

# Samisk mat och turism

Utvecklingsbehov vad gäller turismverksamhet i Sápmi



Sámediggi  
Sámedigge  
Saemiedigkie  
Sametinget

# Utvecklingsbehov

Samisk mat och turism är en slagkraftig kombination som passar den traditionella samiska småskaliga företagsamheten mycket väl.

En allmän medvetenhet råder redan om att det finns en stor utvecklingspotential i turism kopplad till måltidsupplevelser. Sametinget ser potentialen i den kombinationen och har i plenum gett uttryck för att arbeta med att främja upplevelseturism och samisk mat ska prioriteras.

Regeringen har gett Sametinget i uppdrag att utarbeta en definition av samisk turism och göra en kartläggning samt se över förutsättningarna för utvecklingen vad gäller turismverksamhet i Sápmi. Utgångspunkten för översikten och kartläggningen är visionen Sverige – det nya matlandet.

Först och främst kan konstateras, att utvecklingen av det samiska mathantverket befinner sig i sin linda. Hittills har de största insatserna gjorts på förädling och marknadsföring av renkött. Det finns därför starka skäl för Sametinget att i kommande skede lyfta fram mathantverket som ett utvecklingsområde. Samiska aktörer inom branschen har gett några exempel på angelägna behov, och det visar att det är mycket grundläggande insatser som behövs.

Sametinget är berett att följa upp regeringens initiativ genom att i ett första led ta initiativ till ett kunskapsprojekt, som ska synliggöra de samiska mattraditionerna. Det ska bidra till att lägga en stabilare grund för utvecklingen av det samiska mathantverket och ge uppslag till vidare åtgärder.

# Sammanfattning

Enligt en kartläggning av samiska turistföretagare har en fördubbling av det samiska turismföretagandet skett mellan åren 2001-2008 från ett 40-tal till 97 företagare. Det visar att det finns en relativt stor villighet till ett ökat samiskt engagemang inom turismen.

Antalet förädlingsföretag, där man tillvaratar detaljerna av renen, är växande och resurser har målmedvetet satsats på förbättring av marknaden. Däremot har inte ägnats så tillnärmelsevis stor uppmärksamhet på att ta tillvara naturens produkter som bär, örter, småvilt och älg och att förädla det i den samiska kontexten. Mot bakgrund av den ekonomiska potential som samisk mat rymmer, finns det skäl att lyfta fram det samiska mathantverket i nästa utvecklingsfas. Utmaningen inför framtiden är att identifiera nya produkter för att öka bredden och göra utbudet intressantare.

Exempel på utvecklingsbehov är ett samiskt resurscentrum med inriktning på mat, en samisk matakademi, yrkesutbildning och utveckling av nya tillagningsmetoder, bättre branschstatistik, fastställande av kriterier för samiskt mathantverk, dokumentation, kartläggning och information.

Upplevda hinder för utvecklingen av samisk turism är till exempel livsmedelslagstiftningen, som ibland förefaller orimligt omfattande i förhållande till den småskaliga verksamheten. Även livsmedelskontrollen upplevs som onödigt krånglig av företagare, som föreslår förenklingar av hanteringen, förändringar som dock inte betyder att livsmedelssäkerheten försämras.

Ett hot mot utvecklingen av samisk turismverksamhet på lång sikt är sviktande traditionsöverföring. Den naturliga överföringen fungerar ofta inte längre och det är nödvändigt att hitta nya lösningar för att bevara traditionerna på bred bas.

Sametinget är berett att följa upp regeringens initiativ genom att i ett första led ta initiativ till ett kunskapsprojekt, som ska synliggöra de samiska mattraditionerna. Det ska bidra till att lägga en stabilare grund för utvecklingen av det samiska mathantverket och ge uppslag till vidare åtgärder. Jämsides kommer Sametinget att fortsätta satsa på att säkerställa resurser för särskilda insatser med fokus på entreprenörskap i samband med samisk turism och mat.

