pakka til grossistar; Tomat – kjøper planter – produserer, plukkar og pakkar i forbrukarpakning; Agurk – kjøper planter, produserer og pakker i forbrukarpakning. Mjølkk og kjøtt blir omsett gjennom samvirke, grønnsaker og tomat, agurk gjennom avtale med grossistar, både samvirke og private.

Informanten driv produksjon av tomat og agurk, dvs. rein veksthusproduksjon, mens faren bruker dei same veksthusa til oppal av frilandsgroennsaker. Areal som blir brukt til grønnsaker i første del av året, blir etterpå brukt til å dyrka gras. Det betyr at det blir hausta fleire avlingar på store deler av garden.

I agurkproduksjonen blir det også teke fleire avlingar pr. år.

Kåre – Kyllingprodusent.

Han er 44 år og har ei kone som arbeider utanom garden og eitt barn. Overtok garden då han var 34 år. Han driv konvensjonelt, industrielt og einsidig. Garden er på 60 dekar jord som han leiger ut . Han har kyllinghus nok til å levera dei 286 000 kyllingar pr år som han har konsesjon på. Dagens konsesjonsgrense er 120 000 slaktekyllingar, så dette er ein uvanleg stor produsent. Garden har eitt årsverk og er arbeidsplass for mannen i hushaldet, pluss avløyssar. Dei produserer følgjande matvarer: Slaktekylling a 1200 g levande vekt – blir henta som levande dyr av slakteriet med bil og mannskap; Slaktekylling a 2000 g levande vekt = Håkylling – blir henta som levande dyr av slakteriet med bil og mannskap. Alt blir omsett gjennom samvirke.

Magnar – Mjølkeprodusenten

Han er 49 år, gift og har 3 barn 18 – 13 år. Ut-danning: Agronom. Overtok garden då han var 21 år. Kona har arbeid utanom garden. Han driv økologisk og rimeleg einsidig. Garden er på 128 dekar, i tillegg driv han 70 dekar leigd jord. Det står om lag 30 mjølkekyr på bås. Det blir dyrka korn, raigras og gras med kløver i vekstskifte for å produsera eige gras og kraftfôr. Det er også slaktegris på garden, men dei er ikkje økologiske. Garden har eitt årsverk

og er arbeidsplass for mannen i hushaldet. Bonden la om til økologisk drift omkring år 2000. På garden blir det produsert: Økologisk mjølk - blir henta i tankbil; konvensjonelt kjøt frå gris - blir henta som levande dyr av bil frå samvirkeslakteri. Alt blir omsett gjennom samvirke.

Berge - Mjølk- og grønsakprodusenten

Han er 37 år og kona er 36 år. Dei har 3 barn og driv garden saman. Begge har agronomutdanning med rekneskap og økonomi. Berge er også landbruksmekanikar. Han var 25 år då han overtok garden. Dei driv økologisk og allsidig. Han vaks opp på ein gard som har drive økologisk sidan 1989 og overtok ein gard som var i økologisk drift. Garden er på 140 dekar, men dei leiger 60 dekar i tillegg. Garden har to årsverk og er arbeidsplass for mann og kone, med dagleg hjelp av kårkall (onkel) og far til gardbrukaren. Dei har fjøs, låve og eit lite veksthus. Dei produserer følgjande matvarer: Økologisk mjølk - blir henta i tankbil til samvirkemeieri; økologisk kjøt frå storfe - blir henta som levande dyr av bil; økologiske egg - kjøper økologiske kyllingar - produserer egg og leverer; økologiske poteter - produserer, plukker og pakkar i forbrukarpakning; økologiske grønsaker - produserer, plukker og pakkar i forbrukarpakning; økologiske agurkar - produserer, plukkar og pakkar i forbrukarpakning. Mjølk og kjøt blir omsett gjennom samvirke, grønsaker og tomat, agurk gjennom avtale med grossistar, både samvirke og private.

Gjennom intervjuet har eg prøvd å komma inn på kva haldningar dei har til måten dei driv sitt eige gardsbruk på. Eg hadde venta å finna den største skilnaden mellom dei som driv økologisk på den eine sida og dei som driv industrielt. Men skilnaden mellom dei fire går litt på kryss og tvers når det gjeld haldningar til yrket og det dei produserer. Dei to som driv økologisk deler synet på miljøspørsmåla i jordbruket, men det er stor skilnad mellom dei i synet på økonomisk resultat av drifta. Magnar har stor tru på at økologisk mat vil gje god fortjeneste og ønskjer ikkje å driva økologisk utan å ha like god økonomi som dei som driv konvensjonelt. Berge er meir oppteken av å gjera mest muleg av gardsarbeidet sjøl, pengar er naudsynt, men ingen motivasjon. Dei har også ulikt syn på internasjonal matkultur. Berge er oppteken av å halda seg til det gamle, medan Magnar er oppteken av kva som skjer utanlands. Han ser nye produkt som nye muligheter. Så sant marknaden vil ha det, må ein vera open for nye produkt og hiva seg på det.

Overgangen frå førre generasjon til di eiga drift.⁷

Tre av dei fire fører vidare tendensane i den drifta dei vaks opp med. Det betyr ikkje at drifta er den same. Dei to som driv industrielt har eit langt større produksjonsvolum enn generasjonen før, noko som dei meiner er naudsynt for å ha eit akseptabelt levebrød i dag. Den tredje driv økologisk, noko genera-

sjonen før starta på. Den økologiske drifta gir dei større mulighet til å vidareføra ein allsidig jordbruksproduksjon, noko som betyr mykje for han og familien. Berge er fornøgd med måten dei driv garden på, men driftsforma betyr at det økonomiske utbytte er lågt.

