



Sámediggi
Sámedigge
Saemiedigkie
Sametinget

En samisk matvision



© Sametinget 2012

Sametinget, Box 90, 981 22 GIRON/KIRUNA
Besöksadress: Adolf Hedinsvägen 58
Tel. 0980-780 30, Fax 0980-780 31
E-post kansli@sametinget.se

Omslagsbild: Carl-Johan Utsi
Övriga bilder: Marie Enoksson

www.sametinget.se

INNEHÅLL

| | |
|---|----|
| INLEDNING | 4 |
| REN NATUR OCH SAMISK LIVSMILJÖ..... | 5 |
| Matsuveränitet | 6 |
| Kunskapssuveränitet | 6 |
| Temaområden | 6 |
| HÅLLBAR NÄRINGSLIVSUTVECKLING | 7 |
| Ökad kvalitet..... | 7 |
| Ökad tillväxt..... | 8 |
| Djuromsorg och livsmedelskontroll | 9 |
| Ökade forskningsinsatser..... | 10 |
| SAMISK MATKULTUR..... | 11 |
| Ökad kunskap och kompetens | 11 |
| Samisk matutbildning..... | 11 |
| Offentlig samisk mat..... | 12 |
| KOMMUNIKATIONSPLATTFORM..... | 13 |
| KORT SAMMANFATTNING | 14 |

INLEDNING

Regeringens vision *Sverige – det nya matlandet* är en vision om god mat, god djurhållning och upplevelser i världsklass. Sverige ska bli bäst i Europa på mat. I handlingsplanen nämns den samiska mattraditionen som en unik kulinarisk spjutspets. År 2011 fick Sametinget ett fyraårigt regeringsuppdrag att synliggöra det samiska köket.

På uppdrag av Landsbyggsdepartementet har Sametinget tidigare tagit fram ett dokument som beskriver den samiska matkulturen (*Dnr 2009-1627*). Nu är det dags att presentera en samisk matvision.

Matvisionen visar inriktningen och utgör en ram för Sametingets framtida satsningar. Den har tagits fram av Sametinget i samarbete med Svenska Samernas Riksförbund (SSR), *Slow Food Sápmi* och Samernas Utbildningscenter (SUC).

REN NATUR OCH SAMISK LIVSMILJÖ

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

Samisk mat har sitt ursprung i en jägar- och samlarkultur som senare övergått till tamrenskötsel i kombination med jakt och fiske. Matkulturen utmärks av naturliga säsongsvariationer och styrs av den periodvisa tillgången till ren, älg, fisk, fågel och småvilt, bär, örter och växter.



En grund för den samiska matens goda kvalitet är ren natur och en livskraftig och hållbar samisk livsmiljö.

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 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. För att stärka den samiska matkulturens ställning är det nödvändigt med en revitalisering av samisk matkultur så att den kan både bevaras och utvecklas för framtiden. En grund för den samiska matens goda kvalitet är ren natur och en livskraftig och hållbar samisk livsmiljö.

- **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 skapa samarbete med andra urfolk och bli en förebild för hela världen.

- **Maten ska produceras hantverksmässigt och hälsosamt.**

Nyttjandet av naturresurserna ska anpassas till flexibel balans mellan vad naturen kan ge och vad den kan ta - utan att det leder till utarmning av jorden eller negativ förändring av klimatet och ekosystemen.

För att behålla kvaliteten ska samiska producenter hålla fast vid traditionellt naturbruk och naturbete och producera mat som är klimatsmart, etisk och hälsosam. Renar ska inte utfordras om det inte är nödvändigt för deras överlevnad eller på grund av för höga cesiumhalter.

Fisk ska inte odlas med foder som orsakar utarmning av andra ekosystem. Bäst är ett hållbart fiske på naturligt förekommande vild fisk. Vid utfodring försämras matens smak, kvalitet och hälsobringande effekter. Med genmodifierat foder följer risker, som hotar god hälsa och global miljömässig hållbarhet.

Matsuveränitet

En grundförutsättning för produktion av god samisk mat är insyn över marker och naturresurser, som till exempel arealer med renbete, bär och örter, bestånd av vilt och vattendrag med fisk. Ökat samiskt bestämmande behövs över resurser som älgjakt, småviltsjakt och fiske på samiska allmänningar, där den samiska äganderätten till jakten urholkats.