# Samisk mat och turism

## Nuläge

### **Mat och turism en slagkraftig kombination**

Mat och turism är en slagkraftig kombination, som passar den traditionella samiska småskaliga företagsamheten mycket väl. Var för sig har mat och turism svårt att ingå i tillräckligt framgångsrika koncept, men erfarenheten visar att när båda delar kompletterar varandra, uppstår en produkt som mycket väl passar in i en mycket attraktiv marknadsnisch inom upplevelseturismen.

Hittills har de största resurserna i Sápmi främst satsats på att främja rennäringen och marknadsföra renköttet. Det är av naturligt, eftersom basnäringen är renskötsel. I kontrast till det befinner sig det samiska mathantverkets utveckling i sin linda. Mot bakgrund av den ekonomiska potential som samisk mat rymmer, finns starka skäl att lyfta fram mathantverket i en nästa utvecklingsfas. Tidpunkten är mycket läglig mot bakgrund av den växande marknad som alltmer efterfrågar genuina matupplevelser kopplade till turism.

Med mathantverk menas förädling och konservering med hantverksmässiga metoder, där händernas arbete är centralt i processen och där resultatet blir unika och kvalitativa produkter med hög smak.

### **Brist på branschspecifik statistik**

En brist idag är att det finns väldigt lite branschspecifik statistik över de samiska näringarna, inte minst över området samisk turism. Det har även påpekats i Sametingets statistikunderlag. Bristen gör att det är svårt att dra säkra slutsatser om marknaden. Därför är behovet av grundläggande insatser nödvändigt för att få fram relevant statistik, så att det ska gå att lättare göra bedömningar kring vilka utvecklingsbehov som är mest angelägna.

### **Kartläggningen av samiska turistföretagare**

En kartläggning av samiska turistföretagare har gjorts i förstudien *Utveckling av samisk upplevelseindustri*. Enligt den har en fördubbling av det samiska turistföretagande skett mellan åren 2001-2008 från ett 40-tal till 97 företagare i Sápmi. Det visar att det finns en relativt stor villighet till ett ökat samiskt engagemang inom turismen. Det bekräftar också att turismen är en relativt ny näring. Hälften av företagen har startat sin verksamhet mellan åren 2000-2008.

Resultatet av kartläggningen visar att de olika turistföretagens utbud skiljer sig åt och att det under beteckningen samisk turism finns många olika typer av aktiviteter, som riktar sig till skilda målgrupper.

Flera turistföretagare erbjuder samisk mat. Ofta finns matsservering, matförsäljning eller restaurangverksamhet. I utbudet ingår aktiviteter utifrån det samiska vardagslivet, jakt- och fiskearrangemang, ört- och växtpromenader och udda inslag som örn- och älgsafaris. Ett smalare utbud har dykt upp som till exempel renmjölkning.

## **Pågående projekt**

### *Samisk Turism för hållbar utveckling*

Projektet Samisk turism arbetar sedan 2008 med att skapa en större samisk naturbaserad turism med den samiska kulturen som bas. Det sker genom informations- och kursverksamhet, marknadsinsatser och kvalitetsmärkning. Kvaliteten ska säkras genom införande av certifiering.

### *Gaaltije – motor för turismutveckling*

Gaaltije arbetar sedan 2010 med att förstärka den sydsamiska turismverksamheten i ett projekt som räcker till 2011. Syftet är att skapa en sydsamisk turistdestination i samarbete med det andra turismprojektet Samisk turism. Det ska ske genom att samla de samiska turistföretagen för att tillsammans bättre kunna konkurrera om de nya affärsmöjligheter som uppstår.

### *Renlycka*

Projektet Renlycka arbetar sedan 2008 inom renköttbranschen med etablering av ett kvalitetssigill. Det ska garantera hög kvalitet och att köttets ursprung ska gå att spåra. Projektet arbetar också med att organisera nätverk, utarbeta strategier och skapa en branschorganisation.

## **Yrkehögskoleutbildning på Samernas utbildningscentrum**

Samernas utbildningscentrum i Jokkmokk har inlämnat en ansökan om yrkehögskola för en fortsättning på den nuvarande KY-utbildning i samisk mathållning, *Biebmu – Samisk Matkulturlinje*, som utbildningscentret bedrev 2008-2010. Den planerade utbildningen ska inledningsvis pågå under 2 år. Ansökan har avslagits av Yrkesskolemyndigheten.

