

MATSNAKKER

- historier fra kafedialoger



MINISTER PÅ KAFFEBESØK

Landbruks- og matminister Lars Peder Brekk ville finne ut hva forbrukere mener om den norske maten. Løsningen ble å invitere bønder, produsenter og forbrukere over hele landet til å snakke sammen over en matbit og en kopp kaffe.

Side 6



IKKE REDD BAMSE

På Hamar er alt stort. Jordene, skogen og rovdyra - og engasjementet rundt matproduksjon. Faktisk så stort at rovdyrpolitikk ikke dominerte diskusjonen - tross store lokale oppslag i nasjonale medier.

Side 4



GODT NORSK?

Er det å merke noe som "norsk" nødvendigvis et representativt kvalitetsstempel? På landbruks- og matdepartements tur rundt omkring i den norske mathverdagen var dette ett av mange hete spørsmål. Informasjon og kunnskap trekkes frem som sentralt når man vil gjøre norske forbrukere til mer bevisste forbrukere.



Fosentallerken ved Fosenhallen

Side 4



Ikke redde for svenskene

Side 5



Lyse netter i Bodø - reking i Mandal

Side 3 og siste

- frisk start på Jæren

- Det må fokuseres på kvaliteten og opprinnelsen, ikke nødvendigvis på at matvaren er norsk, sier jærbuene. Produsentene må få mer kontroll, og en mulighet for å formidle de gode historiene rundt norsk matproduksjon. Det mener forbrukere og bønder som til daglig befinner seg i Norges mest bugnende matfat, når de møtes på Bryne mølle for å snakke om norsk mat.

BRYNE

Samtalene rundt bord dekket med tusjer, post-it-lapper og lokalt dyrkede bær og grønnsaker preges av engasjement og innlevelse. Mat, og særlig norsk mat, er ikke uventet et meget aktuelt tema her i det mest unorske av alle norske jordbruksområder. De store matvarekjedene går igjen som hett samtaleobjekt ved alle bordene. Forbrukere så vel som produsenter føler seg maktesløse ovenfor de mektige norske matvarekjedene.

Fortell historiene

Historiene rundt den norske matvareproduksjonen, både med hensyn til tradisjoner og dagens produsenter er noe forbrukere på Jæren synes er spennende. Disse må bli mer synlige i butikkene, og fremheves som våre største konkurransefortrinn.



“GOD” - IKKE “NORSK”

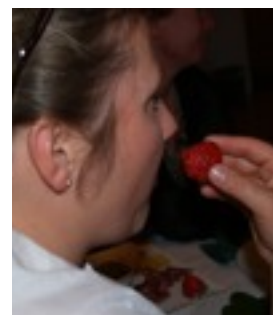
Og kanskje kan også norske bedrifter oppfordres til å være enda mer bevisste på å bruke norske varer i sine kantiner og arrangementer?

Første samling

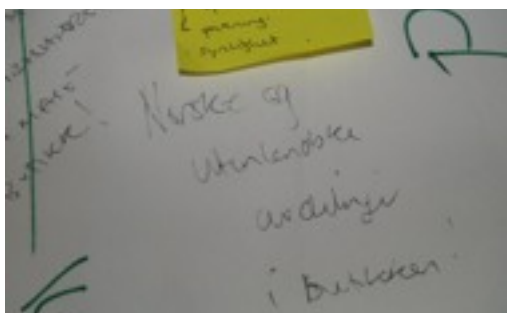
Den første av kafedialogene som mat- og landbruksminister Lars Peder Brekk inviterer til rundt om i landet, samler drøyt 30 jærbuer til heftig diskusjon rundt bordene, der temaer som matkultur, nyskaping, forbruksvaner, kunnskap og samfunnsspørsmål danner utgangspunktet for samtalene om norsk mat.

Blir politikk

"Alle disse rådene som dere har kommet med, blir brukt i en plan for hvordan man kan få til bedre kommunikasjon mellom bonde og forbruker," sier LMDs representant på møtet og prosjektleder Stine Sem. Kafedialogene, som neste gang skulle finne sted i Bodø den 9. juni, og senere i byer som Fosen, Hamar, Halden, Trondheim, Stavanger og Mandal, er et symbolsk og viktig startskudd i denne prosessen.



