

A close-up photograph of several slices of Swiss cheese with characteristic holes, resting on a light-colored wooden cutting board. The cheese is the primary focus, with the background slightly blurred.

Regionala beredningens verksamhetsrapport 2014

Innehåll

| | |
|---|-----------|
| Regionala beredningens verksamhetsrapport | 1 |
| Uppdraget 2014 | 1 |
| Metod | 1 |
| Nära Mat konferensen 24 april | 1 |
| Tack till | 3 |
| Vad är lokalproducerat? | 3 |
| Lokalproducerat eller kravodlat- och ekologiskt? | 5 |
| Självförsörjningsgraden i Sverige | 7 |
| Självförsörjningsgrad i Norrbotten | 7 |
| Faktadel: | 9 |
| Kött, ägg, mejeriprodukter..... | 9 |
| Grönsaker, potatis och svamp | 11 |
| Bröd, fisk och bär | 12 |
| Handeln och restauranger | 14 |
| Offentlig upphandling i landstinget | 14 |
| Beredningens synpunkter | 15 |
| Sammanfattning och debattfrågor till LFU: Uppdraget 2014 | 17 |
| Förslag | 18 |
| Återkoppling | 18 |
| Ekonomisk redovisning | 18 |
| Ledamöternas aktiviteter | 18 |

Regionala beredningens verksamhetsrapport 2014

Regionala beredningen

Regionala beredningens uppdrag är att öka landstingsfullmäktiges kunskaper inom det regionala utvecklingsområdet.

Ledamöter i beredningen

Beredningen har under verksamhetsåret bestått av följande ledamöter:

| | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Lennart Thörlund (S), ordförande | Mats Dahlberg (MP) |
| Erkki Haarala (S) | Anders Sundström (NS) |
| Maria Partanen (S) | Sead Maglic (NS) |
| Bente Moen Åkerholm (S) | Bo Hultin (M) |
| Roland Nirlén (S) | Anders Josefsson (M) |
| Lars Renberg(S) | Gunnar Selberg Per Arne Kerttu (C) |
| Kati Jääskeläinen (V) | |

Disposition

På följande sätt är innehållet i rapporten disponerat:

- Uppdraget 2014 – Livsmedelsproduktionen i länet
- Metod
- Nära mat konferensen 24 april
- Tack till
Vad är lokalproducerat?
- Lokalproducerat eller kravodlat- och ekologiskt?
- Självförsörjningsgrad i Sverige
- Självförsörjningsgrad i Norrbotten
Faktadel:
Kött, ägg och mejeriprodukter
Grönsaker, potatis och svamp
Bröd, fisk och bär
- Handeln och restauranger
- Offentlig upphandling i landstinget
- Beredningens synpunkter
- Sammanfattning och debattfrågor till LFU
- Förslag
- Återkoppling
- Ekonomisk redovisning
- Ledamöternas aktiviteter

Uppdraget 2014 – Livsmedelsproduktion i länet

Regionala beredningen skall genom dialog med både producenter och konsumenter belysa frågan om livsmedelproduktionen i länet.

I beredningens arbete skall även ingå att studera självförsörjningsgraden av livsmedel i länet.

Beredningen skall även belysa vilka möjligheter och hinder som finns för livsmedelsproduktion i Norrbotten.

I beredningens rapport skall frågan kopplas till ett miljöperspektiv, samt landstingsplanens mål om en attraktiv region där "norrbottningarna skall leva ett rikt och utvecklande liv i en region med livskraft och tillväxt".

Metod

Beredningen har haft som ambition att ägna den största delen av de tilldelade 15 dagarna i dialog runt om i länet precis som tidigare år, vilket man lyckats med.

Under beredningens första möte beslutades vem/vilka som skulle besökas, bjudas in som gäster, och samtidigt fördela besöken runt om i länet.

Beredningen har haft en omfattande kunskapsinhämtning under året av och med olika aktörer inom livsmedelsproduktionen, producenter och konsumenter.

Dialogen har innefattat besök hos/med olika aktörer, producenter och konsumenter inom livsmedelsproduktionen (se tacklista).

Dialogtillfällena har dominerat arbetet och de interna beredningsmötena har varit väldigt få till förmån för en omfattande besökslista. Ledamöterna har bjudit in gäster från olika verksamheter till dialogmöten eller själva åkt runt i länet för besök.

Regionala beredningens arbetssätt innebär att kunskapsuppbyggnaden sker löpande genom hela uppdraget.

Regionala beredningen har också tagit initiativet till och tillsammans med länsstyrelsen och LRF genomfört konferensen Nära Mat den 24 april 2014.

Nära mat konferensen 24 april

Den 24 april anordnade Regionala beredningen tillsammans med Länsstyrelsen och LRF en konferens som handlade om lokalproducerad mat och dess förutsättningar. Fokus för konferensen var hur vi i länet kan bli bättre på att upphandla livsmedel på ett lokaltplan, målgruppen för konferensen var kommuner och större organisationer som upphandlar eller företag som distribuerar livsmedel.

Slutsatser från konferensen var att landstinget och några av kommunerna i länet har kommit långt vad gäller upphandling av lokalproducerad mat – ännu mer finns givetvis att göra. Det ställs allt fler krav från konsumenter på närproducerad mat med god kvalitet. Vikten av korta transporter av livsmedel och andra miljöaspekter, exempelvis satsningar på mindre besprutning i ma-

ten, efterfrågas av konsumenter som producenter. Även de stora leverantörerna och grossisterna som verkar i länet erbjuder allt mer lokalproducerat på kundens begäran. En fråga som producenterna var noga att poängtera var att Kravodlat och andra ekologiska certifikat är kostsamt för lokala bönder.

Tack till

| | |
|---|---|
| Hushållningssällskapet | Olofssons bageri |
| Max Hamburgare | Nybyns tomater |
| Länsstyrelsen | Älgfarmen Överkalix |
| Nordansmak | Landsbygdsutvecklingen, Luleå Kommun |
| Nyléns/Hugosson | Svampodling i Mjölkuddsberget |
| Alviksgårdens slakteri | Norrmejerier |
| Klöverbergsgården | ICA |
| Grans naturbruksskola | COOP |
| BD Fisk | Norrfrys Polarica |
| LRF | Outinens Potatis |
| Skabramost | Livsmedelsupphandling, Haparanda Kommun |
| Viddernas Hus | Per Norberg, Sundom |
| Svantes vilt och bär | Åsa Wallin, Ale |
| Försöksgården i Öjebyn | Simon Laiti |
| Axel Hansson, LRF | Olle Rygård, Agroidé |
| Lars Wilhelmsson, Borlänge Kommun | Tanya Hultman, Alterdalens morötter |
| Ulrik Hietala, Hietala handelsträdgård, Korva | Herbert Nyman, Altersbruk |

Vad är lokalproducerat?

