

Vestlandsforskning-notat nr. 2/2010

Lokalmat i rørosregionen

- utvikling og samfunnsmessige rammevilkår

Marte Lange Vik



Vestlandsforskning notat

Tittel Lokalmat i rørosregionen – utvikling og samfunnsmessige rammevilkår	Notatnummer 2/2010 Dato 22.09.2010 Gradering Open
Prosjektittel Sustainable Destination Norway 2025	Tal sider 14 Prosjektnr 6124
Forska Marte Lange Vik	Prosjektansvarlig Stefan Gössling
Oppdragsgiver Nærings- og handelsdepartementet, Norges forskningsråd	Emneord Lokalmat Småskala Regionaløkonomi Berekraftig reiseliv

Samandrag

Rapporten gir ein introduksjon til den historiske utviklinga bak det som i dag er Rørosmat as. I tillegg til å dra dei historiske linjene blir det også gjort greie for vilkår i lokalsamfunnet som har spelt ei avgjerande rolle for utviklinga av satsinga.

ISSN: 0804-8835

Pris: 80 kroner

Innhald

Innhald.....	3
1. Forord.....	4
2. Historisk ramme og tidlegare studiar.....	5
3. Utviklinga av lokal mat i rørosområdet.....	5
Tidlege initiativ.....	5
Mat fra Fjellregionen.....	5
Rørosmeieriet.....	6
Rørosmat.....	6
Kjøttproduksjon.....	7
Andre verksemdar.....	7
Regionale og nasjonale initiativ og satsingar.....	7
4. Strategiar og nettverk.....	8
5. Oppsummering og konklusjonar.....	9
Kjelder.....	10
Vedlegg.....	11
Hendingsforløp i utviklinga av lokalmatsatsinga i rørosregionen.....	11
.....	13

1. Forord

Dette notatet vil ta for seg satsinga på lokalmat i rørosregionen med særskilt vekt på utviklinga som ligg bak ordninga slik ho er i dag, og samfunnsmessige faktorar som har spelt ei viktig rolle for utvikling. Studien er ein del av eit større prosjekt som har som mål å leggje fram ulike scenario for berekraftig reiseliv i Noreg innan 2025. I dette prosjektet spelar mat ein viktig rolle, og rørosregionen har vore brukt som datakjelde i fleire delprosjekt.

Som bakteppe for denne studien ligg tanken om at matproduksjon spelar ei sentral rolle både innan lokal verdiskaping og for berekraftige lokalsamfunn. Gjennom å ta i bruk lokalprodusert mat kan reiselivet både få auka lokal matprofil, bidra til økonomisk vekst også i tilstøytande sektorar lokalt, og framstå som ei føregangsnæring i ei berekraftig utvikling gjennom lave klimautslepp grunna korte fraktavstandar.

Denne studien er lagt opp som ein casestudie med fokus på lokalmatsatsinga i rørosregionen. Nærare bestemt vil vi forsøke å svare på følgjande spørsmål:

- 1) Historisk gjennomgang av oppstart og utvikling av lokalmatsatsinga i rørosregionen,
 - a) Kva for initiativ låg til grunn i oppstarten og kva motiv som har drive satsinga vidare?
 - b) Kva har vore målsetjingane og strategiane?
 - c) Kvar har finansieringa kome frå?
- 2) Evaluering av satsinga
 - a) Kva har andre satsingsområde som t.d. økologisk landbruk og reiseliv hatt å seie for utviklinga?
 - b) Kan ein peike på suksessfaktorar?

Det er verdt å nemne at dette dokumentet i første rekke er meint som ein gjennomgang av den historiske utviklinga av lokalmatsatsinga i rørosregionen. Data vart hovudsakeleg innsamla hausten 2008, og mykje har derfor skjedd etter at vi henta inn dei historiske dataa som ligg som grunnlag for denne studien. Sjølv sagt har det skjedd ei utvikling også etter 2008, men dette vil vi ikkje gå nærare inn på her sidan dette ligg utanfor det definerte målet for dette dokumentet, nemleg å lage ein gjennomgang av historia bak det som i dag er Rørosmat.

Vi har delt rapporten inn i fem korte kapittel. Etter introduksjonen og kjem ei kort innleiing om tidlegare studiar som er gjort på dette området. Kapittel 3 tek for seg den historiske utviklinga av lokalmatsatsinga i rørosregionen. Kapittel 4 vil så omhandle ulike strategiar og nettverk som har spelt ei viktig rolle i utviklinga fram til Rørosmat. Til slutt vil vi gje nokre avsluttande kommentarar og konklusjonar i kapittel 5.

2. Historisk ramme og tidlegare studiar

Landbruks- og setertradisjonen har stått sterkt i rørosregionen i mange generasjonar. Daugstad og Grytli (1998) skildrar særleg vintersetring som har vore utbreidd i dette området. I same artikkel argumenterer forfatarane for at denne forma for setring har lagt tilhøva godt til rette for seterturisme, og at mange setrer i området tidleg vart nytta som overnattingsstad for tindeklattrarar, fiskarar og arbeidsfolk.

Ut i frå Elden (1997) kan vi lese at det har vore skrive mykje om rørosregionen både som verna område og som reiselivsområde sidan 70-talet, og noko tilbake til etter 2. verdskrig. Særleg i reiselivstematikk finn vi og ein del tidlege skildringar heilt tilbake frå mellomkrigstida og slutten av 1800-talet.