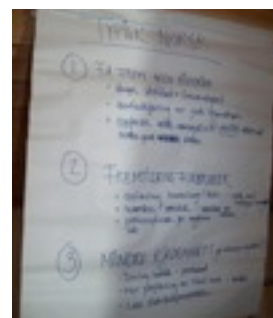
Lokal mat: "Jærske" jordbær i Bryne Mølle



Egne plasser: "Norske og utenlandske avdelinger i butikken."



Penn og tomat: Begge deler viktige ingredienser i en god kafedialog



"Kjære statsråd": Klare meldinger til minister Brekk

I Bodø
lurer man
på om vi
må gå
bakover
for å sikre
framtid i
norsk
landbruk.

FOLK MÅ FÅ VITE MER

I en glødende nordlansk midtsommersol besøkte landbruks- og matminister Lars Peder Brekk Bodø og kafedialogen på tradisjonsrike Løvdal Kafe. Med sola i øynene fikk han høre at det må satses på kunnskapen om mat blandt forbrukere. Mange savner den gode, gamle heimkunnskapen i skolen. Det er kanskje mest et innspill til kunnskapsministeren, og et tverrdepartementalt samarbeid må til for å spre informasjon om ærnæring, tradisjoner, muligheter og ikke minst viktighet av norsk matproduksjon i en global og nasjonal kontekst.

Det må ryddes i jungelen av merker, mener bodøværingerne. I tillegg til de nasjonale, statlige merkene som Matmerk styrer, har kjedene sine egne. Merking av mat kan fungere som en kommunikasjon mellom forbrukerne og produsentene. Norsk mat skal kunne vedkjenne seg å være ren og etisk, og norsk.

Ikke helt uventet var nordlendingene også opptatt av bevaring av landbruk over hele landet. I en situasjon der fremtiden er usikker, er det ekstra viktig å trygge egne ressurser gjennom jordvern og allsidig drift. Stimulans av produksjon av ting vi har for lite av, som lam og storfe, anses som god ressursutnyttelse, gir et bedre tilbud til forbrukerne og er en sikkerhet for fremtida.

Nyskaping behøver er ikke nødvendigvis å finne opp hjulet på nytt. Norske mattradisjon er full av godsaker som folk ikke lenger kjenner til. Rømmekolle og sagopudding hadde kafedialogens unge deltakere aldri hørt om, og langt mindre spist. Relansering av slike retter vil således være for nyskaping å regne.

I overkant av 30 produsenter og forbrukere hadde møtt frem spesielt for å kunne sitte ned og ta en prat over en "vaffelkak" med Lars Peder Brekk. Og ministeren ville gjerne prate.

- Vi kunne sikkert prata til sola gikk ned, sa ministeren, spøkefullt

henvisende til den glødende sola som på disse breddegrader ikke går ned på mange uker enda. Ministeren satt ved de ulike bordene under hele seansen, og bidro med sine synspunkter og tanker om ulike tema.

- Jeg er opptatt av at vi skal få til en nærmere dialog mellom matprodusenten og forbrukeren. Jeg tror det er viktig at bønder og matprodusenter lytter til forbrukere for å få innsikt hva slags mat forbrukerne ønsker, og ikke minst hvordan de mener maten skal produseres. Vi ønsker å redusere avstanden, sa Brekk.

Han mente også at redusert avstand er viktig for at forbrukere skal få større forståelse for matprodusentenes situasjon.

- Det er mitt håp at vi skal bli enige om noen veivalg, eller bli enige om at det her er vi uenige om, sa mat og landbruksminister Lars Peder Brekk.

-Det her handler om å sette pris på hva matproduksjon er i Norge, og hva den kan være i fremtida. Om at produsenter kan være stolte av det de produserer, og at forbrukere kan være gode ambassadører for norsk mat.