Branschen har tillsammans med forskare tagit initiativ till att tydliggöra frågor om lokalproducerad mat. Många konsumenter gillar lokalproducerad mat, men samtidigt visar tidigare undersökningar att de ofta känner sig tveksamma när de i butik eller på restaurang väljer ”lokal mat”.

– Är maten verkligen lokalproducerad? Och vad menar egentligen producenterna när de utlovar lokalproducerad mat?

Under hösten 2014 kommer ett förslag till branschdeklaration om lokalproducerad mat att kommuniceras inom branschen och med aktörer i hela livsmedelskedjan.¹ Förslaget går ut på att lyfta fram och synliggöra alla de begrepp som redan används bland olika aktörer samt att dessa uppmanas att förklara vad de menar med t.ex. ”lokalproducerat”. I och med att definitioner av begrepp som ”lokal mat” och ”lokalproducerat” tydliggörs ökar möjligheterna för konsumenterna att själva stämma av om producenter och produkter lever upp till förväntningarna. Förslaget syftar till att stödja alla seriösa och engagerade producenter och organisationer som arbetar med lokal mat och samtidigt uppmana konsumenterna att själva fråga efter den information de behöver för att göra sina val.

¹ Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se

Förslaget om en branschdeklaration rymmer också en konsumentguide som beskriver konsumenternas bevekelsegrunder för att välja lokalproducerad mat och hur starka dessa grunder är ur ett vetenskapligt perspektiv. Konsumenterna väljer idag lokalproducerad mat främst med tanke på en levande landsbygd, miljöhänsyn och för att de känner sig trygga med att veta vem som producerat maten.

Lokal mat produceras och konsumeras lokalt

Närmare 200 aktörer i Sverige och utomlands har svarat på en enkät om lokal mat. De flesta av dem som svarat ställer upp på följande definition av lokal mat/närproducerad mat: den grundläggande innebörden av lokal mat/närproducerad mat är att maten produceras och konsumeras lokalt. Det geografiska avståndet som olika aktörer i Sverige avser med ”lokalt” sträcker sig från 2 km upp till 500 km.²

De begrepp som i Sverige används mest frekvent är ”lokalproducerad mat” och ”närproducerad mat”. Många använder också gårdsnamn, kommunens eller regionens namn för att markera ursprunget. När dessa begrepp används syftar man ofta på olika saker: råvaruproduktion, förädling, tillagning eller försäljning. Utomlands finns inte motsvarigheten till ”närproducerad mat” utan där används oftast begreppet ”lokalproducerat”.

Mer än hälften av dem som svarat i Sverige och knappt hälften av dem som svarat i andra länder har en egen definition av de begrepp de använder som ”lokal mat”, ”närproducerad mat” och ”lokalproducerat”.

Vetenskaplig och internationell utblick

Forskning visar att konsumenter är intresserade av lokal mat och av olika skäl. Motiv och argument för lokal mat bygger inte nödvändigtvis på fakta, utan snarare på enskilda individers och organisationers föreställningar om vad lokal mat är. Vissa motiv och argument kan vara kontroversiella utifrån vad forskning visar.

Forskning inom området lokal mat och lokala livsmedelssystem visar också att motiven skiljer sig åt mellan olika världsdelar, länder och politiska sammanhang. Urban odling och ”Bondens egen marknad” ingår i lokala livsmedelsförsörjningsprogram. Denna aspekt finns inte på dagordningen i Sverige.³

Försöksgården i Öjebyn

På trädgårdsförsöksstation i Öjebyn bedrivs forskning och fältförsök med trädgårdsväxter i det ljus- och temperaturklimat som råder i norra Sverige. Speciell vikt har lagts vid förbättring av odlingssystem anpassade till nordsvenska förhållanden och ekologisk odling. Verksamheten sker i nära samverkan med näringen i regionen.⁴

² Livsmedelsverket, www.livsmedelsverket.se

³ Matlandet.se 140612

⁴ Hushållningssällskapet, <http://hs-nord.hush.se/>

Beredningens synpunkter

Beredningen anser att vad gäller begreppet ”lokalproducerat” så finns en viss begreppsförvirring hos konsumenter och producenter i länet. De flesta föredrar produkter från norra Finland (lokalproducerat, kortare transporter) då de anses som närmare än exempelvis produkter från södra Sverige. Det är också svårt att avgöra vad som verkligen har sitt ursprung från länet. Under besöken som beredningen genomfört sker ibland förädlingen i länet, medan exempelvis själva djuret men även mejeriprodukter, kommer från andra delar av Sverige eller från andra länder. Beredningen kan även konstatera att priset är väldigt viktigt för konsumenten, lokalproducerad mat blir sekundär i veckohandlingen då den ofta är dyrare än importerad mat.

Beredningen ser fram emot den kommande branschdeklarationen som kommer under hösten. Särskilt viktig blir konsumentguiden. Beredningen har också noterat intresset för detta ute bland producenterna i länet som länge efterlyst en diskussion kring lokalproducerat på nationell nivå.

Beredningen anser också att arbetet på försöksgården i Öjebyn är en viktig del för länets konsumenter och producenter av livsmedel på sikt. Det är viktigt att forskningen finns kvar i länet då andra försöksstationer inte har samma förutsättningar. Flera arter har visat sig lämpliga för vårt klimat efter forskning.

Lokalproducerat eller kravodlat- och ekologiskt?

Det finns väldigt många regler som livsmedelsproducenter måste uppfylla eller förhålla sig till i sitt arbete. De krav som beredningen stött på upprepade gånger under uppdraget är Krav märkningen och ekologiskt. Givetvis finns det många fler kvalitets och ursprungsregler. För producenterna kan det vara både svårt och kostsamt att leva upp till alla regler.

Vad innebär KRAV märkningen?

KRAV bildades 1985. KRAV är en ekonomisk förening med 28 medlemmar som, via styrelsen, är med och fattar beslut om hur KRAV ska drivas. Bland medlemmarna finns Arla, Scan och ICA, men också intresseföreningar som Djurens Rätt, Naturskyddsföreningen, Fältbiologerna och Ekologiska Lantbrukarna.