Utover desse to publikasjonane om rørosregionen meir generelt har vi funne to publikasjonar om Rørosmeieriet (Flø et al. 2000; Stræte 2006), og ein om Rørosmat (Stuen 2007). Alle desse publikasjonane krinsar rundt tema som innovasjon, omstilling og nyskaping, og det blir lagt vekt på at tette horisontale nettverk med sterke sosiale band og godt samarbeid bidrar til svært gode vilkår for eit innovativt miljø. I rørosregionen har dette hatt særleg stor innverknad på nyskaping og omstilling i matproduksjonen. Samstundes har nokre store aktørar, mellom anna kommunane, tatt mykje ansvar for å halde liv i, og starte opp, bedrifter som har vore og er viktige i foredling, marknadsføring og distribusjon av mat frå desse traktene.

3. Utviklinga av lokal mat i rørosområdet

Tidlege initiativ

Frå tidleg av har fokus på økologisk mat vore sterkt hos fleire av matprodusentane i rørosregionen. Såleis kan stiftinga av Nord-Østerdal Økologiske Landbrukslag (NØØL), i april 1989, seiast å vere eit av dei første skritt på vegen mot det som i dag er Rørosmat. Involvert i stiftinga av NØØL var mellom anna Bjørn Huseklepp frå Kvikne, Dag Henrik Sandbakken og Ann Synnøve Ulvund frå Tynset og Terje Kjølmoen frå Grimsbu. Kjell Anders Sandkjernan slutta seg og fort til (Jortveit 2007a). Bjørn Huseklepp er eit sentralt namn i denne utviklinga. Han tok vidare, saman med Helge Christie og Reidun Roland, initiativ til at det tredje internasjonale Symposiet for bærekraftig landbruk og bygdeutvikling skulle arrangerast på Røros i 1995. Desse tre utgjorde også hovudkomiteen for symposiet, som trakk om lag 350 publikummarar og innleiarar frå mellom anna Belgia, Spania, Portugal og Japan land til Røros. Under konferansen vart det lagt særskild vekt på kampen mot genmodifisering av mat og på kva makt vi har som forbrukarar. Med utgangspunkt i tematikken for dette symposiet, og etter modell frå nettverk av produsentar og forbrukarar i England og Frankrike, vart Mat-Helse-Miljøalliansen blir danna i rørosregionen i etterkant av konferansen (K. Røe 1995).

I september same året samla Dovrefjellaksjonen medlemmer både frå Bondelaget og Norsk Bonde- og Småbrukarlag i Dovrefjellregionen til aksjon mot industrijordbruk, og for fortsatt småskaladrift. Fokus for aksjonen var ernæringsmessige kvalitetar i mat. Også her var Helge Christie blant initiativtakarane til ein aksjon som etter kvart vart organisert på landsplan (Trønnes 1995).

Mat fra Fjellregionen

Mat fra fjellregionen var den første samlande merkinga for lokalmat i rørosregionen. Merkeordninga blei starta etter initiativ frå Mat-Helse-Miljøalliansen. Merket blei lansert i 1997, i samband med Verdas Matvaredag, 16. oktober (Dahl 1997). I oppstarten var det 28 andeleigarar og seks produsentar, i tre kommunar, som var med i satsinga. Desse var Femund fisk, Fjellkost, TINE Midt-Norge Røros, Stensaas Reinsdyrslakteri, Os kjøtt og Galåvolden Gard (Mat-Helse-Miljø-alliansen 1997), i Røros, Os og Engerdal kommunar (Jortveit 2007a; Roland and Hanssen [1999]). Gjennomført marknadsføring, distribusjon og sal av varer med merket starta skikkeleg å fungere sommaren 1998. Fleire av føretaka som var omfatta av denne merkeordninga opplevde ei positiv endring i omsetnad og årsrekneskap i samband med dette. Mellom anna rapporterte Femund fiskarlag om ei auke i omsetnad på 500 prosent lokalt i Røros frå siste halvår 1997 til siste halvår 1998 (Roland and Hanssen [1999]). Det same året vart satsinga utvida til å dekke ni kommunar. Desse var Tydal, Holtålen, Tolga, Tynset, Alvdal, Follidal og Rendalen, i tillegg til Røros og Os (Slåttsveen 1998).

I åra før Mat fra Fjellregionen-merket blei lansert, hadde det vore fleire uavhengige satsingar på å halde i hevd lokale mattradisjonar, men fleire aktørar sleit med marknadsføring. Merkeordninga var difor meint som ei hjelp til forbrukarar og produsentar, for å synleggjere dei lokale varene i butikkane. Medan enkeltbedriftene framleis skulle stå for produksjon, skulle Mat fra Fjellregionen stå for distribusjon og marknadsføring (Pers komm¹). Vårt Blad skriv i ein reportasje frå Røros at

"[t]iltaket har tre hovedmålsetningar. For det første skal det synleggjøre de lokale matvareprodusentene og gjøre dem mer konkurransedyktige. For det andre er det viktig for miljøet å redusere fraktavstanden til matvarene. Og for det tredje skal det bevisstgjøre forbrukeren til å handle ren, trygg og lokal mat" (Slåttsveen 1998).

Satsinga førde blant anna til at Femund Fiskerlag auka salet sitt til det femdobbelte frå andre halvår 1997 til andre halvår 1998. I same perioden auka Stensaas Reinsdyrslakteri si omsetning til det dobbelte, og Fjellkost auka med 157 % (Kvaal 1999).

Eit år seinare, 30. juni 1999, vart Mat fra Fjellregionen registrert som BA. Dei ti andelshavarane var Galåvolden gard, Os Kjøtt, Stensaas Reinsdyrslakteri, Mat-Helse-Miljøalliansen, Fjellkost, Røros Samvirkelag, Femund Fiskerlag, TINE Midt-Norge, avdeling Røros og Løkken kvalitetssystemer. Leiar for stiftinga var Bjørn Huseklepp, og nestleiar var Ingulf Galåen (Smedås 2000; Åsen 2000a). Kriteria for å kunne få merka varane sine med merket var at: 1) produksjonen føregjekk i Fjellregionen, 2) krava til kvalitetssystem for landbruket var tilfredsstillt, 3) krava til "Godt norsk" merking var tilfredsstillt og 4) produksjonen måtte i størst muleg grad vere basert på lokale ressursar (Mat-Helse-Miljø-alliansen 1997). Ved å knytte seg til allereie eksisterande ordningar for kvalitetsmerking av landbruksprodukt, som til dømes Godt Norsk, sørga alliansen for å lette sitt eige arbeidet med kvalitetssikring av varane.