"Jeg er opptatt av at vi skal få til en nærmere dialog mellom matprodusenten og forbrukeren" - Lars Peder Brekk, landbruks- og matminister

RELATIVT

ØKOLOGISK

Kan det være at et kronglete regelverk, for rigide kategorier for økologiske produkter og manglende oppfølging er den største hindringen for nyskaping i norsk matproduksjon?

Det mener man ihvertfall på Fosen. En tidlig lørdags morgen var bønder og forbrukere fra den frodige halvøya samlet på Bjugn Campus for å snakke om matproduksjon. Nyskaping i matfatet var bare ett av temaene, men ble ytterligere aktualisert ved at fylkesmannen vartet opp med en "Fosen-tallerken" til de fremmøtte. Riktignok etter at arbeidet var vel utført. Lokale spesialiteter og produkter som stort sett alle oppfylte økologiske kriterier. "Stort sett" fordi salaten kom fra Coop. Kalkunen, laksen, pølsa og egget, alt var økologisk og meget velsmakende. Og sporinga var enkel nok. Det var stort sett å se tvers over bordet for å finne produsenten.

Merkingsordninger var et tema man var opptatt av også på Fosen. Denne helga var det også matfestival i den alt annet enn beskjedne Bjugn Hallen, som ellers brukes til blandt annet lengdeløp på skøyter. Utstillerne som nå hadde satt opp sine boder hadde ikke noe problem med å vise frem opprinnelse og filosofi bak sine produkter. Beveger man seg utenfor hallens hvelving blir det imidlertid vanskeligere.

Det handler også om holdninger, om politisk vilje til å satse på norsk landbruk og å bygge stolthet rundt det vi kan og får til her i landet. Er folk klar over konsekvensene av nedgang i landbruket? Er noen egentlig klar over det? Bønder er pålagt en oppgave fra storsamfunnet, om å ivareta norsk matvareproduksjon og kulturlandskap. Det må bli tydeligere kommunisert.

I Sveits har man et system der matvarer klassifiseres i ulike grader av økologisk produksjon. Sannsynligvis ville de fleste norske varer kunne plasseres i den laveste kategorien. Et slikt system ville kunne gjøre terskelen til å gå over til økologisk matproduksjon lavere og øke andelen av produsenter som gradvis reduserer bruk av plantevernmidler og kunstig gjødsling. Det ville også synliggjøre at norsk mat er ren og relativt økologisk i forhold til endel utenlandske varer.



SELVBERGING PÅ HEDMARKEN

HAMAR

I skogen lusket bjørnen og på europaveien halset syklistene for livet mot neste matstasjon. Inne på Gravdahls bokhandel var fokuset om mulig enda mer fiksert på mat. Bærplukkere og storbønder var enige om en ting - norsk landbruk har livets rett, på sine egne betingelser.

Lørdag morgen. Hamars gater preges av stille forventning om nok en vakker sommerdag. Tusenvis av slitne syklister skal suse forbi bugnende jorder på vei mot Oslo fra en selvvalgt by lenger nord. Dette er storbøndernes land. Aftenposten kjører dobbeltsidig oppslag om hedmarksbønder som krever at sauene skal få være i fred for ulv og bjørn. Kan dagens samtale om norsk matproduksjon kunne handle om noe annet enn rovdyrpolitikk?

Den kan visst det. Agendaen i dag er mer overordnet enn som så. Hvordan skal norsk landbruk kunne rettferdiggjøre sin eksistens, også utover disse åkerflakene som stekker seg ned mot Mjøsas bredd, og de dype skogene som kan romme langt flere sauer enn du rekker å telle før sola står opp?

- **Norsk mat** har en like sentral plass i den norske identiteten som kunst og kultur og natur, sier deltakerne rundt bordet som snakker om mat og identitet. Så lenge vi snakker om norsk mat, snakker vi om den norske identiteten, mener de. Vi har i dette landet mer mattradisjon til felles enn nesten noe annet. Små nyanser i tradisjonsmaten definerer hvem vi er. Skillet mellom "dem" og "oss" kan trekkes i matfatet. Norsk mat er matauk, ernæring, medisin. Det er næring og et levende land, opplevelse, kultur, kulturlandskap og byggeskikk. Sånt blir det selvsagt politikk av. Egen mat betyr uavhengighet, og er det noe som er mer særnorsk enn det? Matsikkerhet,

med kortreist, miljøvennlig, godt pleiet og med god hygiene, bruk av hele dyret og planten. Vi vegrer oss tradisjonelt for å kaste mat. Det meste av norsk festmat er velpreservert restemat. Norsk matkultur er selvstendighet, nøysomhet og fornuft - hele vinteren igjennom.