Idag finns cirka 4 000 lantbrukare och 550 förädlingsföretag med KRAV-certifierad produktion, 800 KRAV-märkta butiker och 800 KRAV-godkända restauranger.

Samtliga företag som använder KRAV-märket betalar en licensavgift till KRAV. Pengarna används för att marknadsföra KRAV-märket och informera om vad det står för. Eventuell vinst betalas inte ut till medlemmarna utan används i verksamheten. Syftet är inte att vara vinstdrivande.

KRAV-märket visar att en vara är producerad på ekologisk grund med extra höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan.

Här kommer några exempel på regler för KRAV certifiering (se fler regler på www.krav.se):

- du undviker att använda naturfrämmande ämnen och minimerar utsläppen av föroreningar till den omgivande miljön
- du minskar utsläppen av växthusgaser.
- Minst 80 % av de KRAV-certifierade nötkreaturen, fåren och getterna ska slaktas samma dag de kommer till slakteriet.
- Samtliga KRAV-certifierade slakterier ska ha en djurskyddsansvarig (lagen kräver djurskyddsansvarig på de slakterier som slaktar fler än 1000 djurenheter årligen). Djurskyddsansvarig ska delta i KRAVs årliga möte för djurskyddsansvariga för att utbyta idéer om djurskydd på slakterier.⁵

Vad innebär ekologiskt?

Ekologisk produktion strävar efter att nyttja naturresurser som energi, mark och vatten på ett långsiktigt hållbart sätt. Stor biologisk mångfald och hög ambition när det gäller djurens välfärd är andra ledstjärnor.

Den ekologiska produktionen utmärker sig på framför allt tre sätt:

- 1) hur man hanterar skadegörare och ogräs
- 2) hur man ger grödorna tillräckligt med näring
- 3) att djuren har en viktig roll i produktionen.

Djurhållare med ekologisk produktion måste ha dokumenterad kunskap om djurskydd och djurhälsa. Hälsoproblem hos djuren förebyggs genom val av lämpligt djurmaterial och passande djurhållningsmetoder.

Den ekologiska djurhållningen strävar också efter att djuren ska kunna bete sig så naturligt som möjligt. Till exempel får inte höns hållas i bur och grundregeln är att nötkreatur ska hållas lösgående. Även grisar och fjäderfä har rätt till utevistelse och grovfoder.

Växt- och djurhållning ska vara i balans, så att djuren i första hand äter foder från den egna gården och stallgödseln används för att ge näring åt åkermarken.

Mot skadegörare och ogräs använder odlare med ekologisk produktion i första hand olika förebyggande metoder, som att variera växtföljden och använda motståndskraftiga sorter. Kemiska bekämpningsmedel används inte i produktionen.

När det gäller växtnäring använder den som odlar ekologiskt stallgödsel, kvävefixerande baljväxter, restprodukter från livsmedelsförädling och annat organiskt material. Det är inte tillåtet att använda mineralgödsel om det inte har naturligt ursprung. Att hushålla med växtnäringen och att bygga upp jordens bördighet är viktiga principer.⁶

Beredningens synpunkter

Frågor kring lokalproducerat eller kravodlat-ekologiskt har under året varit, och är, en diskuterad och väldigt viktig fråga för både producenter och konsumenter i Norrbotten.

I denna fråga verkar det finnas två ”läger” bland både producenter och konsumenter: Den ena sidan förespråkar lokalproducerat före kravodlat/ekologiskt i och med att vi i Sverige har så bra djurskyddslagar, djurhållning och är restriktiva med exempelvis antibiotika – man menar att den lo-

⁵ Krav.se (140828)

⁶ Jordbruksverket, www.jordbruksverket.se

kalproducerade maten i princip är ”ekologisk” om än inte certifierad som sådan. Denna sida menar också att ur ett miljöperspektiv så är det lokalproducerade att föredra med tanke på att transporten av livsmedlet blir kortare och därigenom ett bättre alternativ för miljön.

Den andra sidan förespråkar kravodlat/ekologiskt men tanken att man där är garanterad giftfria produkter, certifierat bra djurhållning och bra arbetsvillkor för de producenterna som framställer produkterna. Givetvis är även miljöaspekten en viktig bit då man menar att jordbruket genom krav/ekologisk odling blir mer hållbart för framtiden.

Många väljer att köpa mat och varor som är producerade i närområdet; närhet, småskalighet, miljö- och klimathänsyn, kvalitet, smak, tydlig avsändare, gynna landsbygdsutveckling är några av orsakerna. Många konsumenter tilltalas också av närproducerat därför att livsmedlet ofta har en historia och ses som ett alternativ till den massproducerade maten eller snabbmaten.

Många av de lokala producenterna som skulle vilja övergå till exempelvis ekologiskt kött- eller grönt tvekar på grund av de stora kostnader som omfattar en omställning.

Självförsörjningsgrad i Sverige

Enligt civilförsvarsförbundet är den svenska självförsörjningen av livsmedel sjunkande. Med självförsörjningsgrad menas andelen av konsumtionen som produceras inom landet. Jordbruksverket påpekar att Sverige inte har något mål för självförsörjningen, men att det är viktigt att ha en konkurrenskraftig produktion.

Vare sig EU:s eller Sveriges jordbrukspolitik säkrar helt och hållet vår livsmedelsförsörjning i händelse av kris då beredskapslagren är avskaffade.

Sverige är självförsörjande på spannmål, men produktionen av mjölk samt gris- och nötkött har sjunkit till under 50 procent de senaste åren.

Sedan inträdet i EU finns inga beredskapslager, vare sig i Sverige eller inom övriga EU.

– De enskilda hushållens livsmedelslager beräknas räcka mellan tre och tolv dagar.

– Butikernas lager räcker en dag, centrallagens lager räcker mellan tre och åtta dagar, livsmedelsindustrin och hamnarna har lager för ett par dagar.

– Om transportsystemet kollapsar är det tomt i butikerna efter ett dygn.

– Om landet isoleras är hälften av våra dagliga livsmedel, de som vi normalt sett importerar, slut efter tio till tolv dagar.