*Biebmu – Samisk Matkulturlinje* var en KY-utbildning som sträckte sig från hantering av lokala råvaror till utveckling av samiska maträtter. Syftet var att inhämta traditionella kunskaper om samisk mat och den samiska måltiden och att ta tillvara alla delar av renen, fisk, fågel bär och örter. Totalt genomgick 12 personer utbildningen och alla planerar nu att starta egna företag.

## **Sametingets positioner**

### **Ur Sametingets livsmiljöprogram Eallinbiras**

#### *Delmål Samisk Kunskap*

Sametinget ska uppmuntra och underlätta forskning, dokumentation och återupprättandet av traditionell kunskap med fokus på följande områden:

- Biebmu (Mat): födoämnen, tillagning och förvaring

-----

### **Ur Sametingets näringspolitiska strategi**

Turism är alltså en relativt ny samisk näring. De tidiga samiska turistföretagen var till stor del inriktade på olika typer av guidning i fjällen och småviltjakt. Idag är flertalet av företagen inriktade på besök där information om samer och samisk kultur ges i någon form oftast i kombination med besök i kåtor eller visten. Ungefär en fjärdedel av företagen har inriktning mot konferens samt att möjligheter till jakt och fiske erbjuds. De allra flesta företagen är fåmansföretag där ett fåtal har fler än fem personer anställda på säsongsbasis.

-----

I likhet med Sveaskogs uppdrag att utveckla turismen inom sina områden, måste Sametinget få ett särskilt uppdrag att utveckla och marknadsföra samisk turism.

## **Sametingets beslutsmotivering för insatser i projektet Renlycka**

### *Ur ansökan av medel från EU:s landsbygdsprogram*

Projektet Renlycka syftar till att organisera renköttbranschen och etablera kvalitetssigillet Renlycka. - - - Det ska ge genom att utveckla ett organiserat nätverk inom renköttbranschen, att skapa en branschorganisation, att utarbeta en strategi för- samt påbörja en implementering av kvalitetsfrågorna inklusive ursprungsmärkning som genomsyrar hela värdekedjan från primärnäringen genom slakt och förädling till marknaden och att marknadsföra renkött samt fortsätta utvecklingen av marknadsföringskonceptet Renpremiär med ett vidareutvecklat marknadsföringsmaterial. Målgruppen är både potentiella samt de mindre och de större verksamma samiska renköttförädlingsföretagen, samt i andra hand renskötsel-företagare och samebyar.

### *Ur Sametingets beslutsmotivering 2007-06-05*

Utifrån den näringspolitiska strategins utpekade insatser samt de erfarenheter tidigare projekt bidragit med, anser Sametinget att projektets innehåll, syfte och mål väl överensstämmer med de utvecklingsinsatser som Sametinget vill prioritera och att ansökt projekt på ett positivt sätt kan bidra till rennäringens främjande.

## **Sametingets beslutsmotivering för insatser i projektet Samisk Turism**

### *Ur ansökan av medel från främjandeanslaget*

Projektet har som syfte att skapa förutsättningar för en god lokal samverkan mellan samebyar och samiska turistföretagare.

### *Ur Sametingets beslutsmotivering 2009-05-08*

Att tillvarata och utveckla samisk kultur, mat och turism skapar ett mervärde som direkt men även indirekt påverkar rennäringen positivt. Genom breddad kommunikation och profilerad samisk turism kan rennäringen stärkas. Projektet bidrar till att samspelet mellan rennäringen och den samiska turismen stärks. Projektet har som ett delmål att ta fram turistiska förvaltningsplaner och strategier för turism och implementera planerna i den löpande rennäringens verksamhet samt skapa lokala resurscentrum/noder för utvecklingen av den samiska turismen. Ett annat delmål är att etablera och driftsätta en samisk turismorganisation som ska verka för en utveckling av branschen och stärka turistföretagen.

