

**FORBRUKSFORSKNINGSINSTITUTTET SIFO**

# **Lofoten som bærekraftig matdestinasjon**

**Innblikk fra et seminar og en rundtur**

Virginie Amilien, Kjersti Lassen, Gun Roos, Hanne Torjusen og Gunnar Vittersø (red.)

**STORBYUNIVERSITETET**  
FORBRUKSFORSKNINGSINSTITUTTET SIFO

SIFO NOTAT NR 2/24



© Forbruksforskningsinstituttet SIFO

OsloMet – storbyuniversitetet  
Postboks 4 St. Olavs plass  
0130 Oslo  
sifo@oslomet.no  
www.oslomet.no/om/sifo

SIFO utgir:

Rapporter som er kvalitetssikret og godkjent av SIFO ved instituttdirektør/forsningsleder

Notater som er godkjent av prosjektleder

Tittel: Lofoten som bærekraftig matdestinasjon. Innblikk fra et seminar og en rundtur

Tekst og bilder: Kabelvåg tenkegryte  
Virginie Amilien, Kjersti Lassen, Gun Roos, Hanne Torjusen og Gunnar Vittersø (red.)

Antall sider: 32

Dato: Mars 2024

SIFO-notat: 2-2024

Finansiert av: Norges Forskningsråd

Sammendrag: Seminaret «Lofoten som bærekraftig matdestinasjon», organisert av OsloMet og referansegruppen i prosjektet S2Food-forsterk, fant sted en hel dag på Nyvågar hotell i Kabelvåg i september 2023. Dette notatet er en oppsummering av seminaret den dagen, og en oppsummering av prosjektgruppens rundreise i Lofoten med besøk hos produsenter og andre aktører innen lokalmat.

Nøkkelord: Matkultur, bærekraft, Lofoten, utopiverksted, hybridforum, lokalmat

# Forord

Seminarret «Lofoten som bærekraftig matdestinasjon», organisert av OsloMet og referansegruppen i prosjektet Strenght2Food-forsterk, fant sted en hel dag på Nyvågar hotell i Kabelvåg torsdag 7. september 2023.

Ca. 30 personer var samlet for å diskutere, lytte, tenke og snakke sammen om Lofoten og matkultur. Alle deltakerne har på sitt vis påvirket denne teksten, og på mange måter bidratt til mye mer enn denne rapporten. Oppholdet i Lofoten innbefattet også en rundtur med besøk til flere ulike virksomheter som alle arbeider med mat og bærekraft.

Denne lille rapporten er ment som en stor takk til alle. En takk som vi ønsker å konkretisere og synliggjøre med ord og bilder.

Vi håper fremfor alt at dette lille dokumentet kan inspirere, og i sin tur få folk til å tenke på, og drømme om hva matkultur er eller kan bli i landet vårt, ved å peke på noen hindringer, men ikke minst vise til noen av de enorme mulighetene som finnes.

Til leseren: kos deg med å lese og ikke nøl med å kontakte oss hvis du har spørsmål.

Følg SIFOs matforskning på nettsiden [Matforbruk \(uni.oslomet.no/matforbruk\)](https://uni.oslomet.no/matforbruk).

## **Kabelvåg tenkegryte**

Oslo, mars 2024

Forbruksforskningsinstituttet SIFO

OsloMet – storbyuniversitetet

# Innhold

<b>Forord</b> .....	<b>2</b>
<b>Innledning</b> .....	<b>4</b>
<b>1 Om seminaret</b> .....	<b>5</b>
1.1 Introduksjon til Lofotmat .....	5
1.2 Programmet .....	6
1.3 Utopiverksted@ Kabelvåg .....	7
1.4 «Å spise i Lofoten» – det første hybridforum .....	9
1.5 «Lokale geiter og nasjonale hvaler» – det andre hybridforum.....	10
1.6 «Lofoten som en grønn destinasjon» – det tredje hybridforum .....	11
1.7 Utopiverksted – del 2 .....	12
<b>2 Fra bordrunde til rundreise</b> .....	<b>12</b>
2.1 Besøk hos lokale bedrifter .....	12
2.2 Oppsummering av rundturen – Ulike perspektiver på lokal og bærekraft .....	14
2.3 Besøk på de enkelte virksomhetene .....	14
2.4 Et utvalg av andre virksomheter i Lofoten (som vi ikke rakk å besøke).....	19
<b>3 Andre perspektiver</b> .....	<b>22</b>
3.1 Hvordan ser vi for oss et samfunn basert på lokal mat?.....	22
3.2 Vil ha lokalmat ut av skyggen .....	27
<b>4 Mot en konklusjon: veien mot fremtidig forskning og samarbeid</b> .....	<b>28</b>
<b>5 Litteratur</b> .....	<b>29</b>
<b>6 Vedlegg</b> .....	<b>31</b>
6.1 Deltakerne i Kabelvåg tenkegryte .....	31
6.2 Om prosjektet Strenght2Food .....	32
6.3 Invitasjon og flyer til arrangementet .....	32

# Innledning

Denne rapporten er et resultat av felles arbeid, entusiasme og dialog mellom rundt tretti personer samlet torsdag 7. september 2023 i Kabelvåg. Til stede var de som arrangerte seminaret, de som ble invitert til å delta som representanter for lokalsamfunnet og ellers deltakere med en interesse for lokal mat og bærekraft. Målet var å starte en offentlig dialog om emnet.

Foruten forskere ved SIFO bestod planleggingsgruppen av en referansegruppe med ulike eksperter på norsk matkultur: Anne Karine Statle fra LofotenMat SA, Ellen Marie Forsberg fra Viken fylkeskommune, Kjersti Grøndahl fra Statsforvalteren i Oslo og Viken, Viktorija Viciunaite fra Universitetet i Sørøst-Norge og Frode Kristensen fra Salgslaget AS. For anledningen hadde vi også gleden av støtte fra følgende personer og lokale aktører til planlegging og gjennomføring av seminaret: Bjørg-Elin Kärn i LoVe Utvikling AS, Anna Vermehren og Jonas Walsøe fra Museum Nord og Ove Jakobsen fra Nord universitet. Dette samarbeidet i forkant av seminaret sikret ikke bare et berikende seminar for deltakerne denne dagen, men vil forhåpentligvis også ha betydning på lang sikt for lokalsamfunnet.



**Hotell Nyvåg i Kabelvåg var en flott ramme rundt samtaler om lokalmat og bærekraft.**

Hovedmålet med denne korte rapporten er å gi en oversikt, ikke bare over hva som skjedde under seminaret, men også over rikdommen i det som skjer til daglig i mange deler av Norge innen bærekraftig matkultur og landbruk.

Lofoten er ett eksempel blant flere.

Notatet består av flere deler som hver for seg tilbyr ulike perspektiver fra seminaret og rundturen i Lofoten, og som på ulike måter belyser hovedtemaet som er en mer bærekraftig matkultur. Vi har inkludert flere bilder og en reportasje av kommunikasjonsrådgiver Kjersti Lassen ved SIFO. I tillegg ble seminaret og rundturen i Lofoten dokumentert og filmet av fotograf og filmprodusent Nick Polson.



Til slutt la oss nevne at dette notatet både oppfyller et løfte og svarer på en forespørsel. Dette prosjektet har fått støtte fra Norges Forskningsråd til å formidle resultatene fra det europeiske prosjektet Strength2Food til den norske offentligheten.

# 1 Om seminaret

## 1.1 Introduksjon til Lofotmat

Selv om seminaret fant sted 7. september, var en stor del av deltakerne allerede samlet kvelden før hos Loftpils og Thon hotell i Svolvær. Besøket var organisert av Anne Karine Statle fra LofotenMat SA. Først ble det en omvisning og ølsmaking hos Lofotpils som er et lokalt bryggeri på kaikanten i Svolvær. Deltakerne fikk høre historien om etableringen og drift at det "lille" ølbryggeriet og smake på lokalt brygg.



Ulike typer humle som brukes i bryggingen hos Lofotpils.

Så overrasket hun oss videre med en guidet omvisning på Thon hotell Svolvær. Thon hotell er topp 3 på frokostservering i Lofoten. Dette spesielt på grunn av utstrakt bruk av lokalmat, dyktige og tilstedeværende servitører og kokker. Thon hotellene har sagnomsuste julebordshow, der kokkene og maten står i sentrum. Det nye hotellet (Svolvær) ble åpnet for noen år siden og har et stort drivhus på taket, og eget fiskemottak i første etasje. Konferansesalen omgjøres også til fiskemottak under VM i skreifiske hver vinter. "Fiskebruket" vi besøkte ligger ved restauranten og gjestene kan få sin egen fisk servert til middag, etter at de har vært med på å gjøre den i stand i "fiskebruket".

En spennende omvisning i drivhus og fiskebruk ga alle en ordentlig forsmak på hovedtemaet for seminaret. Og det uten å nevne en utsøkt middag.

### 1.1.1 Introduksjon til utopiverksted og hybridforum

Så noen ord om de to metodene som dette seminaret bygger på og kombinerer for første gang. Dialog er sentralt i begge, og med dette seminaret ønsket vi å veve de to metodene i hverandre. Forskerteamet tenkte at de burde komplettere hverandre og ble enige om en eksperimentell workshop basert på tilpassete versjoner av både utopiverksted og hybridforum.

Utopiverksted – utviklet av Ove Jakobsen – er en metode der vi i stedet for å spørre hvordan fremtidssamfunnet vil bli, spør hvordan vi vil fremtiden skal bli. I utopiverkstedet inviteres deltakerne til å være med i en prosess der refleksjon over egne erfaringer leder frem til noen felles verdier som omformes til praktisk handling.

Hybridforum er en offentlig dialog mellom et panel og de andre deltakerne på seminaret. Poenget er å snakke, lytte og stille spørsmål til hverandre for å kunne undersøke et tema på en

ny måte. Hvert hybridforum skal belyse et tema, gjerne en lokal kontrovers, og gir en unik anledning til å dele kunnskap og erfaringer for å finne frem til og understøtte felles interesser.



Et glimt fra kjøkkenet på Thon hotell Svolvær.

