

”Mer norrbottnisk mat på tallrikarna”



Sparbanken Nord
Regionens egen bank



Hulda Wirsén, Samordnare



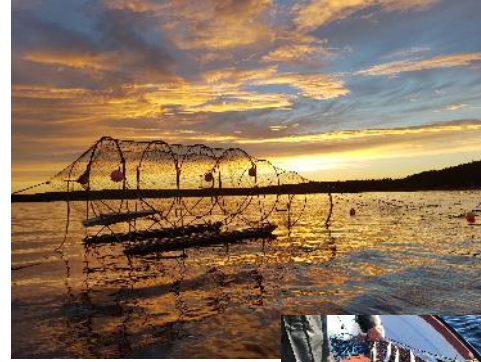
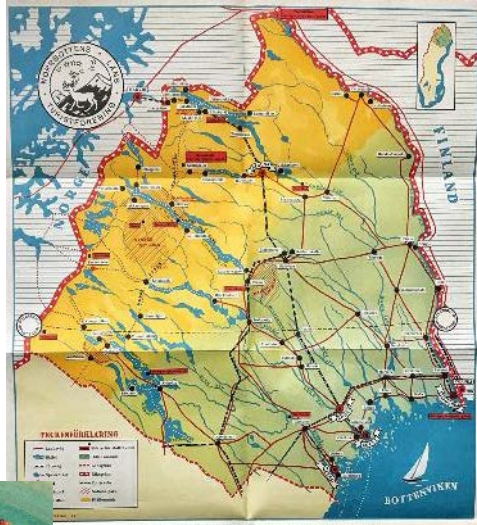


Regional livsmedelsstrategi

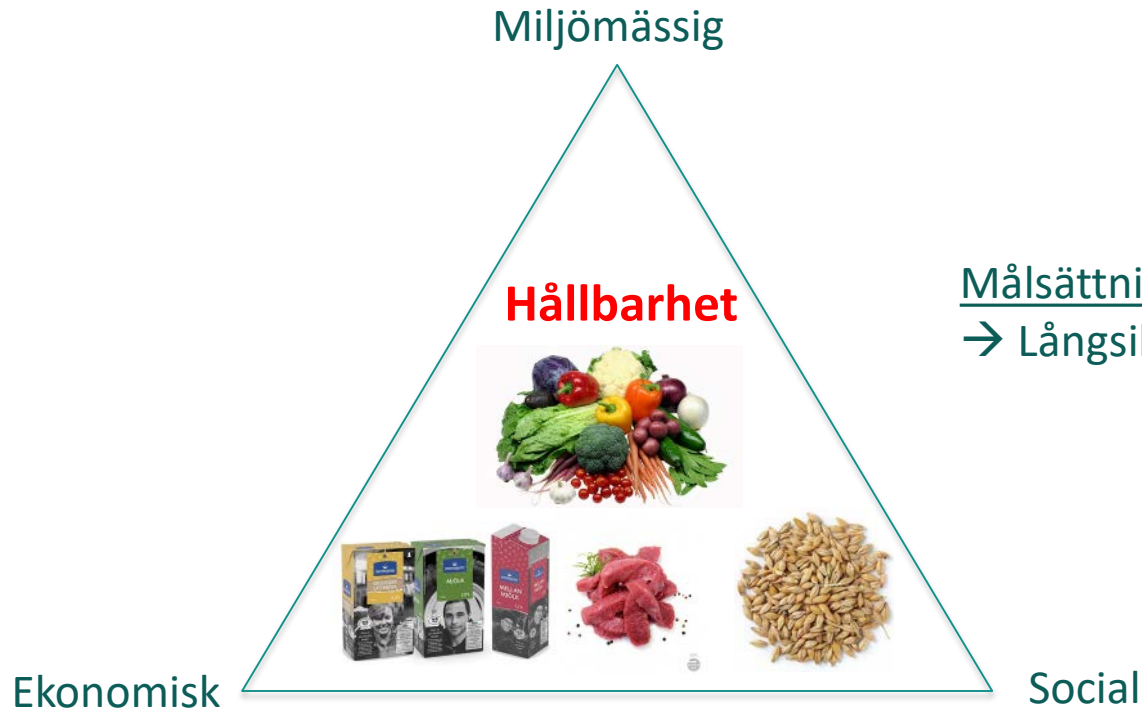
1. Kunskap om hållbar mat och folkhälsa
2. Offentliga aktörer och offentlig upphandling
3. Konkurrenskraftig matproduktion och energiförsörjning
4. Kompetensförsörjning
5. Identitet och stolthet



Från fjäll till kust!



