

Projektedovisning

Luonddu biebmu
Ollislaš sápmelaš biebmokultuvra
Naturens mat
Samisk matkultur utifrån en helhetssyn

Prošeaktačilgehus
Projektbeskrivning
borgemánnu 2012 ~ geassemánnu 2014
augusti 2012 ~ december 2014



Sámediggi
Sámedigge
Saemiedigkie
Sametinget



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

1. Sammanfattning av Samisk matvision

Den samiska maten är central för den samiska identiteten och för en levande samisk kultur. Naturens villkor och årstider styr utvecklingen av mattraditionerna. Det är gemensamt för urfolk över hela världen och en källa till inspiration och hållbar utveckling.

Den samiska matkulturen utmärks av naturliga säsongvariationer och styrs av den periodvisa tillgången till ren, älg, fisk, fågel och småvilt, bär, örter och växter. Samisk mat har ursprung i ett äldre samhälle av jägare och samlare, som i senare tid har övergått till tamrenskötsel i kombination med jakt, fiske.

Den samiska natursynen tar sig uttryck i varsamma relationer mellan människor, natur och djur. Den genomsyrar all samisk traditionell kunskap och är vägledande för all utveckling av samiska näringar. Om naturen förstörs, skadas också kulturen. Balanserad näringslivsutveckling sker genom småskaliga ekologiskt och socialt hållbara lösningar, iakttagande av biologisk mångfald, lokal förvaltning av naturresurser och ansvarsfull konsumtion. Hållbar ekonomisk tillväxt sker med klimatsmart teknik, effektivt naturbruk och miljövänlig resursförbrukning.

Projektet har under en 2 årsperiod genomfört;
En framtagen Ark produkt, som inom kort bör lyftas till en Presidia produkt,
Ca 38 nya matrecept med ursprung utifrån den traditionella samiska maten,
En samisk matbroschyr ” Med smaker från Sápmi”,
samiska matbok ” Smak på Sápmi” (Tryck finansierat av Sametinget),
En nyetablering,
Ett nytt arbetstillfälle,
3 Nätverksträffar s.k. mat- och experimentella mat verkstäder/smakverkstäder,
10 seminarier, kompetenshöjande insatser,
7 internationellt och nationella studiebesök, nätverkande och mäsas med marknadsföring,
8 premieringar av samiska och övriga matställen i Sápmi.
Över 30-tal annonser i dagspress, mat- och livsstilsmagasin, Radio, Svt/UR m.fl. har under projektperioden skrivit om samisk mat.
Vid 7 st. tillfällen har matfoto- och kunskapsutställningar visats i olika sammanhang.

Totalt har ca 115 personer deltagit i projektets kompetenshöjande aktiviteter, varav 68 kvinnor och 47 män.

En stor succé har varit att samla en bred samisk matkompetens i matverkstäder med bl.a. experimentell inriktning. Tillsammans med samiska-, producenter, mathantverkare och resurspersoner har dokumentation och utveckling av samisk mat fått en bredd och ett djup som har engagerat människor och bidragit till att gemensamt revitalisera traditionell samisk mathantverk, samiska rätter och nya produkter. Nätverksräffarna har dokumenterats och maträtter har fotats som resulterat i en samisk matbroschyr och en samisk matbok. Boken Biepmoe utgiven av projektet Njalle (Slow Food Sápmi) har dokumenterat traditionell samisk mat och matsuveränitet utifrån matverkstädernas process och samtal.

Matbroschyren och matböckerna har rönt stort intresse vida kring och har bidragit till stor uppmärksamhet om den samiska maten. Boken Smak på Sápmi har erhållit två utmärkelser som årets Historiska eller regional måltidsbok. Revitalisering av samisk mat har resulterat i att Gurpi nu är upptagen som en Arkprodukt inom Slow Food rörelsen som redan under projektet var en mycket uppskattad produkt på mässor och i Media.

För att ytterligare stärka den samiska matkulturens ställning är det nödvändigt med en fortsatt revitalisering av samisk matkultur så att den kan både bevaras och utvecklas för framtiden. Producenter och mathantverkare efterfrågar fortsatt kunskapshöjande insatser inom hela livsmedelskedjan, konceptualisering, produkt- och företagsutveckling samt företagsrådgivning. Inte minst marknadsföring och försäljning är en del som kan utvecklas betydligt mer bland samiska mathantverkare.

Samisk mat ska finnas med vid varje tillfälle då samiska frågor behandlas. I stora sammanhang såväl som på lokal nivå bildar den kontaktyta i mötet med omvärlden. Samisk matkultur är en grundläggande del i vad som skapar bilden av det samiska. Arbetet med att främja samisk matkultur ska öka möjligheten att utveckla samiska företag och matlandet Sápmi.

2. Projektorganisation

Sametinget har tillsammans med Slow Food Sápmi, Renlycka och VisitSápmi vid Samernas Riksförbund samt Samernas utbildningscentrum utarbetat grunden till Samisk matvision. Utifrån Samisk matvision har konkreta matprojekt förverkligats och bidragit till en ökad utveckling av den samiska maten som en viktig näring och kulturbärare. De olika projekten har knutits samman med visionens andemening och konkret genom att projektledarna utgjort en gemensam ledningsgrupp för Samisk Matvision. Strategiskt bör en än starkare matstrategi utarbetas med de samiska organisationerna som berörs av samisk mat för att stärka och medverka till den gemensamma matutvecklingen.