Moderna skogsbruksmetoder, privatisering av skog under statlig förvaltning, vattenkraftsutbyggnader, gruvexploateringar och en expanderande turismindustri försätter rennäringen inför ständigt krympande marker.

En bristfälligt anpassad rovdjurspolitik innebär ett årligt bortfall på en mycket stor andel av renhjorden, vilket slår hårt mot tillväxt, lönsamhet och jobb. I grunden hotar bristen på insyn över markerna överlevnaden för det samiska samhället och den samiska livsstilen, som bygger på en hög grad av självhushållning. En revitalisering av samisk mat innebär att makten över markerna, naturbruket, maten och matpriset ska öka. Det är innebörden i det globalt använda begreppet matsuveränitet hos urfolk världen över i kampen för rätten att definiera urfolks egen livsmedelspolitik.

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.

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.

Kunskapssuveränitet

Samisk traditionell kunskap, *árbediehtu*, är vägledande för utveckling av samisk mat. Det är en kunskap, som bygger på en helhetssyn och samverkan mellan människa och natur i kontrast till det marknadsdominerade 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.

Temaområden

De två temaområden inom vilka Sametinget formulerar sin matvision och ser behov av särskilda satsningar är:

1. Hållbar näringslivsutveckling
2. Samisk matkultur

HÅLLBAR NÄRINGS- LIVS- UTVECKLING

Ökad kvalitet

Den samiska kontrollen över alla led i näringslivskedjan måste öka för att det ska gå att förbättra kvaliteten på samisk mat och för att produktionen ska ske på ett långsiktigt hållbart sätt. Samisk mat finns inom näringslivsbranscher som rennäring, fiske, jakt, bärplockning, gårdsbruk, besöksnäring, restauranger, mat-, upplevelse- och kulturturism. Näringsverksamheten får inte riskera framtida generationers möjligheter att tillgodose sina behov. Det gäller allt från slakt, förädling av både råvaror och måltidsupplevelser liksom marknadsföring till färdig mat, det vill säga från lav till skav, från fjäll till gäst.

För en långsiktigt hållbar utveckling av renköttbranschen behövs många små självägda lokala slakterier nära råvaran med egna försäljningskanaler.

Utvecklingen har gått mot allt större koncentration av marknaden till ett fåtal slakteri- och grossistföretag, vilket innebär att renköttet riskerar gå samerna ur händerna. Det leder till att priser, marknad, slaktmetoder, urval av styckningsdelar och logistik kontrolleras av krafter som ligger utanför inflytandet från egna leverantörer av råvarorna.

För att styra utnyttjandet av de stora volymerna renkött måste renägarna bli starkare inom grossist- och detaljhandel eller i högre grad själva ta hand om förädlingen.

Kunskapen om traditionella och humana slaktmetoder ska återtas och arbetsmetoder anpassas för att ställa om

produktionen till mer ekologisk hållbarhet och mindre avfall. Vid större slakterier kasseras alltför mycket av renen, så att mindre förädlare bara får tag på vad som erbjuds. Traditionella rätter kan inte framställas, när nödvändiga råvaror som blod, inälvor och ben inte tas tillvara. Ett alternativ är att främja tillkomsten av småskaliga slakterier med arbetsmetoder som bygger på godkänd egenkontroll. Utgångspunkten är en anpassning till traditionella slaktmetoder och en nollvision för slaktavfall.



Samisk mat ska baseras på närproducerade råvaror, som är färskare än sådana som levererats genom långa transporter. Efterfrågan på kött från naturbetad och lokalproducerad ren ökar. Långa transporter till centrala slakterier är en storskalig lösning, som försämrar köttets kvalitet. Genom att handla lokalproducerat ökar man utrymmet för

Närproducerat ökar samhällets självförsörjningsgrad, sparar energi, förbättrar matsäkerheten, gynnar rättvis handel och minskar klimathotet.

lokala produkter, för fler variationer och fler smaker. Närproducerat ökar samhällets självförsörjningsgrad, sparar energi, förbättrar matsäkerheten, gynnar rättvis

handel och minskar klimathotet. Genom att införa märkning av renkött kan det blir spårbart, så att det går att se vem som producerat det och att det kommer från

renar som betat i området. Certifierat renkött visar att kraven uppfylls. Kvalitetssäkrade turistiska produkter visar att matupplevelserna är lokalt producerade.