För första gången är den svenska självförsörjningsgraden för nötkött under 50 procent. En bibehållen animalieproduktion i Sverige garanterar ett högt djurskydd och en god djurhälsa med låg antibiotikaanvändning. Svenska djur hjälper dessutom till att hålla landskapet öppet vilket gynnar den biologiska mångfalden.⁷

Självförsörjningsgrad i Norrbotten

Lantbruket är en viktig näring för länets landsbygd med mjölk- och köttproduktion som ekonomisk ryggrad. Produktionen av livsmedel är betydande – länet är t.ex. självförsörjande vad gäller konsumtionsmjölk. Även odling och förädling av potatis och grönsaker är betydande. Större delen av jordbruket

⁷ Civilförsvarsförbundet, www.civilforsvarsforbundet.se

bedrivs i kustområdet, men en femtedel är spritt över inlandet längs älvdalarna. Jordbruket har stor betydelse för sysselsättningen, landskapet, miljön och för bevarandet av landskapets natur- och kulturmiljövärden i länet.⁸

I Norrbotten finns 1 376 jordbruksföretag⁹ som nyttjar mark genom bearbetning av åkrar och betesmark i syfte att producera livsmedel, djurfoder samt råvaror för energi- eller industriändamål. Det kan kombineras med växtodling, boskapsskötsel och skogsbruk.

Med jordbruksföretag avses en inom jordbruk, husdjursskötsel eller trädgårdsodling bedriven verksamhet under en och samma driftsledning.

Den population som statistiken ska belysa utgörs av samtliga jordbruksföretag i landet som i juni 2013 uppfyllde något av följande kriterier:

- brukade mer än 2,0 ha åkermark
- brukade sammanlagt minst 5,0 hektar jordbruksmark
- bedrev trädgårdsodling omfattande minst 2 500 kvadratmeter frilandsareal
- bedrev trädgårdsodling omfattande minst 200 kvadratmeter växthusyta
- djurbesättning som någon gång från och med den 1 januari till och med den 10 juni omfattade minst 10 nötkreatur, eller minst 10 suggor eller 50 svin, eller minst 20 får, eller 1 000 fjäderfä.¹⁰

177 400 svenskar ägnar sig åt jordbruk, antingen på heltid eller på deltid. Jordbruk med binäringar står för 1,8 procent av sysselsättningen i Sverige. Om man räknar in skogen och livsmedelsindustrin så blir andelen större.¹¹

Av Norrbottens jordbruksföretagare är de flesta småföretag – knappt en fjärdedel av företagen har en jordbruksareal på över 30 hektar. Trenden är att antalet jordbrukare minskar, medan företagen och produktionsvolymerna blir större. Av personer stadigvarande sysselsatta inom jordbruket är ungefär en tredjedel kvinnor.¹²

Beredningens synpunkter

Beredningen kan konstatera att det inte finns någon plan i länet för exempelvis stora väderstörningar eller trafikolyckor som skulle slå ut transportvägar in- och ut ur länet. Just nu pågår en diskussion i länet kring hur sårbart transportsystemet för livsmedel och andra varor är i länet. Det finns heller inga lager i länet upprättade för en krissituation. Beredningen kan även hänvisa tillbaka till sitt tidigare arbete kring infrastrukturen och kommunikationen i länet som även i årets uppdrag kring livsmedel är mer aktuellt än någonsin.

Vägar, järnvägar och sjöfart är ryggraden för länets fortlevnad. Både producenter och konsumenter är beroende av att kommunikationer fungerade i Norrbotten.

Regionala beredningen menar att tillväxten i länet skulle stagnera om inte infrastrukturen fungerar. Det finns dock väldigt mycket kvar att göra gäl-

⁸ Länsstyrelsen, <http://www.lansstyrelsen.se/norrboten/Sv/lantbruk-och-landsbygd/>

⁹ Jordbruksverket, www.jordbruksverket.se

¹⁰ Jordbruksverket, LRF, <http://www.lrf.se/Medlem/Foretagande/LRF-Mjolk/>

¹¹ Jordbruksverket, www.jordbruksverket.se

¹² Länsstyrelsen, <http://www.lansstyrelsen.se/norrboten/Sv/lantbruk-och-landsbygd/>

lande vägar, järnvägar och sjöfart i länet, fler möjligheter finns för samarbete och utveckling av samtliga kommunikationer i Norrbotten.

Både producenter och konsumenter av kommunikation i länet är beroende av detta sätt att kommunicera, både regionalt och nationellt. Både vad gäller person- och godstrafik. Vägar och järnvägar i länet är eftersatta när det gäller underhåll och investeringar. Prioriteringar för vägar och järnvägar i Norrbotten är inte tillräckliga och inte heller de kommande planerna visar på någon märkbar förändring.

Regionala beredningen upplever att både producenter och konsumenter av väg, järnväg och sjöfart är intresserade och villiga att satsa på mer hållbara- och miljövänliga lösningar. För producenterna finns vinster att göra vad gäller exempelvis att arbeta mer med returfrakt där man samarbetar mellan speditörerna för att fylla vagnar/lastutrymmen med varor i båda riktningarna, till och från konsumenten. För konsumenterna är det allt viktigare med minskade avstånd för frakt av varor, dels för att minska kostnader för den som är konsument men också minska koldioxidutsläpp.

Regionala beredningen kan konstatera att stora satsningar kommer att behöva genomföras för utvecklingen av länets vägar, järnvägar och sjöfart framöver. Stora investeringar och samordning mellan länets olika aktörer kommer att krävas för att säkra länets fortsatta kommunikationer, både inom länet och med övriga omvärlden.¹³

Beredningen tycker att det är av stor vikt att få medborgarna i länet medvetna om situationen och hålla diskussionen kring säkra transporter levande.

Fakta

Kött, ägg och mejeriprodukter

Under första halvåret 2013 fortsatte Sveriges produktion av nötkött, gris- och lammkött att tappa marknadsandelar mot importen. För nötköttet ligger nu självförsörjningsgraden för första gången under 50 procent trots en ökad produktion. Äggsektorn sticker ut med både ökad produktion och självförsörjningsgrad.

| | Produktion, ton | | Självförsörjningsgrad | |
|--------------------------|-----------------|---------|-----------------------|-----------|
| | 1995 | 2012 | 1995 | Juni 2013 |
| Nötkött | 143 000 | 125 000 | 89,2 % | 49,6 % |
| Griskött | 309 000 | 233 000 | 98,0 % | 66,0 % |
| Fågelkött | 79 000 | 117 000 | 104,0 % | 65,4 % |
| Får- och lammkött | 3 490 | 5 030 | 59,7 % | 25,4 % |
| Ägg | 104 000 | 122 000 | 104,0 % | 95,4 % |

Källa: Jordbruksverket

¹³ Regionala beredningens rapport 2013

1995 då Sverige blev EU-medlem var produktionen av kött och ägg ungefär lika stor som konsumtionen med 650 000 ton. Produktionsminskningen för animalieprodukter har sedan varit mest dramatisk under 2000, 2005 och 2012. Vid samtliga tillfällen var det grisköttsektorn som volymmässigt bidrog mest till den vikande totalproduktionen av kött och ägg.