Rørosmeieriet

Røros meieri, TINE Midt-Norge avd. Røros, var eit av dei første meieria som starta med produksjon av økologisk mjølk i Noreg. Omlegginga til økologisk mjølkproduksjon i 1996 (Dahl 1996) var resultat av ein lang omleggingsprosess, som starta allereie i 1992. Produksjon av økologisk Tjukkmjølk frå Røros vart starta i 1995 (Jortveit 2007a).

Som ein del av omstruktureringa av TINE Meierier beslutta styret i TINE Midt-Norge i 1999 revurdere drifta ved meieriet, grunna manglande lønsemd (Moan 1999). Våren 2000 vart det oppretta ei omstillingsgruppe for å sjå på moglegheiter for lønsam vidare drift på Røros Meieri. I denne gruppa var det sterk lokal representasjon, men TINE Midt-Norge var også representert i starten. Etter ei økonomisk utgreiing gjort av TINE M-N blei det klart at det ikkje ville kunne lønne seg å drive økologisk mjølkproduksjon på Røros meieri. Konsekvensen av denne utgreiinga var at TINE M-N trakk seg frå prosessen med omstilling på Røros Meieri. Som eit svar på at TINE M-N trakk seg frå denne gruppa blei stiftinga Økomat Røros oppretta, med mål om å overta Røros Meieri og oppretthalde produksjon av økologiske og lokale spesialprodukt (Dahl 2000; Vingelsgård 2000).

Det nye selskapet, Rørosmeieriet AS, vart stifta 5. januar 2001, av personar frå Øko-Mat Røros BA, TINE Midt-Norge, TINE Østlandsmeieriet og tilsette. I tillegg til aksjekapitalen sette dei fire tilsette ved meieriet sine sluttvederlag frå TINE Midt-Norge inn i meieriet. Styret tilsette Arnt Langen som dagleg leiar. Han hadde hatt denne stillinga også under TINE. Saman med Brimis Naturens Produkter i Ottadalen vart Rørosmeieriet utpeika som pilotprosjekt under verdiskapingsprogrammet til Landbruksdepartementet. Målet for dette programmet var å utvikle ein nasjonal strategi for verdiskaping innan matproduksjon. Drifta i selskapet heldt i starten fram med produksjon av Tjukkmjølk og Skjørøst, i tillegg til leigeproduksjon for TINE. Snart etter oppstarten vart vareutvalet utvida med m.a. Rørossmør og Rørosrømme (Dahl 2001; Stokdahl 2000). I tillegg til driftsselskapet Rørosmeieriet, vart det stifta eit eigedomsselskap Rørosmeieriet Eigedom. Her er Galåen Transport med som eigar saman med Øko-Mat Røros BA, TINE Midt-Norge og TINE Østlandsmeieriet (Pers.komm²)

Det kan verke som etableringa av Rørosmeieriet AS verka som eit vendepunkt for lokalmatsatsinga i rørosregionen. Etter ein lang periode med oppslag prega av vanskelege tider og utryggleik, ga medieoppslaga som omtala Rørosmeieriet og lokalmatsatsinga elles hausten 2001 uttrykk for optimisme og glede (Gjeltén 2001; Svendsen 2001). Tjukkmjølkka har vore eit frontprodukt for meieriet, og trass i at det er eit lokalt produkt, har det vore ein suksess. I mars 2004 (Pers.komm²) var dette det første produktet som vart utmerka med Matmerk sin Beskyttet geografisk betegnelse (R. Røe 2006).

¹ Pers.komm: Reidun Roland, 23. oktober 2008

² Pers.komm: Guri Heggem, 15. oktober 2010

Rørosmat

I 2003, gjekk Mat frå fjellregionen BA saman med Rørosmeieriet AS, Røroskjøtt AS og Stensaas Rørosslakteri AS og stifta Rørosmat AS. Rørosmat vart stifta for å "ivareta distribusjon, marknadsføring og sal av mat frå regionen, i tillegg til andre relaterte tenester. Selskapet skal være råvareprodusentenes og videreforedlingsbedriftenes markedsredskap" (Rørosmat 2010).

Rørosmat vart stifta i framgangstider. Mat fra fjellregionen hadde allereie eksistert ei stund, og det var kjend at det var av stor verdi å samle mange vareslag og mindre produsentar under eitt felles merke. Valet av namnet Rørosmat blei gjort fordi det var lettare å marknadsføre maten under dette namnet fordi Røros er eit kjend turismål (Stuen 2007). Suksessen lot heller ikkje vente på seg. Potetprodusenten Auma mandel BA fortalde til Bondebladet i 2006 at dei auka omsetnaden sin med over 50% frå 2004 til 2005 etter at dei blei med i Rørosmat (R. Røe 2006). Frå oppstarten med tre initiativtakarar har ordninga også hatt ei kraftig utviding. I dag er det 20 produsentar som nyttar seg av tenestene til Rørosmat (Rørosmat 2010).

Alle som brukar tenestene som Rørosmat tilbyr er også andeleigarar i Mat fra Fjellregionen. Rørosmeieriet er slik ein av produsentane under Rørosmat og Mat fra Fjellregionen (R. Røe 2006; Rørosmat 2010).