3. Bakgrund

Slow Food är en världsomspännande ekogastronomisk rörelse där matkultur i vid bemärkelse står i centrum. Gott, rent och rättvist är rörelsens tre ledord.

Gott - för att mat och dryck ska njutas, inte bara vara ett sätt att snabbt få näring. **Rent** - för att mat och dryck inte ska innehålla gifter och för att produktionen inte får skada miljön. **Rättvist** - för att bra mat är en rättighet för alla och för att de som producerar mat och dryck ska ha drägligt arbets- och livsvillkor. Internationellt arbetar Slow Food-rörelsen för ekologisk produktion, bevarandet av lokala och regionala matkulturer och utvecklingen av ett bruk av jorden som varken utarmar jorden eller människorna som brukar den.

Terra Madre är ett stort forum som samlar deltagare i hela livsmedelskedjan som tillsammans stödjer idén om ett uthålligt bruk av marken, fiske och matproduktion med målet att bevara den biologiska mångfalden. Indigenous Terra Madre samlar alla ursprungsfolk i hela världen för att bl.a. manifestera den kunskap som finns att leva och producera mat utifrån naturens villkor.

Samerna har samarbetat med Slow Food International sedan 2003 med presidiprojektet Suovas vilket ledde till att det rökt röknöt Suovas blev världskänt som en traditionellt producerad produkt som både är välsmakande och nyttig.

Slow Food Sápmi bildades 2009 för att organisera den alltmer tydliga efterfrågan från samiskt håll på utvecklingsarbete kring samisk mat som helhet, både vad gäller att ta tillvara alla traditionella produkter från naturen samt att arbeta med utveckling med all sorts matföretagande. Slow Foods filosofi om Ren, God och Rättvis mat passar också väl in i samisk filosofi att naturens villkor och helhetssyn ska råda i vårt liv, i vår verksamhet och kultur för att kunna producera ren och nyttig mat.

Behovet av Slow Food Sápmi visade sig omedelbart med en god tillströmning av medlemmar redan det första året. De flesta från Sápmi på svensk sida medan medlemsantalet är ökande både på norsk och finsk sida. Kontakter finns också på rysk sida där det finns ett stort behov av organisations- och utvecklingsarbete.

Slow Food Sápmi är med andra ord redan idag en viktig aktör i Sápmi som arbetar med samisk mat utifrån en helhetssyn där kultur, ren miljö, traditionell kunskap, företagande och rätten till vårt land är nyckelbegrepp.

I Sametingets Samisk matvision betonas följande vad gäller utvecklingen av samisk matkultur:

"Samisk traditionell kunskap, árbediehtu, är vägledande för utveckling av samisk mat. Det är en kunskap, som bygger på samverkan mellan människa och natur i kontrast till det marknadsdominerande mekaniska tankesystemet. Urfolk världen över understryker att makten över den kunskap man äger ska bibehållas hos folket självt. Det är innebörden i begreppet kunskapssuveränitet, som används i den globala kampen för rättvis handel. Makten över maten förutsätter erkännande av urfolks omistliga rätt att fritt utöva, anpassa och utveckla sin traditionella kunskap under det att dess identitet och kultur respekteras. Grundläggande är till exempel att företag ska förhindras ta kontroll över den traditionella kunskapen och att den inte ska kunna kopplas samman med otillbörlig makt genom kommersialisering, privatisering eller patentering."

4. Projekttid

Projektet har arbetat med att utveckla en grundläggande samisk matfilosofi genom samiskt traditionell kunskap för att därifrån vidareutveckla produkter och det samiska matföretagandet. Utveckling av fungerande nätverk över hela Sápmi samt internationellt med andra urfolk är en viktig del i detta projekt. Företagsutveckling via sammankoppling av samisk mat och turism är viktig för att bygga upp en ekonomi kring den samiska matkulturen. På det sättet kan också utvecklingen styras av samerna själva utifrån värdena i den samiska kulturen.

5. Projektägare

Projektägare har varit Slow Food Sápmi som också har ansvarat för drift och organisering av projektet.

6. Projektledning

För genomförandet av projektet har en styrgrupp tillsatts med uppdrag att på strategisk nivå besluta om projektets inriktning i enlighet med projektets mål, syfte och budget.

För ledningen av projekt har två projektledare tillsatts på halvtid. Projektledarna har haft uppdraget att leda projektets aktiviteter enligt projektplanens uppställda målsättningar och budget samt utfärdat samverkan med övriga samiska matprojekt och dess organisationer. Projektledarna har rapporterat till styrgruppen samt ansvarat för att planera, administrera samt tillsätta de interna och externa resurser som behövts. Projektledarna har även haft budgetansvar.

7. Syfte

Syftet har varit:

Att arbeta med idén om Sápmi som matland för att uppmärksamma samiskt matföretagande med utgångspunkt från samisk kultur och förnyelse och bygga nätverk, vidareutveckla och organisera samiskt mathantverk över hela Sápmi samt med andra urfolk.