## **Sametingets beslutsmotivering för insatser i projektet Slow Food Sápmi**

### *Ur ansökan av medel från främjandeanslaget*

Syftet med projektet är att planera för och söka finansiering för en stor urfolkskonferens i Sápmi 2011 med deltagare från hela världens urfolk. Temat på konferensen är klimat, mat, traditionell kunskap samt bevarandet av biologisk mångfald. Dessa teman är kopplade till urfolkens traditionella kunskaper kring användandet av naturresurser. Syftet är också att prallellt bygga upp en organisation med förankring i hela Sápmi.

### *Sametingets beslut togs 2009-12-14*

Sametinget anser att projektet passar väl in i de strävanden som Sametinget planerar och genomför inom ramen för anslaget 1:28 Främjande av rennäringen m.m. rennäringens klimatanpassning samt det livsmiljöprogram, Eallinbiras, som antagits av Sametingets plenum i februari 2009.

## Sametingets beslutsmotivering för insatser i förstudien Samisk Matakademi

### *Ur ansökan av medel från EU:s landsbygdsprogram*

Syftet med förstudien är att undersöka förutsättningarna att bilda en Samisk Matakademi tillsammans företag inom mat-, livsmedels-, turistföretag och med primärproducenter av renkött för att lyfta fram, utveckla och stärka det samiska mathantverket, samiska köket och samiska måltiden. Den Samiska Matakademin ska komplettera den planerade yrkeshögskolan inom samisk mat/måltid vid Samernas utbildningscentrum.

### *Ur Sametingets beslutsmotivering 2010-04-12*

I Sametingets genomförandestrategi prioriteras bl.a. produktutveckling, nätverksbyggande, samarbetslösningar mellan samiska branschföreträdare och utveckling av samisk matproduktion och vidareförädling, vilket är helt i linje med projektets målsättning. Projektägaren avser att samarbeta med de samiska näringsföretagen utifrån ett ”underifrånperspektiv”, vilket innebär att dessa på ett tillfredsställande sätt är med i utformningen för att hitta former för att lyfta den samiska mattraditionen. Vad gäller den nya utmaningen Matlandet så faller projektet väl i linje med dess intentioner.

## Möjligheter

### **Ökad tillväxt och fler jobb**

Välkänt är redan att utveckling av mathantverk och förädling av lokala råvaror har en potential på landsbygden för att öka den ekonomiska tillväxten och skapa fler jobb. Det har även regeringen påpekat i sin vision om att göra Sverige till det nya Matlandet.

Framför allt är den samiska mattraditionen en tillgång, men den utgör samtidigt ett tämligen outvecklat område. Antalet förädlingsföretag, där man tillvaratar kött detaljer av renen, är växande och resurser har målmedvetet satsats på förbättring av renköttsmarknaden. Däremot har det inte ägnats så till närmelsevis stor uppmärksamhet åt att tillvarata naturens produkter som bär, örter, småvilt och älg och förädla det i den samiska kontexten. Därför bör den delen få hög prioritet som nästa utvecklingsområde.

Särskilt kombinationen mat och turism är slagkraftig.

### **Kvalitativ marknadsföring av mat genom Slow-Food Sápmi**

De unika samiska traditionsgodset är en utmärkt grund för att göra det samiska mathantverket och den samiska maten till en stor sysselsättning inom Sápmi. Möjligheterna finns kanske främst i kopplingen till det samiska turistutbudet. Sápmi är redan känt över världen för *Suovas reninnanlår*, ett traditionellt rökt renkött av hög kvalitet. Det blev presidiaprodukt 2003 och har gjort *suovas* till ett internationellt begrepp inom matkonsten.

Ett samiskt initiativ är att för första gången samla urfolk från hela världen till en internationell konferens, *Terra Madre Indigenous People*, för att diskutera hur traditionell kunskap kring användandet av naturresurser ska ge god, ren och rättvis mat. Konferensen blir i Sverige 2011.

Den framväxande Slow-Food-rörelsen är en reaktion mot de växande globala snabbmatskedjornas standardiserade utbud. Slow-food står för hantverksmässigt och hälsosamt producerad mat i en ren och naturlig miljö. Rörelsen har fått starkt gensvar bland samiska renköttproducenter. Som särskild nationell organisation inom rörelsen bildades Slow Food Sápmi 2008. Gemensamt synsätt är omsorg

om djur och natur, småskalighet, bevarande av samisk tradition och kultur och säsongtänkande, som innebär att renkött i första hand är tillgängligt under vintersäsongen.