Den fjerde informanten, Magnar, er den som har endra drifta mest i høve til generasjonen før. Han har lagt om til økologisk drift på det meste av omsetninga, men har halde på ein del konvensjonell produksjon i tillegg. Han legg vekt på at det økonomiske utbytte av gardsdrifta skal vera minst like godt som om han hadde drive konvensjonelt og meir industrielt.

Berge og Magnar representerer to ulike generasjonar økologiske bønder, Berge tilhøyrer "den eldre garde", medan Magnar er blant nykommarane. Skilnaden mellom dei stemmer med funn i andre undersøkingar; nykommare innan økologisk drift har ei meir pragmatisk haldning til drifta. Dei legg vekt på lønnsemd og ekstra tilskot til økologisk drift. Dei som var tidleg ute med økologisk drift la større vekt på omsyn til miljø samt økologisk ideologi og filosofi.⁸

Produkt og omsetningsform⁹

Tore leverer tomatene og agurkene sine både til samyrke og private alt etter kor han kan oppnå leveringsavtale. Faren leverer mjølk og kjøtt til samyrkebedrifter. Alle er samyrkebønder, men dei legg vidt forskjellige ting i det: Frå Berge som er med for å

vera solidarisk med bøndene i utkantane til Kåre som seier at samyrkebedrifta er eit reiskap for at han skal ha mest muleg pengar igjen. Han forklarar det på dette viset:

Og for å illustrera det : Nå held dei på å utreda det (rasjonalisering) i Trøndelag. Der er det seks slakteri som skal gå ned til eitt . Då er det bønder som seier at då vil dei levera til Fatland eller SPIS Grillstad. Då verte eg frustrerte. For spørsmålet mitt er: Kva er Nortura? Er Nordtura distrikstindustri – med ansvar for å oppretthalda arbeidsplassene i distriktet eller er Nordtura eit reiskap for meg som bonde, for å få varene fram til forbrukaren på den mest effektive måten? Og den mest kostnadsrasjonelle måten..... det er utruleg interessant det Nortura kan gjera for å optimalisera seg. Heilt klart.

Men viss eg som bonde då seier at då leverer eg til konkurrenten for han har industrianlegg i bygda mi. Då har dei misforstande – totalt!

Samyrkebedriftene er i dag moderne storbedrifter, noko som Kåre skildra på denne måten:

*Det som er interessant å sjå er at den organisasjonsforma som samvirke står for er den organisasjonsforma som ekspanderer mest på verdensbasis den dag i dag. Men dei kaller det ikkje samvirke men dei kaller det **vertikal integrering**. Det går akkurat på det same. Frå produsent og oppover. Sjå på kjedane. Dei ønsker å komma vidare. Dei tar grossistleddet, transporten, alt. Dei ønsker å eiga.*

Dei økologiske produsentane støttar samvirke

med motsett grunningjeving.

Magnar: *Eg er faktisk ein del opptatt av det og. Eg er litt betenkte av samvirke som blir så stort. ... Det eg er litt redde for er at me produsentar mister den kontakten. Det blir for lang avstand frå grasrota og heilt til toppen. ... Du mister litt av tilhørighet, på ein måte. Det er vanskeleg. Det er ein balansegang. For myndighetene stiller strenge krav om at me skal bli meir effektive. Og då er gjerna dette nødvendig. Du slår saman nogen anlegg, legg ned anlegg for å bli stadig meir effektive. Samtidig til færre anlegg det blir, til lengre me må frakta slaktet til mindre tilhørighet får me til det lokala som me hadde. Eg veit ikkje eg – i framtida – det er jo dei som snakker om at det kan komma – viss bedriftene blir for store, så kan det komma eit lite samvirke. At det begynne på nytt igjen, på ein måte. Slik som Rørosmeieriet har begynt med økologisk melk og sine produkt.*

- Ja, det med kortreist mat kjem vel inn her?

Magnar: *Det er kjempeviktig. Kortreist mat – det snakkar dei voldsomt om nå. Det komme for fullt. Og viss du tenker kombinasjonen økologisk mat og kortreist mat. Då har du ein fantastiske mulighet.*

Tore ser ei anna side av saka:

Nei, men det er jo litt det same at grossistledet og dei som har butikkar har mykje makt.

At Prior og Gilde har slått seg i hop er jo for at dei skal ha kraft og makt overfor grossistane.... Det er viktig at produsentane kan samarbeida.... Dei store utenlandske matgrossistane står på døra og banke

på og vil inn i Norge. Det er egentleg det som er argumentasjonen til dei store grossistane at me må pressa pris. Men så ser me på andra sida at det er ingen så har vorte hurtigare rike enn grossistane dei siste 10-15 åra.

Nortura og Tine er framleis produsenteigde, men langt på veg opptrer dei i marknaden på same måten som dei private aktørane. Matprodusentane er bundne til leverandøren, dvs han kan ikkje fritt selgja til ulike grossistar, i alle fall ikkje om han gjer det i større målestokk.