Distribution av lokala råvaror ska förbättras för att öka tillgängligheten för konsumenterna. Tillgången till marknaden för traditionella samiska livsmedelsprodukter är begränsad, vilket skapar problem för konsumenter som butiker, restauranger och kockar. Ett centralt råvarulager är för stort för den begränsade tillgången, men genom att skapa en webbaserad lösning, kan man öppna möjligheter för kunder att komma i direkt kontakt med enskilda producenter.

Samiska produkter ska marknadsföras genom egna säljkanaler för att samiska företagare ska få direkt åtkomst till marknaden utan att alltid behöva gå via mellanhänder. Det ger det bättre kontroll över priser och en mer rättvis handel. Koncentrationen av renköttshantering till allt större och starkare aktörer begränsar tillgången till marknaden för den enskilde renägaren. Att bilda säljbolag är en alternativ lösning. Bättre kan vara att skapa ett eget säljkansli och en egen nätportal, där företagarna samarbetar om marknadsföringen för hela utbudet av ren, vilt, fisk, bär, mat och turism.

Samiska produkter ska kvalitetssäkras för att öka förtroendet för samisk mat. För förädling av renkött kan det ske genom kvalitetssigillet *Renlycka* och för samiska turistföretag genom *Sápmi Experience*.

Slow Food Sápmi kvalitetssäkrar samiska restauranger. Genom renbruksplaner kan samebyar planera för långsiktig hållbar näringslivsutveckling. I samverkan kan man kvalitetssäkra produkter från fjäll till gäst.

Ökad tillväxt

En förutsättning för samisk näringsutveckling är tillväxt av fler samiska företag. Allmänt sett ska det samiska ägandet öka inom alla produktionsled för att skapa större möjligheter till utkomst och arbetstillfällen inom de samiska näringarna.

För ökad tillväxt behövs ökad lönsamhet. Den största lönsamheten i rennäringen ligger inte i att sälja renkött som råvara utan i att förädla det. Renägarna levererar till största del renkött som råvara men får av en grossist bara cirka en fjärdedel av renens värde. För att underlätta bedömningen av lönsamheten i de samiska näringarna behövs en säkrare branschstatistik. En växande insikt om renens verkliga värde har ökat intresset att bygga upp egna matförädlingsföretag.

Det samiska entreprenörskapet ska breddas och fördjupas för att balansera det dominerande inflytandet från stora slakterier och stora grossister. De storskaliga livsmedelsföretagens uppkomst och ställning har gynnats av behovet av att hantera stora volymer renkött. Avnämarna finns i stora befolkningscentra. För lokala småskaliga förädlingsföretag är inriktningen att nå den viktiga men begränsade marknaden i närområdet. I avvägningen mellan lokal- och stormarknad är lösningen för småförädlarna samarbete och specialisering på olika produkter.

Ett framgångsrikt sätt att skapa tillväxt för samiska förädlare är produktutveckling. En utmaning är att identifiera nya och lönsamma produkter, öka bredden på utbudet och göra produkterna attraktivare. Tämlichen utvecklade produktområden är exempelvis renfett, renmjölk, inälvsmat, blod, vilt, fisk, örter och bär. Till

produktutveckling hör att paketera mer konsumentvänligt som exempelvis i små portioner och i mer skivade format. Förpackningarna ska vara miljömässigt hållbara och nedbrytbara.

En stor tillväxtpotential 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. För att utveckla samisk turism behövs ekonomiska resurser, kunnande och kompetensuppbyggnad.

Kvalitetsmärkning av samisk turism motverkar oseriös exploatering samtidigt som den garanterar kvalitet, hållbarhet, säkerhet och trovärdighet samt bevarande av samiska sedvänjor och bruk. För att förbättra infrastrukturen, så att det går att ta emot fler turister och ge dem förståelse för området och människorna, behövs till exempel bättre anpassade lokaliteter, bäddar, guider, informationsmaterial, kulturtillställningar och matserveringar, som medger ett brett utbud av samisk mat.

Samisk mat och samisk turism ska bli ett starkt varumärke genom kvalitetsmärkning och bättre strategisk marknadsföring. Genom samverkan i alla led ska tillväxten öka och lönsamheten höjas.

För att skapa tillväxt inom det samiska näringslivet behövs företagsutveckling. Med allt fler samiska företag ute på den öppna marknaden, ökar kraven på att företagarna ska kunna hävda sig i

Samisk mat och samisk turism ska bli ett starkt varumärke genom bättre strategisk marknadsföring. Genom samverkan i alla led ska tillväxten öka och lönsamheten höjas.

konkurrensen. Genom kompletterande företagsutbildning för entreprenörer och fortlöpande intern kompetensutbildning stärker man deras position.