## 1.2 Programmet

Seminaret startet med felles lunsj fulgt av ulike sesjoner, fordelt på utopiverksted og hybridforum.

Program fra 12.30 til 17.30.

- **Felles lunsj**
- **Utopiverksted** ved Ove Jakobsen, Nord universitet: Hvordan vil vi at fremtidens matlandskap i Lofoten skal se ut?
- **Hybridforum 1 – Å spise i Lofoten.** Vi undersøker hva som er særegent for Lofoten og hvordan det kan brukes i utviklingen av Lofoten som matdestinasjon.
- **Hybridforum 2 – Lokale geiter og nasjonale hvaler.** Hvordan kan ulike aktører innen mat- og reiseliv samhandle om å fremme Lofoten som matdestinasjon?
- **Hybridforum 3 – Grønne destinasjoner.** Kan vi få til en utvikling som tar hensyn til bærekraftig utnyttning av de lokale ressursene og som styrker de besøkendes og lofotværingenes tilgang til og kunnskap om lokale, bærekraftige produkter og opplevelser?
- **Utopiverksted** fortsetter
- **Oppsummering**



Rett etter lunsj møttes de om lag 30 deltagerne i et fantastisk rom med utsikt over havet, der Ove Jakobsen, Nord universitet, innledet til **utopiverksted**.



## 1.3 Utopiverksted® Kabelvåg

Ved professor Ove Jakobsen, Nord universitet

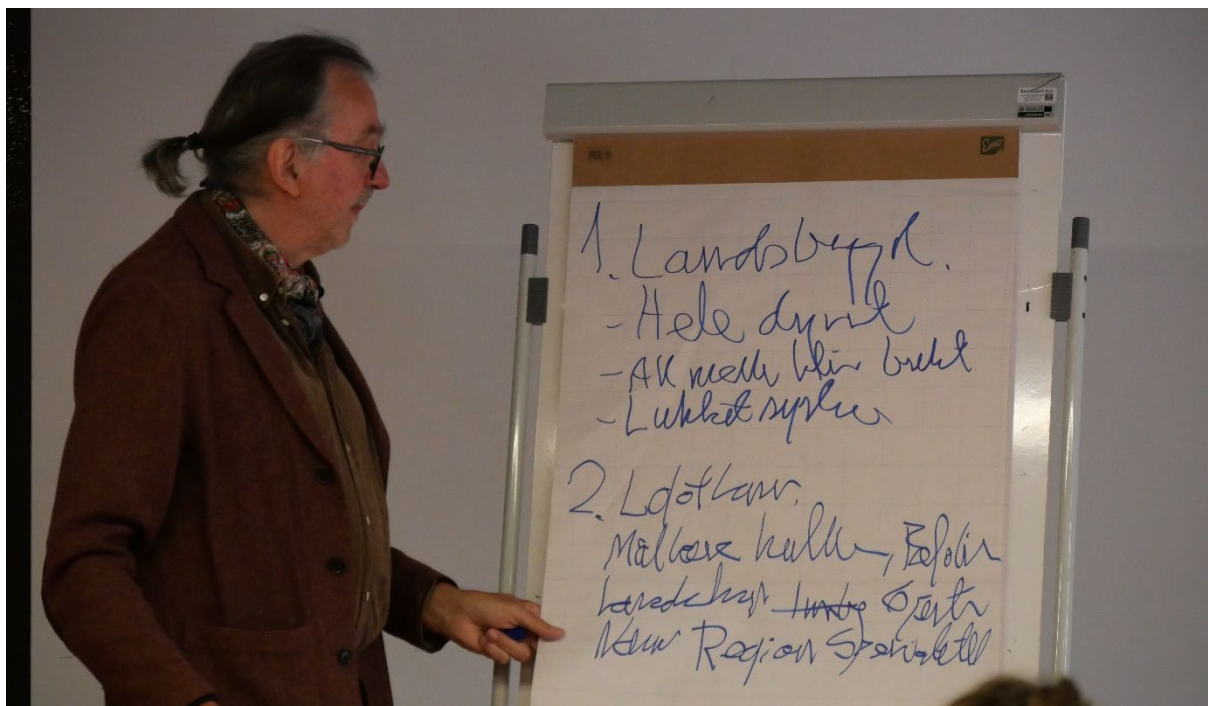
### 1.3.1 Bakgrunn – generell introduksjon

I et Utopiverksted® blir ulike former for dialog kombinert for å stimulere utvikling av bærekraftige lokalsamfunn preget av høy livskvalitet. Utopiverksteder bidrar både til å utvikle konkrete prosjekter og til å stimulere utvikling av levende nærdemokrati.

Utopiforskning er basert på en ide om at utvikling avhenger av vår evne til å visualisere samfunn som er forskjellig fra det som eksisterer. Kontrasten mellom ideologi (det som er) og utopi (det som kan være) skaper energi og retning i utviklingen. Det vil si at nåtid alltid er et resultat av samspillet mellom fortid og fremtid. Gjennom ideologien ser vi på nåtiden innenfra, den beskriver det som er. Ideologi er viktig for å skape identitet, individuelt og kollektivt. Ideologien bidrar til å opprettholde samfunnets stabilitet.

I utopier betraktes nåtiden utenfra. Utopia er et annet sted, rettet mot fremtiden. Utopier kan ikke realiseres fullt ut; vi kan bare nærme oss dem, arbeide i den retningen. Vi trenger alternative utopier som stimulerer fantasien og hjelper til med å skape spenning. Samfunn som mangler utopier "blir statiske".

I et velfungerende samfunn er ideologiske og utopiske elementer i konstruktiv interaksjon, spenningen mellom fortid, nåtid og fremtid opprettholdes gjennom kontinuerlig arbeid med utopier. For at kontrasten mellom ideologi og utopi skal ha en konstruktiv effekt er det viktig at utopiene utvikles og gjenskapes gjennom dialogiske prosesser der lokalbefolkningen deltar. Stagnasjon oppstår når utopier mangler, og endring må skje innenfor den definerte rammen av den dominerende ideologien. I praksis betyr dette at problemer forsøkes løst gjennom små justeringer som i beste fall fører til en reduksjon av negative symptomer, mens årsakene bak problemene fortsetter å vokse i det skjulte.



### 1.3.2 Gjennomføring

Et utopiverksted er et møtested for dialog og samhandling mellom mennesker med ulike erfaringer og verdier. Gjennom aktiv deltakelse i dialogiske prosesser utvikler deltakerne verdier og perspektiver som bidrar til ny innsikt og forståelse. Dette påvirker igjen individuelle og kollektive handlinger. Målet er å bli bevisst det potensialet som ligger i mennesker og fellesskap.

For å lykkes er det nødvendig å åpne for usikkerhet, åpne for nye spørsmål, hjelpe til med å utvide heller enn å begrense, inkludere heller enn å splitte. Ved å skape rom for mangfold og uttrykk og meninger, legges grunnlaget for synergiske effekter. Det er også viktig å gi rom for refleksjon, en prosess som hjelper den enkelte deltaker til å få innsikt i sin egen praksis. Den nye innsikten kan brukes for å opprettholde god praksis og kan også føre til utvikling og forbedringer. Å lytte er viktig på flere nivåer; du kan lytte til deg selv, lytte til en annen person, lytte til din egen tolkning av det som blir sagt, og du kan lytte til den felles forståelsen som utvikler seg gjennom dialogen.

I den første delen i et utopiverksted (sokratisk dialog) blir det fokusert på verdier forankret i den lokale kulturen (ideologi), mens andre delen (Open space), retter seg mot utvikling av konkrete fremtidsrettede prosjekter (utopi). Samspillet mellom disse to dialogmetodene representerer kjernen i et utopiverksted. Prosessen starter med refleksjoner over deltakernes egne erfaringer, historier og verdier (inspirert av den sokratiske dialogen). I den andre fasen utvikler deltakerne visjonære handlingsplaner forankret i de kulturelle verdiene konkretisert i den første fasen. I den tredje delen blir utfordringer knyttet til implementering av prosjektene diskutert i plenum. Ideen er

å styrke evnen til å bygge en bedre fremtid gjennom kontinuerlig innovasjon inspirert, igangsatt og implementert av mennesker som arbeider sammen i dynamiske samarbeidsnettverk (åpen dialog).

I utopiverkstedet spør vi ikke hvordan fremtiden vil bli, men hvordan vi ønsker at fremtiden skal være. Utopiene utfordrer det eksisterende ved å stille kritiske spørsmål til etablerte sannheter og lansere løsninger som kan bryte med etablerte rutiner og prosedyrer.

Basert på dette resonnementet kan utopiverksteder sees på som en metode for å stimulere utviklingen av individuelt og kollektivt potensial.

Målet er å aktualisere potensialet hos enkeltpersoner, organisasjoner og lokalsamfunn.

### 1.3.3 Utopiverksted® denne dagen

Ideen var å tenke sammen med spørsmålene: Hvordan vil vi at fremtidens matlandskap i Lofoten skal se ut? Hva er et samfunn basert på lokal mat? I utopiverkstedet delte deltakerne sine egne fortellinger der lokal mat inngår (bl.a. tørrfisk, lofotlam, skolehage, tang som gjødsel, blodpannekake, fisk og potet). Sammen kom deltakerne fram til verdier, som i løpet av dagen ble til mulige lokale prosjekter. De overordnede verdiene som ble løftet frem var kortreist, økonomi, samhandling, natur og provokasjon.

En time senere snudde vi stolene i motsatt retning for å se panelet i det første hybridforum.



Professor Ove Jakobsen leder Utopiverksted.

## 1.4 «Å spise i Lofoten» – det første hybridforum

Ideen var å undersøke hva som er særegent for Lofoten og hvordan det kan brukes i utviklingen av Lofoten som matdestinasjon. For å få en god dialog om lokal mat og matkultur og hvordan Lofoten kan være en bærekraftig matdestinasjon inviterte vi lokale entreprenører, kokker, fiskere



og bønder, representert ved Parsa Massahi, Kristian Bøe, Ragnhild Lie, Karl Viktor Solhaug og Christian Rainer Neubacher. Moderator Jonas Walsøe fra Museum Nord stilte spørsmål om identitet og mangfold, men også eventuelle økonomiske gevinster av mat fra Lofoten.