Att medverka till kompetensutveckling genom kurser, seminarier, workshops och studieresor riktade till samiska mat- och förädlingsföretag samt samiska turistföretag men också till kockar/restauranger, butiker och konsumenter där det finns anknytning till samisk matproduktion.

Att utveckla produkter från traditionell samisk mathantverk och uppmärksamma dem via Slow Foods Ark- samt Presidia-system samt göra utvecklingsarbete kring premiering av restauranger anpassad till samisk matkultur, samiska mat- och turistföretag samt marknad.

Att arbeta med företagsutveckling kring samiska matföretag i kombination med turism gemensamt med samisk besöksnäring.

8. Målgrupp

Målgruppen är samiska aktiva och potentiella mat- och turistföretagare.

9. Mål och Resultat

9.1. Resultatmål

(Kortsiktiga resultat)

- **Mål: Ökad tillvaratagande och förädling av naturliga samiska matprodukter.**

Resultat:

- En dokumenterad traditionell samisk produkt "Gurpi"
- Projektet har dokumenterat en traditionell samisk produkt "Gurpi".
Food International Ark produktsortiment under Salone del Gusto 2014, Italien.
- Över 38 recept har tagits fram utifrån producenternas och mathantverkarnas önskemål samarbete med projekten Renlycka, Njalle- rihpestibie och Samiskt Mat och kompetenscentrum
- En matbroschyr har tagits fram tillsammans med och utifrån bl. a mathantverkarens- och matproducenters behov och önskemål.
- En samisk matbok "Smak på Sápmi" har lanserats. (Finansiering för tryckkostnader har Särskild finansiering erhållit från Sametinget).

- **Mål: nyetablering av samiska mathantverksföretag och turistföretag.**
Resultat:
 - En nyetablering av mathantverkare har startat under projekttiden.
- **Mål: Ökat antal arbetstillfällen inom samisk matföretagande samt besöksnäring.**
Resultat:
 - Ett ökat arbetstillfälle har genererats under projekttiden. Det är svårt att beräkna antal arbetstillfällen i projektet då det är svårt att i samiska företag som har kombinationsnäringar enbart inkludera mathantverket som ev. genererat nya antal arbetstillfällen samt att det idag saknas tillförlitlig statistik för att mäta omsättning kr i mathantverksföretag.

Största vinsten med projektet har dock varit att de företag som deltagit i mat verkstäder/experimentella verkstäder, nätverksträffar och kompetenshöjande insatser har stärkt sin matkompetens och därigenom sitt företagande och bevarande av befintliga arbetstillfällen. Därtill krävs mer tid för företagen att t.ex. implementera godkända enligt livsmedelsverkets regler gällande flödesschema, HACCP samt egenkontroll för att börja tillverka nya produkter. Marknadsföring av produkterna kräver en långsiktig marknadsföringsstrategi, samt tillfredställande distribution då de flesta samiska mathantverkare är verksamma i glesbygd med varor som oftast kräver kostnadseffektiv kyl- och frys distribution för att vara lönsamma.

Man får här ha i åtanke att projekttiden är relativt kort utifrån den förhållandevis kunskapskrävande branschen såsom livsmedelsbranschen är genom dess lagar och förordningar. Läger man där till traditionell samisk matkunskap är uppstartsfasen än längre med tanke på att det samiska mathantverket fortsatt behöver revitaliseras och implementeras.

9.2. Effektmål (Långsiktiga effekter)

- **Mål: Ett etablerat Slow Food Sápmi-nätverk med olika mataktörer inom hela Sápmi och internationellt med andra urfolk.**
Resultat:
 - Ett koncept och nätverk av samiska kockar/matkreatörer har skapats genom tre matverkstäder som arrangerats i Grövelsjön, Jokkmokk och Kiruna inkl. Norge genom samverkan med projektet Njalle (Interregprojekt mellan Slow Food Sápmi och Röryrvik Kommune).
 - Deltagande i Salone del Gusto och Terra Madre, oktober 2014, har stärkt relationerna med Slow Food International och andra urfolk särskilt med Meghalaya urfolk där Slow Food Sápmi ingår i den Internationella styrgruppen för genomförandet av den andra urfolkskonferensen i Indien november 2015.
- **Mål: Ett påbörjat arbete kring internationellt urfolksnätverk utifrån mat och dess produktionsförutsättningar.**
Resultat:
 - Deltagande i Salone del Gusto har stärkt arbetet med Slow Food international och lanserat en Ark produkt "Gurpi" under Salone del Gusto i Turin, Italien 2014.
- **Mål: Att samiskt matföretagande i samarbete med samisk besöksnäring utvecklas till en viktig näring ekonomisk och kulturellt i det samiska samhället.**
Resultat:
 - Sápmi Experience företag har erhållit inbjudningar och deltagit i vissa aktiviteter. Det kan vara samiska turist företag på gång som projektet inte känner till och som endast är i sin linda. Projektet anses ha eller kommer att stärka samiska turistföretag då Gurpi och samiska matrecept är framtagna och tryckta för spridning till främst samiska företag med koppling till samisk mat men även som kan användas som marknadsföring.