Kjøttproduksjon

Frå deltakarane og bidragsytarane i Mat-Helse-Miljø-alliansen og i Rørosmat er det lett å lese at kjøttprodusentane har spelt ein viktig rolle i denne satsinga. Stensaas Reinsdyrslakteri er ei familiebedrift med lange tradisjonar. I dag er det tredje generasjon som driv slakteriet, som har 30 tilsette og slaktar om lag 10 000 rein kvart år. Ifølgje sine eigne nettsider legg dei vekt på tillitsforholdet mellom slakteriet og reineigarane. I seinare tid har sortimentet også vorte utvida til å omfatte elg, hjort og noko fisk (Stensaas Reinsdyrslakteri 2010). Røroskjøtt AS vart stifta i 2003, som ei vidareføring av Os kjøtt. Os kjøtt var ein av andeleigarane i Mat fra Fjellregionen i oppstarten i 1997. Ved oppstarten var Økomat Røros BA den største aksjonæren i Røroskjøtt, som baserer verksemda si på produksjon og sal av kjøttprodukt med råstoff frå rørosregionen og med opphav i lokale mattradisjonar. Etter nokre år med negative resultat og ganske store utfordringar, vaks optimismen i 2006, då dei utvida til fire tilsette, og tilsette Per Jarle Wahl som ny dagleg leiar i full stilling. I 2005 fekk Røroskjøtt spesialitetsmerke for lammerullen sin. Dette var ein av faktorane som medverka til den auka optimismen, fordi det opna for tilgang til sal av produktet i butikkar i Oslo-området (Enget 2006).

Andre verksemder

Utviklinga av lokalmatsatsinga i Rørosregionen har vore prega av eit knippe større satsingar som storsamfunnet har tatt del i, som andeleigarar og styremedlemmer. Det er likevel viktig å ikkje gløyme mangfaldet av verksemder som eksisterer rundt desse større satsingane. I dei seinare åra, har det vakse fram ei stor mengd mindre bedrifter med ulike profilar på lokal og økologisk mat frå Rørosstraktene. Det er likevel eit fåtal slike bedrifter som har vore med frå starten. Ei av desse bedriftene er Galåvolden gård, som er driven av Ingulf Galåen og kona Gunn Brønnum. Dei har spesialisert seg i eggproduksjonsidan 1976, og på midten av 90-talet hadde dei knappe 2000 høner og ein produksjon på 500 000 egg årleg. Sidan omlegginga til eggproduksjon starta, har dei hatt fleire utvidingar, i 1982, 1988, 2000. I 2000 vart det bygd eit stort hus for frittgåande høns, og antalet dyr auka med 150% til 5000 totalt. I forkant av denne utvidinga, samanfallande med lanseringa av merket Mat fra Fjellregionen, gjekk Galåen over til å selje egg sine sjølv, under eit eige merke. I 2006 vart garden også godkjend for produksjon av meieriprodukt, bake- og konditorvarer samt foredla kjøttvarer. Dei har fått spesialitetsutmerking for Røroskaka, ei spesiell ostekake, og dei seinare åra har dei også opna gardsutsal og starta servering for turistgrupper. Frå å vere ein vanleg gard med arbeid for ein bonde, sysselsett Galåvolden gård idag 10 personar i 5-6 årsverk (Andersen 2006; Hindklev 1996; Moan 2000; Åsen 2000a, 2000b).

Fjellkost er eit anna eksempel på ei bedrift som var med på satsinga tidleg. Heidi Horndalen etablerte bedrifta i 1993, og produksjonen har vore tradisjonsmat basert på lokale råvarar utan tilsetjingsstoff og konserveringsmiddel. I 1997 fekk Horndalen pris for beste bygdeutviklingsprosjekt i Sør-Trøndelag. Same året hadde verksemda 3 årsverk og 12-14 lokale tradisjonsprodukt (Haugen 1997). Fjellkost blei avvikla i 2003, men nokre av produkta er vidareført i sortimentet til Stensaas Reinsdyrslakteri (Pers.komm³).

I tillegg til desse to var Femund fiskerlag og Fjellurt òg tidleg ute med sal av lokale produkt og med i starten av satsinga, og oppstarten av felles merkeordningar, med Mat fra Fjellregionen-merket (Smedås 2000). Desse fire

³ Pers komm: Guri Heggem, 15. oktober 2010

bedriftene er forskjellige både i storleik og i vareutval, og det er grunn til å tru at dette mangfaldet blant dei som var med i satsinga frå starten har stimulert til oppstart av nye bedrifter av mange ulike slag og storleikar.

Regionale og nasjonale initiativ og satsingar

Parallelt med dei siste åra i desse satsingane i rørsregionen, særleg samanfallande med utviklinga av Rørosmat, har det også skjedd samsvarande ting både på nasjonalt og regionalt nivå. Regjeringa Stoltenberg II nedfesta i Soria-Moria erklæringa i 2005 ei målsetjing om at 15 prosent av all matproduksjon og matforbruk i Noreg skulle vere økologisk innan 2015. For å stimulere til omlegging var det sett av 20 millionar kroner for 2008 og 2009 til eit såkalla "Økoløft i kommuner". 20 trønderske kommunar, deriblant Tydal, Midtre Gauldal og Holtålen frå Fjellregionen søkte om å få del av desse midla for å bli foregangskommunar for utvikling av produksjon og forbruk av økologiske varar (Tidemann 2007).