Hållbara norrbottniska livsmedel



Målsättning:

→ Långsiktig hållbarhet



1. Kunskap om hållbar mat och folkhälsa

- Rapporter, tex klimat
- Föredragshållare på aktiviteter
- Skolprojektet
- Konsumentkommunikation
- Mer Nära mat (LRF)
- Tätortsnära odling (Kommuner)
- Folkhälsa (Region Norrbotten)

2. Offentliga aktörer och offentlig upphandling

- Kommunala livsmedelsdagar
- Offentlig upphandling - aktiviteter
- Fysisk planering – Rapport Lst
- Deltar på aktiviteter; kommun, region etc.
- Agenda 2030

5. Identitet och stolthet

- Konsumentkommunikation
- Paketera våra unika värden, presentera våra producenter
- Samverkan Sw Lapland m.fl.
- Bonde i butik
- Sociala medier
- näramat.nu



4. Kompetensförsörjning

- Trädgårdsprojektet
- Projekt Gröna Näringar
- Öjeby lantbrukardagar
- Konferens Nära Mat
- Skolprojektet
- Samverkan aktörer
- M. fl.

3. Konkurrenskraftig matproduktion och energiförsörjning

- Projekt Norrbottnisk mat (HS)
- Projekt Mer Nära mat (LRF), tex Lönsamma affärer, Restauranger och handel etc.
- Konsumentkommunikation
- Trädgårdsprojektet
- Projekt Gröna Näringar

Genomförande

Nationell samverkan!





Nära mat - klimatavtryck
från norrbottnisk
livsmedelsproduktion



naramat.nu/arkiv



Planeringsunderlag för
brukningsvärd jordbruksmark
i Norrbotten



Projektrapport

Digital mötes- plats för lokal- producerade livsmedel

Projektledare: Mari Ranzak, Zohra Zhar
Projektperiod: september 2014 - april 2015

LANTBRUKARNAS
RIKSFÖRBUND

Unika möjligheter för
livsmedelsproduktion i
Norrbottens län



Folkhälsa

- Norrbottenska kostråd
- Nationellt nätverk LV goda matvanor
- Samverkan i skolor

Hitta ditt sätt

Att äta **grönare, mer norrbottenskt, lagom mycket och röra på dig.**



MINDRE

Salt
Socker
Alkohol
Rött kött och chark



BYT TILL

Importerat kött & mejerivaror → Norrbottenskt kött & mejerivaror
Vitt mjöl → Fullkorn
Ris → Norrbottenskt potatis
Smörbaserade matfetter → Växtbaserade matfetter och oljor
Feta mejeriprodukter → Magra mejeriprodukter
Exotiska frukter → Svensk frukt
Importerade baljväxter → Svenska baljväxter



MER

Svenska grönsaker
Svensk frukt & bär
Nötter & frön
Fisk och skaldjur
Rörelse i vardagen

Handla rätt!

1. Norrbottenskt 2. Svenskt 3. Miljömärkt

Läs mer om varför du ska handla norrbottenskt mat på
www.mernorrbottensktmatpatalliken.nu

Mer...

Grönsaker

(Svensk och norrbottenskt odlat kål, broccoli, morötter, rathus, bett, tomater, gurka osv. Smakstarkt med kryddor du gillar.)

Mitt sätt är...

Frukt & bär

(Svenska äpplen, blåbär, vinbär, jordgubbar, lyron etc.)

Mitt sätt är...

Nötter & frön

Mitt sätt är...

Fisk & skaldjur

(2-3 gånger/vecka, en bit av masken fiskar)

Mitt sätt är...

Fysisk aktivitet

(Minst 20-30 min per dag eller 150 min/vecka, motsvarande rök (promenad))

Mitt sätt är...

Byt till...

Norrbottenskt kött & mejerivaror

Mitt sätt är...

Fullkorn

(gärna från råg, havre & vete)

Mitt sätt är...

Norrbottenskt potatis

Mitt sätt är...

Växtbaserade matfetter

(gärna rym & rapeseed)

Mitt sätt är...

Magra mejeriprodukter

Mitt sätt är...

Svensk frukt

Mitt sätt är...

Svenska baljväxter

(t.ex. ärtor & bönor)

Mitt sätt är...

Minska på...

Salt

Mitt sätt är...

Socker

Mitt sätt är...

Alkohol

Mitt sätt är...

Rött kött & chark

(max. max 500 g/vecka av gris, nötkött & vilt)

Mitt sätt är...



Offentliga måltidens betydelse för barn och äldres hälsa



SAVE THE DATE
Den offentliga måltidens betydelse för barns och äldres hälsa

TID: 17 september 2019
PLATS: Nolia city konferens, Piteå
Fokus på den offentliga måltidens betydelse för hållbar
utveckling och miljö samt för bättre hälsa.
Grupper är skolchefer, rektorer, socialchefer, äldreomsorgschefer,
regeringskansliet, poliser och andra berörda i Norrbotten.

