



NIBIO

NORSK INSTITUTT FOR  
BIOØKONOMI

# Beiteressurser og beitebruk i det arktiske landbruket

## Formidling av erfaringer og synliggjøring av verdier

### Utmarksbeite en stor grønn ressurs

FN sier at alle land skal bruke sine egne ressurser til å produsere mat. Norge har 95 % utmark, og halvparten av dette kan gi mat til beitedyr.

Det er mulig å doble kjøttproduksjonen som er basert på norske utmarksbeiter. I Nord-Norge er det mye ubenyttet utmark, og potensialet for verdiskaping i beitenæringa er stor.

### Mer sau og lam på menyen

Sauen er et supert beitedyr. Kjøtt fra sau og lam utgjør i dag mindre enn 10 % av nordmenns kjøttforbruk.

Hvis vi skal utnytte beiteressursene bedre, må dette forbruket øke. Forbrukerne må gis innsikt i hvorfor og hvordan spise mer kjøtt basert på norske fôrressurser.

Mer sau og lam på menyen betyr ikke at vi må øke totalt kjøttforbruk, men at vi må erstatte kjøtt basert på importert fôr med kjøtt produsert på eget fôrgrunnlag.

### Forbrukeren vil ha norsk miljøvennlig mat

Forbrukerne er i økende grad opptatt av å velge miljøvennlig og bærekraftig mat. Det er imidlertid delte oppfatninger om hvilke matvalg som er mest bærekraftig. En generell oppfatning er at kjøttforbruket må redusere, spesielt rødt kjøtt fra sau og storfe. Det er samtidig bred enighet om at det er viktig å velge mat produsert i Norge, på norske ressurser.

Grasfôra kjøtt på norske ressurser får positiv oppmerksomhet – blant annet hos en rekke toneangivende kokker og matskribenter.

### Sauen bidrar til FNs bærekraftsmål

Beitedyra bidrar til en rekke av FNs bærekraftsmål knyttet til naturressurser, samfunn og økonomi.

Matproduksjon i hele landet, også høyt til fjells, langs værhard kyst og langt mot nord, er en avgjørende del av norsk matkultur – og grasspisende dyr gir livsgrunnlag for befolkningen. Dette er viktig for mange forbrukere. Et åpent kulturlandskap er også viktig for rekreasjon og friluftsliv, og ikke minst for biologisk mangfold og reiselivsnæringa.



Kua og sauen gjør mer enn å rape metangass. Beitedyra bidrar til en rekke av FNs bærekraftsmål. Å utnytte lokale ressurser til matproduksjon er en vesentlig del av dette. Det er viktig å formidle et nyansert bilde til allmenheten om drøvtyggernes egenskaper.

Foto: E.N. Høberg/NIBIO

### Formidling til allmenheten

Beitedyras positive bidrag overskygges i miljødebatten av dyrenes utslipp av karbon. Det er derfor et behov for mer nyansert formidling til allmenheten.

Forbrukerne leser gjerne overskriftene, og får liten innsikt i nyansene. Kunnskap og bevissthet om ulike produksjonsformer og grunnleggende biologiske forskjeller mellom dyreslag er ofte fraværende hos den allmenne forbruker. Dette skyldes at folk flest har fjernet seg fra matproduksjonen. Likevel er interessen for matens opprinnelse økende.

Hensynet til både helse, dyrevelferd og miljø er viktig for flere. Mange forbrukere er derfor mottakelige for å lære mer om matproduksjon, for å kunne ta egne valg på et reflektert grunnlag.

### Smak av sau og lam

Lammekjøtt er høyt verdsatt, men det sies at det norske markedet ikke ønsker å spise sau. Høsten 2019 arrangerte NIBIO smaksverksteder i Nordland, Troms og Finnmark ved hjelp av lokale kokker og sauebønder. Kokkene fikk i oppdrag å tilberede ulike retter av de tre slaktekategoriene lam, ung sau og sau. Deltakerne fikk servert et mangfold av retter. I tillegg ble de presentert for en blindtest der kjøttet ble tilberedt på en smaksmessig nøytral måte.

### Vanskelig å skille sau og lam

Resultater fra blindtestene viser at ung sau, sau og lam er vanskelig å skille. Voksen sau kan i enkelte tilfeller trenge noe lengre tilberedningstid for å bli tilstrekkelig mørt. Blindtesten er ikke gjennomført som et kontrollert forsøk, men resultatene viser tydelig at også sau er prima mat.