Trøndersk matfestival blei arrangert for første gong i Trondheim i 2005. Den grunnleggande ideen var at festivalen skulle samle heile verdikeia frå jord og fjord til bord, og å profilere trøndersk matmangfald og matkultur i eit folkelivsarrangement, der også innovasjon og utvikling for aktørane skulle ha ein sentral plass (Østby 2001). Utover desse institusjonaliserte satsingane har det langsmed eksistert ei rørsle som har vore viktig for å halde motivasjonen oppe, sjølv i periodar som har vore prega av motgang. Mat-Helse-Miljø-Alliansen, som i si tid stod bak stiftinga av Mat fra Fjellregionen, har heldt fram med sitt arbeid kontinuerleg. Målet for dette arbeidet har vore å "skape allianser mellom bønder, forbrukere og miljøvernere". MHM-alliansen blir vidare skildra som "et bredt nettverk med mange koblinger" (R. Røe 2006: 32). Forbrukarmakt og kamp mot usunn mat har vore sentrale stikkord i arbeidet til alliansen. Å fundamentere utviklinga for meir lokal og økologisk mat i eit breiare lag av folket har ført til meir motstandsdyktigheit og slagkraft. Helge Christie uttalte i Bondebladet at "alliansebygging er nøkkelordet. Alene er vi små og svake, saman blir vi store, tydelige og sterke. [...] Det vi kan vinne på, er kvalitet og regional sporbarhet. Da øker vi sjansene for at forbrukerne velger våre produkter" (R. Røe 2006: 32).

4. Strategiar og nettverk

Grovt sett kan vi skilje mellom to underliggande strategiar for denne satsinga. Den opphavlege motivasjonen for å fokusere på lokal og økologisk mat kom gjennom Mat-Helse-Miljø-alliansen sitt ønske om å gå til kamp mot mat med uheldige effektar for helse og miljø. Løysinga på dette var, i følgje Helge Christie, ein strategi med tre sentrale komponentar:

"For det første er det et fortrinn med produkter fra et økologisk jordbruk. Dernest må vi kunne tilby kortreist mat. Det innebærer sporbar mat, slik som vi har kommet langt med gjennom arbeidet med vårt regionale matmerke Rørosmat (mat fra Rørosstraktene). Så kommer dette med den gode fortellingen, som krever at vi må kunne dokumentere mathistorie. Hvis vi skal vinne både forbrukere, opinion, politikere og media, må vi kort og godt bygge allianser og ha en god historie å fortelje. Jeg tenker strategisk at dette er veien å gå. Da må vi stimulere til at landbruket vårt produserer flere slike varer, som flere og flere forbrukere ønsker." (Jortveit 2007b).

Parallelt med denne idealistiske bakgrunnstanken for vridninga mot meir lokal og økologisk mat, har det og vakse fram ein bedriftsøkonomisk strategi, med fokus på å lette sal gjennom gode kanalar for marknadsføring og distribusjon. Allereie dei tidlegaste initiativa som kan seiast å vere ein del av denne utviklinga fokuserte på dette. I samband med eit intervju med Arbeidets Rett i 2007 understreka Huseklepp følgande:

"NØØL [Nord-Østerdal økologiske landbrukslag] etablerte en ordning for felles innkjøp av økologiske varer fra andre leverandører. Således sto apparatet klart og vi hadde et visst kundegrunnlag som vi kjente til, i det øyeblikket vi sjøl hadde produkter som skulle ut på markedet." (Jortveit 2007a).

Eit av dei første samla tiltaka som vart gjort for å lette tilgangen til, og såleis auke salet av, lokale produkt, var å samle alle lokale produkt i ein felles utsalsdisk på matbutikken DOMUS i Røros og Tynset (R. Røe 1997). I tråd med dette vart Mat fra Fjellregionen starta for å ha ein samlande organisasjon for produsentar av lokalmat innanfor dei ni kommunane som er nemnt ovanfor, med felles logo og distribusjon også for sal utanfor rørsregionen (Stuen 2007).

Distribusjon har vore viktig i dette arbeidet, og også her starta dei tidleg. Huseklepp seier til Arbeidets Rett at dei i starten av tjukkmylkproduksjonen under TINE "ordnet med mest mulig ut- og inntransport på tomme returtankbiler" (Jortveit 2007a). Då TINE la ned meieriet, og Rørosmeieriet AS vart stifta gjekk dei inn ein avtale med TINE om produktutvikling og distribusjon (Dahl 2001). Samarbeidet med TINE held fram også etter at

Rørosmat vart stifta og tok over marknadsføring og distribusjon (Stuen 2007). Rørosmat har i dag ein landsdekkande distribusjonsavtale med TINE SA (Pers.komm⁴).

Lokalmatsatsinga i rørosregionen hadde sannsynlegvis ikkje vore like effektiv dersom det ikkje hadde vore for tidleg og strategisk arbeid med samordning av marknadsføring og distribusjon. Dette er område som små produsentar vanlegvis er svake på. Slik kan vi seie at desse to strategiane har vore avhengige av kvarandre og forsterka kvarandre. Alle element i utviklinga har likevel ikkje vore like fredelege. Det har stått eit slag om namn i denne utviklinga. Namnevalet til Mat fra Fjellregionen vart gjort fordi Fjellregionen vart sett på som eit inkluderande omgrep, utan at dei produsentane som var frå områda rundt Røros trengte å kjenne seg tilsidesett (Pers.komm.⁵). Trass i dette valte stiftarane av Rørosmat å forkaste Fjellregionen-omgrepet i tittelen på merket til fordel for bynamnet Røros. Det kan likevel synast som om dette var eit klokt val av stiftarane, med tanke på kjennskap til merket i områda utanfor sjølve regionen. Det er vanskeleg å seie kva tid og i kva grad rørosregionen etablerte seg som eit nøkkelområde for lokalmat i nasjonal skala, men i 2006 uttalte Guri Heggem, dagleg leiar for Rørosmat og Rørosmeieriet til Arbeidets rett at "navnet Røros [har] en god klang når det er snakk om lokalproduset mat og spesialiteter" (Enget 2006). Det kan verke som at god marknadsføring, saman med sterkt miljøsamvit har vore ei vinnande oppskrift.