PROGRAMMET:
Föreläsare: Jenny Hag och Jörgen - Åsa Kern, Daniel Låm, Björn Lennström
Fika och rekvisita: Kåsteträsk - Håkan Widen och Håkan Östberg, Nolia Piteå
Fika och rekvisita: Kåsteträsk - Håkan Widen och Håkan Östberg, Nolia Piteå



Bryt din handlingsförklarning. Lägg mer norrbottnisk mat på tallriken.

Där står du i din mataffär och låter blicken löpa över
hyllorna. Du vill   ta nyttigt. Du vill göra rätt f  r miljön. Du
vill slippa gifter i salladen och antibiotika i köttet. Men hur
ska du välja? Ekologiskt eller lokalproducerat? Fairtrade
eller KRAV-m  rkt? Kött eller vegetariskt? Vårt svar   r att så
länge du väljer mat från Norrbotten handlar du alltid r  tt.

Varför lokalt

Hitta lokala maten



Att   ta mat från Norrbotten   r en god handling

Den norrbottniska maten g  r gott. För din hälsa, för naturen och f  r planeten. Den   r bland de absolut renaste,
och har kanske den lägsta klimatpåverkan i världen. Dessutom har den ett högre näringsinnehåll, tack vare de
långa sommardagarna och svala, ljusa somm  r  tterna.



Trädgårdsprojektet



Skolprojektet

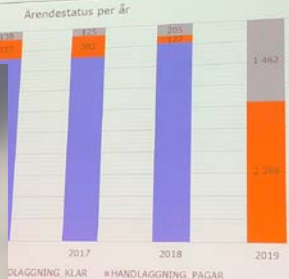




Länsstyrelsen
Norrbotten

Länsstyrelsen

Jämförelse mellan år 2015-2019

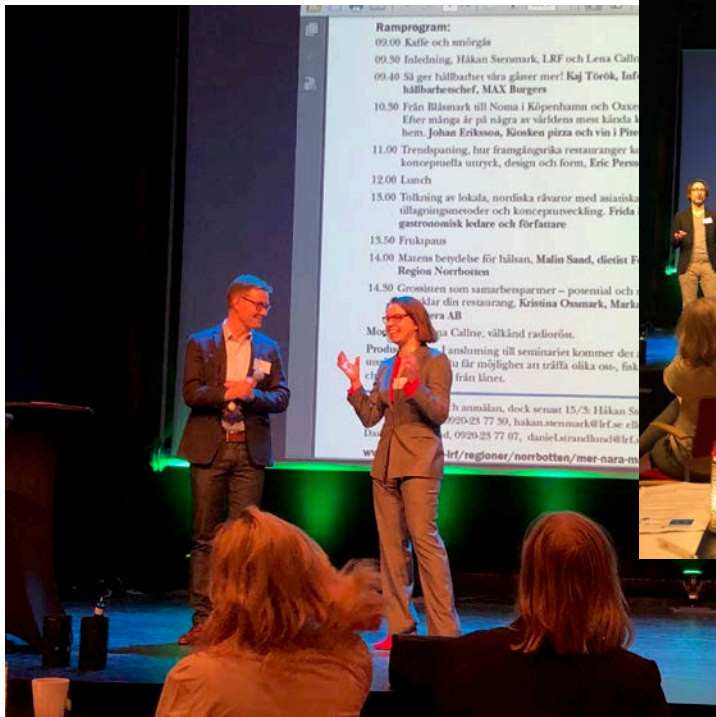




Mer Nära Mat 1 & 2

Soliga lantbruk i norr

Framtidens smakupplevelser...



Hushållnings
sällskapet



Norrbottensk mat



Fyra insatsområden

Med avstamp i Norrbottens livsmedelsstrategi Nära Mat, har följande fyra insatsområden identifierats som särskilt viktiga för att långsiktigt skapa utveckling vid Grans Naturbruksgymnasium och i näringslivet i regionen.

1. **Etablera forskning, spetskompetens och högre utbildning**
2. **Stärka befintliga gymnasieutbildningar / skapa nya utbildningar**
3. **Näringslivsutveckling**
4. **Marknadsföring regional och nationellt**





ÖJEBY LANTBRUKSMÄSSA

EN DEL AV GRÖNA NÄRINGAR

Beatrice.Ramnero@pitea.se



Gröna Näringar & Öjeby lantbruksmässa





”Det man stoppar i magen finns det ingen
ångerrätt på, man ska veta vad man äter.”

Kjell Nilsson, Selet

naramat.nu

