

REN MAT



Nyhetsblad - december 2006



Marknadskurvorna för renkött fortsätter att peka uppåt. Fjolåret var ett hyfsat bra år men både efterfrågan och prisbild är snäppet bättre innevarande säsong.

Grundnäs slakt utanför Malå fortsätter att växa och ligger i en egen division när det gäller antalet slaktade renar. Den här säsongen räknar de med 25 000 renar.

Mer information om REN MAT finns på projektets hemsida: www.renmat.se

FINANSIÄR

REN MAT finansieras med medel från Jordbruksverket.

PROJEKTÄGARE

Samerna Riksförbund
Strogatan 28 c
903 21 Umeå
Tel: 090-14 11 80

info@sapmi.se

Den positiva trenden håller

Det är på väg uppåt för svensk rennäring både när det gäller antal slaktade renar och prisbild. Under den senaste säsongen 2005/2006 slaktades 71 633 renar vilket var en ökning med 37 procent från säsongen innan. Priset per kilo steg samtidigt med nästan 29 procent. Den här trenden håller i sig och innevarande säsong förväntas bli bättre. Branschens företrädare tror på ännu positivare siffror när det blir dags att göra bokslut.

Lönsamheten för rennäringen påverkas av både slaktens storlek och prisutvecklingen. Den kraftiga minskning av renslakten som skedde mellan åren 2002 och 2004 förklarades med både avsättningsproblem och sjunkande priser.

Men nu är båda kurvorna stabilt på väg uppåt igen. Den här trenden är inne på sitt andra år och branschfolket gläds.

- Det är bra att det går stabilt uppåt så att priscurvan inte åker jojo som den gjorde under 2000-talets första år. Kortsiktiga affärer och kortsiktigt tänkande har inte visat sig hållbart, säger Fredrik Eklund, VD för det största uppköparföretaget Grundnäs Kött i Malå.

Inom branschen råder en stor enighet om prisbilden för innevarande säsong. Under förra

säsongen låg medelpriset på 30,22 kronor exklusive moms och prisstöd. Den siffran lär stiga med minst 10 procent. Under höstslakten har uppköparna betalt uppemot 35 kronor/kilo för de bästa renarna.

- De svåra åren är förbi och vi är glada för att vi satsat hårt på marknadsföring, säger Tommy Innala VD för Polarica i Haparanda. Han ser heller inga avsättningsproblem.

Det gör inte heller Svante Rehnberg, VD för Svantes Bär och Vilt i Harads.

- Marknaden tål den här prishöjningen. Den positiva trenden håller i sig om inte priserna rasar uppåt allt för snabbt,

Med ett pris på uppemot 35 kronor kilot, exklusive moms och prisstöd, så ligger de svenska och finska priserna nära varandra. Den stora prisskillnaden från de senaste åren är mer eller mindre borta. Det i sin tur innebär att det inte ligger någon större lönsamhet i att sälja till finska uppköpare även om det enligt det senaste EU-direktivet är tillåtet att sälja till Finland under samma förutsättningar som till uppköpare i Sverige.

De tidigare besiktningsreglerna är borta.

- Det är bra. Vi ser Sverige och Finland som samma marknad, säger Tommy Innala.

Samisk vardagsmat



Lars Ove Jonsson, projektledare för Ren Mat, tar armana till hjälp för att förklara hur fantastiskt gott det är med renkött.

Ett gäng samer i Turin, bland matglada och kräsna italienare. I samedräkt står de och skär upp smakbitar av suovas och torrkött och gör reklam för samisk vardagsmat. En delikatess i de här sammanhangen. Den samiska rätts- och kulturkampen pågår på många olika fronter. Europas största matmässa känns helt rätt. Mat är kultur och att bevara mat och olika regionala produkter känns lika självklart som att försvara andra kulturella yttringar.

Suovas och torrkött är vardag för oss samer. Men suovas och torrkött är så mycket mer som vi inte alltid tänker på men som blir så uppenbart när man vandrar omkring bland hundratalet utställare av regional mat. Mat är kultur i allra högsta grad och i Italien är det dessutom finkultur.

Jag är på Salone Del Gusto i Turin tillsammans med samiska matproducenter och marknadsförare. Europas största matmässa med över 600 utställare från 80 olika länder. Under de fyra oktoberdagar som mässan pågår så passerar närmare 150 000 personer vändkorsen vid de överlänga biljettköerna.

Mässan är gigantisk. Första dagen jag kom så tog det mig 40 minuter att hitta igen det lilla samiska utställningsståndet med suovas och torrkött i trängseln av allehanda lokala, regionala och internationella matprodukter. Men på den här mässan är det ingen som letar efter någon speciell utställare. Här letar man efter matupplevelser och de står i vägen för en hela tiden.