Återkommande kurser i förädling av råvarorna behövs för att finslipa kunskaperna och för att hålla jämna steg med utvecklingen inom områdena

livsmedelshantering och matturism.

Tillväxt av samiskt näringsliv innebär att samiska restauranger ska etableras framför allt i den samiska miljön. Restauranger som tillagar samisk mat blir förebilder och spjutspetsar inom samisk matlagningskonst.

Särskild utbildning i måltidsupplevelser ger samiska turismföretagare möjligheter att lyfta mat- och upplevelseturismen till nya höjder. Det lägger grunden till framväxt av en grupp professionella samiska kockar. De blir kunniga samiska matambassadörer, som sprider bilden av den goda samiska matkulturen.



Samarbete mellan samiska producenter och andra lokala producenter kan öka. Här gäller att skapa ett positivt utbyte och naturliga möten för att hitta vinn-vinn lösningar. En naturlig koppling bör ske till det utbyte av varor och tjänster som var vanligt förr i tiden när man var mer beroende av varandra på landsbygden.

Djuromsorg och livsmedelskontroll

Grundläggande för den samiska matvisionen är omsorg om djur och natur, småskalighet och bevarande av tradition och kultur. För att anpassa sig till det övriga samhällets utveckling och med ett hårdare ekonomiskt klimat har renskötseln allt mer inriktats på köttproduktion. I och med en övergång till en

motoriserad renskötsel har överföringen av traditionell kunskap försvårats samtidigt som ett generationsskifte

Grundläggande för den samiska matvisionen är omsorg om djur och natur, småskalighet och bevarande av tradition och kultur.

skett och ny teknik tillkommit. Den viktiga traditionella kunskap som har överförts från generation till generation om renen har till stor del avstannat. Rennäringen är en areell näring med stora variationer mellan samebyar och mellan årstider. Djurskyddet har påpekats falla mellan stolarna och kan förutom den kontroll som sker vid slakt vara svår att organisera inom dagens befintliga system. Utbildning och seminarium för renskötare om rensens välfärd är ett sätt att förmedla kunskap i samklang med att vi själva utvärderar de hanteringsmetoder vi tillämpar idag. Ett annat sätt är att skapa policys och värderingsgrunder utifrån samiska traditioner och policys med tanke på rensens välfärd och därmed också köttets kvalitet.

En samordning av djurskyddsärenden och veterinär verksamhet behövs för en mer rationell hantering av renslakten. Onödigt krånglig livsmedelskontroll är ett hinder för utveckling av näringen. För levandedjursbesiktning krävs en godkänd

veterinär, vilket i glesbygd kan leda till höga besiktningkostnader. En lösning är att samebyar och berörda företag utbildar egna kontrollanter med befogenhet att godkänna slakten. Med en positivare tillämpning av reglerna kan äldre småslakterier byggas om och tas i bruk igen, vilket minskar djurtransporterna till slakt och förenklar problematiken.

För att samisk turism ska utvecklas måste tillämpningen av livsmedels-

lagstiftningen ses över och reglerna förenklas. Den restriktiva hållningen vid arrangemang i liten skala är ett hinder i utvecklingen av den samiska turistiska verksamheten framför allt för måltidsturismen vid vistelser i naturen, under fjällturer och vid kåtabesök.

Ökade forskningsinsatser

Mer forskningsinsatser behövs för att skapa tillväxt i småföretag i arktisk miljö och förbättra produktutvecklingen.

För närvarande bedrivs renköttforskning i Alaska och Sápmi inom områden som säsongvariation i slaktkroppssammansättning och köttkvalitet hos rentjurar och kastrerade tjurar/oxar, utveckling av färdiglagade renköttprodukter i vakuumpförpackning, nya foderingredienser och deras effekter på köttets kvalitet. Fortfarande behövs mer fakta som gäller samband mellan produktionssystem, slakthantering och köttkvalitet. Forskningsinsatser behövs kring bär och örter, miljö- och klimatförändringarnas inverkan på livsmedelssituationen i arktiskt område, näringslivs- och hållbarhetsstudier och företagsutveckling i samisk miljö.

SAMISK MATKULTUR

Ökad kunskap och kompetens

För revitalisering av samisk matkultur behöver man ytterligare uppvärdera den traditionella samiska kunskapen. Genom omvandlingen av det samiska samhället och anpassningen till modernt kosthåll har den naturliga traditionsöverföringen sviktat.

