

NÄRMAT

Infoträff inför sommarens Matskolor

29.4.2021

SLC

A close-up photograph of a person harvesting lettuce in a field. The person is wearing a red long-sleeved shirt, a silver watch on their left wrist, and a white plastic glove on their right hand. They are using a wooden-handled knife to cut a head of lettuce. The field is filled with rows of green lettuce plants growing in dark, rich soil. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

VAD ÄR NÄRMAT?

SLC

VAD ÄR NÄRMAT?

- **Regeringens närmatsprogram:**
Närmat är =

- *lokal mat som främjar den lokala ekonomin, sysselsättningen och matkulturen i den egna regionen*
- *Maten är producerad och förädlad av råvaror från den egna regionen och den marknadsförs och konsumeras där*
- *Åtgärderna i närmatsprogrammet täcker närmast specialprodukter med den närliggande regionen som det största marknadsområdet, men som säljs via olika kanaler också i övriga Finland.*
- *Närmat och lokalt producerad mat har betyder ofta korta distributionskedjor. Det betyder få aktörer, mycket samarbete och lokal ekonomisk tillväxt.*



VAD ÄR NÄRMAT?

- Närmät är mat som är producerat så nära som möjligt, och vars ursprung, producent och tillverkare man känner till



Ann och Åsmund Sundberg, Marskogens lamm

- Kedjan blir kortare när antalet mellanhänder minskar. Det ger ofta bonden mera betalt för sina produkter
- Största delen av närmaten är färska och säsong produkter.

URSPRUNGSMÄRKEN

- Det finns många olika slags ursprungsmärken som berättar olika saker om produkten
 - Många butikskedjor har även sina egna märken med egna regler
- Närmaten har sällan ett enda enhetligt märke
- Läs alltid det finstilla! Våga fråga varifrån maten kommer!
- SLC har alltid strävat efter tydliga ursprungsmärken
- Några plock:



NÄRMAT: KORTA KEDJOR – ANSIKTET BAKOM MATEN

REKO Närproducerad mat

DIREKT FRÅN PRODUCENT TILL KONSUMENT UTAN MELLANHÄNDER!

PRODUCENT → MÖTES-PLATS → KONSUMENT

PRODUKTER* t.ex. grönsaker, rotfrukter, potatis, färska kryddor, ägg, bröd, kött, fisk, bär, frukt, honung, förädlade produkter och mjölkprodukter. *Leveranserna sker inom de ramar som livsmedelslagens tillåter.

REKO är kostnads- och tidseffektivt för båda parter!



MÅNGA AKTÖRER



- Det finns många olika närmatsaktörer, -nätverk, -projekt som främjar lokal mat
 - Är ofta lokalt eller regionalt
 - Många aktörer → konsumenter kan uppleva att informationen är splittrad
- Hitta lokala livsmedelsföretag:
 - www.äktasmak.fi
- Många mindre producenter säljer även ofta andra närproducenters produkter
- De stora butikskedjorna har blivit allt mer lyhörda för närmat, men ännu finns det en lång väg att gå
- Ännu finns ingen riktigt nationell nätbutik för närmat
 - Samarbete, samarbete, samarbete...

HUR TA UPP NÄRMAT MED BARNEN PÅ MATSKOLAN? 1/2

- **Diskussion med barnen:**
 - **Varför är det viktigt att det odlas mat nära dig?**
 - Viktigt att Finland kan vara självförsörjande med basråvaror – vi klarade coronakrisen bra!
 - Egen finländsk mat är en del av vår vardagstrygghet (80% jämfört med Sveriges 50%)
 - Vi har rena och trygga råvaror
 - Korta transportsträckor
 - Vi kan påverka hur maten produceras
 - **Vet du om det finns någon jordbrukare nära dig/sommarstugan?**
 - **Har du någon gång köpt närmat? Var kan man köpa närmat? Om ja:**
 - Vad upplevde du på gården/marknaden/eventemanget?
 - Såg du var maten växte? Pratade ni med bonden? Fick du träffa djuren? Såg du traktorn? Fick du själv sätta råvarorna på vågen i gårdsbutiken?