Bønder som ønskjer å levera spesialprodukt til lokale aktørar opplever det slik:

- *Prøver du å selga til matindustri, restaurant eller andre?*

Tore: *Me har prøvd oss litt. Men me veit at grossistane ikkje likar det. Me har levert litt til nogen lokale restaurantar og kafear, men det er bare i småskala.*

- *Er det ein viss konflikt der? Jærkokken Heine Grov tibir sine kundar råvarer frå lokale produsentar – men er det då slik at de ikkje står så fritt til å levera til han og andre?*

Tore: *Nei, det er ikkje noko problem. For det blir ikkje noko volum av det han skal ha. Grossistane ser det bare positivt at me gjer sånn. Men dei vil ikkje at me skal laga våre eigne ruter og kjøra ut til fleire hoteller eller restaurantar. Det vil dei ikkje. Så lenge det bare er snakk om å levera til to og tre plassar så er det ikkje noko problem.*

Kva er viktig for di drift av garden?¹⁰

Berge: *Det å dreia matproduksjon i miljøvenleg retning er viktig. Me må også ha nok pengar, men me trengjer ikkje bli rike på det. Det er litt knage nå. ... Det å utvikla nye prosjekt er ikkje viktig. Det er ikkje min stil.*

Magnar: *Det var eit heilt klart mål i det med økologi. Eg hadde tru på at økologien skulle komma, for eg har reist ein del og sett på trendar i utlandet – i Danmark og Tyskland og ikkje minst England. Der har trendane vore at økologi har vore ei bratte vekst, rett og slett. Eg hadde tru på at det ville komma her og. Det har det gjort. Målet mitt har vore at me skulle ha ein betre økonomi etter me la om. At me klare å ta ut ein meirpris i markedet som folk er villige til å betala. Eit produkt av ein annen kvalitet som dei er villige til å betala for. Det meiner eg dei er villige til..... Eg har ikkje dårlegare økonomi. Det kan eg i alle fall sei. Når det gjeld nye produkt: Eg gjekk på eit ystekurs på Jæren for tre år sidan. Ein av Frankrikes store kapasiteter på det området. Då gjekk me hos Hans Voll. Utruleg fasinerande. Her på Jæren finnes det svært lite bearbeiding av eigne produkt. Han seier det Hans at det hadde vore fint om det blei fleire, så det blei større miljø. Og økologisk det finnes det i alle fall ikkje.*

Kåre: *Først og fremst er dette eit levebrød. Då handler det om kroner og ører. Eg er veldig oppteken av at arbeidsdagen min skal vera enklast muleg. Det går på arbeidsoppgåver og trivsel. At du føler du gjer*

ting på ein enkel måte. Eg er vel ikkje særleg interesserte i internasjonale mattrendar og slikt nogo.

Å vera matprodusent på Jæren - betyr det noko?

Berge: *Ja – eg er nokså knytta til denne plassen der eg er oppvokst. Eg er ikkje ein slik som lett rive meg laus og drar til Amerika, trur eg.*

Magnar: *Å ja. Akkurat det du seier der – bygga identitet til heimlassen – er kjempeviktig. Det tror eg er viktig overfor neste generasjon også. Prøva å formidla det på ein positiv måte.*

Kåre: *Eg må sei eg tykkjer det er veldig greitt å vera i eit slikt eitt aktivt jordbruksmiljø som Jæren er. Det er ein heil del avvikling her på Jæren også, men ser me det i landsmålestokk så er dette eit særdeles effektivt område når det gjeld å produsera mat. Og når eg går inn og ser på gjeldsbelastninga, så viser tala for Rogalandslandbruket og spesielt Jæren – at investeringsviljen og framtidstrua er slik at mange av oss er relativt komfortable med situasjonen. Om me ikkje er fornøyde med innteninga.*

Tore: *Ein ting er kva ein jobbar med, men ein skal jo også trivast og ha eit miljø der ein kan trivast og har eit privatliv. Det er også viktig. Det kunne ein kanskje fått i eit anna land også.*

Dei gir alle uttrykk for at dei trives på heimlassen og at jordbruksmiljøet her er viktig for dei.

Kva stod det om mat i media våren 2006?

To saker fekk stor spalteplass i avisene våren

2006: Utbrot av fugleinfluensa i Asia, med spreiding til Europa og E.coli-bakteriar i norske kjøtprodukt. Dette er to døme på moderne risiki – farar som rammer folk utan at den enkelte kan "sjå" faren og unngå dei. Den spalteplassen desse sakene fekk demonstrerte også at massemedia har ein tendens til å presentera miljøkriser som ei spesiell katastrofehendning, framfor å sjå det som resultat av ein langsiktig politisk og byråkratisk politikk.^{10b} Det var mange og dramatiske oppslag om det som skjedde i Asia og kva som skjedde når dei fann smitta fuglar i Europa. Men kvifor var det så fårleg for oss i Norge om nokre fuglar død på kontinentet i Europa? Svaret på det er at om fugleinfluensa hadde spreidd seg til produksjonen av kalkunar og kyllingar ville det kunna føra til ein global katastrofe av di den industrielle produksjonen av fjørfe er sentralisert til nokre få globale produsentar som forsyner matmarknaden i heile den vestlege verda. Dei norske egga blir lagde av høner som har besteforeldre frå multinasjonale selskap som Lohmann frå Tyskland. Det er ikkje lengre slik at verpehøner og slaktekyllingane er "kvite italienarar" med norske stamtavler. Skulle desse multinasjonale leverandørane bli råka av fugleinfluensa ville det ramma Norge like hardt som t.d. England eller Tyskland. Det stod lite å lesa i avisene om den sida av fugleinfluensa.

Eg brukte ikkje desse to sakene direkte i mine samtalar med bøndene, men valgte saker som

likevel kom inn på sider av dette. Det var sju avisoppslag frå Nationen i januar 2006 med følgjande overskrifter: "Kyllinger fryser ihjel: Ny kyllingtype dobler transportdøden"; "Genmodifisert mat øker"; "Fusjonen GILDE - PRIOR Ja til fusjonen?"; "Lønnsomt for polsk jordbruk i EU"; "Rekordmange gardsbruk på Jæren blir nedlagt"; "Skal dyrke fersken i Hardanger" og "Aroniasaft blir spesialitet". Oppslaga var valt ut for å komplettera dei spørsmåla eg hadde stilt til informantane. Eg vil drøfta reaksjonane på dei to første oppslaga her.