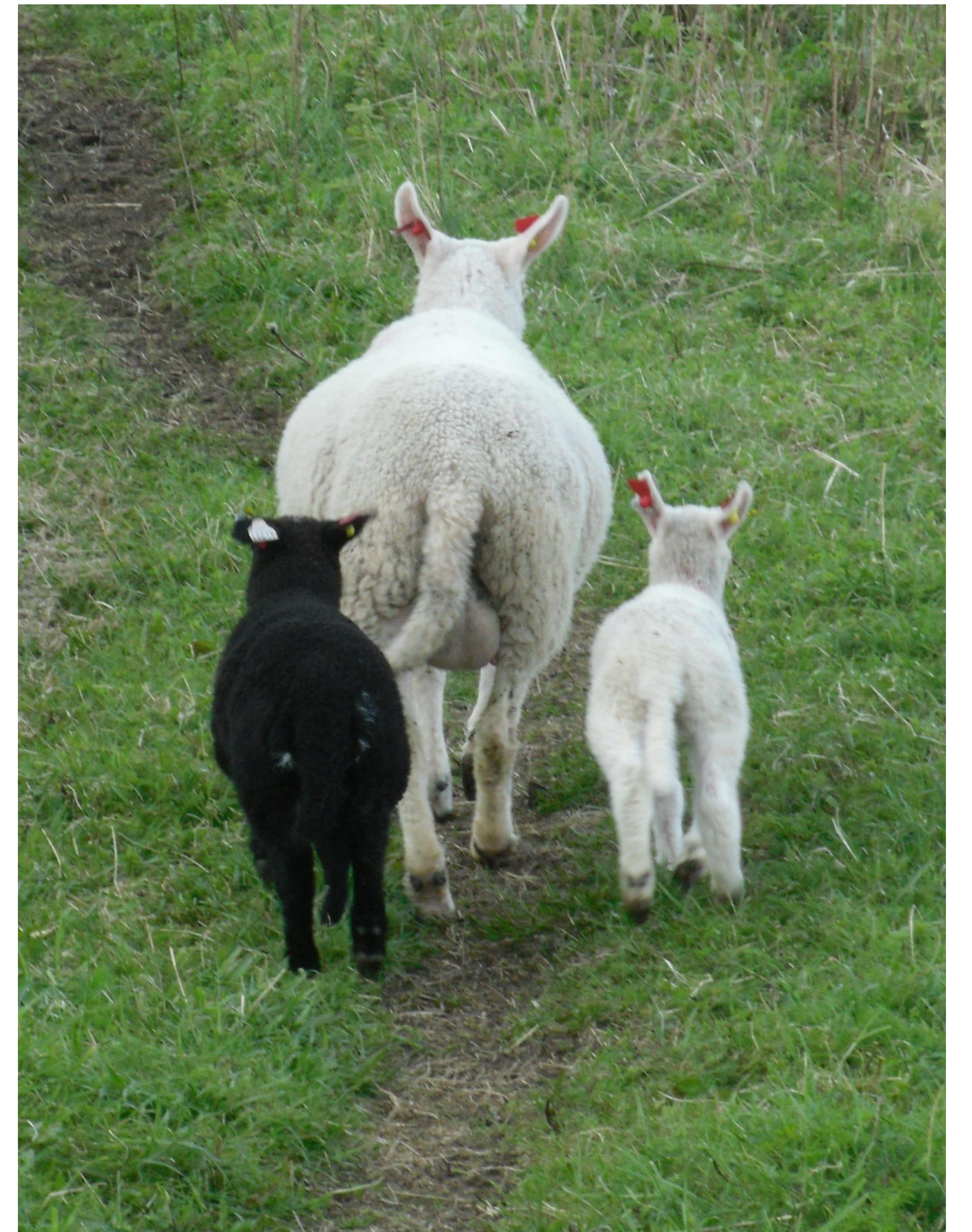
### Trender kan skapes og endres

Markedsføring, tilgjengelighet og forbrukernes opplevelse av at både sau og lam er bærekraftig og god mat, kan bidra til at beitenæringa tar større markedsandeler. Beitedyr gir også klær. Formidling av kunnskap om den norske produksjonsformen og ressursgrunnlaget er en avgjørende del av dette. Det er også av betydning å bevisstgjøre forbrukerne om at kjøttproduksjon på ulike dyreslag foregår på forskjellige måter. Dette omfatter forståelse for ulikheter mellom drøvtyggere (som sau og storfe) og én maga dyr (som gris og kylling).



Mer utmark på menyen: Smaksverkstedet for sau 2019 hadde deltakere i alle aldre – her et knippe fra Halde Montessoriskole i Alta.

Foto: E.N. Høberg/NIBIO



Forbrukerne er opptatt av miljø, helse og dyrevelferd. Den norske driftsformen for sau tillater at mor og avkom kan tilbringe et tilnærmet naturlig liv sammen. Kjøttproduksjon på ammeku og reindrift tilbyr lignende forhold for dyra.

Foto: E.N. Høberg/NIBIO

#### Formidlingsprosjekt i nord

Prosjektet *Formidling av erfaringer og synliggjøring av verdier knyttet til beiteressursene og beitebruken i det arktiske landbruket*,

Prosjektet er finansiert av Fylkesmenn i Nordland, Troms og Finnmark og kompetanseutviklingsmidler for Arktisk landbruk i NIBIO.

Prosjektet samarbeider med Kompetansenettverk for lokalmat i nord. Prosjektet gjennomføres høst 2019 og vår 2020. Prosjektleder: Eva Narten Høberg, NIBIO Tjøtta. Medarbeidere er Lise Grøva, NIBIO Tingvoll og Åse Vøllestad, NIBIO Holt

Aktiviteter i prosjektet: Foredrag, kronikker, artikler og innlegg – samt smaksverksteder for sau og lam i Nord-Norge.



Eva Narten Høberg  
NIBIO Tjøtta



Lise Grøva  
NIBIO Tingvoll



Åse Vøllestad  
NIBIO Holt