Det var åpenbart en viss enighet om at både lokal mat og bærekraft er viktig for Lofoten. Det var en konsensus om hvor god og ren maten er i Lofoten. Tradisjonsmat eller hva som er lokal mat ble utfordret etter hvert. Noen la merke til at det finnes mye god mat også andre steder, mens andre nevnte at lokal mat endrer seg over tid: Det som er profilert som «mat fra Lofoten» nå var gjerne eksportert eller ikke spist av lokalbefolkningen tidligere. MEN nye kontroverser dukket opp under dialogen, både med diskusjon om hvalkjøtt og bærekraft og med kommentarer om at vi har en tendens til å fokusere for mye på tradisjon og tørrfisk. Vi fikk da et annet bilde av hvordan lokale deltagere tenker om det lokale eller bærekraft. Dette er noe av den mest spennende siden av hybridforum, siden det tilbyr mye fleksibilitet. Det kan føre til ulemper (for eksempel vanskelig å styre dialogen) og til fordeler (for eksempel uventete diskusjoner som munner ut av samtalen).



Moderator Jonas Walsøe leder debatten om hva som er særegent for Lofotens matkultur.

## 1.5 «Lokale geiter og nasjonale hvaler» – det andre hybridforum

Det andre hybridforumet skulle belyse hvordan ulike aktører innen mat- og reiseliv kan samhandle om å fremme Lofoten som matdestinasjon. I dialogen deltok følgende inviterte lokale entreprenører og bønder: Thorvardur Gunnlaugson, Elisabeth Holand og Marielle de Roos.

Moderator Frode Kristensen fra Salgslaget AS stilte spørsmål om hva som var bedriftenes viktigste suksessfaktorer, flaskehalser og om logistikk-kostnadene er for høye?

En viktig suksessfaktor som ble tatt opp var menneskene – folket på gården og i bedriften – og deres kunnskap, kompetanse og vilje til å få det til. Tilgang til markedene, logistikk og distribusjon var også viktig. Lokalt samarbeid og nettverk er spesielt viktig i lokaldistribusjon. Det ble løftet opp at det er bra samarbeid og mye positivt i Lofoten som fremmer Lofoten som matdestinasjon, og at kanskje denne dialogen hadde hatt fokus på et problem som ikke finnes? Økonomisk bærekraft og produksjon av lokal mat, mangel på kapital og lønnsomhet var løftet opp som utfordringer. Det er viktig å se på hvordan man på en god måte kan sette en pris som reflekterer både kvaliteten på produktene og de ekstra kostnadene knyttet til distribusjonen.

## 1.6 «Lofoten som en grønn destinasjon» – det tredje hybridforum

Vi ønsket en diskusjon om hvordan turisme inkludert lokale matopplevelser kan bidra til bærekraft og bedre ressursutnytting og samtidig styrke både de besøkendes og lokalbefolkningens tilgang til og kunnskap om lokale, bærekraftige produkter og opplevelser. Panelet var representert ved en kokk, en forsker og en reiselivsrepresentant: Halvar Ellingsen, Karin Marie Antonsen og Line Renate Samuelsen. HF3 ble ledet av Ellen Marie Forsberg fra Viken Fylkeskommune.



### **Hybridforum 3 diskuterte spenningen mellom turisme og Lofoten som levende lokalsamfunn.**

Det ble understreket at turismen i seg selv har mange utfordringer knyttet til bærekraft, blant annet fordi det baserer seg på reisevirksomhet og annet forbruk med et relativt stort klima- og miljøavtrykk. Det er flere måter å styrke den miljømessige, økonomiske og sosiale bærekraften på, blant annet ved å finne en balanse mellom reiseliv og matproduksjon. Dersom reiselivet skal bli en helårs virksomhet må Lofoten ikke oppleves som en kulisser, men som et levende lokalsamfunn hvor matproduksjonen spiller en sentral rolle. Det var imidlertid uenighet om hvorvidt en slik balanse eksisterer i dag, og det ble påpekt at mye av opplevelsene som tilbys,



som baserer seg på det åpne kulturlandskapet og lokalmaten, er løsrevet fra den virkeligheten som bøndene opplever. Landbruket og reiselivet snakker ikke samme språk. Et annet poeng var hvordan lokalmat framstilles og oppleves både i en turist- og hverdagslivssammenheng. Hvis man skal være trofast mot egne prinsipper om bærekraft bør ikke lokalmaten «pyntes på» bare for å tilfredsstille forutinntatte forventninger hos gjestene. Samtidig bør ikke lokalmat bare være for spesielle anledninger, men gjøres mer tilgjengelig og bli hverdagsmat for folk flest.

## 1.7 Utopiverksted – del 2

**Utopiverkstedet** med Ove Jakobsen fortsatte med **del 2** etter de tre hybridforumene. I utopiverkstedet spør vi ikke hvordan fremtiden vil bli, men hvordan vi ønsker at fremtiden skal være. I den andre delen av utopiverkstedet var det fokus på utvikling av konkrete fremtidsrettede prosjekter (utopi). Med utgangspunkt i verdiene som kom frem i del 1 (kortreist, økonomi, samhandling, natur og provokasjon) ble deltakerne invitert til å komme med forslag til prosjekter og starte en kreativ prosess sammen. Følgende tre prosjektideer ble utviklet videre gjennom open space dialog:

- Prøvekjøkken med råvarer fra naturen (sanke, lage mat og spise sammen)
- Reiseliv og landbruk som løser problemer med turisme i fellesskap
- Lokalt matråd (politikere, produsenter og forbruker i fellesskap)

## 2 Fra bordrunde til rundreise

### 2.1 Besøk hos lokale bedrifter

Neste dag fikk arrangørlaget mulighet til å bytte ut konferanserommet med den fine Lofot-utsikten med en rundreise til lokale bedrifter. Dette ga en åpen dør til ulike lokale initiativ, og det gjaldt å se, smake, ta på og snakke om bærekraft, kultur, lokal mat og tekstiler.

Rundturen var organisert av LofotenMat SA, ved Anne Karine Stalte og Bjørg-Elin Kärn i samarbeid med Museum Nord ved Anna Vermehren og Jonas Walsøe. I alt ni bedrifter stod på programmet, men av ulike årsaker ble besøk til noen steder avlyst (Lofotlam, Nic. Haug – tørrfiskprodusent og Tørrfisk fra Lofoten – en kort omtale av disse virksomhetene ligger ved notatet her under). Som erstatning for omvisningen hos Nic. Haug ga Jonas Walsøe en kort presentasjon med mye informasjon om Tørrfisk fra Lofoten. Jonas Walsøe har tidligere vært daglig leder i Berg Seafood, produsent av tørrfisk for eksport. Han sitter også i styret til "Tørrfisk fra Lofoten", som var det første matproduktet som fikk et europeisk geografisk beskyttet merke i Norge. Det som imidlertid manglet var lukten og støyen. Vi tenker spesielt på den berømte lyden som fiskeskrotten lager når den endelig er tørket.



**Bilde fra besøket på Aalan gård, som blant annet driver ysteri, gårdsbutikk lager produkter av urter fra gården.**

Formålet med rundturen var å få et grundigere innblikk i hvordan ulike virksomheter i Lofoten jobber med lokal og bærekraftig mat. Hva er utfordringene for mindre bedrifter og nisjeprodusenter som ønsker å profilere seg og sine produkter med fokus på lokal identitet og/eller bærekraft? LofotenMat SA hadde lagt opp til et bredt spekter av bedrifter som representerte ulike typer produkter fra hav og land. Bedriftene representerte ulike perspektiver på bærekraft slik som høsting av marine ressurser, utnyttning av beiteressurser og bærekraftig grønnsakproduksjon. Alle befant seg i spennet mellom tradisjon og innovasjon.

I tråd med overskriften for turen ville vi også ha alle sansene åpne som redskaper til å styrke vår kunnskap om både det generelle og det særegne ved mat og ull i Lofoten. Det sanselige perspektivet fikk en ekstra dimensjon i form av et ganske ruskete vær med skyer som hang nedover fjellsidene og til tider en ganske kraftig vind. Utover det ga turen oss rikelig anledning til å se dyr, grønnsaker og vakre landskap, smake på økologisk ost, vegansk pizza og kjøtt fra grasfôret høylandsfe. Vi fikk prøve- og kjenne på tekstiler og garn laget av ull fra lokale sauer, og ikke minst hadde vi mange gode og interessante samtaler med vertskapet på de enkelte bedriftene vi besøkte.

## 2.2 Oppsummering av rundturen – Ulike perspektiver på lokal og bærekraft

For alle virksomhetene vi besøkte var lokal- og bærekraftig mat og turisme viktig. Gårdene som kombinerte beitedyr med lokal foredling og salg var opptatt av beitebruk som en bærekraftig driftsform, spesielt i Lofoten med sine gode og betydelige utmarksressurser. Beitebruken, som er truet fra mange hold, ble sett på som et viktig fundament for et økonomisk bærekraftig næringsliv, inkludert turisme og landbruk, blant annet fordi beitedyrene og kulturlandskapet er sterkt forbundet med den lokale identiteten. Beitenæringen ble også sett på som en ressursmessig bærekraftig driftsform fordi beitedyrene utnytter grasarealene som ellers ikke ville vært i bruk til matproduksjon. Dyrene gir ikke bare kjøtt, men også ost, ull og skinn.

Polarhagen skiller seg ut fra de andre gårdene i området og sett utenfra kan det virke utfordrende å drive rent plantebasert, uten husdyr, i et område som Lofoten der landbruket i stor grad er basert på utnytting av grasressursene på innmark og i utmark. Slik sett bidrar Polarhagen til et mer mangfoldig bilde av landbruk og turisme i Lofoten.