"Kyllinger fryser i hel. Ny kyllingtype dobler transportdøden" (Nationen 7. jan 2008)

To av bøndene er fjørfeprodusentane; ein driv økologisk og ein industrielt. Berge er økologisk produsent med 100 eggproduserande høner. Han omset egga saman med økologiske grønnsaker. Kåre er kyllingprodusent og leverer 286 000 kyllingar pr. år. Det er med andre ord stor skilnad på produksjonen mellom desse to. Likevel er det stor likskap mellom dei to verdikjedene dei høyrer heime i. Ein nyttar andre sortar høner til eggproduksjon enn til produksjon av slaktekylling, men i begge tilfelle er det tale om globale system.

Økologiske produsentar må kjøpa levande kyllingar. Dei einaste dyra som er tilgjengelege kjem frå internasjonale firma. Tidlegare kjøpte eggprodusenten 14 veker gamle kyllingar frå ein konvensjonell produsent. Så blei kyllingen fôra med økolo-



ANDRE ROEDSTE: Dødsfallet på Kyllingen er i fjerde år, men mange flere kyllinger enn tidligere omkommer til transport. Dette er tykner av den gamle, utdaterte typen.

BILFOTO: BILFOTO

KYLLINGER FRYSER I HJEL

Ny kyllingtype dobler transportdøden

500 kyllinger på vei fra Trøndelag til Eiverum fros i hjel på veien i romjula. I før de døde innpå 60.000 kyllinger på norske veier. Prior gir ny hybrid skylden.

NRK: Transportasjonen av kylling i Norge kjeller til milliarder.

– Det er i år, juletid, kjører en bil fra Trøndelag og serene til Eiverum skader på Eiverum. Det kyllinger var strømmen fra transporten kom fra, sier senior rådgiver Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

Etter 2001-angrepet er transportkøytetypen som til Norge største kyllingproduksjonsland, det er derfor har det blitt tungt.

– I 2001 var dødsfallet på kylling uten grunn. I 2001 ble den mest alvorlig i et år, og senere skadet mer enn 12 millioner kyllinger. Det var derfor ble det en spesiell lov for de nye og nå kyllinger tyngsinn som ble skadet i Norge i 2001, har det stått som

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

– Det er en spesiell lov for de nye og nå kyllinger tyngsinn som ble skadet i Norge i 2001, har det stått som

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.



Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Det er en spesiell lov for de nye og nå kyllinger tyngsinn som ble skadet i Norge i 2001, har det stått som

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

dødsfallet i forbindelse med 2001, sier senior rådgiver Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Det er en spesiell lov for de nye og nå kyllinger tyngsinn som ble skadet i Norge i 2001, har det stått som

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

lyst i forbindelse med 2001, sier senior rådgiver Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Det er en spesiell lov for de nye og nå kyllinger tyngsinn som ble skadet i Norge i 2001, har det stått som

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

lyst i forbindelse med 2001, sier senior rådgiver Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Det er en spesiell lov for de nye og nå kyllinger tyngsinn som ble skadet i Norge i 2001, har det stått som

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

lyst i forbindelse med 2001, sier senior rådgiver Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Det er en spesiell lov for de nye og nå kyllinger tyngsinn som ble skadet i Norge i 2001, har det stått som

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

lyst i forbindelse med 2001, sier senior rådgiver Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Det er en spesiell lov for de nye og nå kyllinger tyngsinn som ble skadet i Norge i 2001, har det stått som

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

lyst i forbindelse med 2001, sier senior rådgiver Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Det er en spesiell lov for de nye og nå kyllinger tyngsinn som ble skadet i Norge i 2001, har det stått som

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

Et resultat 22.000 til 20.000. Og det kan de være, sier Per Steenberg Hansen som det er en helse og sikkerhet for mennesker og dyr som er i kontakt med kyllinger og kyllinger.

Kritisk fagsenter

Erspørgsmål for kjøtt og kylling til godkjenningsmyndighetene for dyreforsøk.

– Hvis godkjenningsmyndighetene er i tvil om kjøtt og kylling, bør de spørre Mattilsynet om kjøtt og kylling, sier Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Hvis godkjenningsmyndighetene er i tvil om kjøtt og kylling, bør de spørre Mattilsynet om kjøtt og kylling, sier Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Hvis godkjenningsmyndighetene er i tvil om kjøtt og kylling, bør de spørre Mattilsynet om kjøtt og kylling, sier Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Hvis godkjenningsmyndighetene er i tvil om kjøtt og kylling, bør de spørre Mattilsynet om kjøtt og kylling, sier Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

– Hvis godkjenningsmyndighetene er i tvil om kjøtt og kylling, bør de spørre Mattilsynet om kjøtt og kylling, sier Per Steenberg Hansen i Mattilsynet.

gisk fôr i 6 veker før ho begynte å leggja egg 20 veker gammal. Nå er regelen at kyllingen skal alast opp etter økologiske prinsipp frå ho er tre dagar gammal. Så nå er det økologiske bønder som driv oppdrett av økologiske eggproduserande høner. Den økologiske fjørfeproduksjonen har med andre ord same struktur som konvensjonell fjørfeproduksjon og bruker tilsvarende type dyrematerial.