Og nettopp vinteren er et annet viktig poeng. Det norske klimaet gir spesielle utfordringer for våre bønder. Det finnes imidlertid svar på disse utfordringene, og som det meste annet som er bedre her i verden, finner vi svaret i gamle dager. - Det bør stimuleres til å ta i bruk de gamle kornsortene - tilpasset vårt klima. De har mere vitaminer, mineraler og antioksidanter, og gir bedre avlinger ved økologisk dyrking. De tåler klimaendringer godt, er sterke mot sopp, ugras og insekter, er tørkesterke og ikke minst smakfulle, mener gruppa.

Dog ikke alle på hedmarken er like entusiastisk opptatt av små nisjer og rare kornvekster.

- Vi må ikke glemme at 90 prosent av norsk landbruk er konvensjonelt drevet. Vi må ikke uttrykke oss som om alt dette er mindreverdig i forhold til det økologiske og nisjepregede landbruket, sier en lokal storbonde, uten merkbare mindreverdigetskomplekser.





- Vi reiser til Sverige like mye for å få tilgang på matvarer av høy kvalitet og variasjon, som av hensyn til pris. Skal vi stå imot presset fra utlandet må vi legge mer sjel i presentasjonen, sier østfoldingene, som er vant til å ha fienden i bakgården.

HALDEN



LANGBORD PÅ GRENSEN



Kunne det være mulig å få til en mathall i hovedstaden, der man hver dag kunne få de matopplevelsene "Bondens marked" sporadisk byr opp til? Eller er forbruket av norske spesialiteter så knyttet opp mot helg og fest at det ikke er bærekraftig? Dette er noen av mange spørsmål som stilles når man et drøyt purkekast unna svenskegrensen setter seg ned for å snakke om norsk mat og norske forbrukere.

På grunnen der selveste Karl den 12. møtte sin banemann, er det ingen som uttrykker frykt for den blå-gule fare. Hverken for bønder eller forbrukere utgjør svenskehandelen øyensyntlig noen trussel. For mange er det sånn at den nærmeste butikken ligger i vårt naboland. Mange jobber i Sverige og bor i Norge og dagpendler over grensen. De ser forskjellen, ikke bare i pris. Derfor mener de bedre utvalg er viktig.

Bøndene her har også en naturgitt selvtilitt.

- Østfold er Norges kornkammer, med stor hveteproduksjon, sier Kurt Øraas, som driver vertshuset Curtisen og Kommandantboligen på Fredrikssten festning, og er dagens vert. Han er opptatt av å bruke lokale råvarer, og disker opp med en buffet bestående utelukkende av mat som du kan se opprinnelsen til fra et av utkikkspunktene på det høytliggende festningsverket. Laks, Liveche-kylling, rabarbrasaft og "purke." "Purke" er en slags brødbakst, en lokal spesialitet hvis konsistens bærer preg av områdets bugnende hveteåkre. Uvitende sjeler ville kalt det en hvetebolle.

- Ernæringsmessig er det kanskje ikke det beste, men det er i høyeste grad en lokal spesialitet som vi er stolte av og som må bevares, sier Kurt om det fine, litt søtaktige hvetebrødet.



Kurts kurtise: Kurt Øraas driver Curtisen på Fredriksten festning, og forøker i størst mulig grad å bruke lokal mat i sin restaurant. Han kunne by på lokal Liveche-kylling, kalvekjøtt, laks, rabarbrasaft og ikke minst "Purke" - en lokal hvtebakst med lange tradisjoner.