9.3. Aktivitetsmål

(Genomförda aktiviteter)

- **Mål: Minst fem kompetensutvecklingsinsatser i form av kurser, seminarier, workshops m.m. med inriktning på traditionell matkunskap, produkter, produktion, marknadsföring samt skapande av företag och affärsmöjligheter.**

Resultat:

- Seminarium i traditionell samisk produktion vs Industriell produktion av Suovas, samisk turism och matproduktion, april, 2013.
- Utveckling av den hemsidan för Slow Food Sápmi.
- Två Föreläsningar ” Story Telling” och Smakverkstad i samarrangemang med andra projekt.
- Föreläsning om Samisk matsuveränitet och smakverkstad under Svenska Samernas landsmöte, Idre i juni.
- Seminarium i Stockholm ”Mat är livet” i samarrangemang med Sameföreningen i Stockholm, Renlycka, Njalle- rihpestibie och Samernas Mat och Kompetenscentrum, 25 maj.
- Föreläsning på Matfestivalen i Skånland, Norge,
- Matfoto-utställning och föreläsning inkl. samiska mathantverkare som deltog under Umeå Smakfestival, september månad.
- Matbok ”Smak på Sápmi” (tryck finansierat av Sametinget)
- Matbroschyr ”Smaker från Sápmi, Renkött”.
- Premiering av samiska restauranger och övriga matställen.

- **Mål: Minst tre möten för att skapa nätverk och samarbetsmöjligheter.**

Resultat:

- Rådslag, seminarium och Smakworkshop med samiska matföretagare, producenter och turistföretag, Kiruna.
- Rådslag, seminarium, mat verkstad/experimentell verkstad med samiska matföretagare, producenter och turistföretag, Jokkmokk.
- Rådslag, seminarium matsuveränitet, mat verkstad/experimentell verkstad och Smakworkshop med samiska matföretagare, producenter och turistföretag, Grövelsjön.
- Företagsbesök bland Stockholms grossister, butiker och restauranger samarrangemang med Renlycka.
- Arrangör för Mathantverk 2014, Jokkmokk i samarbete med Matkulturhuvudstaden Jokkmokk, hösten 2014.

- **Mål: Minst fyra marknadsförings- och studieresor inom Sápmi samt övriga världen för kompetensutveckling samt skapande av kontakter.**

Resultat:

- Matfoto-utställning och samisk brunch i samarrangemang med Bokkalaset i Ekenäs där Lounddo Biebmú samarbetade med den samiska kocken Hekku Nikkula, Enare, oktober som
- är en början till utveckling av samiskt nätverk i Sápmi på finsk sida.
- Matseminarium i samarrangemang med Helsingfors Ambassad, Finland, oktober.
- Seminarium Samiska veckan i samarrangemang med Renlycka, Samernas Mat och Kompetenscentrum, Umeå som också filmades av SVT/UR.
- Caught by Sápmi ”A taste of the eight seasons” var att under invigningen av Umeå Kulturhuvudstad marknadsföra och skapa intresse för samerna och Umeå 2014.
- Boksläpp av matboken Smak av Sápmi under Samiska veckan i Umeå är ett resultat av genomförda matverkstäder samt fotoutställning och smakverkstad i samarrangemang med Sameföreningen i Umeå på Trahppie.
- Projektet har synliggjort och marknadsfört samt stärkt samarbetet mellan samiska mathantverkare och Slow Food International under projektets gång genom att vara representerade genom projekten Lounddo Biebmú och Renlycka samt VisitSápmi under Slow Food Internationals matmässa Salone del Gusto och föreläsning under Terra Madre 2014, Turino, Italien i oktober 2014.
- Delaktighet i Slow Food Internationals events med Suovas i olika internationella sammanhang såsom: EU Agriculture Ministry meeting, Braa, Italien 2014, september för att presentera och marknadsföra Suovas och andra Ark- och Presidiaprodukter i EUs huvudkontor, Bryssel i maj

månad 2015.

- Slow Food Sápmi deltar i UN Permanent Forum on Indigenous Issues 25 april 2015 som ett resultat av samarbete med Meghalaya Urfolk och Slow Food International inför Indigenous Terra Madre som ska hållas i Indien med Meghalaya urfolk som arrangör.
- En matbroschyr; Med smaker från Sápmi samt matboken Smak på Sápmi bidrar till att stärka marknadsföringen av renkött från svensk sida av Sápmi.
- Annonsbilaga om Samisk mat i DN.

10. Erfarenheter Matverkstäder



Att samla samiska producenter, mathantverkare, kockar/matkreatörer och samiska resurspersoner med kunskap om traditionell samisk kunskap gav ett enormt gensvar. Alla var intresserade och alla ville delge av sina kunskaper. Detta gav matverkstäderna en bred och djup kompetens dels i traditionell samisk matkunskap men även inom produktutveckling. Genom att dokumentera traditionella samiska produkter fick deltagarna en basprodukt Gurpi som kan vidareutvecklas.