Desse to produsentane reagerer, ikkje uventa, heilt ulikt på avisoppslaget om kyllinghybriden Ross. Begge er samde i at det er uakseptabelt at dyra lid, men dei vil løysa problemet på kvar sin måte. Berge ønskjer slakteri ute i distrikta slik at det ikkje er naudsynt med lange transportar. Eller aller helst; at forbrukarane bur i distrikta, slik at ein heller ikkje treng frakta maten over lange avstandar. Kåre har tru på at teknologiske løysingar kan fjerna lidingane slik at rasjonaliseringa kan fortsetta. Og det var nett den løysinga som blei valt i den aktuelle saka. Transportbilane blei isolerte og ventilerte.

Tore, tomatprodusenten, ser ei anna side av saka. Han meiner at me ikkje ukritisk kan ta ibruk dyremateriale som er utvikla i andre land. Dyrematerialet bør tilpassast norsk klima og norske driftsformer. Det synspunktet får han ikkje støtte for i norsk fjørfeenæring. På 1990-talet blei det beslutta å leggja ned eigenutvikling av norsk fjørfe. Det finnes ikkje norskprodusert fjørfe i dag. All avl føregår i andre land. Når det gjeld fjørfeproduksjon seier desse reglane at ein økologisk slaktekylling skal forast opp i mini-

mum 81 dagar. Det er for å sikra ein naturleg vekst fram til den aktuelle slaktevekta. Men norske økologiske bønder må kjøpa dei same kyllingane som dei konvensjonelle fjørfeprodusentane. Desse kommersielle slaktekyllinghybridane veks så fort at dei ikkje vil tåla foring i 81 dagar, skriv Animalia, bransjens eige fagsenter for norsk kjøttproduksjon. Dei ser import av økologiske dyremateriale som einaste alternativ. På grunn av dei strenge norske smittevernreglane vil det falla dyrt.

Genmodifisert mat (GMO) – produksjonen aukar på verdsbasis (Nasjonen 20. januar 2006)

Genmodifisert mat er mat som inneheld, eller er framstilt av, planter, dyr eller bakteriar som har fått endra arveeigenskapane sine med moderne genteknologi. Det er per dags dato ikkje godkjent produksjon av genmodifiserte matvarer i Norge, men slike matvarer har vore i handelen i USA og europeiske land sidan 1990-talet.¹¹ I dag er det fire GMO- matplanter som blir dyrka i vesentleg gard: soya, bomull, raps og mais. Meir enn 80 % av arealet til denne produksjonen er i tre land: USA, Argentina og Brasil.¹² Betyr dette noko for norsk matproduksjon? Blir me påverka av dette så lenge me ikkje produserer GMO-mat her i landet?

- Vil det vera muleg, og ønskeleg, å halda Norge fritt for GMO – mat ?

Magnar: Ja, problemet er å få tak i (kraftfor) utan GMO. Men eg tror at viss me i Norge hadde satt det

Stadig mer GMO-mat

Veksten fortsetter for genmodifiserte (GMO) avlinger. GMO-avlinger utgjorde 900 millioner dekar av verdensareal i 2005.

Det viser de ferske tall fra den amerikanske organisasjonen ISAAA, som arbeider med å forbedre produktiviteten i landbruket i utviklingsland.

Året for utgjorde GMO-avlingene 820 millioner dekar av verdens areal. Dermed steg arealet

med 11 prosent fra 2004 til 2005. Dette er 9. år på rad at den årlige stigningen er på over 10 prosent, opplyser ISAAA.

Landet med størst areal genmodifiserte planter var USA, som har knapt 500 millioner dekar. Deretter kommer Argentina og Brasil, som i 2005 hadde den største veksten av alle på 88 prosent.

Notis i *Nationen* 20. januar 2006.

som standard, så hadde det vore eit kjempefortrinn i framtida. Eg er redd for at det blir vanskelig å holda her også, slik som det er i andre land. For dei har ei enorme makt dei som står bak dette. Store internasjonale konsern som Monsanto. De har ei enorme makt. Og då har dei tatt patent på såfrø og sprøytemiddel og alt, så dei har kontroll frå jord til bord. Det er eg redde for.

Men Kåre ser ikkje denne saka på same måte.

Kåre: *Til meir GMO modifisert mat det blir produsert, til vanskelegare blir det å skaffa noko som er GMO fritt Kampen på sikt er tapte.*

Han hadde ei lang forteljing som begrunna dette synspunktet, ei forteljing han hadde høyrte frå ein direktør i næringsmiddelindustrien. Han ga med andre ord uttrykk for at innan konvensjonelt jordbruk er det bare eit spørsmål om tid før ein ønskjer å opna

for genmodifisert matproduksjon i Norge. Utviklinga på verdsbasis er uavvendelig.

Magnar og Kåre ser ulikt på dette. Den eine har tru på at globalisering ikkje treng føra til globalisme – at utviklinga bare har ei retning som alle må gå i. Kåre seier kampen er tapt. Det er serleg soya som er aktuelt for norsk matproduksjon. Svært mykje av vår matproduksjon er basert på kraftfôr og soya er ein viktig ingrediens i dette kraftfôret.

Kva vil det bety for norsk matproduksjon at det blir mangel på GMO-fri soya? I juli 2007 sende konsernsjefen i Nutreco ut følgjande melding: *Det er overveiende sannsynlig at havbruket blir nødt til å bruke GMO-råvarer til fiskefôr, også i Europa. Ikkje fordi vi nødvendigvis ønsker det, men fordi vi må. – alternativet er mangel på fôr og fisk. Det må vi forberede sluttmarkedet på allereie nå.* Han kommenterer vidare at det pr. i dag bare er Brasil som fortsatt ekporterer GMO-fri soya i noko omfang, og stadig mindre av dette blir eksportert til Europa. Grunnen til det er at befraktarane er redde for krysskontaminering. Dei må sjølve bera risikoen dersom det finst spor etter ikkje-godkjent GMO. Så sjølv om GMO-fri soya finst, så er det vanskeleg å få han transportert til Europa.