## **Nya produkter**

Utmaningen inför framtiden är att hitta vägar att göra produktionen lönsam och identifiera nya produkter för att öka bredden och göra utbudet intressantare.

### *Innanmat av ren*

Ett utvecklingsområde är innanmat av ren. I stället för att kassera inälvor och blod borde man kunna hitta bra former för att tillvarata det. Den moderna högt drivna rationella slakthanteringen gör att man inte kan bringa lönsamhet i hanteringen av en hel del av vad som tidigare omsorgsfullt togs tillvara. Med ett smidigare regelverk som bättre tar hänsyn till villkoren inom renköttensbranschen och med förbättrad planering och mer samordning mellan företagen, skulle man kunna använda fler råvaror från slakten till att utveckla nya renprodukter.

### *Skrapkött av ren*

Ett möjligt utvecklingsområde är att förädla skrapkött av ren. Skrapkött kallar man ofta det kött som blir över efter att man tagit vara på stek, filéer och bog. Idag har styckningsdetaljer som huvud, hals och ben i den moderna slakthanteringen blivit undanskymda. Ett förslag på produktion i större skala är till exempel framställning av renbuljong genom att ta tillvara och koka alla ben.

### *Renmjölk och renost*

Kanske även renmjölkning i turistiska sammanhang kan bli en intressant produkt i framtiden tillsammans med småskalig tillverkning av den numera helt försvunna renosten, som traditionellt var en huvudprodukt under sommarhalvåret i det rennomadiska kosthålllet. Det är knappast tänkbart med en större produktion, men tillverkning skulle kunna ske i samband med turistiska utbud av samiska matupplevelser och bli en mycket exklusiv turistisk produkt.

### *Fisk, småvilt, älg, bär och örter*

Det finns mycket mer än bara ren i den traditionella samiska kosten. Inom skogssamiska områden har fiske och jakt traditionellt varit lika stort som renskötsel. Där finns alltså en stor potential av erfarenhet och mattraditioner som är intressanta att utveckla för turistiska sammanhang.

## **Behov**

Exempel på behov hos berörda samiska företagare:

### **a) Samiskt resurscentrum med inriktning på mat**

Samiska företagare har uttryckt önskemål om ett särskilt samiskt resurs- och kompetenscentrum, där man kan samla ett nätverk av företag, utbildningscentra och branschorganisationer för att koncentrera resurserna till ett effektivare utvecklingsarbete. Erfarenheten är att ökad lönsamhet förutsätter ett brett samarbete mellan aktörer inom olika branscher. Det är ett grundläggande strukturellt arbete som väntar på resurser.

Ett exempel på målriktade satsningar, som på ett lyckosamt sätt utvecklat det småskaliga mathantverket, är det framgångsrika resurscentret Eldrimner i Jämtland. Det har varit pådrivande bakom initiativen att återuppta den traditionella osttillverkningen i området och ge den en modern form. Arbetet kröntes med framgång, när jämtländsk källarlagrad getost blev en presidiaprodukt. Idag har ett flertal getgårdar och välkända mejerier vuxit fram som inte fanns för särskilt länge sedan. Den numera framgångsrika osttillverkningen i Jämtland kan stå som god förebild till vad som kan göras i

Sápmi för att bygga upp intresset för den traditionella samiska kunskapen kring samisk mat och stoltheten över de unika traditioner som utvecklats under många generationer.

Ett samiskt resurscentrum skulle till exempel kunna tillhandahålla mobila kök för att underlätta produktutveckling för småskaliga förädlare och mathantverkare.

Ett annat önskemål är att ett resurscentrum skulle kunna anordna kortkurser för verksamma företagare i kompetenshöjande syfte. Det skulle räcka med week-end-kurser, eftersom företagare mitt uppe i produktionen inte alltid har möjligheter att ägna längre tid åt det.

## **b) Samisk matakademi**

Tankar på att starta en samisk matakademi har väckts av Samernas utbildningscentrum och samiska företagare inom livsmedelsbranschen i Jokkmokk. Den samiska matakademin ska komplettera den planerade yrkeshögskolan inom samisk mathållning.

