

Fra: Knut Fredrik Olsen <kfolsen@gmail.com>
Sendt: 25. oktober 2023 10:27
Til: Postmottak LMD
Emne: Satsning på Lokal og Sesongbasert Mat

You don't often get email from kfolsen@gmail.com. [Learn why this is important](#)

Innspill:

Nasjonal dialog om bærekraftige matsystem

Strategisk Vurdering:

- Ressursutnyttelse og Miljø:** Lokal og sesongbasert mat minimerer transportkostnader og utslipp, og maksimerer ressursutnyttelsen i en gitt geografisk region.
- Mattrygghet og Sporbarhet:** Lokal produksjon øker mattryggheten ved å minimere antall ledd i forsyningskjeden, noe som gjør det enklere å spore og kontrollere matvarer.
- Økonomisk Synergi:** Lokal matproduksjon kan skape lokale arbeidsplasser og styrke lokal økonomi. Det fremmer også kortreist turisme og gastronomisk kulturarv.
- Biologisk Mangfold:** Sesongbasert matvariasjon oppmuntrer til bruk av flere lokale planter og dyr, noe som bidrar til økt biologisk mangfold.
- Ernæringsfordeler:** Sesongens matvarer har ofte optimal ernæringsprofil, og ferskhet fører til bedre næringsbevaring.
- Kulturell Identitet og Bærekraft:** En sterk lokal matkultur kan bidra til å bevare norske tradisjoner, noe som er spesielt relevant i en tid med globalisering.

Anbefalinger:

- Incentiver for Lokalproduksjon:** Gi økonomiske incentiver eller skattelettelser for lokale bønder og produsenter.
- Digital Markedsføring:** Bruk moderne teknologier for å lage en digital plattform der forbrukere enkelt kan finne og kjøpe lokalproduserte varer.
- Utdanning og Folkeopplysning:** Innfør programmer i skolen der barn lærer om viktigheten av lokal og sesongbasert mat.
- Forskning og Utvikling:** Etablere tverrfaglige forskningsprogrammer for å optimalisere lokal matproduksjon og forvaltning av naturressurser.
- Integrert Politikk:** Samarbeid med andre sektorer som transport, turisme og utdanning for å oppnå synergi.
- Policy Harmonisering:** Sikre at lokal og sesongbasert matproduksjon er i samsvar med Norges forpliktelser i forhold til FNs bærekraftsmål.

Kultur, Bærekraft, Fisk og Potet

Historisk Perspektiv:

Fisk og potet har vært livsnødvendige ressurser for Norge, spesielt i kritiske perioder som under krigen. De representerer ikke bare en kilde til næringsrik mat, men også en del av landets kulturelle identitet.

Nutidig Vinkling:

1. **Ernæringsrik Mat:** Begge er høyt næringsrike, med fisk som en utmerket kilde til omega-3 fettsyrer, og poteter som en god kilde til fiber, vitaminer og mineraler.
2. **Miljømessig Bærekraft:** Havbruk og potetdyrking kan være relativt bærekraftige former for matproduksjon, spesielt hvis de forvaltes riktig.
3. **Kulturell Kontinuitet:** Å støtte tradisjonelle norske matressurser som fisk og potet kan styrke landets kulturelle og gastronomiske arv.

Anbefalinger:

1. **Mållrettet Markedsføring:** Kampanjer for å øke forbruket av fisk og potet, med høykvalitets og lokal produksjon i fokus.
2. **Teknologi og Forskning:** Invester i forskning for å gjøre fiskeri og potetdyrking enda mer bærekraftig.
3. **Kulinarisk Innovasjon:** Promotere bruk av disse råvarene i moderne norske retter for å tiltrekke seg yngre generasjoner.

For Veganere og «Vanlig» Matkultur

Veganere kan tilpasse sitt kosthold etter egne etiske og ernæringsmessige behov. Derimot bør standarden for "vanlig" matkultur være å inkludere norsk fisk og kjøtt, forutsatt at produksjonen er bærekraftig og dyrevelferd ivaretas.

Anbefaling:

- **Fleksibilitet i Kostholdsguidelines:** Det bør være rom i offisielle kostholdsanbefalinger for både plantebasert og kjøtt/fiskbasert norsk mat, for å imøtekomme ulike kulturelle og personlige preferanser.

Ved å ta hensyn til disse aspektene kan Norge utforme en mer robust og bærekraftig matstrategi som også ivaretar landets unike kulturelle og geografiske forhold.

Mvh. Knut Olsen

Vara/rep Bygdøy/Frogner APlag