Konsumtionen av kött fortsätter att öka och vi äter allt mer utländskt. Produktionen av griskött och lammkött minskade till förmån för importen.

Uttryckt i kilo per capita har konsumtionen av animalieprodukter ökat från cirka 60 kilo 1990 till cirka 85 kilo 2012. Eftersom den svenska produktionen samtidigt minskar är det ökad import som tillgodoser den ökade konsumtionen.¹⁴

Största delen av länets nötköttsproduktion baseras på mjölkproduktionen, det vill säga på tjurar, kvigor och kor av mjölkkras. Länet är till cirka 30 procent självförsörjande vad gäller nötkött.

Antalet fårföretag har minskat något i länet under senare år medan totala antalet får och besättningsstorleken har ökat. Även antalet födda lamm har ökat. Dock står antalet födda lamm inte i proportion till antalet tackor, vilket beror på att många får endast hålls som markvårdare men inte producerar några lamm.

Antalet företag med svin har minskat kraftigt i Norrbotten. Det finns idag 8 företag – i mitten av nittiotalet var antalet företag nära 100. Samtidigt har den genomsnittliga besättningsstorleken mer än tiodubblats under samma period. En av Sveriges största anläggningar för svinproduktion, med eget slakteri, finns i Alvik utanför Luleå.¹⁵

Älgjakten är den klart dominerande jakten i länet. Ripjakt är en annan populär jaktform, inte minst för utländska besökare. Hare, räv, mård och rådjur samt skogshöns jagas främst i skogslandet. Vid kusten och i skärgården sker jakt på gäss, änder och gråsäl. Andra arter som under senare år blivit föremål för jakt är bäver och björn.

Under förra året fälldes 7204 vuxna älgar och 4863 älgkalvar, totalt 12 067 älgar. Totalt fälls ca 100 000 älgar i Sverige årligen.

De fyra stora rovdjuren varg, järv, lo och björn finns i länet. Vargen har ingen fast stam, men länet besöks regelbundet av vargar. Länets lodjursstam med cirka 180 djur finns koncentrerad till mellersta fjällområdet samt östra och södra delarna av länet. Norrbottens län har drygt 400 järvar, vilket är huvuddelen av Sveriges järvstam. Länet har cirka 700 björnar.

Rovdjuren orsakar skador framför allt på renskötseln. Licensjakt är tillåten på björn och lodjur. När problemen blir stora kan skyddsjakt tillåtas på samtliga arter. Staten betalar årligen ut ersättning till renskötseln för rovdjur förekomst.

Länsstyrelsen ansvarar tillsammans med samebyarna för inventering av rovdjursstammarnas storlek och utbredning i länet. I första hand är det honor med ungar som inventeras.

Av allt kött som äts i Sverige är cirka 4 % viltkött. Cirka 300 000 svenskar jagar. Älgen står för den största andelen viltkött. Vi äter varje år 11 000 ton

¹⁴ Jordbruksverket, www.jordbruksverket.se

¹⁵ Länsstyrelsen, <http://www.lansstyrelsen.se/norbotten/Sv/lantbruk-och-landsbygd/>

älgkött. 70 % av alla svenskar äter vilt minst en gång om året. 59 % vill gärna äta mer viltkött.¹⁶

Den svenska totalkonsumtionen (förbrukningen) av ägg ökade med 8 procent 2012. Produktionen ökade med över 5 procent. Importen ökade med 3 procent medan exporten minskade med 5 procent.

Under de första två månaderna 2014 har den svenska förbrukningen av ägg minskat med 6 procent. Importen minskade med 14 procent, exporten ökade med 19 procent och självförsörjningen låg över 101 procent.

EU:s import av ägg har minskat med en tredjedel första kvartalet 2014, medan den betydligt större exporten har ökat med 4 procent.¹⁷

Det finns 45 registrerade företag med värphöns som tillsammans håller cirka 40 000 värphöns i Norrbotten. Den övervägande delen av dessa höns finns hos företag i Klöverträsk samt i Alträsk. I dagsläget finns inga producenter av slaktkyckling i länet.

Sverige odlar mer spannmål än vad vi själva behöver. För mjölk och smör är landet i stort sett självförsörjande. För ost är landet självförsörjande till 80 procent.

För 100 år sedan var Sverige i allt väsentligt självförsörjande när det gäller livsmedelsproduktion. Idag är siffran knappt 50 procent. Och den fortsätter att sjunka. Det är egentligen bara mjölk som vi fortfarande kan säga oss vara självförsörjande på.

I Norrbotten finns cirka 100 mjölkgårdar. Antalet har under lång tid halverats för varje tioårsperiod. En genomsnittlig mjölkbesättning består av cirka 45 kor men det finns även besättningar under uppbyggnad på upp till 300 kor.¹⁸

Grönsaker, potatis och svamp

När det gäller frukter och grönsaker är det mycket stora skillnader i självförsörjning mellan olika produkter. Om produkterna går bra att odla i Sverige och dessutom tål att lagras länge så är graden av självförsörjning ganska hög: till exempel omkring 90 procent för morötter och 50 procent för lök. Även för färsk jordgubbar är självförsörjningen ganska hög, runt 70 procent. För äpplen och päron står den svenska produktionen för en betydligt mindre andel av det totala utbudet.

Åkerarealen i länet uppgår till cirka 37 000 ha. Vall är den gröda som klart dominerar och odlingen uppgår till cirka 27 000 ha. Spannmålsarealen uppgår till knappt 5 000 ha och består av främst korn och havre. Potatisodlingen är också av betydelse för länet och uppgår till cirka 600 ha. På trädgårdssidan är svarta vinbär den arealmässigt dominerande grödan. Länet har också en betydande odling av jordgubbar och grönsaker. Produktionen konsumeras

¹⁶ Länsstyrelsen, <http://www.lansstyrelsen.se/norrboten/Sv/djur-och-natur/>

¹⁷ Jordbruksverket, www.jordbruksverket.se

¹⁸ LRF Norrbotten

till största delen inom länet. I länet finns det ungefär 50 företag med fri-landsodling och 20 företag med växthusodling. Svamp odlas på två ställen i länet.¹⁹

Bröd, fisk och bär

Vi odlar mer spannmål än vad vi själva behöver. Årets spannmålsskörd beräknas bli över 5,6 miljoner ton, vilket är den största sedan 1997. Höstvetet svarar för knappt hälften, 2,7 miljoner ton. Kombinationen av gynnsamt väder, stora höstsådda arealer och hög avkastning per hektar för de höstsådda grödorna är det som främst bidrar till den stora spannmålsskörden.²⁰

I länet finns ett tiotal brödproducenter. Dessa förädlar spannmål till brödprodukter. Ingen storskalig produktion av mjöl finns i länet så råvarorna i brödet som tillverkas är inköpta på annat håll, i södra Sverige alternativt utomlands.