HUR TA UPP NÄRMAT MED BARNEN PÅ MATSKOLAN? 2/2

- Gör gårdsbesök till en gård med direktförsäljning, gårdsbutik el.dyl.
- Besök ett lokalt torg
 - Kom ihåg! Alla torgprodukter behöver inte vara närproducerade, ibland kommer torgförsäljarnas råvaror från vanliga partihandeln
→ våga fråga varifrån maten kommer, också på restaurang!
- Sök information om hur man kan köpa lokal mat i ert område:
 - Finns det någon som säljer närmat?
 - Kan man köpa på nätet, handla på REKO, finns det närmat i den vanliga matbutiken?
- Tillred något av närodjade råvaror eller odla själv!
- Smaktest: hur smakar en närodlat råvara vs. "en längre ifrån"
- Kan ni odla något själv under matskolan? Det är närodlat!

GÅRDSBESÖKET 1/2

- Viktigt att barn får uppleva varifrån maten kommer
- Vi ser gärna att gårdsbesöket går till en gård som är medlem i SLC
- SLC uppmuntrar SLC-lokalavdelningarna att hjälpa 4H-föreningarna att hitta en lämplig besöksgård på området
 - 4H-föreningarna kan vara i kontakt med lokalavdelningarna eller en lokal bonde
 - <https://slc.fi/om-slc/producentforbunden/lokalavdelningar>
- Arvode till medlemsgårdar som tar emot matskolor: år 2020 var engångsarvodet 210 €
 - För att få arvodet ska gården kontakta SLC:s förbundsekonom Gunilla Johansson (gunilla.johansson@slc.fi, tel. 09 5860 4622) och meddela besöksdatum, gårens och värdens namn, personbeteckning, bankkonto, adressuppgifter, e-postadress och mobilnummer



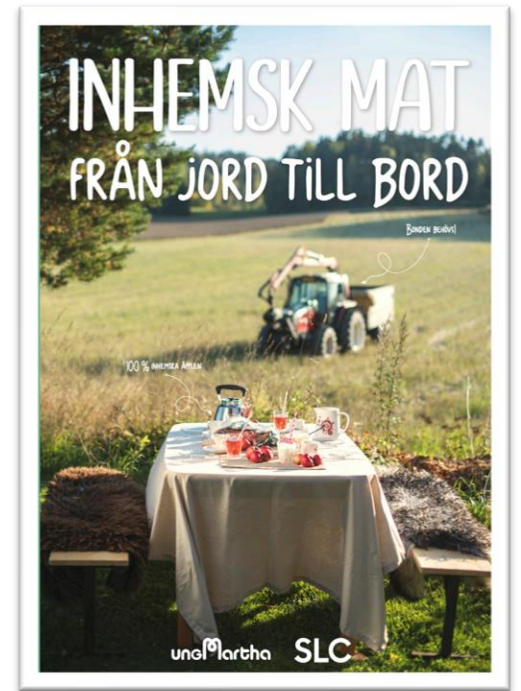
SLC

GÅRDSBESÖKET 2/2

- **Vad ska man tänka på i planeringen?**
 - Ca 2 h (ej mer än 3 h) är rätt lämplig längd för besöket
 - Det är i sista hand de enskilda gårdarna som avgör om de kan ta emot besök och när – försök anpassa besöket till gårdens dagsrytm
 - Beakta säkerhet och hygien – gårdarna har sina egna rutiner för besöksgrupper, respektera dessa regler så att besöket löper smidigt
 - Bra att på förhand komma överens med gården om spelregler, t.ex. håll ihop gruppen, var får barnen röra sig, får man klappa djuren osv.
 - Kan ni ha med matsäck och äta där
 - Är det en stor grupp kan man överväga att dela upp den om det underlättar arrangemangen eller att röra sig på gården

MATERIAL

- På <http://slc.fi/skola> finns en del material som kan användas och beställas gratis bl.a.
 - Broschyren Inhemsk mat
 - YouTube-videon





VÄLKOMMEN TILL
GÅRDEN!

HAR NI FRÅGOR, KONTAKTA:
MIA WIKSTRÖM
SLC:S KOMMUNIKATIONSCHEF
050 355 3213, MIA.WIKSTROM@SLC.FI

SLC