3 matverkstäder har arrangerats i samarbete med Projektet Njalle (Slow Food Sápmi Interregprojekt med Røyrvik Kommune, Norge) och Samernas Mat och

Kompetenscentrum (Samernas Utbildningscentrum). En workshop arrangerades i Grövelsjön och Kiruna, den andra i Jokkmokk tillsammans med samiska-, producenter, mathantverkare, kockar/matkreatörer och samiska resurspersoner med kunskap om traditionell samisk mat. Även barn involverades i smakverkstaden i Jokkmokk. Vid dessa tillfällen har även en fotograf varit närvarande och fotograferat uppläggning av bl.a. maträtter samt att arbetet har bandats och dokumenterats varvat med intervjuer från de medverkande. En djupdiskussion om samisk matsuveränitet genomfördes också i Grövelsjön. Detta är dokumenterat i boken Beapmoe som lanserades juni 2014 av projektet Njalle.

Det finns fortsatt ett stort behov att revitalisera och utveckla den samiska filosofin kring samiskt matföretagande och en ekologisk hållbar produktion för att etablera Sápmi som matland. Detta ska utgå från värdena i den samiska kulturen, naturen, livskvalitet och den traditionella kunskapen för att uppnå matsuveränitet, lång-siktig hållbarhet kulturellt, miljömässigt och näringsmässigt. Slow Foods övergripande filosofi Gott, Rent och Rättvist ger ytterligare en dimension i utvecklingen av den samiska matfilosofin.

Detta är definitivt ett koncept som ska dokumenteras, fortsätta utvecklas och än mer spridas för att ge ökad kunskap om traditionell samisk mat, fler Arken- och Presidiaprodukter och produktutveckling.

11. Utveckling av nätverk i Sápmi samt med andra urfolk

Utveckling av nätverk av samiska mat- och turistföretagare har i projektet involverat främst samer från Sápmi på svensk och Norsk sida men även i viss mån Finland. Nätverksbygget har utgått från intresse och vikt t.ex. utifrån branschriktningar såsom samiska restauranger, renköttproducenter och samisk mat kopplad till besöksnäring.

Indigenous Terra Madre i Jokkmokk i juni 2011 ledde till ett omfattande kontakt-skapande kring samarbetsmöjligheter mellan urfolken, från övergripande nätverks-byggande till konkreta utvecklingsprojekt. Målet har varit och är att konkretisera utbytet av ursprungsfolkens matkulturer och att skapa nya utvecklingsprojekt. Detta bidrar till en global utveckling av matkulturturism. En naturlig samarbetspartner är Slow Food International och Visit Sápmi som arbetar med utveckling av samisk besöksnäring med ett långsiktigt hållbart perspektiv.

Uppdraget från ITM-konferensen är också att arbeta med utveckling av dokumentationsutveckling av urfolkens naturkunskaper och matprodukter- ett Indigenous Ganaries of Memories. Deltagande vid Terra Madre i Turin 2014 samt Indigenous Terra Madre är viktigt för att bygga vidare på de urfolks- samt mathantverksnätverk som påbörjats. Kontakter och nätverkande kommer att fördjupas genom kontakter mellan samiska mathantverkare och Slow Food International samt det urfolknätverk som nu skapats inför bl.a. Indigenous Terra Madre, Indien 2015.

För att erhålla ekonomiska möjligheter delta i Internationella urfolkskontakter kommer det att behövas fortsatt finansiering och särskilt inför Indigenous Terra Madre tillsammans med Meghalaya urfolk i Indien som ska arrangera den andra i nordöstra Indien november, 2015. Slow Food Sápmi kommer även att delta i ett gemensamt samarrangemang om matsuveränitet med Meghalaya Urfolk och Slow Food International, FAO m.fl. den 25 april 2015 på UN Permanent Forum on Indigenous Issues, New York inför ITM 2015.

Kontakten med Slow Food International har under projektet stärkts där Slow Food Sápmi har och kommer att delta i internationella arrangemang såsom t.ex. EU Agriculture Ministry meeting, Braa, i Italien 2014, samt information och smakverkstad med bl.a. Suovas och andra Ark- och Presidiaprodukter i EUs huvudkontor, Bryssel i maj månad 2015.

Genom att delta i Bokkalaset Ekenäs med boken Smak på Sápmi anlätades en Enaresame med egen Restaurang för att anordna en samisk matverkstad och som kan vara en bra början till utvidgat samarbete i Sápmi på finsk sida.

Samer är ett folk i 4 länder och glest befolkat. Det behövs mer och fördjupat nätverksbyggande för att kunna tillvarata den kompetens och möjligheter som finns bland samiska producenter, mathantverkare, turistföretag och restaurangägare inkl. övriga samiska matställen där nätverksutveckling enbart är i sin linda.

12. Kompetensutveckling



Kompetensutveckling i marknadsföring av naturanpassad produktion, hälsosam och högkvalitativ mat har genomförts i Sápmi.

Kompetensöverföring har även skett inom ramen för matverkstäder med påbörjat byggande av nätverkskontakter som har fortsatt även efteråt. Marknadsföringen har kopplats bl.a. till produkternas unikititet via bl. a. storytelling i en samisk- matbroschyr och matbok. Detta i samarbete med VisitSápmi, Renlycka., Njalle och Samiskt Mat och Kompetenscentrum.