5. Oppsummering og konklusjonar

Rørosmat er godt kjend, og har hatt stor positiv påverknad på det sosiale miljøet for lokalmat i regionen. Men ein kan ikkje sjå på Rørosmat isolert. Denne verksemda har vore avhengig og eit resultat av dei tidlegare initiativa og satsingane.

Sosiologisk sett:

- Suksessfaktor: Viktig med store, tette og horisontale nettverk for å stimulere til innovativ og nyskapande aktivitet (Stuen 2007).
- Personavhengig – eit lite knippe med namn på eldsjeler som går att: Reidun Roland, Helge Christie og Bjørn Huseklepp var avgjerande namn i oppstarten. Alle tre er framleis aktive idealistar og eldsjeler, men ikkje så tungt inne i dei nye produksjonsselskapa. Kjell Anders Sandkjernan var tidleg ute med å leggje om til økologisk drift og var såleis ein foregangsfigur. Ingulf Galåen var med tidleg og er ein foregangsfigur når det gjeld å satse på gard og gardsmatproduksjon, fleire av produkta hans er utmerka med Spesialitetmerket frå Norsk Matmerk. Arnt Langen var viktig i prosessen med oppstart av Rørosmeieriet AS når Tine ville leggje ned Røros meieri og Guri Heggem har vore ein synleg leiar for Rørosmat BA. Det verkar som desse personane har dratt med seg mange andre gjennom sin iver og engasjement.
- Først nettverk av forbrukarar, etter kvart nettverk også av produsentar

Miljøfaktoren:

- Distribusjonssystem har vore viktig, og å nytte seg av TINE sitt nettverk av bilar som allereie distribuerer i heile landet, har sannsynlegvis hatt ei positiv effekt med tanke på samla miljøgassutslepp frå distribusjonen av desse varene. Vi kan likevel ikkje unngå å påpeike at dette ikkje er i tråd med det opphavlege målet for satsinga, at folk skulle ete meir kortreist mat.

Kopling til reiselivet:

- Samanhengen mellom tidleg seterturisme og at typiske seterprodukt (tjukkmjolk, rømme, smør, ost) stod sterkt i starten av satsinga på lokalmat. Turistane som hadde vore innom kjende til desse varene noko som truleg gjorde dei lettare å marknadsføre.
- Fleire reportasjar frå ulike bedrifter som kombinerer småskala reiseliv med småskala matproduksjon.

Det er framleis ein del spørsmål som gjenstår å svare på, særleg tilknyta reiselivet i regionen. Ein av tankane som ligg til grunn for studien er at eit samarbeid mellom lokalmatprodusentar og reiselivet vil gje vinning til begge partar. Vi veit likevel lite om kva reiselivet har hatt å seie i satsinga i rørosregionen. I følgje Idsø (2010)) blir ca 10 % av varene frå Rørosmat selt lokalt. Blir desse selt til reiselivet, eller er det mest sal gjennom matbutikkar? Blir

⁴ Pers komm: Guri Heggem 15. oktober 2010

⁵ Pers.komm: Reidun Roland, 23. oktober 2008

det nye tilbudet av lokalmat fanga opp av hotell og restaurantar? Det knyter seg også usikkerheit rundt om dei som har starta småskala foredling av mat i tilknytning til gardane sine også har drive småskala reiseliv i tilknytning til gardane, eller om attåtningane eventuelt utkonkurrerer kvarandre? Dei som har både småskala matforedling og småskala reiseliv, har dei opplevd auka tilstrøyming av turistar til garden i samband med produksjon, eller andre vekselverknader mellom matproduksjon og reiseliv?