Polarhagen utfordrer også oppfatningen av hva som er lokal mat. Det vil si at mat fra eller i Lofoten kan være noe mer enn kjøtt og fisk. De bidrar også til en nyansering av lokal mat ved å understreke betydningen av at grønnsaker, bær og frukt ideelt bør spises ferskt og lokalt, mens varer som ikke taper seg ved lagring gjerne også kan transporteres lengre og likevel oppfattes som et bærekraftig alternativ. Hvis vi skal trekke en parallell som går ut over de veganske prinsippene som Polarhagen drives etter, kan Tørrfisk fra Lofoten være et godt eksempel på et lokalt produkt som er produsert etter mange bærekraftsprinsipper, men som i hovedsak eksporteres ut av regionen.

Rundturen gav oss et mangfoldig bilde av hva lokal og bærekraft kan bety i Lofoten. Identitet er ofte knyttet til det tradisjonelle, men bedriftene vi besøkte var vel så kjennetegnet ved å være innovative og framtidsrettete. Et godt eksempel er Lofoten Seaweed Company som utnytter en lokal, men svært oversett ressurs og med en høy bevissthet knyttet til bærekraftig høsting av tang og tare.

## 2.3 Besøk på de enkelte virksomhetene

### 2.3.1 Aalan gård, Bøstad

Tove Åland tok imot oss på gården. Aalan gård er et lite bureisningsbruk, eierne som tok over i 1981, sønn og svigersønn har alle fire fast arbeid på gården i tillegg til noe ekstrahjelp utenfra.

De har økologisk produksjon av geitemelk, ost (har ystet i 29 år) og urter. Begynte med 25 geiter og har nå over 200. Kjekjøtt – slakter lokalt på Horn slakteri på Lofoten – kutter og pakker selv og selger til noen lokale restauranter og til privatkunder. De har egen geitemelk-produksjon, samt kjøper inn kumelk til ysting av ku-oster. I gårdsystemet produserer de prisbelønte oster og de har spesialitetsmerke på en av ostene. De er opptatt av å bygge allianser og forståelse – ønsker å vise at det går an å leve av å drive en økologisk gård.

Høsting fra urtehagen går til krydder og teproduksjon, der mesteparten av høstingen foregår i utmark (75% ville urter). Tove sier at det er arbeidsomt og lite lønnsomt, men at hun gjør det fordi hun har lyst og utmarka er en skatt.

Aalan har gårdsbutikk (har hatt i 32 år) og servering samt grønn omsorg. De har vunnet mange priser som kan ses i butikken. De leverer til Hurtigruten (deres største ostekunde i 8 år), dagligvare, restauranter og til egen servering. De kjører en del selv bl.a. til Hurtigruta i Stamsund eller Svolvær – nyttig for å knytte allianser og for å formidle om produktet. De har satset på opplevelsesproduksjon og formidling og har åpent for turister og lokalbefolkning på gården. Tove forteller bl.a. om utmarksbeite og hvordan det vokser igjen på noen steder der man ikke har dyr på beite. De tilbyr også opplevelser på gården for Hurtigrutens gjester, samt "home dining". Tove deler sine oppskrifter bl.a. eplemyntekake som er en omarbeidet skuffkake og forteller om seiersløk og vikingtiden. Nettside: [Aalan gård \(aalan.no\)](http://Aalan.gård(aalan.no))

### 2.3.2 Lofoten Seaweed, Napp



#### Gründer Angelita Eriksen forteller om utviklingen til bedriften Lofoten Seaweed.

Lofoten Seaweed ble etablert i 2016 av Angelita Eriksen og Tamara Singer. Vi fikk møte en av gründerne, Angelita, som har vokst opp i en fiskerfamilie. Hun fortalte oss om tang som fremtidens bærekraftige, klimavennlige matvare og blå mat som en del av et mer bærekraftig liv samt at Lofoten Seaweed sin tangproduksjon oppfyller åtte av bærekraftsmålene. Lofoten er et unikt område med næringsrikt, kaldt og rent vann og derfor egner seg perfekt for tang. Bærekraftig høsting og dokumentering er viktig. De satser på lokalt samarbeid med reiseliv og fiskeri. Lofoten Seaweed er en kvinnebedrift (5 kvinner og 1-2 menn) og har 1-2 fra NAV på utprøving (inkluderende arbeidsliv).

De har jobbet mye med design og utvikling av produkter og er interessert i å ha et opplevelsessenter som tilbyr kunnskapsopplevelser som lærer folk om bærekraft og havet. De har på kort tid fått et stort nettverk og leverer blant annet til norske og utenlandske konkurransekokker. Deres tangprodukter har vært en del av menyen til CAP på Bocuse d'or. Selskapet fikk tildelt gründerprisen fra Norges Vel i 2020. Lofoten Seaweed har helårsåpen butikk og i perioder har de hatt spisetilbud med tang i alle retter. De jobber mot et internasjonalt marked. Nettside: [Lofoten Seaweed \(lofotenseaweed.no\)](http://LofotenSeaweed(lofotenseaweed.no))

### 2.3.3 Polarhagen, Voie

Polarhagen ble startet av Lisa Pliassova og Parsa Massahi og kom som en virvelvind inn i Lofotens matverden for noen få år siden. De ble raskt kjent gjennom bruk av gode bilder i sosiale medier. Siden den gang har de flyttet fra et vanlig bolighus til de kjøpte en gård i 2022. Gården driver de uten bruk av traktor og kun grøntproduksjon. De bruker alternativ dyrking, tilbyr popup pizzakvelder, overnatting og holder foredrag. Vi fikk servert flere ulike varianter vegansk pizza.

En viktig motiverende faktor for Parsa og Lisa er å bidra til et mer bærekraftig matsystem hvor produksjon og forbruk av mat innebærer et så lavt miljøfotavtrykk som mulig. Et mål er å kunne vise at småskala og bærekraftig landbruk kan produsere rikelig med mat også nord for polarsirkelen. Ved hjelp av ulike prinsipper fra både permakultur og bio-dynamisk landbruk legger de opp til en rent vegansk produksjon. De ønsker å nå ut til så mange grupper som mulig, både turister og lokalbefolkning og derfor er fokuset på god, sunn, spennende og mangfoldig mat viktig. Ved siden av matproduksjon ønsker de også å spre kunnskapen om å dyrke etter økologiske prinsipper, uten bruk av husdyr i driftsopplegget, og de arrangerer derfor dyrkingskurs ved siden av «pop-up» pizzakvelder med mer. De leverer også mat til lokale restauranter og barnehagen der barna deres går.

I tråd med permakulturelle prinsipper vil de introdusere trær, busker og ulike kulturplanter i dyrkingssystemet som vi vanligvis ikke forbinder med Lofoten, for eksempel valnøtt og hasselnøtt. Dette er en utfordring i den forstand at det er få andre, om ingen i Lofoten, som har forsøkt dette tidligere. En annen utfordring er et begrenset kundegrunnlag som gjør at de må drive med forskjellige aktiviteter slik som pizzakvelder, dyrkingskurs og overnatting (airbnb) for å ha flere bein å stå på. Dette er krevende spesielt med tanke på omleggingen av gårdsdriften, som tar mye tid i seg selv. Nettside: [Polarhagen \(polarhagen.no\)](http://polarhagen.no)





**Parsa Massahi viser rundt og forteller om dyrkingen i Polarhagen.**

#### **2.3.4 COOP Extra lokalmatavdeling, Leknes**

Å selge og fronte lokalmat i dagligvare krever ildsjeler. Butikksjef Einar Martinsen i Coop Extra Leknes er en sånn ildsjel. Lokalmatavdelingen så dagens lys i 2017 og har over 7 meter med tørrvare, kjøll og frys! Den store lokalmatavdelingen, også kalt «Lofotveggen», har et bredt utvalg av lokale matprodukter, og kom i stand som et samarbeid mellom LofotenMat og Coop Nord ved Extra Leknes. Dette har ifølge COOP ført til betydelig omsetningsvekst av lokale matprodukter som inkluderer krydderurter, geleer, oster, is, kjøtt og fisk, inkludert tørrfisk, fra et tjuetalls leverandører i LofotenMat. Det er en egen lokalmatansvarlig i butikken som har ansvar for bestillinger og utvalg.

Einar Martinsen presenterte lokalmatavdelingen for oss. Han kunne blant annet fortelle at styret i COOP Nord ser det som del av sitt samfunnsansvar å støtte lokalt næringsliv, og Martinsen ser satsingen på lokal mat i sammenheng med dette. Han fortalte at salget av lokal mat var bra og at de hadde planer for å utvide avdelingen. Salget var spesielt godt i turistsesongen, og omsetningen er like stor (om ikke mer) på sommeren som før jul. Butikken er en av Extrabutikkene i Norge som har størst omsetning i sommermånedene.

#### **2.3.5 Lofoten Wool/Høystålet, Storfjorden**

Lofoten Wool drives av gårdbruker og kunstner Ragnhild Lie. Konseptet er å produsere og lage produkter av ull fra Lofoten, og foruten ullprodukter tilbyr hun såper og matprodukter fra egen produksjon. Hun har også nylig åpnet butikk i Henningsvær i tillegg til å selge over nett. Ulla har hun inntil i år for en stor del hentet fra ullmottaket på Leknes (som ble lagt ned i 2022). Hun bruker ull som per definisjon ikke har stor økonomisk verdi. Ulla kardes/spinnes på Vestlandet og

håndfarges her. Ragnhild har flere ansatte og jobber aktivt i sosiale medier. Ragnhild forteller at hun startet Lofoten Wool i 2014 da hun kom tilbake fra et opphold i utlandet og begynte å ergre seg over at vi strikket med utenlandsk ull samtidig som den fine ulla fra Lofoten ikke ble utnyttet. En annen motivasjon var å kunne bruke tekstilutdannelsen til å jobbe med håndarbeid og være en tradisjonsbærer. Ikke minst er miljø- og bærekraft en sentral del av hele virksomheten.