Magnar peikar på ei sentral faktor i den globale matvarekjeda: Multinasjonale firma med så stor marknadsandel at dei er ein betydeleg maktfaktor i heile det industrialiserte landbruket. *Monsanto* er ein storprodusent innafor produksjon av frø og plant-

evernmiddel. Dei er serleg kjende for to ting: dei har mellom 70 % - 100 % av marknaden av GMO-frø av ulike planteslag brukt i verda i dag, og dei er i tillegg produsent av plantevernmiddelet "Roundup". Desse



Lokale maissortar produsert av bønder i Peru i 2008. Her er det fortsatt stor og variert produksjon av lokale maissortar.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

to tinga er lenka saman: Bonden som planter GMO-mais sprøyter denne med "Roundup" avdi maisen tåler denne handsaminga. Monsanto si makt går m.a. på at bøndene som har kjøpt frø frå dei, ikkje har lov å ta såfrø av si eiga avling. Såfrøa tilhøyrer Monsanto.¹³ I 1988 utvikla Monsanto "sjølmordsfrø", dvs. sterile GMO-frø. Firmaet blei dengong tvungne til å trekka frøa tilbake. Motstandarane hevda at dette kunne føra til smitte slik at også ville frø blei sterile. Dette synet vann fram.

Gjennom samtalane eg hadde med desse fire bøndene kom det tydeleg fram at dei, i større eller mindre grad, er del av ein globalisert matproduksjon. Me skal derfor gå nærare inn på dette og skal i første omgang nytta fjørfe som døme.

Norsk mat i eit globalt system

Konvensjonelt jordbruk

Produksjon av kylling og egg er kan hende den delen av norsk husdyrproduksjon som er mest industrialisert og globalisert. Her er norsk matproduksjon ei brikke i eit globalt system.

På 1990-talet slutta ein i Norge med oppdrett av avlsdyr til eige avlsarbeid for kommersiell produksjon av egg- og fjørfekjøtt. Fjølfeæringa stiller i dag krav om import av daggamle kyllingar av besteforeldre-generasjonen til verpehøns og av foreldregenerasjonen til slaktekylling. Det er for tida fire norske firma som til saman forsyner alle produsentar av egg og fjørfekjøtt (kylling, kalkun og and) her i landet.

Dyra må gjennom isolat før dei kan settast i produksjon. Når det gjeld verpehøner til eggproduksjon er det to firma som til saman forsyner den norske marknaden. Firmaet Steinsland & Co produserer i dag omlag 25.000 avlshøner og firmaet Børge Undheim 16.000 avlshøner.¹⁴ Begge firma ligg i Time kommune på Jæren. Dei forsyner eggprodusentar over heile landet med daggamle kyllingar eller vaksne verpehøner.¹⁵

Fram til 1990-talet bygde ein opp ein eigen norsk fjørfeproduksjon. T.d. starta ein broilerproduksjon i Norge i 1961. Sverre Lima frå Sandnes på Jæren importerte 150 stykk av Plymouth Rock frå Danmark og kryssar desse med Cornish frå Østfold. Verperase-oppdrettarane var negative og frykta sjukdomsspreiing. Andre peika på at det kvite kjøtet vil erstatte grovforbasert kjøt, noko som verkar motsatt av jordbrukspolitikken. Men verpehanane vaks saktare og har ein annan muskulatur enn broilerane. Frå 1993 var det slutt på å ala opp hanane av verperase, og broilerane skiftar namn til slaktekylling.¹⁶

Firmaet Steinsland & Co kan stå som døme på strukturendringane i det konvensjonelle jordbruket.¹⁷ Norvald Steinsland og kona Ingrid, foreldra til dagens eigar, fekk starta som bureisare på ein del av garden til faren. Det er der firmaet framleis held til. Driftsbygningen var ferdig i 1950, heimehuset i 1953. Dei dreiv med kyr og gris. Fjølfehold ble rask sentralt i drifta på bruket. I kjellaren i heimehuset hadde dei høner og dreiv med utruging av egg. Det var eit



Jærhønene er populære på Vitengarden.

Foto: M. Grimstvedt. Jærmuseet.

lite bruk, hønsa var ein måte å utvide garden på. Arbeidet med eigen avlsstasjon starta i 1960. Fram til då dreiv dei med vanleg oppdrett og rugeri med kvite italienarar. I 1960 søkte han om å få bli kontrollavlsstasjon for jærhøns, baktanken var at det ville bli utvida til også å gjelda kvite italienarar. Året etter vart Steinsland kontrollavlsstasjon for kvite italienarar og jærhøns. Avlsarbeidet var staten sitt ansvar, men det vart drive i samarbeid med private aktørar som Steinsland og jordbruksskular. Steinsland dreiv med kvite italienarar til 1976. Då fekk dyra frå garden eit eige merke, Nor-Brid. Dette merket dominerte den norske marknaden i ein tjuetårs periode frå midten av 1970-talet. I tillegg dreiv Steinsland vidare med oppdrett og rugeri.

1976 var eit merkeår for fjørfeenæringa. Hønselammelse (MD) hadde vore eit stort problem. Det er ein virusjukdom som kan gje 30% dødelegheit i flokken. Dette året starta ein med vaksinasjon mot sjukdommen. Vaksina hadde vore prøvd ut i USA ei tid, men mange i næringa i Norge var skeptiske. Ein var redd for biverknadane. Nå er dette ein standardvaksine for daggamle kyllingar. Dei får vaksinen medan dei er hos Steinsland. Dette er den einaste vaksinen som er standard i Norge, lenger sør i Europa får dei ein standardpakke på 12-18 vaksinar. Foreldredyra i Norge får fleire vaksinar, for å beskytta avkommet.