...Salone del Gusto är PR

Salone Del Gusto är en del av totalupplevelsen i Turin. Det andra är Terra Madre, som betyder moder jord på svenska. Det är ett möte mellan 4000 matproducenter, 1000 kockar

och representanter från universitet från hela världen. I årets Terra Madre deltog 63 delegater från Sverige. De representerade kockar, bönder, fiskare, renskötare, universitet, miljöorganisationer och Sveriges Riksdag. Dagarna i ända pågick seminarier och diskussioner om övergripande frågor. Om mat, miljö, jordens resurser men även enskilda producenters produkter. Terra Madre är en mötesplats för att bevara smakrikedomen i världen och skydda den biologiska mångfalden.



på PR-turné i Europa

Den samiska delegationen i Turin, totalt 16 personer i ett samarrangemang mellan EU-projekten Ren Mat och Mer Vård Mat, delade på uppgifterna och var med på både Salone Del Gusto och Terra Madre. Medan Samernas Riksförbund förbundsdirektör Malin Brännström berättade om rennäringens utsatthet och besvärande rättsprocesser i Terra Madre så var det stressigt värre i det lilla utställningståndet med alla förbipasserande som i en strid ström ville smaka på den samiska exotismen. Renkött är inget som tillhör vardagsmaten för Italienare och det var många som ville testa.

- Fantastiskt. Utsökt. Godare än den mest perfekta parmaskinkan. Omdömena var många och för det mesta positiva av dem som tog sig fram i trängseln och fick sig en smakbit.

Mer PR än försäljning

Jag roade mig med att försöka räkna hur många som tog sig fram till disken. Utan att göra sken av vetenskaplighet så var det i genomsnitt fem personer per minut. Det innebär att under de fyra dagarna på Salone Del Gusto så fick över 14 000 besökare möjlighet att känna smaken av Sápmi. Det är marknadsföring i sig men inget som nödvändigtvis innebär ökad försäljning eftersom suos och torrkött inte är så lätt att hitta i matbutikerna i Italien.

- Det är viktigt att var med här i Turin. Mattrender uppstår internationellt och sprider sig sedan till nationell nivå. Det skapar ett tryck på handel, grossister och producenter att leva upp till de nya trender som gäller för dagen, säger Lars Ove Jonsson som leder den samiska delegationen.

Att slowfood är en viktig mattrend bevisar om inte annat 7-elevens delegation på mässan. En butikskedja som är känd för fastfood strosade runt och sög åt sig av den nya trenden.

Svenskar fyndar på mässan

Mera intressant för de samiska matproducenterna i utställningståndet, än de italienare som trängs för att provsmaka, är då de många svenska restaurangchefer, krögare och grossister som söker nya produkter och som strosar på mässan bland alla mer eller mindre exotiska matstånd för att fynda något nytt och spännande. Lennart Blind, samisk matproducent från Funäsdalen, berättar om sina erfarenheter medan han småstressad tärnar köttet i smakportioner.

- Det är många svenskar som passerar här. Min största kund på suos reninnalår, en krögare från Malmö, träffade jag här på den här mässan för två år sedan. Men annars handlar det mera om att berätta om oss själva och varifrån produkten kommer.

Snigelfart ger bra mat

Ett viktigt begrepp både på Salone Del Gusto och Terra Madre är Slowfood. Det är de som står som värd och arrangör. Symbolen för Slowfood är helt passande en snigel. Det ska inte gå fort och inte massproduceras. Mat är som godast om producenterna kan göra det i traditionell takt och småskaligt. Slowfood är en internationell gastronomisk rörelse med över



Fem per minut under fyra intensiva dagar. Italienare och sydeuropeer är dessutom en kräsen publik.

80 000 medlemmar som värnar om lokal och regional mat som produceras småskaligt och ekologiskt. En rörelse helt i linje med den mattrend som sprider sig över västvärlden. För Slowfood är mat kultur och lika viktig att bevara och försvara som kulturella yttringar inom musik och teater eller historiska byggnader. Suos reninnalår är Sveriges enda så kallade presidaproduct och ligger då självklart i topp inom den svenska gastronomiska skatten.

Om en produkt är direkt utrotningshotad och behöver ett akut stöd kan man starta ett så kallat presidiprojekt runt produkten. Presidia, som står för bevarande, är lokalt baserade projekt som arbetar för att förbättra villkoren för den småskaliga livsmedelsproduktionen. Slow Food Presidia arbetar för att garantera en livskraftig framtid för de småproducenter som tillverkar hantverksmässiga kvalitetsprodukter som är utrotningshotade.