#### **Noen av innbyggerne hos Lofoten Wool.**

At Lofoten er blitt en viktig turistdestinasjon er avgjørende for lønnsomheten. Det å drive næring basert på tekstil og kulturarv møter ellers flere utfordringer. Ragnhild mener at den nordnorske kulturarven har blitt oversett sammenliknet med det sørnorske. I tillegg står tekstilarven lavt i kurs. Dette har med kjønnsforskjeller å gjøre, mener Ragnhild, der det manneskapte knyttet til for eksempel båt- og bygningsvern har høyere status enn tekstiler, som i veldig stor grad har vært skapt av kvinner.

Både utenlandske og norske turister er viktige kunder. De er veldig forskjellige, men er opptatt av at produktene er håndlaget og fra stedet. Ragnhild er veldig bevisst på hva hun ønsker å formidle til kundene. Det gjelder alt fra egenskapene til ulla og garnet, fargene og hvor forskjellige ullfibrene er for eksempel avhengig av hvilken sauerase de kommer fra. Ikke minst formidler hun alle de gode egenskapene ved ull slik som at den puster veldig godt, er spenstig og glansfull. Samtidig er det viktig med en god fortelling både knyttet til historien og sammenhengen mellom saueholdet og landskapet i Lofoten.

Turismen er viktig for Lofoten Wool, men Ragnhild peker også på ulike utfordringer knyttet til saueholdet. Dersom man skal opprettholde et åpent kulturlandskap, som er en stor del av identiteten til Lofoten, må det være et aktivt beitebruk i utmarka. Beitebruken er truet av at mange bønder slutter og færre ønsker å starte opp. Mange oppfatter det som en tungvinn driftsform der ikke minst manglende oppføring og vedlikehold av gjerder blant ulike grunneiere og (hytte)turister oppfattes som en stor utfordring for sauebøndene. Nettside: [Lofoten Wool \(lofoten-wool.no\)](http://Lofoten Wool (lofoten-wool.no))





Noen av produktene fra Lofoten Wool.

### 2.3.6 Aimees farm, Valberg

Gårdbruker, lokalmatprodusent og Bondens marked ansvarlig Aimee Larsen har drevet Aimees farm i flere år. Vi fikk møte en av hennes ansatte som fortalte oss om produksjonen (de produserer og skjærer kjøtt), og om de ulike måtene selger sine produkter på. De har produkter fra egne skotske høylandsfe, utegris (mangalitsa og norsk landsvin) og lam, og de ser som viktig å få frem at dyrene er mye ute og er gressfora fra Lofoten. På sommeren beiter de på utmark og oppe i fjellet og gården benytter NoFence beiteteknologi. De selger alt kjøttet selv til kunder i butikken, og gjennom jord til bord opplevelse med servering i restaurant, REKO, abonnementsordning og Bondens marked. Abonnementsordningen er fra februar 2023 (11 privatkunder i Tromsø, 7 Bodø, 5 Narvik etc.). De kan velge liten eller stor pakke med kjøtt per måned. Vi fikk smake på et utvalg av deres lokalmatprodukter.

Nettside: [Aimees farm \(aimeesfarm.no\)](https://aimeesfarm.no)

## 2.4 Et utvalg av andre virksomheter i Lofoten

Oversikten nedenfor er et lite utvalg blant mange andre sentrale aktører i Lofoten som kjenner feltet godt og som jobber med konkrete utfordringer knyttet til mat og matkultur. Noen av disse sto på programmet for rundreisen i tilknytning til seminaret, men av ulike årsaker rakk vi ikke å besøke alle disse.

### 2.4.1 Lofotlam

SIFO-forskerne var heldige nok til å få et langt og spennende intervju med Gustav Karlsen, leder for Lofotlam, noen dager før seminaret, og det er verdt å nevne at Lofotlam var tidlig ute og fikk beskyttet geografisk betegnelse (BGB) i 2007. Sammenslutningen Lofotlam eies av bøndene i

Lofoten. Lofotlam har over noen år jobbet med Italia som marked, og har vært i prosess om å søke Europeisk PGI (Protected Geographical Indication). Nettside: [Lofotlam \(lofotlam.no\)](http://Lofotlam (lofotlam.no))

#### 2.4.2 Lofoten Gårdsysteri, Saupstad

Ved Lofoten Gårdsysteri driver Marielle de Roos og Hugo Vink produksjon og salg av ost basert på melk fra gårdens egne geiter. Gården drives etter økologiske og biodynamiske prinsipper som er et bevisst valg for å sikre bærekraftig bruk av lokale ressurser og en unik smak og kvalitet på produktene. Gården har egen kafé og gårdsutsalg, og ostene selges også i lokale matbutikker så vel som i utvalgte butikker i resten av landet. Mange lokale restauranter har også produkter fra Lofoten Gårdsysteri på menyen. I samarbeid med Eltoft Montessori barneskole og Vestvågøy kommune driver de også skolehage som del av et Grønn skole-prosjekt.

Lofoten Gårdsysteri ble også besøkt av SIFO-forskerne før seminaret, og vi hadde gleden av en innføring i virksomheten, en rundtur i beitelandskapet og ikke minst et nydelig måltid med gårdens oster og urtete. Vi retter en stor takk til Marielle og Hugo for dette.

[Lofoten Gårdsysteri \(lofoten-gardsysteri.no\)](http://Lofoten Gårdsysteri (lofoten-gardsysteri.no))



Bilde fra Lofoten Gårdsysteri

#### 2.4.3 Tørrfisk fra Lofoten AS

Tørrfisk fra Lofoten AS er et selskap eid av ca. 20 tørrfiskrelaterte bedrifter i Lofoten, blant annet Nic. Haug. De samarbeider om salg og markedsføring av produktet Tørrfisk fra Lofoten PGI som går til Italia. Tørrfisk fra Lofoten har hatt PGI merke siden 2014, og norsk BGB siden 2007.

Selskapet har en ansatt i Italia og en deltidsstilling i Lofoten. [Nettside: torrfiskfralofoten.no](http://Nettside: torrfiskfralofoten.no)



#### **2.4.4 Nic. Haug, Ballstad**

Nic. Haug er et tradisjonelt fiskebruk med produksjon av fersk fisk, saltfisk og tørrfisk. Nic. Haug ble i 2021 solgt fra fiskekjøperen Helge Haug til fiskeriselskapet Norfra AS, som eier flere fiskebruk i Nord-Norge. [Nettside \(facebook.com\)](#)

#### **2.4.5 LoVe Utvikling AS / LofotenMat SA**

LoVe Utvikling AS er en utviklingsaktør som skal bidra til økt verdiskaping i regionen, basert på naturgitte forutsetninger. Vestvågøy kommune tok initiativ til etableringen av selskapet i 2013 og har i dag 46 eiere fra alle 6 kommunene i Lofoten. «LoVe Utvikling jobber med oppdrag fra næringsliv og offentlig sektor. Vi jobber ofte med oppdrag knyttet til reiseliv, mat, folkehelse, friluftsliv og miljø, men vi kan gjøre oppdrag innenfor en lang rekke områder. LoVe Utvikling er den eneste leverandøren av rådgivning innen miljøfyrtårnsertifisering i Lofoten. Vi er et uavhengig konsultantselskap som jobber med utviklingsarbeid og oppdrag i hele Nord-Norge, men med hovedvekt på Lofoten og Vesterålen.» Nettside: [LoVe Utvikling \(loveutvikling.no\)](#)

LofotenMat SA er et bedriftssamvirke for fremme av Lofoten som matregion og matdestinasjon. Fra Vestvågøys hjemmeside har vi hentet følgende omtale av Lofotmat:

«LofotenMat ble etablert i 2017 og selskapet eies og drives av andelseierne som i dag teller i overkant av 110 bedrifter. Visjonen er at Lofoten skal bli et fyrtårn innen matkultur og matopplevelser gjennom samhandling og merkevarebygging. «LofotenMat profilerer Lofoten som matregion og matdestinasjon, og gjennom dette bidrar til utvikling innen landbruk, sjømat og reiseliv. Nettverket er toneangivende på nasjonalt nivå innen utvikling av lokalmat og matopplevelser.» Nettside: [Vestvågøy kommune \(vestvagoy.kommune.no\)](#)

#### **2.4.6 Lofotrådet / Lofoten – De grønne øyene**

«Lofotrådet er et regionråd for de seks kommunene i Lofoten, Røst, Værøy, Moskenes, Flakstad, Vestvågøy og Vågan, og består av ordførerne i de 6 kommunene. Rådet arbeider med felles utfordringer på vegne av hele regionen, og formålet er å legge til rette for et utviklingsarbeid som direkte og indirekte kan bidra til utvikling av næringsliv og offentlige tjenester i regionen. Lofoten er tydelig engasjert i den grønne omstillingen og erkjenner at så høye ambisjoner krever kompetanse, investeringer og hardt arbeid.» Nettside: [Lofotrådet \(lofotradet.no\)](#)

Lofoten – De grønne øyene «er et privat-offentlig samarbeid mellom Lofoten regionråd, på vegne av alle seks lofotkommunene, Lofotkraft, det regionale energi- og nettselskapet og Destinasjon Lofoten. Partnerskapet har som mål å skape et lavutslippsøysamfunn innen 2040 og har som mål å servere verdens reneste og mest bærekraftige sjømat på det lokale og på det globale markedet. Partnerne og de seks lofotsamfunnene har videre vedtatt en vekststrategi og politisk stadfestet et Veikart for en effektiv grønn omstilling og bærekraftig utvikling av øysamfunnene, og dermed hevdet å være en nasjonal pilot for regional grønn omstilling i distriktene. Å nå de regionale målene fungerer også som et middel for Norge til å oppfylle FNs klimamål.»

Lofoten – De grønne øyene jobber systematisk med å styrke sin posisjon gjennom å levere bærekraftige opplevelser innen natur, kultur, mat og gode møter med lokalsamfunnet. De ønsker å fremme matkulturen og matarven fra Lofoten og jobber for at reiselivsbedrifter, offentlige institusjoner og butikker i Lofoten vil foretrekke og servere lokale råvarer og lokalprodusert mat. Nettside: [De grønne øyene \(degronneoyene.no\)](#)



## 3 Andre perspektiver

### 3.1 Hvordan ser vi for oss et samfunn basert på lokal mat?

Kjersti Lassen, seniorrådgiver i kommunikasjon ved SIFO, som var sterkt involvert i organiseringen, gir med denne teksten et annet blikk på seminaret.