Dokumentation av traditionell kunskap utgör en grund för utveckling av samisk mat.

Behov finns av djuplodande kunskap om till exempel slaktmetoder, renens delar och traditionell matlagning. Det behövs kurser i traditionell användning av växter och örter, eftersom den kunskapen gått mest förlorad. Traditionell kunskap om samiska matlagningsmetoder är dock svår att dokumentera, eftersom den inhämtas framför allt genom att själva laga måltiden och genom att utveckla den goda känslan för den.

Restauranger, kockar, turistföretag, skolor, vårdhem och enskilda konsumenter behöver vägledning och tips om hur den samiska maten tillagas...

Det behövs en större sammanställning över samisk matkultur och matkunskap.

Restauranger, kockar, turistföretag, skolor, vårdhem och enskilda konsumenter behöver vägledning och tips om hur den samiska maten tillagas och hur den varierar för att förbättra möjligheterna att utnyttja alla kvaliteter.

Förväntningarna från samiska föräldrar är att sameskola och samisk förskola tar på sig ansvaret att föra vidare den traditionella kunskapen till barnen, när hemmets möjligheter till lärande har minskat. Sameskolsstyrelsen ska öka resurserna för personalutbildning,

skapande av nätverk och samverkan i alla led.

De kommunala skolorna, särskilt inom de samiska förvaltningskommunerna, har ett särskilt ansvar för alla samiska barn för att främja och värna samiska språket och kulturen, där samisk mat ingår.

Kunskapen om samisk matkultur behöver höjas, skolkökspersonal utbildas och inställningen förändras för att få skolköken att köpa in råvaror till samisk mat.

Samisk mat berör ämnen som hemkunskap och hembygds kunskap. Ett

bra koncept för skolorna behövs. I den samiska kulturen har den traditionella kunskapen förts vidare genom handens arbete. I samarbete med till exempel *Slow Food* kan man skapa ett samiskt

skolkök, där barnen själva får vara med och laga maten.

Samisk matutbildning

För att återta kunskapen om samisk mat och utveckla den samiska matkulturen behövs både grundutbildning och etablerad spetsutbildning på högskolenivå.

Först behövs en grundutbildning för ungdomar och allmänt intresserade med det enkla syftet att stärka samisk identitet och kultur till exempel genom att låta intresserade få hjälp att föra mattraditionerna vidare i hemmet. Av det kan några lockas till att bli intresserade av att fortsätta med fördjupade studier.

Det behövs en spetsutbildning på högskolenivå på hel- eller halvfart eller på

distans, helst en egen högskola. Genom föreläsningar till exempel en gång i månaden kan man nå gruppen egna företagare, som inte kan avsätta längre tid. Det behövs en särskild samisk kockutbildning med färdiga kocklärlingsplatser.

För att bredda kompetensen behövs kunskapsutbyte med andra urfolk.

I Canada och USA finns universitet och högskolor med urfolksutbildningar i traditionell kunskap. Stora framgångar har uppnåtts genom specialisering på kulinariska upplevelser och resor, vilket är grundläggande för kvalificerad kunskapssturism. Kontakter kan upprättas med universitet och högskolor knutna till *Slow Food*-rörelsen.



Det behövs ett samiskt mat- och kompetenscentrum.

Detta ska fokusera på frågor om kunskap, rådgivning, utvecklingsarbete, utbildning, seminarier, studieresor och erfarenhetsutbyte kring småskaligt mathantverk. Underlag till centret ska skapas genom anordning av grundutbildning. Därefter kommer påbyggnadskurser genom högskola och sedan spetsutbildning. Till centret ska knytas ett provkök och en samisk matkonsulent. Samiskt utbildningscentrum driver redan utbildningsverksamhet, men med

tydligare vision och mål kan mer fokusering ske mot ett högkvalitativt branschriktat kompetenscentrum.

För att bedriva mer långtgående produktutveckling inom samisk matkultur behövs ett samiskt provkök knutet till mat- och kompetenscentret. Den samiska miljön tillåter matentreprenörer att lättare våga överskrida gränser men samtidigt bevara känslan för kulturen. Med ett provkök kan man testa produkter, göra kvalitetsbedömningar, skapa recept och utbilda.

Offentlig samisk mat

Inom offentlig förvaltning, vård och omsorg ska engagemanget öka för den samiska måltiden.

