



## Slow Food Sápmi

Gott, rent och rättvist. Slow Food Sápmi är en branschorganisation som värnar om samisk mat, småskalig livsmedelsförädling och närproducerade råvaror tillredda med traditionella metoder. Bli medlem du också!

### REPORTAGE

## Nytt projekt ska utveckla renslakten

TEXT KERSTIN ANDERSSON FOTO ANNELIE PÄIVIÖ, PRIVAT

Det långsiktiga målet är ett integrerat renslakteri i Jokkmokk där även biprodukter från renslakten förädlas. Vi är på god väg, men det är som att lägga ett pussel, säger Annelie Päiviö från Sápmi Innovation. Vi kartlägger behov, identifierar flaskhalsar och vill bidra till konkurrenskraftiga företag inom rennäringen.

Förra året genomförde Sápmi Innovation ett projekt för att identifiera slakteriernas behov av kompetens för att göra det möjligt att tillvarata fler biprodukter till förädling. Samtidigt gjorde de en kartläggning av vilken slakterikompetens som finns tillgänglig. Parallellt genomförde de ett arbete att utreda hur utvalda slaktbiprodukter kan förädlas till hundmat.

Det finns stor kunskap bland de aktiva renskötarna, men under slaktsäsongen är många direkt involverade i renskötselarbetet och inte tillgängliga för slakterierna. Branschen är i behov av förnyelse.

Det visade sig att slakterierna har ett stort behov av välutbildade medarbetare. Projektet identifierade också ett stort intresse bland kvinnor och ungdomar att utbilda sig och erbjuda sina tjänster till slakterier. De ville också upprätthålla den traditionella kunskapen om slakt och det traditionella synsättet att tillvarata hela renen.

*Branschen är i behov av förnyelse.*



Nu har Luleå tekniska universitet, Lapland University of Applied Science i Finland och Sápmi Innovation fått finansiering för ett treårigt projekt via Europeiska regionala utvecklingsfonden, Interreg. De ska utveckla högkvalitativa utbildningar inom slakt, styckning och tillvaratagande av biprodukter.

– Slakterierna skriker efter kunniga medarbetare. I glesbygden behöver människor ofta ha flera strängar på sin lyra, säger Maria Udén, professor i industriell design vid Luleå tekniska universitet, som är projektledare för Interreg-projektet.

De praktiska momenten kommer att genomföras i samverkan med det samiska utbildningscentret SOGSAKK i Enare, som har utbildningslokaler för slakt och styckning, kunskaper i samisk rennäring, språk och binärningar, och är involverade i att utveckla ny teknik för slaktbiprodukter.

– Vi ska ta fram ett kurspaket för renslakt och styckning i enlighet med gällande regler och höga krav på djuretik, styckningsteknik och hygien. Utbildningen ska leda till en kvalitetscertifiering för kursdeltagarna som initialt fungerar som testpiloter i utbildningskonceptet, som sedan gör det möjligt att kunna ansluta sig till en resurspool med arbetskraftsutbyte mellan Sverige och Finland, säger Annelie Päiviö.



*“För mig handlar det inte om att servera samisk mat på dagens lunchmeny. Jag vill ta det ett steg högre upp där den samiska maten egentligen hör hemma. Jag vill utveckla fler samiska matupplevelser för besökare.”*

Annelie Päiviö håller med. I renslakterier finns till exempel inga tarmmaskiner.

– Det är litet märkligt att vi idag slänger så mycket från renen, trots att samer traditionellt har använt det mesta från djuret, allt från senor till tarmar.

#### **Samisk matkultur**

Annelie Päiviö är intresserad av samisk mat tillverkad av säsongsbaserade lokalproducerade råvaror. Som delägare i Hotel Akerlund i Jokkmokk ser hon möjligheter att utveckla och paketera fler produkter. På en fråga om matens betydelse för hotellverksamheten svarar Annelie Päiviö, som är nybliven medlem i Slow Food Sápmi:

– För mig handlar det inte om att servera samisk mat på dagens lunchmeny. Jag vill ta det ett steg högre upp där den samiska maten egentligen hör hemma. Jag vill utveckla fler samiska matupplevelser för besökare.

Det finns en nyfikenhet på samisk matkultur bland besökare och med Jokkmokk som bas har Annelie Päiviö en bra arena för att erbjuda matupplevelser med smaker från Sápmi.

#### **Hushålla med naturens resurser**

Projektet handlar både om resurshushållning och att tillvarata traditionell kunskap. Utbildningen ger fler möjlighet att erbjuda slakt- och stycktjänster.

– Vi vill att mer från renen ska tas tillvara så att slaktrenens värde höjs och att renen inte bara ses som en köttresurs. Även slöjdråvaror bör tas tillvara på ett mer effektivt sätt, exempelvis borde mer senor tas tillvara, säger Annelie Päiviö, som själv är intresserad tillverkning av sentråd.

– Även inälvor är attraktiva livsmedel om de tas om hand på rätt sätt. Traditionellt har man gjort det, men inte längre på grund av den industriella slaktens intåg. Nu behöver man vara effektiv vilket ställer krav på industriell utrustning för tillvaratagande av mage och tarm. Men allting har egentligen ett värde, säger Maria Udén.

#### **Fakta om Sápmi Innovation AB**

Företaget startade 2018 och ägs av Annelie Päiviö och Kerstin Kemlén, som arbetar med innovation och utveckling med målet att bidra till en långsiktig hållbar rennäring. Företaget samverkar med samiska organisationer, universitet och samebyar.

#### **Fakta om Interreg**

Europeiskt territoriellt samarbete, även kallat Interreg, handlar om att utveckla samarbetet över nationsgränserna. Syftet är att uppmuntra städer och regioner från olika medlemsstater att arbeta tillsammans och lära av varandra genom gemensamma program, projekt och nätverk. Interreg-projekten finansieras av Europeiska regionala utvecklingsfonden.

