



MULIGHETER: Seniorforsker Margrete Haugum i Trøndelag Forskning og Utvikling arbeider for at småskala matproduksjon skal finne sin plass i et marked dominert av fire, store matvarekjeder.

Kjemper for småskala

■ INDERØY

Seniorforsker Margrete Haugum i Trøndelag Forskning og Utvikling tror småskala matproduksjon må finne salgskanaler utenom de store kjedene for å nå ut til kundene.

Jon Åge Fiskum
fiskum@t-a.no / Tlf. 93 40 92 31

Haugum leder VRI Trøndelags innsatsområde for verdikjeden rundt mat. Haugum skal også snakke om temaet under Trøndersk matfestival i Trondheim i slutten av neste uke.

Kjedene dominerer

Haugum sier at Norge skiller seg ut som et av de landene i verden

med største andel lavprisbutikker. Fire store matvarekjeder dominerer 99 prosent av dagligvaremarkedet. I dette bildet har småskala matproduksjon bokstavelig talt små kår. Det har sammenheng med både volum og pris.

– Samtidig er det kunder som vil ha spesialiteter, og det finnes produsenter som lager eksklusiv, håndlaget tradisjonsmat. Det norske markedet består tross alt av fem millioner mennesker med ulike smaker og forventninger.

Billig mat

Haugum sier at de kjeder som Rema, Rimi og Coop er blitt dyktige av å konkurrere med hverandre. Store, effektive matvarekjeder innebærer samtidig at nordmenn bruker bare i overkant av ti prosent av lønna på mat. I mange land er ikke 100 prosent av lønna

nok til å stagge sulten. Haugum tror at nordmenn fortsatt har et mål om å bruke stadig mindre av det vi tjener på å handle mat.

– All maten som kastes er et utslag av at maten er billig, og at det er nok av den. I Norge kastes det utrolig mye mat, både i hjemmene og ute i butikkene.

Haugum mener også at det mye sant i påstanden om at vi blir det vi spiser. Hun minner om at fedme snart er et større problem i verden enn underernæring. Haugum tror småskala matproduksjon også betyr at kundene får produkter som er sunnere enn mange industrielt framstilte matvarer.

Rakfisk i Bosnia

Nylig holdt Haugum et innlegg om småskala matproduksjon under et internasjonalt seminar

om mat og helse i Tuzla i Bosnia og Hercegovina. Deltakere var blant annet leger, farmasøyter og matteknologer. Haugum holdt foredraget på engelsk. En lokal tolk oversatte til engelsk. Tolken ble stilt overfor en utfordring da Haugum snakket trakk fram rakfisk som eksempel på trøndersk tradisjonsmat. Da bosnierne endelig forsto hva det handlet om, innrømmer Haugum at hun sporet en viss skepsis.

Alternative veger

Rakfisk er ett av mange eksempler på trøndersk småskala tradisjonsmat. Haugum trekker fram Gangstad Gårdsysteri som har lyktes å nå ut med sine ost og is takket være gode produkter og hardt arbeid gjennom mange år. Gangstad selger både via Coop-butikkene og direkte til kunder

og restauranter over hele landet. Haugum sier at mange lokale matprodusenter er nødt til å finne alternative veier til markedet, som Bondens marked, internett, gårdsbutikker og avtaler med lokale restauranter.

God bistand

– Småskala matprodusenter må forsøke å skape andre kanaler der mat inngår i et større tilbud sammen med kultur, turisme og helse.

Haugum sier at småskala-produsenter i Trøndelag har et stort offentlig hjelpeapparat. I tillegg kommer forsknings- og utviklingsinstitusjoner som kan bistå i utvikling av nye ideer og produkter. Hun sier at et fylke som Vestfold til sammenligning har null ressurser å tilby småskalaprodusenter.