Norrbottnens län har mest fiskevatten i Sverige. Här finns mer än 30 000 sjöar, 20 mil kuststräcka och cirka 2 500 mil strömmande vatten varav cirka 250 mil är laxförande. Norrbottens vattendrag står idag för 70-90 procent av den totala mängd laxsmolt som naturligt produceras i Östersjöområdet. Ovanför odlingsgränsen bedriver samerna sitt traditionella fiske för husbehov och försäljning. Parallellt med det finns ett attraktivt sportfiske och en fisketurism under utveckling. Vid kusten finns ett livskraftigt yrkesfiske där den viktigaste produkten är den exklusiva Kalix-löjrommen som fås från Norrbottens landskapsfisk siklöjan.

Vid sidan av yrkesfisket bedrivs ett aktivt fritidsfiske efter arter som sik, abborre och siklöja.

Lax finns i Östersjön inklusive Bottniska viken samt i vissa av våra insjöar och andra vattendrag. Laxen föder sig främst på strömming och annan småfisk. Lax är en mycket populär och nyttig matfisk.

Den vildfångade laxen från Östersjön, Bottniska viken, Vänern och Vättern innehåller dock höga halter av miljögifterna dioxin och PCB. Man bör därför äta vildfångad lax med måtta och följa Livsmedelsverkets kostråd. Det finns speciella förordningar från EU om hur man ska utföra prover på fisken. Man ska analysera fisken ”som man äter den”, vilket lite kort innebär att man tar ut filéer från laxen som analyseras.

Dioxiner bildas vid bland annat tillverkning av kemikalier som innehåller klor och vid förbränningsprocesser till exempel sopförbränning. PCB är en industrikemikalie som har haft många olika användningsområden innan den förbjöds på 1970-talet. Bland annat användes PCB i transformatorer, fogmassor i hus och i färger.

Dessa gifter lagras i biomassan som fiskarna i sin tur äter. Dessa gifter är fettlösliga och lagras i fet fisk och hos människan.

¹⁹ Länsstyrelsen, <http://www.lansstyrelsen.se/norrboten/Sv/lantbruk-och-landsbygd/>

²⁰ Jordbruksverket, www.jordbruksverket.se

Det mesta av laxen som säljs i livsmedelsbutiker är odlad eller fångad i Atlanten eller Stilla havet. Den största delen av den lax vi äter i Sverige odlas i Norge.²¹

Enligt Naturhistoriska riksmuseet minskar halterna av dioxiner och PCB stadigt, men att det är svårt att göra prognos på längre sikt. PCB har minskat mer eller mindre stadigt under de senaste 30 åren. I egentliga Östersjön ser Naturhistoriska riksmuseet en minskningstakt med ca 9 procent per år för PCB och 5 procent minskning i dioxinhalterna per år.

Att ge en prognos 100 eller 1000 år framåt kan nog inte göras men förhoppningsvis är problemen med PCB och dioxiner borta om 100 år.²²

Lingon har på grund av goda lagringsegenskaper alltid varit vårt mest ekonomiskt betydelsefulla bär och har så förblivit ända in på 1990-talet. Numera är det blåbär som det mest eftertraktade skogsbäret ur kommersiell synpunkt. År 2010 samlades nästan 14 000 ton bär, varav ca 70 % blåbär, in för kommersiella ändamål. Den kommersiellt plockade bärkvantiteten i Sverige varierar mellan åren men torde ligga någonstans mellan 10 000 och 20 000 ton vilda bär årligen, vilket skulle motsvara ca 2-4 % av den totala bärproduktionen på svensk skogsmark. Därtill kommer husbehovsplockning om ytterligare ca 10-20 000 ton. Totalt plockas mindre än 8 % av den årliga bärsköörden och det finns alltså en stor outnyttjad potential i de vilda bär som blir kvar i skogen.

70-75 % av bären produceras i norra Sverige och i ett försök att kvantifiera effekterna av insamling och förädling av skogsbär i Västerbottens län kan det konstateras att bärverksamheten främst har betydelse som en kompletterande inkomstkälla för övrig näringsverksamhet. Effekten av de ca 3000 utländska bärplockare som kom till länet under bärsäsongen är svårvärderad, men om antagandet att plockarna spenderade 12 miljoner kronor stämmer, innebär det att de står för en lika stor inkomst till länet som övrig bärinköpsverksamhet.

Allt färre svenskar plockar bär för försäljning. Uppemot 80 % av bärplockarna är i dagsläget utländska medborgare. Skogsbärsbranschen är alltså i det närmast helt beroende av utländska plockare för att få in svenska bär till fryshusen. De beskattningsregler som idag tillämpas i Sverige på plockning av vilda bär är komplicerade eftersom plockare drabbas olika, beroende på om de anses utföra en tjänst åt en arbetsgivare eller inte. Detta skapar problem och motsättningar både mellan plockare och bäruppköpare.

Dåliga bärår kan antalet bärplockare exempelvis vara överdimensionerat, vilket kan medföra sociala problem då utländska plockare har svårt att bekosta resa, logi och uppehälle i Sverige.

Bilden kompliceras ytterligare av att prissättningen på bär styrs av den totala bærtillgången i Europa, vilket får till följd att plockarpriserna som regel är satta redan innan bärsäsongen i Sverige startat. För att säkerställa råvaruleveranserna och minska på råvarukostnaderna handlar därför flera av bärgrossisterna också med bär från exempelvis Polen och Ryssland.

²¹ www.nyttigfisk.se 140908

²² www.nyttigfisk.se 140908

Skogsbärsbranschen domineras av ett fåtal stora aktörer som till stor del lever på handla med bäråvara. Förädlingsgraden i branschen är låg. De voluminösast största produkterna i svensk bärförädlingsindustri är saft- och syltprodukter.²³

Handeln och restauranger

De två stora handlarna i länet, ICA och COOP, arbetar båda med att underlätta för att de mindre lokala matproducenterna att leverera sina produkter till butikerna som ett komplement till det nuvarande utbudet. Butiker får in allt fler lokala/regionala specialiteter. Även om det i nuläget finns i liten produktion är handelns förhoppning att den ska kunna växa och levereras över riket. Både ICA och COOP berättar att efterfrågan är stor bland deras kunder som vill ha mer speciella produkter, man tänker på kvalitet, miljö, man vill veta var produkten kommer ifrån, och rent emotionellt - att man vill stödja den lokala livsmedelsproduktionen.