Slowfood en bra partner

Att suos reninnalår för närvarande är det enda presidiprojekt som Slowfood har i Sverige gläder Lars Ove Jonsson. Förutom de rent ekonomiska vinsterna så ser han Slowfood som en viktig framtidspartner.

- Slowfood växer starkt både internationellt och i Sverige. Samarbetet ger oss gratis marknadsföring i form av PR i radio, TV och tidningar. Dessutom ligger Slowfoods filosofi rätt i tiden. Lokal mat, tradition och ekologisk produktion blir allt viktigare för konsumenterna. Med suos som spjutspetsprodukt i Sverige så kan vi göra vårt budskap ännu starkare.

50-öringen är ingen lösning



Den planerade företagsbildningen "Renlycka AB" blev inledningsvis ingen större succé. Samebyarna och enskilda renägare visade inte tillräckligt stort intresse för satsningen och hela idén ligger tillsvidare på is.

Inom styrgruppen föddes då tanken på att snabbt utreda om det var möjligt att använda sig av den så kallade "50-öringen" för att få ihop ett tillräckligt aktiekapital. Under de möten som projektet Ren Mat haft med samebyarna under hösten 2006 så visade det sig att intresset fanns om det var möjligt formellt och praktiskt. Men projektledningen har nu konstaterat att även om det skulle vara formellt möjligt så tar det för lång tid att nå fram till beslut.

Historien bakom 50-öringen är lite speciell. Ursprunget är renköttets djupdykning efter kärnkraftsolyckan i Tjernobyl. I senare delen av 80-talet skapades BFR, branschrådet för renkött, som leddes av dåvarande Lantbruksstyrelsen. Uppdraget var att göra renen ren igen i konsumenternas ögon. Regeringen beslutade att 50 öre/kg från prisstödet fick användas för marknadsinsatser efter Tjernobyl. Efterhand har formerna för 50-öringen ändrats. I början på 90-talet fick SSR ett visst ansvar för

förvaltningen av medlen medan den ursprungliga tanken att pengarna skulle användas för marknadsinsatser fortsättningsvis var vägledande. Under 90-talet, innan EU-programmen, användes pengarna för olika marknadsaktiviteter, exempelvis renfestivalen i Jokkmokk och BFR. 50-öringen, som då började betraktas som "renskötarnas pengar", var en återkommande fråga på varje landsmöte. Än idag finns 50-öringen kvar men mera som ett schablonbelopp som används för att finansiera olika marknadsprojekt, däribland Ren Mat.

vad händer nu då ?

Projektet Ren Mat inriktar sig nu på att lansera varumärket Renlycka och egna marknadsaktiviteter.

-Vi vill göra det tydligt vad varumärket Renlycka står för och vad konsumenter, renägare och producenter vinner på ett starkt samiskt varumärke, säger Lars Ove Jonsson.

Förutom varumärket Renlycka satsar projektet på marknadsaktiviteter.

- * Grosiss träffar och mässdeltagande
- * PR-insatser genom bearbetning av massmedia och opinionsbildare
- * Idén om renpremiär i november lever vidare. Projektet vill ändra på svenska folkets matvanor.

Det här innebär att projektets tyngdpunkt och fokus förskjuts från försäljning till PR och marknadsföring.



Lars Ove Jonsson är projektledare på halvtid.

Kontaktinformation

Projektledare:	Lars Ove Jonsson
tel:	070 - 673 87 88
e-post:	lars-ove@renmat.se
Försäljning:	Christer Fridberg
tel:	070 - 370 24 20
e-post:	christer.fridberg@renmat.se
Stygruppens ordf.	Malin Brännström
tel:	090 - 14 11 80

FÄRRE OCH STÖRRE...

Flera företag inom renköttbranschen både växer och breddar sitt ägande. Grundnäs Kött AB i Malå har sex nya samebyar i Västerbotten och Jämtland som aktieägare.

Det tidigare skogssamiskt ägda Renomera i Arvidsjaur har vidgat ägarkretsen till samebyarna i Gällivare.

Ammarnäs vilt AB i Vilhelmina har också sett över sin verksamhet och arrenderar från och med i höst Zäta Rens anläggning i Hamerdal samtidigt som Zäta Ren lagt ned sin verksamhet.

Trenden är att företagen blir färre och större.

SLOW FOOD

Med Slow Food upptäcker vi det lokala kökets dofter och rikedomar. Suovas är Slow Foods första presidiprojekt i Sverige.

Slowfood är vår samarbetspartner. Besök deras hemsida: www.slowfood.se

Projektets styrgrupp

Hans Göran Partapuolio
Per Ola Utsi
Anders Ruth
Marita Stinnerbom
Anneli Jonsson