Liveche-kyllingen er kanskje den som frembringer flest begeistrede kommentarer, og bonden som leverer den er selvsagt til stede ved ett av bordene i den staselige kommandantboligen. Østfoldingene har møtt opp i stort antall på en strålende sommerdag, og diskusjonen om norsk mat er minst like aktuell her som den var det i Bodø eller på Fosen.

- Det finnes noe mat som vi ikke vil miste, som bare må være norsk. Som melka og den gule og brune osten, mener noen.

For østfoldingene er kunnskap og informasjon viktige tema. Det kan ha nær sammenheng med nærheten til det lavpriste kjøttberget nordmenn fra fjern og nær valfarter til med vann i munnen. - Den rimeligste kyllingen, som First Price og andre kjedemerker, er pumpet med vann for å øke vekt og se bedre ut, men det er det mange som ikke vet. Forbrukerne må gis makt ved å kunne velge på riktig vitensgrunnlag. Da blir merking og deklarasjon viktige virkemidler. Man vil ha enkel sporbarhet, helt fra arvemateriale til slaktning. Med god kunnskap følger matglede, mener østfoldingene, som vet å fortelle historier, også rundt sin egen mat.

Laksemørbrødet smaker enda litt bedre når du kan se for deg hvordan den ble halt på land en disig morgen ved elva der nede. Og hvordan kan en kalv smake noe annet enn lykkelig, når den fikk leve, om enn noe kortvarig, i disse omgivelsene?



FORBRUKERE I FOKUS

Forbrukeren er den viktigste aktøren for å opprettholde og utvikle en norsk matproduksjon. Det erkjente såvel deltakerne som statsråd Lars Peder Brekk på kafedialogen i Trondheim. Utenfor døra på Tulla Fisher i Kongens gate trasket tusenvis av dem inn og ut av teltene på Trøndersk matfestival, men det må jobbes med billigmatmentaliteten til folket i kremmerfylket.

- En stadig større etterspørsel etter spesialiteter, slik vi ser i gata utafor her, er et godt eksempel på at forbrukerne styrer utviklinga i mat- og landbrukspolitikken i en ny retning, mener landbruks- og matminister Lars Peder Brekk. Han legger til at ansvaret ligger i begge leire, og at nøkkelen er dialog og kunnskapsutveksling.

- Landbruket må levere det forbrukerne etterspør, men da må også forbrukerne si fra hva de vil ha.

9,90

- I Trøndelag har vi en veldig utpreget ni-nitti-mentalitet i forhold til matbutikkene, sier gruppa som jobber med innovasjon og utvikling i matfatet.

Så er da også området opphav til flere av landets dagligvarekjeder, og de fleste av dem representerer lavprissegmentet. Rema 1000 er enkelt og billig, og det er denne mentaliteten man nå vil jobbe med. Arbeidet er igang, og nettopp Trondheim har et godt fungerende Bondens marked, et tiltak som pekes av flere på som viktig i denne jobben.

- Vi har en salgsutfordring i forhold til nye norske matvarer. Vi mener handelsnæringa må på banen og ta et ansvar. De må hjelpe til og legge til rette for smaskalaprodusenter, for det er de som tydeligvis tjener penger i det norske næringsmiddelmarkedet.

Risikovilje

Det pekes også på behovet for risikovillig kapital for nye ideer og produkter i det store og vanskelige matmarkedet. Skal noen andre enn samvirkene og andre etablerte giganter være en del av matfatet, må alle de uavhengige småprodusentene ha noen som backer de beste forsøkene. Det er viktig å holde fokus på

høy kvalitet i alle ledd av næringskjeden, og det krever solid fundament og investeringer. Forutsigbare rammevilkår gir trygghet til å satse, og dermed levende bygder som igjen inspirerer til nye satsinger.

Bløte egg

Til tross for påstått lavprisfokus er nettopp kvaliteten kjernen i norske produkter.

- I hvilke andre land enn Norge kan man spise bløtkokte egg, spør man retorisk i gruppa som snakker om innholdet i nordmenns handleposer.

- Denne kvaliteten må minst opprettholdes, og kanskje også styrkes. Dessuten må det vises frem at det er sammenheng mellom pris og kvalitet, også når det gjelder mat.