Fram til tidleg på 1990-talet hadde Norge eit særstengt og gjennomarbeidd forbod mot innføring av levande dyr. Gjennom EØS-avtalen ble det gitt opning for friare handel med dyr mellom dei landa avtalen omfattar. I avtalen som ble gjort gjeldande frå 1994, blei grensekontrollen avvikla og regelverket harmonisert.¹⁸ Dette opna nye muligheter for fjørfeprodusentane. På den tid var det dessutan problem med sjukdom på hønene. Steinsland & Co la då ned avlsarbeidet same året og gjekk over til import. Dei hadde alt i 1990 inngått ein intensjonsavtale med Lohmann Tierzucht i Tyskland og blei nå norsk eineforhandlar for dette firmaet. Etter dette har Steinsland auka produksjonen år for år. I 2006 var Steinsland & Co den desidert største produsenten av daggamle kyllingar og verpehøns til eggprodusentar i heile landet (dekkta 70% av marknaden). Dersom det skulle oppstå eit smitteutbrot med store ned-

slaktingar av fjørfebesetningar på Jæren, ville det i verste fall tatt eitt år før Steinsland & Co hadde vært klar til å levera ut dyr til eggprodusentane igjen. For å unngå ein slik situasjon har firmaet flytta deler av produksjonen av rugeegg frå Jæren til sørlegaste delen av Rogaland. Slik spreier dei risikoen.¹⁹

Steinsland kjøper besteforeldredyra i Tyskland hos Lohmann, eit fima som driv oppdrett av besteforeldredyr og oldeforeldredyr i fire ulike land, fordelt på Europa, Nord- og Sør-Amerika.²⁰ Lohmann ekspor-



Slaktekylling av type Cobb700.

Foto: Cobb-Vantress.

terer besteforedyr til land over heile verda. Nett nå ønskjer dei å etablera oldeforeldreflokkar i Japan, sidan dette er den største marknaden i Asia.²¹

Steinsland driv oppdrett av verpehøns.

Kva med norske slaktekyllingar? Dei blir importerte på tilsvarande vis, men då frå andre firma enn dei som produserer verpehøner. Ross og Cobb er dei to typene slaktekyllingar som dominerer marknaden globalt. Aviagen heiter selskapet som eig Ross og fleire andre merker innan slaktekylling. Aviagen forsynte 47 % av marknaden i 85 land i 2003. Men konsentrasjonen av kommersielle interesser innan denne delen av matproduksjonen er større enn som så. For i 2005 blei Aviagen oppkjøpt av tyske Erich Wesjohann Group, konsernet som også er størst innan verpehøns – og som eig m.a. Lohmann Tierzucht. Når det gjeld slaktekyllingar så dekker, Aviagen 35 – 45% og Cobb 30 - 40 % av verdsmarknaden, mens to andre firma har mellom 5% - 20%. I følgje dette oversynet frå Watt Poultry USA i 2006 så er det bare 10 – 20% av slaktekyllingane som kjem frå andre leverandørar.

Økologisk produksjon

Kva med økologisk produksjon? Med utgangspunkt i miljørørsla begynte enkelte bønder med økologisk jordbruk på 1970-talet. I dag er det offisiell norsk landbrukspolitikk at 15 % av arealet skal være økologisk i 2015.²² Pr. 2007 var prosentsatsen 3,9 % på landsbasis. På Jæren er det langt mellom dei

økologiske bøndene. I heile Rogaland blir bare 0,7 % av jordbruksarealet drive økologisk.

Økologisk landbruk er ei eigen definert driftsform eller produksjonsmetode som det er fastsett detaljerte minstekrav til. Driftsforma inneber eit allsidig driftsopplegg med bruk av naturlege fornybare ressurser som husdyrgjødsel, belgvekstar og fôrvekster. Desse skal syta for oppretthalda jorda si fruktbarhet og på lang sikt forbedra denne.²³ Norge følger EU sine reglar for økologisk landbruk. Men slik det er vist tidlegare i artikkelen, så er det ikkje lett å etterleva desse reglane for eit lite land som Norge, når me samstundes ønskjer å beskytta oss mot smitte frå utanlandsk dyremateriale. Eit alternativ er å bygga opp att norsk avl på eige materiale, som t.d den einaste norske fjørferasen – jærhøna. Eg har likevel ikkje sett at dette har vore framme i media nokon stad.

Kva er norsk mat i dag?

Norske bønder må retta seg etter den offentlege landbrukspolitikken som har følgjande målsetting: *“Landbruket i Norge har flere funksjoner: Produsere trygg mat og sikre matforsyningen og samtidig bidra til sysselsetting og bosetting over hele landet”*.²⁴ I jordbruksavtalen blir det lagt viktige føringar for det økonomiske rammeverket i jordbruket. Jordbruket i Norge er i dag ei lita næring. Det dyrka arealet utgjer om lag 3 prosent av landarealet, mot 57 prosent i gjennomsnitt i EU.²⁵ Den største en-



Kvit høne frå Lohmann.