Behovet är att lyfta fram och utveckla det samiska köket. Ett önskemål är att matakademin ska leda till att det tillskapas en samisk institution som tar ansvar för utveckling av den samiska måltiden. Idag saknas det en gemensam mötesplats för berörda aktörer som finns inom flera områden såsom mat, livsmedel, turism och produktion av renkött.

Förhoppningen är att den samiska matakademin ska utveckla nytänkande och skapa tillgänglighet. Den ska genomföra ett grundläggande arbete för smak och kvalitet i den samiska måltiden och satsa på kompetensutveckling.

## **c) Grund- och yrkesutbildning och utveckling av nya tillagningsmetoder**

Behov finns av både en grundutbildning inom samisk matkultur och en yrkesutbildning av samiska kockar och för utveckling av nya tillagningsmetoder för det samiska mathantverket. Det ska ses mot bakgrund av det växande intresset för samiska matupplevelser och samisk turism.

Samernas utbildningscentrum i Jokkmokk har fångat upp intresset och vill fortsätta erbjuda ”Biebmu-linjen”, som under två år ingått i en samisk utbildning av samiska kockar. Skolan ansökte om att utbildningen kunde fortsätta inom Yrkeshögskolans ram men fick avslag under våren 2010. Skolan söker nu andra vägar att finansiera utbildningen, som även har karaktären av en grundutbildning.

## **d) Bättre branschstatistik**

Sametinget driver sedan en tid tillbaka ett statistikprojekt för att kartlägga bland annat turism och förädling. Syftet är effektivisera kartläggningen av branschen och förbättra beslutsunderlagen. För att säkra en kontinuerlig hantering är det önskvärt att Sametinget får status som statistikansvarig myndighet, SAM, och därmed tilldelas nödvändiga resurser. Som SAM har Sametinget möjligheter att ta fram analyser på ett kostnadseffektivt sätt.

## **e) Fastställande av kriterier för Samiskt mathantverk**

Önskemål finns om fastställande av kriterier för ”samisk mathantverk”. En liknande process har pågått kring arbetet med att definiera ”samisk turism”, certifiera samisk turism och tillskapa ett kvalitetssigill för renkött.

## **f) Dokumentation, kartläggning och information**

Behov finns av:

- dokumentation av samiskt mathantverk uppdelade på olika traditionsområden
- dokumentation av traditionella tillagningsmetoder
- kartläggning av informanter inom traditionell tillagning av samisk mat grupperade i område för område utifrån områdestraditioner och -benämningar
- kartläggning av företagens bild av den samiska måltiden och det samiska köket
- dokumentation av historier kring samisk mat
- framtagning av receptsamlingar på samisk mat

## **Hinder**

Exempel på upplevda hinder hos berörda samiska företagare:

### **Livsmedelslagstiftningen**

Livsmedelslagstiftningen upplevs av många samiska turistföretagare som ett hinder i utvecklingen av den turistiska verksamheten. För att samisk turism ska utvecklas är ett viktigt önskemål att tillämpningen av den lagstiftningen ses över. Samisk turism bygger av naturliga skäl på vistelser i naturen, fjällturer och kåtabesök, och i sådana fall upplevs ibland livsmedelslagstiftningen som ett hinder för arrangemang av genuina turismupplevelser. För arrangemang i liten skala med få personer berörda kan konsekvenserna ibland upplevas som orimliga i förhållande till den ringa omfattningen av arrangemanget och som ett direkt hinder för utveckling av turismen, framför allt måltidsturismen.

### **Krånglig livsmedelskontroll**

Onödigt krånglig livsmedelskontroll är ett hinder för en rationellare hantering av renslakten. För att förenkla småskalig renköttförädling i glesbygd har företagarna lagt fram förslag på förenklingar, som inte betyder att livsmedelssäkerheten försämras. Inför till exempel kontrollbesiktning vid slakt är berörda företag beredda att själva utbilda egna kontrollanter med befogenhet att godkänna slakten. I glesbygd är tillgängligheten till veterinärer begränsad och svårigheterna att kommunicera i samband med slakten upplevs ibland som ett hinder för utveckling av företagandet. Om det öppnas möjligheter för en förenkling av hanteringen, finns bland småskaliga renköttförädlare ett intresse att satsa på det.

