

"Ta till vara på all den kunskap som finns hos bönderna"

Byaodlingen är en del av Järle byalags satsning på ett hållbart Järle. Den ligger strax intill stationshuset. Ankie Rauséus och Hanna Wallsten från byalaget rensar bort säsongens rester tillsammans med Ulf Wiktorsson och Simona Gerikaitė.

I början av 2018 fick Järle byalag bidrag från Landsbygdsnämnden till en kartläggning av livsmedelsförsörjningen i Örebro kommun. Resultatet blev en rapport som belyser de småskaliga livsmedelsproducenternas situation.

Inom Järle byalags ramar har hållbarhetsfrågor funnits på agendan under de senaste fem åren. Bra energilösningar och kemikalier i hemmet är exempel på frågor som avhandlats. En annan är lokalproducerad mat och vad man kan göra av det som odlas.

– Vi gjorde en egen kartläggning av lokala producenter som resulterade i en lista som finns på byalagets hemsida, säger Hanna Wallsten, ordförande i Järle byalag.

Byalaget genomförde även en del praktiska moment där vikten av bra råvaror och hantverket vid tillagning blev tydligt.

– Vi har haft en byaodling under några år, vi lärde oss om biodling, att baka surdegsbröd och att syra grönsaker. Vi hade även samordnade matbeställningar, skördemarknad och grönsakssafari där vi bland annat åkte till Ulf Wiktorssons odlingar,

berättar Ankie Rauséus, medlem i byalaget.

Ulf började odla potatis och morötter 1996 och har sedan dess trappat upp. Han säger att det numera är mycket större intresse för grönsakerna hos konsumenterna och välkomnar besök i sina odlingar.

– Jag har många kurder som kunder. De visar gärna upp odlingarna för barn och äldre. Barnen tycker det är så roligt att dra upp en egen morot och de äldre går runt och njuter. Många kurder är vana att odla själva. Det är trevligt och okonstlat, säger Ulf.

Alla tre är övertygade om värdet i att ha en relation med odlaren men framför allt kvaliteten i det lokalproducerade.

– Många brukar bli överraskade av smaken, säger Ulf.

– Råvarorna håller längre och smakar bättre. Naturbeteskött är

fantastiskt, en enorm skillnad. Det är lite av en mytbildning att bra mat är så dyrt, tycker Hanna.

– Mat är en prioriteringsfråga. 13 procent av inkomsten läggs på mat och av det som hamnar i kassen är 60 procent näringsrik mat. Och så har vi svinnet på det. Det är ett jätteproblem – svensken är inte beredd att betala för bra mat och många bönder dras med stora lån. Nästan en mjölkbonde om dagen lägger ned – det ger mig rysningar, säger Ankie.

Det är Ankie som har varit projektledare för kartläggningen vilken gjorts som ett projekt inom nätverket Regional omställning i samverkan (ROS). Hon kontaktade producenter runt om i kommunen.

– Det var många telefonintervjuer. Jag hörde mig för om vad de odlar, om de har kapacitet för att producera mer, hur de når kunden och hur de

marknadsför sig själva, och hur de ser på framtiden, berättar hon.

Ankie beskriver det som jobbiga men fina samtal.

– De flesta är 60+ och säger att verksamheten går bra, men att de är för gamla och att deras barn inte är intresserade eller beredda att ta över.

– Ja, det gäller att kunna offra semester och ledighet och acceptera en låg lön och taskig pension. Tänk om fler värdesatte den svenska närproducerade maten vi odlar, säger Ulf.

Ulf är 65 år och säger att han tar ett år i taget.

– Vi har varit förfärligt dåligt behandlade med mycket byråkrati, men de senaste åren har varit roliga tack vare kundbemötandet. Mötet mellan mig och kunderna är värt lika mycket som grönsakerna och jag berättar gärna om mina odlingar.

I september publicerades resultatet av kartläggningen som ”Det borde vara en självklarhet att kunna försörja sitt folk – Rapport kring småskaliga livsmedelsproducenter i Örebro kommun”. Den finns att läsa på ROS hemsida. Responsen från bland annat Landsbygdsnämnden har varit god, vilket gläder Ankie, men nu börjar utmaningarna.

– Hur kan kommunen påverka förutsättningarna för lokala producenter? De borde proaktivt knyta



Ulf Wiktorsson.



Hanna Wallsten.



Ankie Rauséus.

producenter till sig och göra direkta upphandlingar. Det behövs även mer offentliga platser för odling. Det är viktigt att visa att det är roligt att odla, men att det krävs kunskap. Jag misslyckas med mina morötter varje år. Misstagen lär mig att se värdet av det jag köper, säger hon.

Hanna tycker att kommunen borde slå sig för bröstet och marknadsföra odlare, till exempel genom studiebesök för unga.

– Man kan byta ut ett besök på konsthallen med ett besök hos odlaren, tycker hon.

Ankie kommer fortsätta att arbeta med rapporten i ROS. Hon vill skapa resurser för att intressera och inspirera och få till fler projekt.

– Vi behöver vara fler som tar

ansvar för matförsörjningen, med nya perspektiv på jordbruk, utbildning och arbetsmarknadsåtgärder. Jag vill gärna se en satsning på Kvinnerstaskolan framöver och fler skolträdgårdar som i Gyttorp. Det finns så mycket att göra när det gäller mat, som kan stimulera till nya företag och tillsammansodlingar. ROS-nätverket hjälper gärna till med idéer. Men framför allt gäller det att ta till vara på all den kunskap som finns hos bönderna, säger Ankie. ■

Läs vidare:

Mer om Järle byalags hållbarhetsarbete finns på jarlebyalag.se. Ankie Rauséus rapport går att läsa på orebrolan.omställning.net



Hanna Wallsten och Ankie Rauséus förser sig av Ulf Wiktorssons grönsaker. Hans produktion drabbades inte av sommarens värmebölja och torka. ”Jag har magisk jord”, säger han.