Denne teksten ble først publisert på SIFOs nettsider: [Hvordan ser vi for oss et samfunn basert på lokal mat? \(oslomet.no\)](https://www.oslomet.no/nyheter/hvordan-ser-vi-for-oss-et-samfunn-basert-pa-lokal-mat/)



Geiter på vei til beite på Aalan gård.

#### **Unike forskningsmetoder gir hjelp til å svare på store spørsmål om matfremtiden vår.**

I vakre Lauvdalen på Vestvågøy i Lofoten sender Aalan gård sine 200 geiter på beite i stupbratte fjellsider. Geitene friserer kulturlandskapet – forskjellene fra motsatt dalside uten geiter er tydelige – og gir rikelig med melk til gårdens ysteri. De prisbelønte ostene er å få kjøpt både lokalt i Nord-Norge, i utvalgte ostedisker i Oslo og nytes av turister på Hurtigruta.

Noen svinger lenger ute i Lofoten-landskapet lager Angelita og Tamara delikatessprodukter av tang fra havet. Hvem kunne ane at tang kan smake som trøffel? Inspirert av japanske mattradisjoner, i kombinasjon med nordnorsk natur og frisk design, lager de produkter som har blitt en hit både lokalt og internasjonalt.

Det er ikke vanskelig å la seg henrive av landskap og matfortellinger i Lofoten, med skreifisket og lam som de kanskje mest kjente matproduktene herfra. Nylig var norske forskere i et europeisk prosjekt om lokal matproduksjon på tur for å lære mer om Lofotens mattradisjoner.

### **Viktig med sosial og kulturell bærekraft**

Gjennom unike forskningsmetoder og besøk der maten produseres får forskerne viktig innblikk i praktisk kompetanse som de ikke har selv og ellers ikke ville fått. Til gjengjeld er målet å formidle kunnskap om lokal mat og bærekraft.

– Målet vårt er å endre verden i *litt* mer bærekraftig retning!

– Lofoten er en region der vi finner flere eksempler på bærekraftige matprodukter, der forhold til sted og kultur er sentrale.

Det sier Virginie Amilien, fransk kulturforsker med 25 år bak seg ved Forbruksforskningsinstituttet SIFO på OsloMet.

– Med bærekraft tenker jeg en kombinasjon av det miljøvennlige og det økonomiske, samt det sosiale og det kulturelle. Det er viktig å understreke at det sosiokulturelle aspektet er, på lang sikt, minst like vesentlig som de to andre, om ikke viktigere, sier hun.



**Forskerne Gunnar Vittersø, Gun Roos og Hanne Torjusen på rundtur i Lofoten.**

### **Med mål om å forandre verden**

Amilien er opptatt av matens opprinnelse, hvordan mat fra ulike steder smaker og oppleves forskjellig, og hvordan vi tillegger maten verdi. Mat vi ser på som verdifull vil vi ta bedre vare på, nyte mer og i hvert fall ikke kaste.

For å forstå lokalmatens dynamikk er hun opptatt av hvordan mat skaper engasjement og kontrovers i en lokalbefolkning. Til å undersøke dette har hun vært med å utvikle en helt spesiell forskningsmetode, kalt hybridforum.

I et hybridforum samler forskerne lokale engasjerte mennesker for å diskutere et bestemt, og gjerne konfliktfylt, tema. De deltar med sine egne erfaringer både som privatpersoner og fra

yrkesliv. Forskerne lager rammen for dialogen og prøver å la deltakerne styre samtalen selv. Målet er å få ulike synspunkter opp på den lokale agendaen.

– Vi ønsker ofte å involvere brukergruppene i forskningen vår, derfor er dette en god metode, sier Gunnar Vittersø, også en SIFO-veteran innen mat og bærekraft.

– Det handler om å gi slipp på noe av kontrollen, se hva som kommer fram og deretter analysere med vitenskapelige verktøy, supplerer SIFO-kollega Hanne Torjusen.

### **Et samfunn basert på lokal mat**

Denne høstdagen var om lag 40 personer samlet på Nyvågar hotell i Kabelvåg. Samtlige med en interesse for lokal matproduksjon, som produsenter, distributører, gründere eller i turistindustrien. Det var tre hybridforum på rad, og samtalene foregikk mellom en ordstyrer, et panel og deltakerne i salen.

Hvordan ser vi for oss et samfunn basert på lokal mat? Hva er særegent for vårt sted, i dette tilfellet Lofoten, og hvordan kan det brukes i utviklingen av Lofoten som matdestinasjon?

– Vi har et stort uutnyttet potensial i hva vi serverer gjestene våre, mente en deltaker.

– Gjestene setter pris på historiene rundt maten, de vil vite om råvarer og opprinnelse. Maten har en identitet og en verdi, og vi må greie å få økonomi i det vi gjør. En tallerken bør gjenspeile det som skjer rett utenfor restaurantdøra.

### **Naturgitte forhold for unik mat**

– Torsken er et helt unikt produkt, og det finnes et kresent marked for den gode fisken. Det er viktig å fortelle den historien. Emballasje og innpakning er viktig, og jeg er lei av bilder av fiskere med sneip i munnen, mente en annen.

Lofotenfolket beskriver sine mattradisjoner med stolthet. Klimaet er som det er, og gir helt spesielle betingelser for matproduksjon. Kanskje gir det produktene en egen smak?

En av deltakerne beskrev det slik:

– Bratte lier gir et spesielt kjøtt på lofotlam. Naturen gir også spesielt god ull, preget av bleking fra havet og sauenes kosthold. Masse lys og sakte vekst gir gode og søte grønnsaker.

Golfstrømmen gjør at vi kan dyrke her. Tørrfisker er spesiell fordi den er naturgitt. Fisken får smak av hva den har spist, det er altså naturen som gir smaken på fisken.

### **Pirker i konflikt-temaer**

Et av målene med hybridforum er å pirke i kontrovers og konflikt, men det var lite uenighet å spore i Lofoten. Noen få stemmer våget seg likevel utpå.

– Blåser vi dette litt for mye opp? Det er bra lam andre steder i landet også, var det en som mente.

En diskusjon om hvalfangst fikk også opp pulsen hos deltakerne.

– Hvalfangst gjort på riktig måte kan være bærekraftig, mente en deltaker. – Hvalfangst er kortreist, gir lite utslipp og er en del av vår matkultur.

Nei, det er helt i strid med hva det internasjonale samfunnet mener, svarer en annen.



– Slike kontroverser er spennende fordi de tar samtalen i uventede retninger, kommenterer Amilien.



**Lofoten Seaweed lager delikatesseprodukter av tang fra havet.**

### **Turistindustrien mot de lokale**

Lofoten som reisemål var et tema gjennom hele dagen. Hva er en sosialt bærekraftig destinasjon? Vi må ha levende lokalsamfunn med variert arbeidsliv, mente deltakerne. Vi vil ikke være en kulisse for reiselivet, og derfor er matproduksjon så viktig. Bærekraft for oss som bedrift betyr å gå i overskudd, mente en annen.

– Vi lager mat for de som kommer på besøk. Men hva med vi som bor her? Hvordan vil vi ha det i Lofoten, bør ikke de som bor her få spise maten herfra? Skal vi sende alle de beste produktene ut av landet?

Turistindustrien lever på mange måter av bøndene og fiskerne, hvordan skal de ulike næringene kunne leve side om side?

### **Utopiverksted skaper retning og energi**

Dagen ble rammet inn av et utopiverksted, ledet av Ove Jakobsen fra Universitetet Nord. Dette er en metode for å skape forandring ved først å «løfte taket» gjennom å diskutere verdier, og deretter bruke det til å forme konkrete prosjekter.

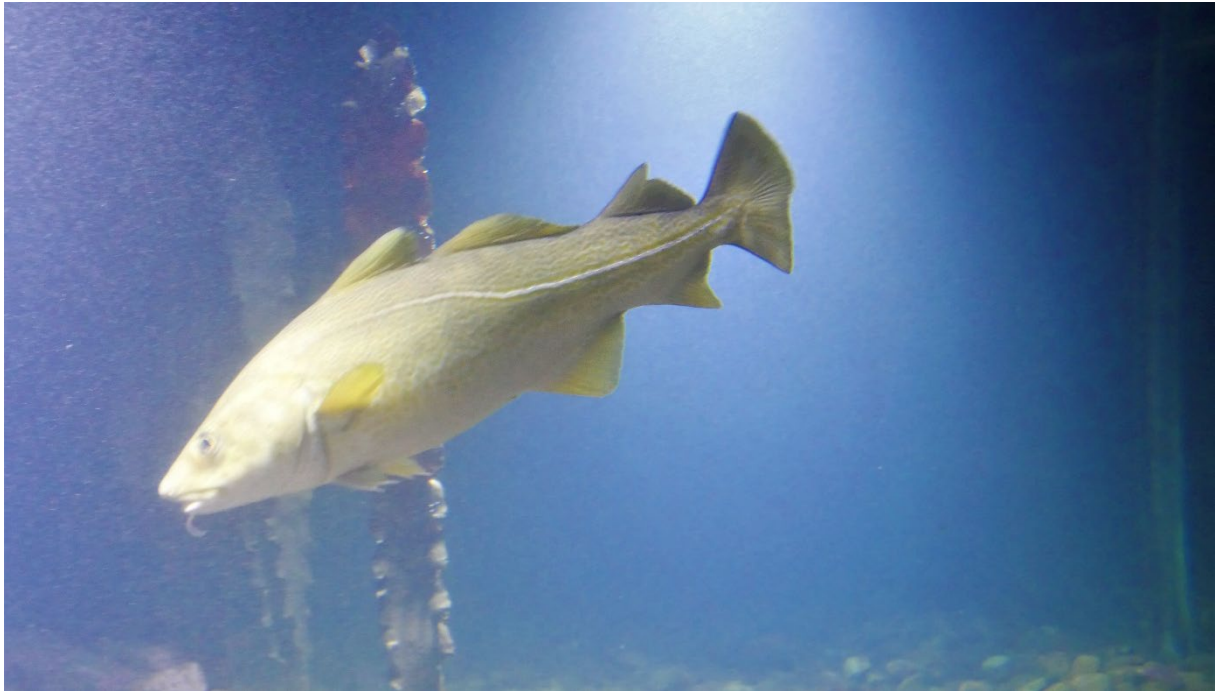
– Her prøvde vi for første gang å blande to metoder, hybridforum og utopiverksted, med håp om å skape noe enda mer lærerikt for både deltagerne og forskerne, forklarer SIFO-forskeren Gun Roos.