Stort intresse för lokalproducerad mat

I April 2014 genomförde LRF Norrbotten en undersökning så utfördes En marknadsundersökning gällande lokalproducerad mat i Norrbotten. Av 90 tillfrågade restauranger deltog 70.

Resultatet av undersökningen visade att de större restaurangerna i länet beställer från de större grossisterna såsom Martin och Servera eller Svensk Cater medan de mindre restaurangerna köper i allt större utsträckning från lokala producenter, jägare eller bärplockare. De flesta restaurangerna som deltog i undersökningen ansåg att lokala råvaror hade bättre kvalitet, kortare transportsträckor men var dyrare. De större restaurangerna ansåg att beställa från de stora grossisterna var mindre tidskrävande trots att man då inte hade lika bra koll på ursprunget på varan man beställde. Nästan samtliga tillfrågade restauranger som deltog i undersökningen var intresserade av att komma i kontakt med lokala producenter i framtiden.²⁴

Offentlig upphandling i landstinget

Norrbottens läns landsting fick 2011 ta emot det prestigefyllda upphandlingspriset "Handslaget" med motiveringen: "för sin banbrytande upphandling som underlättat för små- och medelstora företag att lämna anbud".

Upphandlingen fick också landstingets interna miljöpris 2011 för livsmedelsupphandlingen med motivering: "en ekologisk inriktning av hög kvalitet till ett konkurrenskraftigt pris där de mindre livsmedelsföretagens leveransförmåga skulle beaktas".

Landstinget har nu avslutat livsmedelsupphandlingen för 2014 och i största utsträckning skall inget avkall göras på föregående avtal när det gäller kvalitetskrav samt miljökrav.

Landstinget kommer systematiskt att jobba med förbättringar på flera av varugrupperna, både stora grupper samt flera av de mindre grupperna.

Extra fokus i kommande upphandling kommer att läggas på:

- Kyckling och fläskkött
- Kemiska bekämpningsmedel och gifter i bär, frukt & grönsaker

²³ Sveriges lantbruksuniversitet, ISBN 91-973519-5-4

²⁴ LRF Norrbotten

- Spannmål som ris och gryn

Hållbara livsmedel med långsiktighet i fokus. Målet när det gäller ekologiskt är naturligtvis att alla enheter bör uppfylla det nationella målet på 25 %.

Vissa kök har i dagsläget nått detta mål samt några är redan långt över.

Landstinget ser också att när det gäller svenskodlade grönsaker kan man i viss utsträckning frångå ekologiskt, då det hos många jordbrukare inte finns någon tradition att bespruta och istället använder man sig av växelbruk eller låter fälten ligga i träda.

En omfattande studie av närområdets producenter, leverantörer samt mindre odlare avklarades i ett första skede vid den nya upphandlingsperioden.

Landstinget bjöd även in dessa till en välbesökt workshop vid tre olika tillfällen där lokalproducenter och leverantörer har samverkat och målat upp en tydlig bild över hur tillgängligheten av lokalt producerade livsmedel ser ut i länet.

Landstingets förstudie

Bo Wiberg, skolchef vid landstinget, har lett en förstudie för ökad konsumtion av närproducerade och ekologiska livsmedel i Norrbotten. Förstudien har genomförts för att nå de regionala miljö kvalitetsmålen, bidra till jobb och inkomster på landsbygden och trygga vår matförsörjning – speciellt i krissituationer.

Studien har visat att de lokala livsmedelsproducenterna ser att det finns en någorlunda stabil och växande efterfrågan på deras produkter så att de vågar satsa för framtiden. Just nu bedömer studien att självförsörjningsgraden på livsmedel i Norrbotten är 20-30 procent.

I studien har workshops genomförts där allt från privatpersoner till producenter deltagit.

Studien visar att de största hoten mot den lokalproducerade maten är färre och färre lantbrukare, fler långa och onödiga transporter av livsmedel från andra delar av landet eller världen.

Förstudien är bara en början på en längre process som kommer att ske i samverkan med producenter och konsumenter.

Beredningens synpunkter

Beredningen kan konstatera att de under årets uppdrag träffat på och diskuterat lokal livsmedelsproduktion med ett stort antal producenter.

Våra lokalproducenter har en enorm passion för sitt arbete och sitt företagande. Många berättar hur de älskar sitt arbete och hur de brinner för länets lokalproduktion av livsmedel. De flesta har en väldigt positiv framtidstro och vittnar om konsumenternas stigande intresse för de lokala varor de producerar. Många av företagen beredningen mött anser att det finns utrymme för fler entreprenörer, fler lokala produkter och ytterligare förädlingsverksamheter. De allra flesta talar om att utveckla sin verksamhet på något sätt, några om expansion och, på sikt, export av sina produkter.

Beredningen vill lyfta fram de man uppfattat som de största svårigheterna för våra lokala livsmedelsproducenter:

Fler producenter behövs

Hur man än vrider och vänder så kvarstår problemet - det finns för få lokala producenter, jordbruksföretagare, i Norrbotten. Produktionen är liten, entreprenörerna är för få och det finns inte tillräckligt mycket mark tillgänglig i närområdet.

Beredningen kan konstatera att vidareförädlingen av lokala produkter är minst lika viktigt som råvaran. Idag levereras det mycket djur, för slakt, från Norrbotten till andra delar av landet, då slakterierna är för få och behöver ett visst underlag för drift.

Stora investeringar

Jordbruket i länet har idag för dålig lönsamhet. Företagandet kräver stora investeringar, stora lån, som är svåra att få. Ofta krävs pengar för investeringar såsom maskiner eller lokaler. Det är i princip omöjligt för länets medborgare att nystarta ett jordbruksföretag idag på grund av låneproblematiken, särskilt för unga entreprenörer med goda idéer men begränsad erfarenhet att bli tagen på allvar och få låna pengar. Producenterna upplever att banken innehar för lite kompetens om jordbruksföretagande och att riskkapital är ett hinder.

Även generationsskifte, både inom familjen och externt, för ett lantbruk, då den yngre generationen övertar den äldre generationens jordbruksföretag, är svårt att genomföra på grund av stora kostnader.