TURNÉEN

Bryne, 29. mai - Gamle Bryne Mølles kafe var åsted for første kafedialog. Ute i gatene var det jærdagene, og vi fikk godt oppmøte med over 30 deltakere. Oppslag i lokale aviser og på NRK en time før vi startet.

Bodø, 9. juni - Løvolds ærverdige og tradisjonsrike kafeteria var perfekt åsted for den nordligste kafedialogen. Minister Lars Peder Brekk var til stede, og sørget for godt oppmøte til

tross for det strålende sommerværet og midnattssola. I overkant av 25 deltakere.

Fosen, 13. juni - Med utsikt over Norges andre hall for langdistanseløp på skøyter, samlet forbrukere og bønder fra store deler av fylket seg på Bjugn videregående skole. En "Fosentallerken", med lokalt produsert mat, ble servert de rundt 30 morgenfriske deltakerne.

Hamar, 20. juni - Riksdekkende aviser hadde rovdyr i Hedmarkens skoger som hovedoppslag, og på europaveien halset tusenvis av syklistene mot hovedstaden. Inne i Gravdahl bokhandel snakket profilerte storbønder, heløkologiske småbønder, en bærplukker og 25 andre forbrukere og bønder om norsk mat.

Halden, 26. juni - Svenskene prøvde så iherdig å ta oss at her måtte

Gladmat for morgendagen

Tett pakket sammen i et av de utallige hvite teltene, med lukten av tusen matgleder som forberedes rundt om på torget, gikk praten lett og ivrig da det ble invitert til kafedialog i Stavanger. Flere slike møteplasser er viktig for fremtiden til norske produkter, tror deltakerne.

Gladmatfestival i Stavanger er en av de aller største matmønstringene i landet. I hundretusener flokker gjestene til teltene, på jakt etter gastronomiske opplevelser. Det er en gylden anledning til å vise seg frem, og få direkte kontakt med forbrukere.

- Skal norsk mat kunne overleve, må den bli flinkere til å vise seg frem. Utstillingsvinduer og møteplasser er viktige. Som denne kafedialogen, eller festivaler som vi ser rundt oss her, sier en av deltakerne.

Langsiktighet i politikken trekkes frem av siddisene som særlig viktig, både med tanke på lovverk og med

tanke på hva vi satser på. Vi har nå mer kunnskap om effektene av maten, både på produksjonssiden, med miljø og økologi, og på forbrukssiden, med ernæring og helse. Bærekraften er avhengig av langsiktighet i politikk og måten vi driver landbruk på.

- De som skal investere må vite at lovverket ikke endres slik at driften blir ulovlig, og det må stimuleres til produksjon som ikke nødvendigvis er det mest rasjonelle i øyeblikket, men som har større bærekraft på sikt. Det er politikernes oppgave, sier gruppa som jobber med innovasjon i matfatet.

“Glad mat”: Lokalprodusert godteri på alle fat

Borte bra, men hjemme most: Lokal eplesaft med sprudde fra Lervig, tilpasset rogalendingens gane.

Bær(e)kraftig: Bringerstein i tennene satte ingen stopper på diskusjonen.



bygges en festning. Nå er det nordmenn som inntar Sverige, for å handle mat. Men på vertshuset Curtisen mente 30 lokale produsenter og forbrukere at vi må lære av våre naboer, det hele mens mat- og trebåtfestivalen ble sparket igang nede i sentrum.

Stavanger, 23. juli - Rogaland nok en gang besøkt av kafedialogen, og Gladmatfestivalen dannet en ideell ramme. I et av teltene på

festivalområdet benket 35 ivrige produsenter og forbrukere seg og snakket om norsk mat.

Trondheim, 30. juli - Trøndersk matfestival, med utallige lefser og helstekt gris ute i gatene, og en opplagt lanbruks- og matminister inne i restaurant Tulla Fischer. 30 deltakere.

Mandal, 8. august - Skalldyrfestivalen er ellers ikke noen kjent arena for LMD, men byen står på hodet denne

helga. I Lindesnesgården ble kafedialogturneen avsluttet med sprengfull festsal. Over 40 deltakere ble nesten for mye, men samtalen ble energiske og fruktbare.