– Utopi skaper retning og energi. Det handler om å tenke nytt, forankret i vår egen kultur, forteller Jakobsen.

– Det gode samfunnet settes som målet for utviklingen, ikke vekst i seg selv.

Hva er et samfunn basert på lokal mat? I utopiverkstedet delte deltakerne sine egne fortellinger der lokal mat inngår. Det var historier om skrei og utnyttelse av hele dyret, om lofotlam som åpner landskapet, om fisk og potet som del av kostholdet, om skolehager, ville vekster og tang som gjødsel.

Sammen kom deltakerne fram til verdier som kortreist, provokasjon, samhandling, mestring, natur, landskap, beredskap, historie, økonomi, resultat og innovasjon.



– Torsken er et helt unikt produkt, og det finnes et kresent marked for den gode fisken. Det er viktig å fortelle den historien, mente en deltaker. Dette eksemplaret svømmer rundt i Lofotakvariet.

### **Vi skaper fremtiden vi vil leve i**

Basert på verdiene diskuterte deltakerne mulige lokale prosjekter. Et helt konkret forslag handlet om hvordan få til bedre dialog mellom sauebønder og turismen om hvor det er greit at turistene beveger seg så ikke dyra blir forstyrret. Et annet prosjekt vil forsøke å få til et kjøkken der skolebarn kan lære om dyrking og foredling av ville vekster.

I tråd med utopiverkstedets mål handler prosjektene om hvordan vi vil at fremtiden skal bli.

Ove Jakobsens ord avsluttet dagen:

– Vi vil være med å skape utviklingen, ikke være passive og bare forme oss fra det vi tror. Vi skal selv skape det samfunnet vi vil leve i!

### **Fakta om Strength2Food-prosjektet**

Strength2Food-prosjektet har hatt som mål å bidra med ny kunnskap om hvordan direkte, kortreist og lokal matdistribusjon bidrar til økt bærekraft. Prosjektet var finansiert av EUs forsknings- og innovasjonsprogram Horisont 2020, og støttet av Norges forskningsråd. Prosjektet har studert politiske virkemidler og ordninger – med spesiell vekt på opprinnelsesmerkene og økologimerkene – for bedre å forstå om, og hvordan, de kan stimulere til bedre bærekraft og matkvalitet.



Prosjektet hadde akademiske partnere i 15 land og en rekke partnere fra matindustrien.

[Les mer om prosjektet på prosjektnettsiden \(strength2Food.eu\).](http://strength2Food.eu)

## 3.2 Vil ha lokalmat ut av skyggen

*Dette er et innlegg som vi først leste i Nyhetsbrevet for Salgslaget.no. Det er egentlig sitert fra Vesterålens Avis – her reproduisert med tillatelse fra Erik Andreassen, Ansvarlig redaktør og daglig leder.*

– Dette startet egentlig i Lofoten med et matnettverk som ble etablert i 2007, sier prosjektleder Bjørg-Elin Kärn i «LoVe FOOD» til Vesteraalens Avis. Det er et nytt initiativ for å bedre vilkårene for lokalmatprodusenter. I Lofoten har satsing på lokalmat vært organisert, men i Vesterålen har man ikke hatt helt det samme.

Maten er ikke lenger «bare» noe man finner på tallerkenen når man er sulten.

– Vi har et ønske om å stimulere til enda bedre vilkår for lokal matproduksjon, at folk ikke bare skal reise hit fordi det er fin natur her, men at de kommer for maten. Vi vil ha folk som drar på grunn av maten som destinasjon, og maten skal være en driver for hvorfor folk kommer hit i fremtida, sier Kärn.

LoVe FOOD tar nå det første skrittet på veien. Det begynner med kurs rettet mot lokale småskala mat- og drikkeprodusenter.

– Vi skal sammen gå gjennom alle trinnene i trappa fra gårdsbutikken til supermarkedet, sier hun.

Iver Denis-Petrie ved Quality Hotel Richard With, som er en av de tre Hadsel-bedriftene som har gått med i nettverket, mener prosjektet som nå er i gang er viktig.

– Vi er opptatt av at de lokale råvarene som produseres i Lofoten og Vesterålen har eksepsjonell kvalitet, og det vil vi løfte fram.

**(Vesteraalens Avis)**



Utsyn fra Thon hotell Svolvær, med Hurtigruta som kommer inn i havna.

## 4 Mot en konklusjon: veien mot fremtidig forskning og samarbeid

Før, under og etter seminaret er det lett å merke seg at Lofoten representerer en unik blanding av naturlig og kulturell, materiell og immateriell, ikke-menneskelig og menneskelig, arv som har tiltrukket seg forskere, kunstnere og andre og samtidig gjort det til et turiststed, spesielt de siste tretti årene.

Deling av liv og kultur i Lofoten bygger på forholdet mellom fiskere, bønder, andre lokale produsenter, turisme – både turister og bedrifter som utvikler reiseliv –, dagliglivet til de fastboende, men omfatter også sosial inkludering, kulturell utveksling, estetikk og bærekraft. Denne mellommenneskelige samhandlingen møter også mange utfordringer, for eksempel i forvaltningen av allemannsretten. Under hybridforumet og utopiverkstedet dukket det opp flere utfordringer knyttet til matproduksjon i Lofoten. Vi forsto blant annet at overdreven turisme kunne være problematisk for små produsenter, og ha negativ påvirkning på områdets økologiske, kulturelle og sosiale balanse. Seminaret understreket også hvordan ulike prioriteringer og interesser bidrar til kontroversielle offentlige diskurser.

En annen utfordring har med forståelsen av kulturarv å gjøre. Migrasjon – både inn- og utvandring – har alltid vært en viktig del av Lofotens historie helt tilbake til kulturmøter fra vikingtiden. Etter 1990-tallet var det en turistvending i Lofoten, med en enorm økning i antall turister, som samtidig har ført til en økt interesse for kulturarv (som tilstedeværelsen av Lofoten på den tentative listen til UNESCO siden 2002 og PGI-søknaden for Tørrfisk fra 2005 vitner om), som også understreker hvordan kulturarven bygges lokalt.

Det har vært en nedgang i befolkningstallet (siden 1950) og det er stadig færre bønder som produserer mat i Lofoten. Parallelt har turismen eksplodert og vært en viktig inntektskilde for lokale kommuner. Turismen skaper også konflikter mellom lokalbefolkning og turister samt kontroverser rundt bruk, ikke-bruk, overbruk eller vern av natur og landskap.

Det er derfor behov for å åpne kulturarven for lokalbefolkningen, organisere felles dialoger på lokalt nivå, for å bedre forstå Lofoten som grønn matdestinasjon, samt behov for å revurdere matarven som tørrfisk fra Lofoten, torsk eller lam i antropocen tid. Mange aktører jobber allerede med disse problemstillingene. Callon et al. (2009) foreslo nettopp å bruke disse utfordringene i et dialogisk demokratisk perspektiv som tillater å forme en felles verden. Derfor ser vi et behov for videre dialog og gjensidig utveksling av ideer og handlinger for å tenke hvordan kulturarven og turismen sammen kan bidra til å skape grønne øyer.

## 5 Litteratur

Sitert\* eller relevant for Strength2Food-prosjektet.

- Amilien, Virginie, Roberta Discetti, Jean-Loup Lecoeur, Gun Roos, Barbara Tocco, Matthew Gorton, Beatrice Biasini, Davide Menozzi, Matthieu Duboys de Labarre, Jelena Filipović, Kathrin Meyer, Áron Török, Saša Veljković, Pierre Wavresky, Vilde Haugrønning, Péter Csillag, Johannes Simons, and Galjina Ognjanov. 2022. "European food quality schemes in everyday food consumption: An exploration of sayings and doings through pragmatic regimes of engagement." *Journal of Rural Studies* 95:336-349. doi: <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2022.09.009>.
- Amilien, Virginie, and Pascale Moity-Maïzi. 2019. "Controversy and sustainability for geographical indications and localized agro-food systems: thinking about a dynamic link." *British Food Journal* 121 (12):2981-2994. <https://doi.org/10.1108/BFJ-12-2019-843>
- Amilien, Virginie, Barbara Tocco, and Paal Strandbakken. 2019. "At the heart of controversies: Hybrid forums as an experimental multi-actor tool to enhance sustainable practices in localized agro-food systems." *British Food Journal* 121 (12):3151-3167. <https://doi.org/10.1108/BFJ-10-2018-0717>
- Amilien, Virginie, Gunnar Vittersø, and Torvald Tangeland. 2019. "PGI Lofoten Stockfish in Norway." In *Sustainability of European Food Quality Schemes. Multi-Performance, Structure, and Governance of PDO, PGI, and Organic Agri-Food Systems*, 507-527. Springer. [PGI Lofoten Stockfish in Norway | SpringerLink](#)
- Arfini, Filippo, Virginie Amilien, Valentin Bellassen, A Bodini, M Boehm, R Brečić, S Chiussi, P Csillag, E Cozzi, A Curzi, M Donati, L Dries, Marion Drut, M Duboys de Labarre, H Ferrer, J Filipović, M Guareschi, L Gauvrit, C Gil, M Gorton, V Hoàng, M Hilal, Kamilla Knutsen Steinnes, A Lilavanichakul, A Malak-Rawlikowska, E Majewski, S Monier-Dilhan, M.C. Mancini, P Muller, O Napisintuwong, K Nikolaou, A Nguyễn Quỳnh, A Olper, I Papadopoulos, S Pascucci, J Peerlings, T Poméon, V Raimondi, B Ristic, B Schaer, Z Stojanovic, M Tomic, A Török, M Veneziani, Gunnar Vittersø, and A Wilkinson. 2019. Assessing the contribution of food quality schemes to rural economies and territorial cohesion based on the case study analysis. European Union Horizon 2020 Strength2Food. [Assessing the contribution of food quality schemes to rural economies and territorial cohesion based on the case study analysis \(inrae.fr\)](#)
- Bellassen, Valentin, Filippo Arfini, Virginie Amilien, F Antonioli, A Bodini, M Boehm, R Brečić, S Chiussi, P Csillag, A Diallo, M Donati, L Dries, Marion Drut, M Duboys de Labarre, H Ferrer, J Filipović, L Gauvrit, C Gil, M Gorton, V Hoàng, M Hilal, Kamilla Knutsen Steinnes, A Lilavanichakul, A Malak-Rawlikowska, E Majewski, S Monier-Dilhan, P Muller, O Napisintuwong, K Nikolaou, A Nguyễn Quỳnh, I Papadopoulos, S Pascucci, T Poméon, J Peerlings, B Ristic, B Schaer, Z Stojanovic, M Tomic Maksan, A Török, M Veneziani, Gunnar Vittersø, and A Wilkinson. 2019. Report on assessment of the social, environmental and economic sustainability of food quality schemes. European Union Horizon 2020 Strength2Food. [Organic Eprints - Report on](#)