Studiebesök hos andra producenter och restauranger har genomförts inom och utom Sápmi är viktigt i ett utvecklingsarbete. Deltagande vid olika seminarier, matverkstäder, mässor och marknader för marknadsföring och kompetensutveckling, t.ex. Salone del Gusto och Terra Madre i Turin, Italien, Smaklust, Umeå, Samiska veckan i Umeå, m.fl.

Studieresor och deltagande vid internationella sammankomster är viktiga för att utveckla kunskapen kring både dokumentation och självstyrd utveckling. För att behålla kvaliteten ska samiska producenter hålla fast vid traditionellt naturbruk och naturbete och producera mat som är klimatsmart, etisk och hälsosam. En grundförutsättning för produktion av god samisk mat är självbestämmande över marker och naturresurser, som till exempel arealer med renbete, bär och örter, bestånd av vilt och vattendrag med fisk. En revitalisering av samisk mat innebär att makten över markerna, naturbruket, maten och matpriset ska ökas. Det är även innebörden i det globalt använda begreppet matsuveränitet hos urfolk världen över i kampen för rätten att definiera urfolks egen livsmedelspolitik. Den är en mänsklig rättighet byggd på självbestämmande. Slow Food-rörelsen har införlivat begreppet som ett kraftfullt koncept för utveckling av eftersatta regioner i en systemförändring riktad mot massproducerad industrimat och globalisering av vår livsmedelsförsörjning.

Kompetensutveckling efterfrågas i Livsmedelsproduktionens alla delar för att möjliggöra en utveckling inom samiskt mathantverk. Men de flesta samiska företag är mikroföretag med få personer, inte sällan även renägare, få personella- och ekonomiska resurser som kan lösas för utbildningsinsatser. Det geografiska området är stort med långa transportsträckor till de sammankallande utbildningarna/kurser. Här bör man samla producenterna för att gemensamt ta fram vilka näringslivskonsultent som kan ge vägledning och kunskap på plats till det enskilda företaget och dess förutsättningar.

13. Produkter och marknad utifrån samisk kunskap

Sametingets Samisk matvision skriver följande: "Ett framgångsrikt sätt att skapa tillväxt för samiska förädlare av mat är produktutveckling. Inför framtiden är utmaningen att identifiera nya och lönsamma produkter, öka bredden på utbudet och göra produkterna attraktivare."



"En stor potential ligger i samisk mat kopplad till utveckling av samiska turismprodukter. Inom kunskapsturism är maten en del av aktiviteterna som till exempel att lära sig att förstå samisk matlagning, samiska matupplevelser och samisk livsmiljö." Bilden: Gurpi.

14. Produktutveckling



Ur Slow Food synpunkt passar väl in i utvecklingsarbetet som syftar till att få ekonomi i de små matföretag som finns på olika håll i Sápmi. Det traditionellt rökta renköttet Suovas är Presidia sedan 2004 vilket har lett till att Suovas blivit välkänt som en av världens bästa matprodukter. Under projektiden har producenterna tagit fram den traditionella produkten Gurpi till försäljning och marknadsföring genom bl.a. samisk- matbroschyr och matbok. Ett utvecklingsarbete kring Gurpi och fler Arken- och Presidia produkter bör i samarbete med engagerade samiska mathantverkare genomföras i ett fortsatt utvecklingsarbete i samisk mat.

Utvecklingsarbetet med högkvalitativa samiska matprodukter har ett direkt samband med Slow Foods koncept med **premiering av restauranger och andra mat-företag** som håller hög matkvalitetsnivå på menyn utifrån äkta och högkvalitativa matråvaror. Ett utvecklingsarbete har och ska fortsatt göras med premieringskonceptet kring samisk mat av restauranger både om kraven för Slow Food Sápmi-premiering samt hur arbetet ska genomföras långsiktigt strategiskt.

Premieringen ger en kunskapshöjning hos restaurangerna och bland konsumenterna vilket ger större efterfrågan på högkvalitativ natur- och lokalproducerad mat. Det i sin tur ger större efterfrågan på produkterna hos de samiska förädlingsföretagarna. I samband med det görs ett aktivt arbete med premiering av restauranger inom Sápmi.

15. Företagande och marknadsföring kring samisk mat och turism/besöksnäring.

För att skapa konkreta samarbeten med nya affärsmöjligheter kring samisk matföretagande har matproduktionsföretagen kopplats samman med den samiska turismsatsningen och samisk slöjd. Utvecklingen kring mat, turism och samisk slöjd är helt i samklang med en matföretagsutveckling som är lokalt kopplat till skapande av en marknadsföring globalt.

Genom att skapa reseupplevelser i Sápmi kring mat, natur och kultur vill vi att turister kommer till Sápmi för att möta samisk matkultur genom förädlare av renkött, samiska restauranger, andra matproducenter och samiska turismföretag. Projektet ska fungera som kvalitetssäkrare och utvecklare av samisk matturism och skapare av försäljningskanaler till turismkonsumenter.