Kjelder

- Andersen, I. (2006), 'Galåvolden går vidare', *Arbeidets Rett*, 24.11.2006.
- Dahl, A.R. (1997), '- Spis lokalprodusert mat', *Adresseavisen*, 15.10.1997.
- Dahl, A.R. (2000), 'Sammen for Økomat Røros', *Adresseavisen*, 19.08.2000.
- Dahl, A.R. (2001), 'Entusiasme for Rørosmeieriet', *Adresseavisen*, 06.01.01.
- Daugstad, Karoline and Grytli, Eir (1998), 'Kombinasjon som tradisjon. Om seterbruk og turisme i Rørosområdet', *Heimen*, 1998 (35), 10 s.
- Elden, K. M. (ed.), (1997), *Litteratur om Rørosområdet* (Notat nr 2/97, Trondheim: Senter for bygdeforskning) 85 s.
- Enget, T. (2006), 'Spesialiteter gir fart på Røros', *Arbeidets rett*, 19.05.2006.
- Flø, Bjørn Egil, Forbord, Magnar, and Stavrum, Tove (2000), 'Interorganisatorisk samarbeid ved omstilling i en samvirkebedrift - eksempelet Røros-meieriet', *Notat nr 1/00* (Trondheim: Senter for Bygdeforskning), 27 s.
- Gjelten, A. (2001), 'Matmangfold fra fjellet', *Bondebladet*, 2001, s. 20-21.
- Haugen, E. (1997), 'BU-pris til Heidi', *Arbeidets Rett*, 09.12.1997.
- Hindklev, B.T. (1996), 'Med "hønseshus" i 20 år', *Fjell-Ljom*, 03.04.1996.
- Idsø, J. (2010), 'Rørosmat - en regionaløkonomisk analyse', *Vestlandsforskingnotat 1/2010* (Sogndal: Vestlandsforskning).
- Jortveit, Guri (2007a), 'Økologi og fjøskrakkfilosofi', *Arbeidets rett*, 27.04.07.
- Jortveit, Guri (2007b), 'Surpølsa kan bli verdensarvmat fra Røros', *Arbeidets rett*, 04.05.2007.
- Kvaal, Bjørn (1999), 'Har femdoblet fiskesalget', *Fjell-Ljom*, 25.02.99.
- Mat-Helse-Miljø-alliansen (1997), 'Ren mat fra fjellet', *Folder* (Mat-Helse-Miljø alliansen).
- Moan, H.I. (1999), 'Røros-melk kan bli kjørt til Tunga', *Arbeidets Rett*, 28.05.1999.
- Moan, H.I. (2000), 'Minister Hanssen åpner hønseshus', *Arbeidets Rett*, 22.11.2000.
- Roland, Reidun and Hanssen, Eva ([1999]), 'Røkt sik og nordisk kefir', *Bærekraftige lokalsamfunn*.
- Røe, K. (1995), '-Kjemper samme kamp', *Arbeidets Rett*, 13.03.1995.
- Røe, R. (1997), 'Lokal kost på ett brett', *Fjell-Ljom*, 07.08.1997.
- Røe, R. (2006), 'Lokalmat i været', *Bondebladet*, 2006, s. 32-33.
- Rørosmat (October 2010), 'Rørosmat BA', <<http://www.rorosmat.no/public.aspx?pageid=55885>>.
- Slåttsveen, Synnøve (1998), 'Rein mat fra fjellet på Mega Røros', *Vårt Blad*, 1998:6.
- Smedås, Inge Morten (2000), 'Mye bra matkultur på menyen', *Midt-Norsk landbruk*, 2000: mars.
- Stensaas Reinsdyrslakteri (October 2010), 'Stensaas Reinsdyrslakteri - vilteksperten på Røros', <<http://www.stensaas.no/>>.
- Stokdahl, K. (2000), 'Nytt meieriselskap endelig på plass', *Arbeidets rett*, 27.12.2000.
- Stræte, Egil Petter (2006), 'Brytninger mellom konvensjoner i meieribransjen. Om hvordan meieribedrifter arbeider med nyskaping.', *Rapport nr 7/06* (Trondheim: Norsk senter for Bygdeforskning), 320 p.
- Stuen, Marianne (2007), 'Innovation among small-scale food producers in Fjellregionen - the case of Rørosmat', (University of Oslo).
- Svendsen, Njord V. (2001), 'Smått, sært og smart', *Jordvett*, 2001:11, s. 10-11.
- Tidemann, Nils Martin (2007), 'Holtålen vil bli økokommune', *Arbeidets rett*, 21.12.2007.
- Trønnes, J.S. (1995), 'Dovrefjell-aksjonen blir aktiv pressgruppe', *Arbeidets rett*, 25.09.1995.
- Vingelsgård, E. (2000), 'Lokal mat fra det første økomeieriet', *Arbeidets rett*, 20.03.2000.
- Østby, Marianne (2001), 'Smakfull markedsføring', *Arbeidets rett*, 06.08.2007.
- Åsen, Arne (2000a), 'Mat fra Fjellregionen er mer enn geografi', *Bondebladet*, 2000/27-28.
- Åsen, Arne (2000b), '- Mye jobb å selge sjøl, men det gir mer igjen', *Bondebladet* 2000, 21.09.2000.

Vedlegg

Hendingsforløp i utviklinga av lokalmatsatsinga i rørosregionen

År	Når	Kva	Kjelde
1987		Bondeaksjonen i Nord-Østerdalen vart stifta av 275 bønder som ein reaksjon på jordbruksoppgjeret der regjeringa starta å gå bort i frå inntektsmålet, under leiing av Helge Christie.	Arb.rett mai 07
		Bondeundersøkelsen 1987 samla inn materiale frå i alt 2340 bønder i 14 kommunar rundt Dovrefjell.	Arb.rett mai 07
1988		Bøndene sitt krav om at inntektsmålet måtte bli innfridd vart avvist i jordbruksoppgjøret.	Arb.rett mai 07
1989		Kjell Anders Sandkjernan går over til økologisk mjølk- og kjøttproduksjon som første bonde i Trøndelag (ref.). Dag Øystein Jordet følgde etter same året (AR april 07)	
	april	Nord-Østerdal Økologiske Landbrukslag (NØØL) blir stifta, m.a. med Bjørn Huseklepp frå Kvikne, Dag Henrik Sandbakken og Ann Synnøve Ulvund frå Tynset og Terje Kjølmoen frå Grimsbu. Sandkjernan slutta seg fort til.	Arb.rett april 07
1993	februar	Oppstart Tjukkmjølksprosjekt etter initiativ frå Nord-Østerdal Økologiske Landbrukslag. Målet var å få auka omsetnad av økologisk mjølk.	Jordvett 95
1994		Oppstart tradisjonsmatprosjekt i Brekken etter initiativ frå Brekken Husmorlag.	
1995	mars	Det tredje internasjonale symposiet for berekraftig landbruk og bygdeutvikling blir arrangert på Røros. I hovudkomiteen sit Reidun Roland, Helge Christie og Bjørn Huseklepp	
	sommar	Rørosmeieriet tar over produksjon av tjukkmjølk som sommarsesongprodukt. Stor suksess.	Jordvett 95
		Røros-regionen vinn nasjonal pris for kopling reiseliv og miljø	
	september	Dovrefjell-aksjonen (samling av lokale i Bondelaget og Norsk Bonde- og Småbrukarlag) aksjonerer mot industrijordbruk, og for fortsatt småskaladrift, med fokus på ernæringsmessige kvalitetar i mat	
1996		Heidi Horndalen startar Fjellkost, som ei vidareføring av tradisjonsmatprosjektet i Brekken. Fjellkost held til i lokala til Stensaas Reinsdyrslakteri.	Arb.rett 96
		Røros blir, som ein av 6 kommunar, valt til å vere med i eit prosjekt leia av SFT for å setje miljø på dagsorden i samband med forbruk. Fleire familiar og bedrifter i ulike næringar deltek, mellom anna reiseliv. Deltakinga vart initiert av miljøvernsjef Torfinn Rohde	
1996	april	Hådalen Bygdelaag, Brekken Husmorlag, Røros Bygdekvinneleg og Røros Sanitetsforening sender brev til regjeringa i samband med EØS-forhandlingane, om fokus på matvarekvalitet og protest mot frihandel.	Arb.rett 96
	oktober	Røros meieri startar tapping av øko-mjølk som andre meieri i landet, etter Odalen. Tilfanget kjem frå Røros og Fjellregionen	
1997	oktober	Mat frå Fjellregionen-merket lanserast til Matvaredagen	
	desember	Heidi Horndalen får Sør-Trøndelags BU-pris for oppretting av Fjellkost AS	