Foto: Lohmann Tierzucht.

dringa i rammevilkår er i dag knytta til resultatet av pågåande WTO-forhandlingar. Målet er å opna for meir konkurranse og mindre direkte produksjonsstønad.²⁶

Eg har samla mitt kvalitative materiale i Rogaland, nærare bestemt Jæren, eller Stavanger-regionen som området blir kalla i dag. Dette er eit av dei største matproduserande områda i landet, med vekt på husdyr og grønnsaker. Talet på gardsbruk i Rogaland har gått ned med 31% siste 15 år, men jordbruksarealet har auka med 15%.²⁷ Det blir stadig færre bønder, men dei produserer meir. Jærbonden og næringsmiddelindustrien i distriktet ser også ut til å tilpassa seg endringane i det konvensjonelle jordbruket. Det viser m.a. utviklinga i Kviamarka. Fredag 3. oktober 2008 starta bygginga av det største veksthuset i Norge. Under 70 dekar glasstak skal det dyrkast tomat, agurk og truleg også paprika. Veksthuset har fått namnet Miljøgartneriet AS av di det skal oppvarmast av spillvarmen frå eit nytt meieri som Tine skal bygga på nabotomta. Tine skal i tillegg levera CO₂ til gartneriet, og denne gassen skal kjølast ned av returvatnet frå oppvarminga. Veksthuset er konstruert av eit kanadisk firma som har spesialisert seg på veksthus og har stått bak store veksthusprosjekt over heile verda. Dette er bare eitt døme på veksten i det jærseke jordbruket. Men dette døme demonstrerer at planleggjarane i agroindustrien har ei global referanseramme. Her er det verda og ikkje Norge som set grensene for kva som skal byggast i dag.

Konklusjon

I denne artikkelen har eg vist at globaliseringa har kome langt på visse område innan norsk matproduksjon. Norsk bønder bruker innsatsvarer som dyremateriale, frø, plantevernmiddel osb. som kjem frå store, internasjonale aktørar. At maten er produsert i Norge betyr ikkje at me er sjølforsynte med det som skal til for å produsera denne maten. Det som skjer på den globale matmarknaden får raskt konsekvensar for norsk matproduksjon. Likevel er det rom for å utvikla nye merkevarer innfor desse rammene – matvarer med ei lokal historie og bestemte kvalitetar, som Jærstut, Jærost eller Aro-nia saft.

Noter

- 1 Stavanger Aftenblad 20.02.2007
- 2 Berkaak et al. 2009.
- 3 Almås 2002.
- 4 Løwe 2006 gir ein gjennomgang av bøndenes inntektsgrunnlag i forhold til landbrukspolitikken.
- 5 ARNE blei i 2005 omdøpt til Stavanger- regionen Næringsutvikling.
- 6 Myklebust 2008.
- 7 Spørsmåla var: Hadde du ønske om å vidareføra drifta som var her tidlegare eller gjera endringar? Kva endringar er viktige? Tankar omkring det å overta, driva og forvalta ein gard /jorda
- 8 NILF-rapport 2005–4, s. 29 ff
- 9 Kva produserer du? Omsetningsform: Selgja dei direkte til forbrukaren, levera til matindustrien, bearbeida og så selgja vidare. Leverer du til samyrke eller privat
- 10 Spørsmål: Tena pengar, utvikla nye prosjekt, dreia matproduksjonen i meir miljøvenleg retning, bygga sterkare identitet for heimstaden, sikra seg og familien trivelege arbeidsplassar. Kva er i så fall ein triveleg arbeidsplass? Bidra til ein meir internasjonal matkultur, eller ein meir nasjonal?
- 10b Kjærnes, Unni (2007):10
- 11 www.bion.no/tema/genmat 2008-10-24
- 12 http://forbrukerportalen.no/Artikler/2008/brei_motstand_mot_genmodifisert_mat 2008.10.26
- 13 Percy Schmeiser, Canada blei saksøkt av Monsanto og dømd for dette i Canada i 2004.
- 14 Firmaet si heimeside <http://www.borgeundheim.as/> 2008.08.08
- 15 www.steinslandco.no Artikkel Karl Emil Sødergren Jærbladet(Publisert 17.11.2006)
- 16 Jærmuseet (2004)
- 17 Do.
- 18 Stortingsmelding -12, 2002-2003
- 19 www.steinslandco.no 2008.08.08
- 20 Skandinavia, Canada, Brasil og Tyskland i følge heimesida. 2008-07-16
- 21 www.tz.de/bilder/content/poultry_news_englisch_no._15.pdf 2008-07-16
- 22 Debio Statistikk 2007, s. 6.
- 23 Veileder til forskrift om økologisk produksjon og merking av økologiske landbruksprodukter og næringsmidler, av 4. oktober 2005 nr. 1103, s. 5
- 24 www.regjeringen.no/nb/tema/Mat_fiskeri_og_landbruk/Landbruk 2008.08.09
- 25 www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/Tema/Jordbruk 2008.08.09
- 26 http://www.regjeringen.no/nb/dep/lmd/Tema/nternasjonalt_samarbeid_om_mat_og_landbruk/wto---verdeshandelsorganisasjon 2008.08.10
- 27 "Strategi Landbruksbasert næringsutvikling i Rogaland 2007 – 2009"

Litteraturliste

- Almås, R. 2002. Norges Landbrukshistorie. Frå bondesamfunn til bioindustri, Samlaget.
- Berkaak, Gammersvik, Gynnild, Lyngø. 2009. På sporet av den tapte samtid, Norsk Kulturråd.
- Løwe, Torkil. 2006. Bondens kontroversielle inntektsgrunnlag, Samfunnsspeilet nr. 1.
- Myklebust, Nina. 2008. Matfestivaler – en møteplass som ledd i utvikling? En sosiokulturell ringvirkingsanalyse av matgründere på Gladmatfestivalen i Stavanger Mastergrad oppgåve, Institutt for planlegging og lokalsamfunnsforskning, Universitetet i Tromsø, våren 2008.
- NILF-rapport 2005–4 Risiko og risikohandtering i økologisk jordbruksproduksjon.