Projektet har arbetat med tre kvalitetssäkringssystem som redan är förankrade i den samiska företagsvärlden. SlowFood Sápmi-premieringen av restauranger säkerställer att de som erbjuder samiska matupplevelser lever upp till kvalitetskrav avseende måltiderna och matprodukterna. Även Presidia- och Gurpi som Ark-produkt som tillkommer som kvalitetsindikatorer. Sápmi Experience säkerställer att de samiska turismföretagen erbjuder högkvalitativa upplevelser, fungerar med god samisk värdegrund och är långsiktigt hållbara. Renlycka kvalitetssigill säkerställer att renköttet är producerat utifrån god djuromsorg, naturbetad ren samt med hög produktkvalitet från samiska förädlingsföretag.

Alla dessa system kommer också att fortsatt användas för att utveckla affärsverksamheten mellan de samiska företagen och gemensamt kunna presentera högkvalitativa produkter utåt för att nå rätt marknad.

Smak på Sápmi gavs ut på svenska i mars 2014 och fick stort genomslag. Den första upplagan om 3000 exemplar sålde snabbt slut och uppmärksammades brett i media. Ännu snart ett år efter utgivningen genererar den artiklar. Den har hittills vunnit två litteraturpriser och är inne på sin andra upplaga. I juni representerar den Sverige i kategorin "Best Historical Recipes Book" på "GOURMAND BEST IN THE WORLD" tävling som äger rum i Beijing, Kina.

Boken säljs av mathantverkare, museishoppar, bokhandlare och på Internet. Många återförsäljare, men även Visit Sweden, har frågat efter versioner på andra språk, framförallt engelska. Men Slow Food Sápmi är en ideell organisation med små resurser, vi kan inte tillmötesgå behovet då vi vare sig har råd med produktionskostnaderna eller har personella resurser för arbetet. Därför ansöker vi om stöd.

Bokens innehåll bygger på många människors samiska kunskaper och gemensamma insatser. Dagens försäljningsintäkter går oavkortat till nytryck och utvecklingsinsatser för samisk mat. All administration kring boken sker ideellt, författarna har avstått royaltys.

Att boken kunde produceras var tack vare finansiering från Sametinget och många engagemang. Genom samverkan med samiska-, producenter, förädlare och organisationer kunde vi formulera och lyfta fram den samiska bilden av "matsápmi" i en unik bok med tillhörande matfoto- och kunskapsutställning.

16. **ÅRETS SVENSKA MÅLTIDSLITTERATUR 2014,**
16.1. **VINNARE I KATEGORI "REGIONAL MÅLTIDSLITTERATUR" SVENSKA MÅLTIDSAKADEMIEN**



SMÅK PÅ SÁPMI Samisk mat – tradition, innovation och framtid med motiveringen "Ett tomrum är fyllt! Äntligen ser vi den samiska matskattens rikhaltighet, från Gurpi till Gáhkku, nerkokt till en kompakt och synnerligen smakstark volym av smått historisk karaktär."

16.2. **YOU ARE THE WINNER IN SWEDEN YOU QUALIFY FOR THE NEXT**
"GOURMAND BEST IN THE WORLD" COMPETITION

WITH: Smak på Sapmi, Viktoria Gallman Harnesk, Anna Marja Kaddik. Photos Bianca Brandon-Cox In the category: Best Historical Recipes Book

Guormand Cook book Awards, Yantai, China, June 8-11, 2015

GOURMAND WORLD COOKBOOK AWARDS

17. Resultatspridning och Media

Turnerande matfoto- och kunskapsutställning: nio canvasbilder, 50x70 centimeter ur boken med textplattor finns som utställning för egna och externa event, mässor och där samiska företag, organisationer eller andra vill förstärka sitt budskap. 2014 visades den på Träppie, Umeå, på Ajtte fjäll- och samemuseum, Jokkmokk, vid Umeå smakfestival, Bokkalaset, Finland samt vid Mat- smak och matdagar i Jokkmokk.

Media, Boken har uppmärksammats i uppåt ett 30-tal artiklar. Många ägnar samisk mat flera sidor genom att lyfta boken, någon samisk matpersonlighet och av oss utvalda recept. Ännu över ett år efter utgivning uppmärksammas den i media. Vi har arbetat medvetet för att uppnå detta. Översättningen och tävlingen i Kina förväntas förlänga och utöka uppmärksamheten.

18. Jämställdhet, Medskapande, Hållbarhet och Mångfald;

Förankring, samarbete; och populärpresentation kan sammanfatta bokens tillkomst. Projektet har strävat efter en jämn könsfördelning. Detta har egentligen inte varit svårt då seminarier, rådslag och nätverksträffar och matverkstäder har intresserat både män och kvinnor och i viss mån barn i arbeten med att tillföra samisk matkunskap, boken Smak på Sápmi speglar också i texterna såväl manlig som kvinnlig livssfär och samisk kultur i olika former. I upphandlingar har vi sökt vi miljövänliga alternativ.