MANDAL

Regelverk og redelighet NORSK MAT I ET REKESKALL

Skalldyrfestivalen preget livet ute i Mandals gater, men inne i Lindesnesgården var landbruket i fokus. En stor og bevisst forbrukergruppe uttrykte tro på forbrukerne og skepsis til regelverket. Kafedialogen i Mandal trakk rekordmange deltakere. Av dem var et stort antall nettopp forbrukere.

-Det må stilles strenge krav til redelighet i den informasjonen som spres, og her har det offentlig et særlig ansvar.

Forretningsinteresser og reklame kan føre til feilaktig informasjon, men myndighetene må være ekstra forsiktige her, sier en gruppe som har sett på matpolitikken fra et kunnskapsperspektiv. -Alt som sies må være fundert i fakta og forskning, ikke synsing og ønsketenking. Er for eksempel kortreist mat så veldig miljøvennlig? Det er ikke dokumentert, sier gruppa som snakket om maten i samfunnet, som også mener man må legge kraft i en informasjonskampanje som styrker forbrukermakta i forhold til kjedene.

For mye regler?

-Kan det være at det strenge regelverket som matprodusenter må forholde seg til hemmer utviklingen av spennende produkter og små leverandører? Vi burde kanskje se på om alle disse reglene er heniktsmessige.

Det mener gjengen som har stukket hodene sammen rundt temaet "Norsk matkultur." De mener også at de strenge datostemplingene, kombinert med folks uvitenhet rundt mat har ført til unødige mye kast av mat.

-Det er ingen som tar på maten lenger, eller lukter og smaker om den er gammel. Vi stoler for mye på regler og for lite på oss selv.

Bulk mot nisje

For småprodusentene er det en skremmende utfordring å skulle møte gigantene i butikkhyllene. I Mandal mener man at de store bulkprodusentene må la de små slippe til på markedet for spesialiteter.

-De må konsentrere seg om å konkurrere på volumer, kvalitet og pris i lavprissegmentet, som de har valgt som strategi for lang tid tilbake, ikke på nisjeprodukter og spesialiteter som vi har sett noen eksempler på. Det ville være mer rasjonelt for alle, sier en av representantene, med en klar referanse til samvirkeprodusenter som sliter tungt.

Den har argumentert seg gjennom utallige sikkerhetskontroller på sin ferd rundt om i landet. Stafetten av kafedialoger har hatt sin stafettpinne, som nå er merket av et intenst program og ivrige deltakere fra Mandal i sør til Bodø i nord. Så hva har den opplevd? Vi lar en av bærerne fra landbruks- og matdepartementet, prosjektleder Stine Sem, svare.

-Hvordan har det vært å farte landet rundt og snakke om mat?

Det er gøy å snakke om mat, og det er spennende å være i dialog med mennesker om et tema som jeg selv brenner sånn for. Alle spiser minst tre ganger om dagen noe som gjør at mat har vi alle et svært personlig forhold til. Interesse for de mer matpolitiske, matkulturelle, helsemessige og økonomiske sidene ved tema mat varierer rundt om. Det har vært fasinende å følge meningsstrømmer, synspunkter og de følelser som mat omgir seg med.

Hva har dere lært?

Mat engasjerer. De som produserer mat trenger å være i åpen og respektfull dialog med de som i sin rolle som forbrukere, skal kjøpe maten. På samme måte er det behov for at folk flest blir bedre kjent med de dilemma og muligheter som ligger i norsk matproduksjon.

Hva skal skje nå?

Akkurat nå venter vi på ny regjering og dermed ny sjef for det matpolitiske arbeidet. Kafedialog som metode har mange muligheter i seg som med hell kan brukes på andre områder også. Arbeidet med å ta for seg de råd som er gitt går sin gang. Bare vent å se...



Skalldyrfest: Full fart på torget utenfor, men i Lindesnesgården fikk de mange deltakerne passene bevertning i den staselige salen.



Klarert: Prosjektleder Stine Sem har kranget med seg kjevla gjennom mange sikkerhetskontroller gjennom sommeren.