## **Hot**

Exempel på hot:

### **Sviktande traditionsöverföring**

Den naturliga traditionsöverföringen fungerar inte längre på samma sätt som tidigare. Underlaget för den traditionella kunskapen har blivit smalare. Många har sysselsättningar långt utanför den samiska gemenskapen, där värdet av traditionell kunskap inte ger samma fördelar. Det samiska hushållet har anpassats till det moderna kosthålllet och inom skolan har inte alltid den traditionella kunskapen förvaltats på ett önskvärt sätt. På flera håll arbetar man idag med att hitta nya lösningar för att bevara traditionsöverföringen på bred bas, eftersom bristande kunskap hotar den samiska kulturen på längre sikt.

## Sametingets förslag

Sametinget har i sitt näringspolitiska handlingsprogram gett uttryck för att främja en utveckling och marknadsföring av samisk turism. Sametinget har föreslagit regeringen att erhålla ett särskilt uppdrag för ändamålet. En fortsatt satsning på framförallt samisk turism i kombination med samisk mat och mathantverk inrymmer stora möjligheter inte bara för det samiska samhället utan även för Sverige som ett framträdande matland.

Sametinget kommer fortsätta att arbeta för att resurser kan frigöras till olika satsningar inom området. Prioriterat är satsningar på entreprenörskap för att skapa nya företag och arbetstillfällen, kunskaps- och kompetensutveckling, marknadsföring, vidareförädling samt ett ökat nyttjande av det samiska turismföretagande.

Sametinget kommer fortsätta att stödja och uppmuntra de idéer och projekt som pågår. Sametinget har haft en stor roll som en oerhört viktig medfinansier, främst genom rennäringens främjandeanslag, vilket varit en förutsättning för satsningarna på samisk turism, samisk mat samt dessa i kombination. Nuläget är att denna möjlighet starkt försvårats beroende på att rovdjursersättningarna från och med i år ligger i samma anslag. På den nivå som rovdjursersättningarna bedöms ligga på de närmaste åren lämnar tyvärr inget utrymme för några utvecklingsinsatser. En förutsättning är därför att ettdera rovdjurstrycket minskar eller att medelsresurserna kan ökas.

I ett första led finns det stora behov att satsa på kunskap och dokumentation som bas för utvecklingen av mathantverket och den samiska turismen. Sametinget kan här som offentlig aktör skapa en bas för utvecklingen av företagandet och marknadsföringen. I samarbete med de pågående projekten inom området kan Sametinget sedan förstärka de pågående insatserna men även nya aktiviteter och projekt kan initieras.

### **Ett kunskapsprojekt**

Mot bakgrund av behovet att utveckla turistiska produkter baserad på traditionell kunskap är det angeläget att lyfta fram den kunskapen. Sametinget kan bidra med att starta ett kunskapsprojekt och då verka med det breda perspektivet, som innebär att projektet inbegriper inte bara traditionell kunskap om råvaror från renskötseln utan om allt som kommer av jakt, fiske, naturens växtlighet och samiska gårdsbruk.

#### **a) Syfte**

Syftet med kunskapsprojektet är att följa upp den gjorda framtagningen av Sametingets informationsmaterial om samiska mattraditioner. Behov finns av överskådliga sammanställningar, något som idag till stor del saknas. Eftersom den samiska traditionen är grunden för både de samiska turismsatsningarna och matupplevelserna är bättre kunskap om dem en förutsättning för utveckling.

Kunskapen ska:

- 1) bredda den samiska näringsbasen; en ökad sysselsättning inom matproduktionen skulle på ett verksamt sätt förbättra den samiska ekonomin, när sysselsättningen inom rennäringen minskar och när även det omgivande samhället har svårt att fånga upp arbetskraften; om allt fler samiska företag kan få utkomst av att förädla renskötselns produkter, skulle det också stärka rennäringen strategiskt.
- 2) öka lönsamheten i befintliga företag.
- 3) inspirera unga företagare att våga satsa på eget företagande och gärna på nyskapande produktion.