1998	sommar	Ny MEGA-butikk opnar med lokale produkt samla, synleg og lett tilgjengelege.	
	sommar	Sal av varer under MFF-merket tek til	
		Rørosmeieriet innleiar samarbeid med Matmerk, som ein av dei første i landet	Matmerk 2006
1999	30. juni	Mat fra fjellregionen BA blir stifta. Per mars 2000 består BA av ti andelshavarar: Galåvolden gard, Os Kjøtt, Stensaas Reinsdyrslakteri, MHM-alliansen, Fjellkost, Røros Samvirkeleg, Femund Fiskarlag, TINE Midt-Norge, avdeling Røros og Løkken kvalitetssystemer. Leiar: Bjørn Huseklepp. Nestleiar: Ingulf Galåen	
2000	28. april	Ordinær drift ved Røros meieri avviklast.	
	vår	Det blir oppretta ei omstillingsgruppe i TINE Midt-Norge for å sjå på moglegheiter for lønsam vidare drift på Røros Meieri	
	vår	Det blir starta eit treårig prosjekt for å satse på Mat fra Fjellregionen.	
2000	august	TINE Midt-Norge trekkjer seg frå prosessen med omstilling på Røros Meieri.	
	18. august	Stiftelsen Økomat Røros BA blir stifta, av NØØL, og har som mål å overta Røros Meieri og oppretthalde produksjon av økologiske og lokale spesialprodukt	
2001	5. januar	Selskapet Rørosmeieriet AS blir stifta av personar frå Økomat Røros BA, Tine Midt-Norge, Tine Østlandsmeieriet og ansatte (Galåen Transport). SND (Statens nærings- og distriktutviklingsfond) og SIVA (Selskapet for industrivekst) var involvert i prosessen fram mot stiftinga. Even Erlien blir valt til formann. Fire tilsette, deriblant Arnt Langen (dagleg leiar)	
		Tapping av økologisk tar til att på Røros meieri, etter ei pause. Kontraktfesta tapping for TINE.	
2001	desember	Morten Mellqvist tilsettast som dagleg leiar/ meieristyrar på Rørosmeieriet AS	
2002	mars	Rørosmeieriet AS inngår avtale med TINE om distribusjon av sine produkt.	
	mai	Rørosmeieriet AS startar produksjon av økologisk smør, som første meieri i landet.	
2003	februar	Produsentane i MFF står for første gong samla under Rørosmartnan for å gjere kvarandre sterke og tydeleggjere merket.	
	mai	TINE avgjer å legge sin smørproduksjon til Tolga. 45 lokale arbeidsplassar blir redda.	
	vår	Produksjon av norsk parmaskinke blir starta i Tynset, under Gilde.	
		Prosjektet Rørosmat for distribusjon av småskalaprodukt frå Fjellregionen blir starta.	
	august	Rørosmat AS blir stifta av Mat fra Fjellregionen BA, Rørosmeieriet AS m.fl	Arb.rett apr 07
		Røroskjøtt AS blir stifta som ei vidareføring av Os Kjøtt. Røroskjøtt AS er eit samarbeid mellom Økomat Røros BA og Os Kjøtt AS.	Arb.rett mai 2006 Arb.rett apr 2007

2004	17. mars	Økologisk Tjukkmjølke frå Rørosmeieriet blir lovbeskytta i tråd med merkeordninga Beskyttede betegnelser, som det første norske matproduktet. Mjølka får merket Beskyttet geografisk betegnelse	
		MHM-alliansen sitt ansvar blir redusert til å markere Verdens matvaredag 16.10 og Verdens forbukerdag 15.3.	
2005		COOP Mega Røros blir kåra til en av to beste butikker i landet mtp profilering og satsing på lokalmat	Merkbart 2006
	mars	Rørosbaker'n AS blir stifta etter at Hjemmebakern'n hadde gått konkurs	Arb.rett mai 07
	august	Trøndersk matfestival blei arrangert for første gong	Arb.rett aug 2007
2006		Regionale føretak under paraplyorganisasjonen Rørosmat representerar 60-70 årsverk og ein omsetnad på 100 mill kr	Merkbart 2006
	27. mars	Røros slakteri AS og Rendalen Kjøtt AS underskriv avtale om samarbeid som sikrar større lokal forankring for verksemdene.	Arb.rett mars 2006
	22. mai	Tine vedtek å leggje ned brunostproduksjonen ved Follidal meieri	Arb.rett juli 06
2006		17 potetdyrkarar i Alvdal går saman om chipsproduksjon frå mandelpotet i Langpoteta AS	Arb.rett sept 06
		Vingelen Kjøtt blir starta opp av Guri: seks fem andelseigarar	Arb.rett sep 08
		Rørosmat blir kåra som vinnar av COOPs første matpris	Arb.rett april 07
2007	vinter	Rørosmat AS og Mat fra Fjellregionen BA går saman i eit selskap, Rørosmat BA	Arb.rett april 07
		Rørosbaker'n mottok Matmerks spesialitetsmerke for Rørosflatbrødet og Røroslemse	Arb.rett mai 2007