De allra flesta entreprenörer beredningen träffat under dialogen ha ett flertal verksamheter i sitt företag för att försörja sig. Många lever också tillsammans med någon som har en annan sysselsättning, så en lön alltid är säkrad. Det finns ett stort intresse för sidoverksamheter och biprodukter av sitt företagande. Många har börjat med egen gårdsförsäljning parallellt för att öka lönsamheten.

Norrländ som varumärke

Konkurrens med utlandsimport, som ofta prispressar och styr marknaden, gör att det är svårt att konkurrera på världsmarknaden utan att ha en speciell och nischad produkt. Många vittnar om att Norrbotten/Norrländ är ett otroligt bra varumärke om man vill lansera sina produkter i övriga landet eller världen. Många levererar till delikatessbutiker i storstäderna.

Skogen

Både mindre och större producenter i länet äger ofta skog. Skogen fungerar som en garanti för större lån, man kan låna på skogen, och som en pensionsförsäkring, tillskott till verksamheten.

Regelverk

Krångliga regler, krav och konsekvenser (positiva och negativa) ställs för exempelvis ekologisk (krav) djurhållning. Vilket också medför stora kostnader. Den lokalproducerade råvaran är i princip krav/eko, anser jordbrukarna själva, de använder väldigt lite besprutning på grund av gynnsamma förhållanden i länet, exempelvis ljuset dygnet runt under sommarmånaderna.

Transporter

De flesta företagen beredningen mött tycker att transportfrågan är väldigt viktig. Det är viktigt att produkterna transporteras kortast, möjligast väg och på ett effektivt sätt. Flera av företagen beredningen mött använder sig av så kallad returfrakt, det vill säga, att man skickar sin produkt med en transport som levererat gods till länet och som i annat fall skulle gå tillbaka tom. Här anser beredningen att det finns många möjligheter att utveckla hur transporter kan bli både effektivare och mer miljövänliga.

Pris och leveransfrågor är viktiga för att Norrbottensföretagare ska köpa sina produkter lokalt.

Offentlig upphandling

Beredningen kan konstatera att landstinget har kommit väldigt långt i arbetet kring en mer hållbar upphandling. Stort fokus läggs på lokalproducerade och ekologiska råvaror. Beredningen uppmärksammade även under konferensen ”Nära mat” att många andra upphandlande kommuner och organisationer har börjat använda sig av och/eller vill börja använda sig av landstingets modell för att stärka de lokala producenterna och kvalitén på råvarorna som serveras.

Handeln och restauranger

Även vad gäller handeln och restauranger i länet kan beredningen konstatera att det finns en stor och stigande efterfrågan på lokalproducerade livsmedel. De större grossisterna i länet anpassar sig efter de råvaror som efterfrågas av kunderna.

Konsumenter

De allra flesta konsumenter som deltagit i undersökningar eller som Regionala beredningen pratat med under året tycker att lokalproducerad mat är väldigt viktigt, dels för att behålla det jordbruk som finns i länet men också att man som konsument faktiskt vet vad man konsumerar och vart det man äter kommer ifrån. De flesta påpekar att lokalproducerade livsmedel är dyrare än den importerade maten och det kan vara ett hinder för den Norrbottniska landsbygdens fortlevnad på sikt.

Beredningen kan konstatera att priset på livsmedel ofta är avgörande för de konsumenter man pratat med. Samtidigt är många länsbor väldigt engagerade i att stödja just lokalproducerad mat. Allt fler tycker att kvalitet och ursprung är viktigt när det gäller vad man äter.

Sammanfattning och debattfrågor till LFU: Uppdraget 2014

- Ska vi köpa allt lokalproducerat, vad blir konsekvenserna av det? Hur förhåller vi oss till lokalproducerat kontra fri, global handel?
- Behöver vi en nationell livsmedelsstrategi?
- Har landstinget och kommunerna, i egenskap av stora upphandlare, ett särskilt stort ansvar för den lokalproducerade maten?
- Kan samverkan mellan kommunerna bidra till bättre förutsättningar för våra lokala matproducenter?

Förslag

Regionala beredningen föreslår att landstingsfullmäktige beslutar att uppdra åt landstingsstyrelsen:

- Att föreslå de åtgärder som möter upp de behov beredningen uppmärksammat

Återkoppling

Regionala beredningen kommer att delta på återkopplingsdagen som gemensamt anordnas för samtliga beredningar. Beredningen kommer att återkoppla till de dialogbesök som genomförts under året, skicka ut verksamhetsrapporten samt bjuda in till det fullmäktige.

Ekonomisk redovisning

| Regionala beredningen | Budget | Utfall | Resultat |
|--|----------------|----------------|----------------|
| Arvoden och övriga personalkostnader | 835 700 | 439 900 | 395 800 |
| Omkostnader för möte, information, återkoppling mm | 152 800 | 171 500 | -18 700 |
| Summa | 988 500 | 611 400 | 377 100 |

Regionala beredningen har hållit 3 egna sammanträden under arbetsåret. Beredningen har samlats för 14 gemensamma dialogdagar i länet. Beredningens ledamöter har sammanlagt ägnat 156 dagar åt beredningsarbetet under 2014.

Tidigare uppdrag

2013: Morgondagens kommunikationer: Vägar, järnvägar, sjöfart

2012: Morgondagens kommunikationer: It, Telecom, flyget

2011: Kultur – hinder och möjligheter samt betydelse för tillväxten

2009-2010: Tillväxtbranscher 2020?

Slutrapport: Hinder och möjligheter för länets test- och övningsverksamhet, 2009

Delrapport: Hinder och möjligheter för länets upplevelsenäring och energikutveckling, 2009

2008: Norrbotten - en attraktiv region för alla?

Ett arbete om könsidentitet, sexuell läggning, funktionshinder och ålder

2007: Integrationens och mångfaldens betydelse för tillväxten

Ett arbete om nya svenskar i länet

2006: Återkoppling

2004-2005: Hur skapas förutsättningar för branscher som uppfattas som framgångsrika eller har potential att bli det? Hur ska villkoren utvecklas för att både män och kvinnor ska ha samma förutsättningar att bo kvar eller flytta till regionen?

2003: Nyföretagandets villkor samt kulturutbudet i länet

2002: Att kvalitativt utvärdera landstingets satsningar inom näringslivsutveckling respektive kultur.

2001: Att ta reda på norrbottningarnas åsikter i regionala utvecklingsfrågor