4) stärka kvinnligt företagande genom att lyfta fram kvinnligt traditionsgöra; den moderna rationella slakterihanteringen har inneburit att stora mängder inälvor slängs; det som gjorts minst vad gäller vidareförädling av renprodukter är sådana som är baserade på inälvsmat.

5) stärka den samiska kulturen; genom förbättrad kvalitet och större utbud bidrar man till att höja kulturens status och stärka medvetenheten om det unika och värdefulla i den samiska kulturen.

## **b) Mål och strategi**

Målet är att de samiska företagens utbud får ett mer genuint innehåll, som är mer attraktivt för gästerna. Det innebär ökad ekonomisk tillväxt och större sysselsättning. Dokumentationen ska göras med den målsättningen att den kan användas in i ett större sammanhang, så att den kan kopplas till turismutbudet och användas som uppslag till nya affärsidéer.

Kunskapsprojektet ska lägga en grund för utveckling av den samiska mathanteringen. Hur kunskapen ska användas blir sedan företagarens val. Sametinget tar på sig dokumentationen och lägger grunden till en strategi. En strategi är att öka kunskapen främst hos förädlarna av produkterna. Genom att använda den traditionella kunskapen som bas, ökar man potentialen i näringen.

## **c) Målgrupper**

### *Samiska turismföretag*

Kunskapsprojektet är ett kompetenshöjande projekt, som ska bidra till att öka medvetenheten hos samiska turismföretag om värdet i den traditionella kunskapen; projektet ska göra att de kan få ut mer av sin verksamhet i ekonomiskt avseende.

### *Samisk allmänhet*

Marknaden för samiska matprodukter finns till stor del hos samerna själva. Med bättre kunskap om traditionella metoder och hur man kan utveckla matkonsten, skulle intresset för och efterfrågan på samiska matprodukter troligen öka hos samerna själva. En stor potentiell marknad är samiska ungdomar som vill lära sig mer om traditionell mat.

### *Opinionsbildare och beslutsfattare*

Opinionsbildare och beslutsfattare bör informeras mer om samisk mat med utgångspunkt från rennäringens fördelar. Produktionen av renkött är ett av de mest ekologiskt hållbara av all köttproduktion på grund av att renen inte utfodras utan hämtar föda själv direkt från naturen. I den karga arktiska miljön är rennäringen anpassad till ett av de mest hållbara av allt naturresursutnyttjande i området. Bra information till opinionsbildare och beslutsfattare kan bidra till att öka förståelsen för renskötsel. Genom att fokuseringen läggs på hälsonytta med renkött och hur ekologiskt hållbar produktionen av renkött är, kan det bidra till att skapa mer balans i bilden av samisk kultur och samisk näring.

### *De tjugo Slow-Food-grupperna i Sverige*

De tjugo Slow-Food-grupperna är en viktig målgrupp vad gäller att skapa en bra plattform för trovärdig information om samisk mat. Slow-Food är ett starkt varumärke och dess grundprinciper är desamma som gäller vid produktion av till exempel renkött. Slow-Food har skapat Ark of the Taste, en lista på 750 hotade produkter, som har möjligheter att bli kommersiellt lyckosamma på marknaden. I det sammanhanget är god information om samisk mat viktig.

### *Skolor och samisk ungdom*

Rapporten ”Sydsamiskt mathantverk i tradition och nutid”, som ingår i Interreg-projektet *Söka gammalt Skapa nytt* med Eldrimner och Mære landbruksskole som projektägare, skulle kunna kompletteras och utvecklas till en faktsamling, som kan användas särskilt mot målgruppen ungdom.

Samiska ungdomar, som ska överta den traditionella kunskapen och föra den vidare, har god hjälp av faktasamlingen.

#### **d) Innehåll**

Kunskapsprojektet ska innehålla produktion av informationsmaterial och förmedling av praktiska exempel på samiskt mathantverk.

Projektet kan inriktas på en presentation av traditionella samiska produkter, hur förädling går till, produktion och marknadsföring. Till det kopplar man dokumentationen av traditionell kunskap.

En poäng är att målgrupperna uppmärksammas på bredden i den samiska matkonsten.