- Bellassen, Valentin, Marion Drut, Mohamed Hilal, Antonio Bodini, Michele Donati, Matthieu Duboys de Labarre, Jelena Filipović, Lisa Gauvrit, José M. Gil, Viet Hoang, Agata Malak-Rawlikowska, Konstadinos Mattas, Sylvette Monier-Dilhan, Paul Muller, Orachos Napasintuwong, Jack Peerlings, Thomas Poméon, Marina Tomić Maksan, Áron Török, Mario Veneziani, Gunnar Vittersø, and Filippo Arfini. 2021. "The economic, environmental and social performance of European certified food." *Ecological economics* 191:107244. doi: 10.1016/j.ecolecon.2021.107244.
- \*Callon, Michel, Pierre Lascoumes, and Yannick Barthe. 2009. *Acting in an uncertain world: An essay on technical democracy, translation by Graham Burchell 2009*. Cambridge, Massachusetts; London, England: MIT.
- Hegnes, Atle. 2023. *Food Cultures and Geographical Indications in Norway*. London: Routledge.
- Hegnes, Atle Wehn, and Virginie Amilien. 2020. "Geographical indications – a double-edged tool for food democracy: The cases of the Norwegian geographical indication evolution and the protection of stockfish from Lofoten as cultural adaptation work." In *Geographical Indication and Global Agri-Food*, edited by Alessandro Bonanno, Kae Sekine and Hart Feuer, 100-117. Routledge.  
DOI <https://doi.org/10.4324/9780429470905>
- Jakobsen, Ove Daniel; Storsletten, Vivi M. L. 2021. KOMMUNEKONFERANSENE 2021 Rapport fra 7 utopiverksteder [Rapport utopiverksted 2021.pdf \(klp.no\)](#)
- Jakobsen, Ove Daniel; Storsletten, Vivi M. L. 2020. Dialogue for Social Change: A Practical Case Study the World Needs Dialogue – setting the Bearings
- Vittersø, Gunnar, and Torvald Tangeland. 2015. "The role of consumers in transitions towards sustainable food consumption. The case of organic food in Norway." *Journal of cleaner production* 92:91-99. doi: 10.1016/j.jclepro.2014.12.055.
- Vittersø, Gunnar, Hanne Torjusen, Kirsi Laitala, Barbara Tocco, Beatrice Biasini, Peter Csillag, Matthieu Duboys de Labarre, Jean-Loup Lecoœur, Agnieszka Maj, Edward Majewski, Agata Malak-Rawlikowska, Davide Menozzi, Áron Török, and Pierre Wavresky. 2019. "Short Food Supply Chains and Their Contributions to Sustainability: Participants' Views and Perceptions from 12 European Cases." *Sustainability* 11 (17):4800. [Sustainability | Free Full-Text | Short Food Supply Chains and Their Contributions to Sustainability: Participants' Views and Perceptions from 12 European Cases \(mdpi.com\)](#)

## 6 Vedlegg

### 6.1 Deltakerne i Kabelvåg tenkegryte

- Kristian Bøe, Hattevika Lodge / Restaurant Fangst
- Karl Viktor Solhaug
- Christian Rainer Neubacher
- Thorvardur Gunnlaugsson, Lofotpils
- Marielle de Roos, Lofoten Gårdsysteri
- Elisabeth Holand, Holand Gård
- Einar Martinsen, COOP Extra Leknes
- Halvar Ellingsen, Kvitnes Gård
- Ragnhild Lie, Lofoten Wool
- Karin Marie Antonsen, Nordlandsforskning
- Line Renate Samuelsen, Destination Lofoten
- Børge Alex. Høyvik, Hacienda Klubbvika
- Gustav Karlsen, Lofotlam SA
- Jeanette Jetteng
- Laura Johanne Olsen, Lofotrådet
- Odd Arne Sandberg, Lofotens Ville Kjøkken
- Roy Eilertsen
- Sabine Schmitz, Hadsel vgs.
- Theo-Amandus Krogstad, Natur og Ungdom
- Parsa Massahi, Polarhagen
- Lisa Massahi, Polarhagen
- Ove Jakobsen, Nord universitet
- Anna Vermehren, Museum Nord
- Jonas Walsøe, Museum Nord
- Anne Karine Statle, LofotenMat
- Bjørg-Elin Kärn, LoVe Utvikling
- Nick Polson, freelance fotograf og filmprodusent
- Frode Kristensen, Salgslaget
- Viktorija Viciunaite, Universitetet i Sørøst-Norge
- Ellen Marie Forsberg, Viken fylkeskommune
- Årolilja Svedal Jørgensrud, NIBIO
- Kjersti Lassen, SIFO
- Virginie Amilien, SIFO
- Gun Roos, SIFO
- Hanne Torjusen, SIFO
- Gunnar Vittersø, SIFO

## 6.2 Om prosjektet Strenght2Food

Strenght2Food-prosjektet har hatt som mål å bidra med ny kunnskap om hvordan direkte, kortreist og lokal matdistribusjon bidrar til økt bærekraft. Prosjektet var finansiert av EUs forsknings- og innovasjonsprogram Horisont 2020, og støttet av Norges forskningsråd. Prosjektet har studert politiske virkemidler og ordninger – med spesiell vekt på opprinnelsesmerkene og økologimerkene – for bedre å forstå om, og hvordan, de kan stimulere til bedre bærekraft og matkvalitet.

Prosjektet hadde akademiske partnere i 15 land og en rekke partnere fra matindustrien.

I oppfølgingsprosjektet Strenght2Food-forsterk har SIFO laget fire faktaark som oppsummerer prosjektet og kommer med anbefalinger til myndigheter og andre om bærekraftig matkultur. Faktaarkene kan lastes ned fra prosjektnettsiden på [oslomet.no](https://www.oslomet.no).

Faktaarkene tar for seg spørsmål som: Hvor bærekraftig er kortreist, lokal mat? Hvordan kan vi få forbrukerne til å kjøpe mer lokalprodusert mat, og hvordan skal vi gjøre denne maten lønnsom for bønder og fiskere?

På nettsiden finnes også fire podkaster som tar for seg ulike temaer i prosjektet. Dokumentarfilmen laget av Nick Polson vil også bli publisert her.

<https://www.oslomet.no/forskning/forskningsprosjekter/strength2food>

## 6.3 Invitasjon og flyer til arrangementet

Flyer med invitasjon og program som ble sendt ut til mulige deltakere før seminaret.



# Lofoten som bærekraftig matdestinasjon

Forbruksforskningsinstituttet SIFO, OsloMet i samarbeid med LofotenMat og Museum Nord inviterer til seminar og workshop.

Vel møtt til inspirerende samtaler og idémyldring om Lofoten som bærekraftig matdestinasjon!

## Utopiverksted

Hvordan vil vi at fremtiden skal bli?

I utopiverkstedet inviteres deltakerne til å være med i en prosess der refleksjon over egne erfaringer leder frem mot noen felles verdier som omformes til praktisk handling.

## Hybridforum

Hybridforum er en dialog mellom et panel og de andre deltakerne på seminaret. Målet er å dele kunnskap og erfaringer for å finne frem til og understøtte felles interesser.



Torsdag 7. september kl. 12.30–17.30  
Nyvågar hotell, Kabelvåg



[Se hele programmet på oslomet.no](https://oslomet.no)



Foto: Lars Johansson / Mostphotos

## Temaer

### Å spise i Lofoten

Vi undersøker hva som er særegent for Lofoten og hvordan det kan brukes i utviklingen av Lofoten som matdestinasjon.

### Lokale geiter og nasjonale hvaler

Hvordan kan ulike aktører innen mat- og reiseliv samhandle om å fremme Lofoten som matdestinasjon?

### Grønne destinasjoner

Kan vi få til en utvikling som tar hensyn til bærekraftig utnyttning av de lokale ressursene og som styrker de besøkenes og lofotværingenes tilgang til og kunnskap om lokale, bærekraftige produkter og opplevelser?



Foto: Yuriy Brykaylo / Mostphotos

Forbruksforskningsinstituttet SIFO har et spesielt ansvar for å bidra til kunnskapsgrunnlaget for forbrukerpolitikken i Norge. Instituttet utvikler ny kunnskap om forbruk, forbrukerpolitikk og forbrukernes stilling og rolle i samfunnet.

SIFOs kjerneområder:

- Bærekraftig forbruksutvikling
- Klær
- Markedsbasert velferd
- Mat, matkultur og ernæring
- Teknologi og digitalisering

Forbruksforskningsinstituttet SIFO, OsloMet  
[www.oslomet.no/om/sifo](http://www.oslomet.no/om/sifo)  
SIFO notat nr. 2-2024