Kunskaper om samisk mat bland kockar och personal ska höjas. Råd för bra mat ska tas fram. Nätverk och samverkan mellan aktörer ska utvecklas. I kommunal samisk äldreomsorg ska ingå möjligheter för alla äldre samer att äta god och näringsriktig samisk mat.

Vid olika samiska arrangemang såsom Sametingets plenum och andra samiska tillställningar är det viktigt att så stor del som möjligt av maten är samisk traditionell mat.

När Sverige representerar ska samisk mat vara ett alternativ. Politiker och beslutsfattare ska särskilt informeras om samisk mat för att deras kunskap om samiska näringars villkor ska förbättras.

KOMMUNIKATIONS- PLATTFORM

För att synliggöra, kommunicera och implementera den samiska matvisionen behövs en kommunikationsplattform.

Den ska förstärka bilden av Sápmi som en attraktiv turistisk destination. Målgrupper är till exempel samebyar, samiska företag, kvinnliga företagare, ungdomar, turister, opinionsbildare, beslutsfattare och konsumenter.

Som verktyg behövs en webbportal för att alla mataktörer ska dra åt samma håll. En enhetlig kommunikation bör ske om vad samisk mat är. Portalen ska innehålla och länka till upplysningar som gör det möjligt för konsumenter att handla samiskt vad gäller både service och produkter.

Ett annat verktyg är ett regelbundet utkommande blad, som ska förmedla information både inåt och utåt.

Smärre opinions- och marknadsundersökningar kan genomföras i vetskap om att kunskap både skapar efterfrågan och styr marknaden.

En årlig konferens anordnas för att skapa och förstärka nätverk och för att anordna attraktiva föreläsningar.

SAMMANFATTNING AV MATVISIONEN

Hållbar näringslivsutveckling

- Ökad samisk kontroll över alla led i näringslivskedjan för förbättrad kvalitet på samisk mat och långsiktigt hållbar produktion.
- Många små självägda lokala slakterier nära råvaran med egna försäljningskanaler.
- Kunskapen om traditionella och humana slaktmetoder återtas och arbetsmetoder anpassas för att ställa om produktionen till mer ekologisk hållbarhet och mindre avfall.
- Närproducerade råvaror.
- Förbättrad distribution av lokala råvaror för ökad tillgänglighet för konsumenterna.
- Egna säljkanaler utan mellanhänder.
- Fler samiska företag. Samiskt entreprenörskap breddas och fördjupas genom utbildning och nätverk.
- Ökad lönsamhet för rennäringen genom förädling av renkött.
- Produktutveckling. Nya och lönsamma produkter, bredare utbud och attraktivare produkter.
- Samisk mat kopplas till utveckling av samiska turismprodukter.
- Starkare varumärke genom kvalitetsmärkning av samisk mat och samisk turism.

- Bättre strategisk marknadsföring.
- Fler samiska restauranger som förebilder och spjutspetsar inom samisk matlagingskonst.
- Ökat samarbete mellan samiska producenter och andra lokala producenter.
- Utbildning och seminarium för renskötare om renens välfärd. Utvärdering av nuvarande hanteringsmetoder. Framtagande av policys och värdegrunder.
- Samordning av djurskyddsärenden och veterinär verksamhet för en mer rationell hantering av renslakten.
- Översyn av livsmedelslagstiftningen och förenklade regler för små företag.
- Forskning om produktionssystem, slakthantering och köttkvalitet, bär och örter, miljö- och klimatförändringar, näringslivs- och hållbarhetsstudier och företagsutveckling i samisk miljö.



Samisk matkultur

- Uppvärdering och dokumentation av traditionell kunskap.
- Större sammanställning över samisk matkultur och matkunskap.
- Utbildning av skolkökspersonal.
- Grundutbildning och spetsutbildning på högskolenivå. Samisk kockutbildning med lärlingsplatser.
- Kunskapsutbyte med andra urfolk.
- Samiskt mat- och kompetenscentrum.
- Samiskt provkök.
- Ökat engagemang inom vård och omsorg för bra samisk mat.
- Samisk mat vid samiska arrangemang.
- Samisk mat när Sverige representerar.
- Information om samisk mat till politiker och beslutsfattare.
- Kommunikationsplattform för att kommunicera den samiska matvisionen och förstärka bilden av Sápmi som en attraktiv destination.
- Webbportal och nyhetsblad.
- Opinions- och marknadsundersökningar.
- Årlig konferens.