Följande publiceringar känner vi till 2014: Aftonbladet, Allt om mat, BTJ-häftet, Business Magazine MINT, Dagens Industri, Estelle 2 ggr (Finland), Giardinaggio (Italien), Gourmet, Hemslojd (ger även bok som prenumerationsgåva), Hunger, Kupé, Land, Norrbottens Kuriren, NSD/Kurirens helgbilaga DUO, Magasin Åh, Radio P4 Norrbotten 2 ggr, Samefolket 2 ggr, Sameradion 3 ggr, Skånska dagbladet, Smaka på Sápmi (annonsbilaga), Svensk måltidslitteratur 2014, Totalt Umeå, Umeå smakfestivaltidning, Vilhelminadagstidning (namn saknas), Äkta mat (även tävling med bokvinst), jaktidning (namn saknas). Också 2015 fortsätter boken att uppmärksammas: i NSD, LRF:s Magasin.

19. Koppling till andra Projekt och Samarbetsorganisationer

Smak på Sápmi är producerad i samarbete med många organisationer; Samernas utbildningscentrum, Renlycka/Svenska Samernas Riksförbund och Visit Sápmi. Den tillhörande mat fotoutställningen har visats på olika orter, bland annat i samarbete med Umeå sameförening, Såhkkie och Ajtte fjäll- och samemuseum. Vi har för avsikt att arbeta vidare med dessa och andra organisationer, exempelvis vid boksläpp, genom att erbjuda plats för informationsmaterial och genom att lyfta fram de samiska kvalitetsmärkena. Mat fotoutställningen planerar man att visas i samband med att Slow Food Sápmi i samarbete med Slow Food International kommer att informera om Arken- och Presidia produkter inkl. smaktallrikar med suovas samt vikten av God, Ren och Rättvis mat i maj på EUs huvudkontor i Bryssel. Att översätta boken Smak på Sápmi med tillhörande motorutställning ger oss även möjligheter att i samarbete med Slow Food International att delta i Världsutställningen i Milano maj – oktober 2015 där årets tema är "Att föda jorden och energi för livet" samt möjligheter att dela information under urfolk konferensen Indigenous Peoples i Indien, 3-7 november 2015.

Hela projektet har genomförts och ska fortsatt utvecklas i nära samarbete med Visit Sápmi som ett pilotprojekt där utveckling av samisk matföretagande och samisk turismföretagande kopplas ihop med nätverksutbyggande från produktutveckling, näringssamarbete, kvalitetssäkring till marknadsföring och försäljning.

Samarbete ska utvecklas med Sametinget och dess matvisionssatsning, SSR med olika utvecklingsprojekt, Gaaltije och andra samiska organisationer och institutioner i hela Sápmi. Även olika utbildningar- och forskningsmiljöer såsom Samernas utbildningscentrum, Slow Foods universitet i Braa i Italien, Umeå universitet m.fl. Matresurscentra utanför Sápmi är viktiga samarbetspartners såsom Eldrimmer och Slow Food convivier i hela Norden samt olika regioner i Sverige med Matlandet-satsningar och matprojekt m.m. Samarbete kommer också att sökas internationellt med Slow Food international och dokumentationsprojektet Granaries of Memories samt med olika urfolksprojekt vad gäller utveckling av mat m.m.

20. Budget

Beviljade medel: 2 991 984 SEK
Slutredovisning: 2 998 289 SEK



21. Hur projektet planerar för långsiktig utveckling.

Innehållet i projektet: har lång hållbarhet och kan vidareutvecklas. Utöver boken har ytterligare fyra produktioner gjorts genom att använda och komplettera restmaterial och innehåll ur boken Smak på Sápmi, mat fotoutställningen, boken Biebmu, produktbroschyr Gurpi och Renlyckas broschyr om Renkött som lanseras våren 2015). Vi har också tillhandahållit material till en hemkunskapsbok, spridit viss text och bild på webben samt till media. Utställningen bokas/ används löpande vid olika evenemang. I en nära framtid kommer studiematerial för självstudier i grupp att tas fram utifrån ovanstående böcker som ett led att revitalisera och informera om den samiska maten.

Vidare ska Slow Food Sápmi fortsätta:

Att i nära samarbete med producenter, mathantverkare, turistföretag och slöjdare att ta fram och utveckla matkoncept för olika inriktningar och arrangemang.

Att fortsätta revitalisera samisk mat genom Slow Foods Arken- och Presidia produkter som också fungerar som en marknadsföringskanal ut i Europa.

Att utifrån Arken- och Presidiaprodukter fortsätta produktutveckla och modernisera produkter och recept.

Att tillsammans med övriga samiska organisationer som berörs av samisk mat ta fram en gemensam strategisk marknadsföringsplan.

Att fortsätta premiera och förbättra kriterier för premiering av samiska restauranger och övriga samiska matställen.

Tillsammans med övriga Sápmi fortsätta skapa en hållbar branschorganisation med bl. a företagsrådgivare, skapa förutsättningar för samisk mat- och produktutveckling utifrån ett hållbart företagande, kvalitetssäkring av produkter och företag, skapa mötesplatser, och nätverk marknadsföring för ökad försäljning av samiska produkter relaterat till samisk mat.



2015-03-18

Anneli Jonsson
Slow Food Sápmi