

Hva innebærer bærekraft for en kjøttproduserende kommune?

Inger Lise Willerud:

Hei, jeg heter Inger Lise Willerud og er klima og miljørådgiver i Østre Toten kommune. Så jeg har kanskje et litt annen innfallsvinkel på bærekraft enn en del andre som er her. Og jeg selvfølgelig den mest opptatt av klima og miljø, men jeg skal prøve å få tatt meg noen andre perspektiver også. Det er liksom del en av dette foredraget, så får vi Bodø etterpå.

Sånn står det til i Østre Toten kommune. Den overordnede klimamålsettingen er å redusere klimautslipp med 50%. Nasjonalt og internasjonalt mål. I Østre Toten kommune så kommer 64,2% av utslippene i tjuetjue fra landbruket. Og 27% er metanutslipp fra rap og promp fra husdyrene våre. Vi har oppnådd tenkt fra 8400 storfe og 4 og et halvt tusen sauer og geiter som da bidrar til disse utslippene. Så, for Østre Toten kommune å redusere våre direkte klimagassutslipp med 50%, det er jo i praksis ikke mulig med mindre vi tar og legger ned all husdyrproduksjon. Hvilket ikke er et veldig hett tema for å si det sånn.

Så hva tenker politikere innbyggerne, organisasjoner i Østre Toten rundt hva som er bærekraft med det utgangspunktet vi har? Vi er selvfølgelig, som de fleste andre i Norge som driver med husdyr opptatt av at husdyrene våre har det bra. Og vi har jo et regelverk, som følges godt opp i Norge, knyttet til dette med medisinbruk, at kjøttet vi serverer eller selger er sunnest mulig. Vi er opptatt av lokal arbeidskraft som jo også er et bærekraftsperspektiv, men koronaen og problemet med arbeidsinnvandring de siste årene har vist at det er ikke bare så enkelt som at vi er bare kan bruke våre lokale, for det er dessverre ikke alle som er like enda. Østre Toten er den kommunen i Norge som er størst på freelance dyrking av grønnsaker. Veldig mye praktisk arbeidskraft. Og veldig mye utlendinger fra Øst-Europa og Asia, også er det dessverre sånn at det er ikke så mange nordmenn som kommer opp mot dem når det gjelder effektivitet. Noen gjør det, men det har vært et problem de to siste årene, men vi har jo et ønske om at flest mulig lokalt også skal kunne besitte en del av arbeidsplassene som er i landbruket. Og så er man jo opptatt av å utvikle den biten av næringslivet. Så nydyrking, det er et kjempe tema i Østre Toten kommune. Det har et veldig viktig bærekraftselement i forhold til næringsutvikling som ikke nødvendigvis har riktig sammen fortegnene på klima og miljøsidene. For der snakker vi typiske klimagassutslipp i forhold til arealbruksendringer. Vi snakker natur utfordringer med å ivareta naturmangfold, der vi nå hugger ned skauen for å kunne bygge mer. Så er det snakk om å ta vare på kulturlandskapet vårt. Vi har jo mye beitende dyr som går ute hele sommeren, og som gjør en viktig jobb som jo som er en funksjon som også da vil forsvinne hvis vi blir sterkt redusert. Det er et problem med store deler av området; kulturlandskap blir forringet fordi vi har vesentlig færre husdyr nå enn vi hadde før. Også er vi opptatt av matsvinn. Vi har jobbet i to år med det i kommunen, på sykehjemmet vårt, og vi er også opptatt av det i alle ledd. Nå har vi et ønske. Det er et nasjonalt tema også, dette her med å redusere svinn i alle leddene. Vi har så mye grønnsaksproduksjon hvor mye blir liggende igjen ute på jordene som forsvinner. Det er ikke er bra nok og blir sortert ut. Det er for stygge poteter, for små og for store. Og det er definitivt noe alle, også næringen, ønsker å jobbe med. Så får jeg reklamert litt for broren min sin gård. Vi er

også opptatt av å kjøpe lokalmat. Det er jo derfor vi er her blant annet, og vi har en god del gårdsbutikker og lokal kjøttproduksjon. For eksempel er det en mann som produserer geitekjøtt faktisk, sammen med andre ting, så det er et tema. Når alt kommer til alt, så er det altså sånn at alle beslutninger står og faller stort sett på hva som er lønnsomt for bonden. 4 av 5 barnehageansatte som jobber i landbruket i Østre Toten kommune, som står for rundt 15% av som produseres i kommunen, og det er en veldig, veldig viktig næring, og det er ikke minst da en del av vår kultur, ikke sant? Vi er en bondekommune, vi har potetplante i kommunevåpenet vårt. Så, uansett på en måte hva som skal besluttes å gjøres, så er det på en måte gjerne de som vinner. Og det er jo da litt utfordrende i et bærekraftsperspektiv.

Og så er det dette som jo er temaet blant annet her da, med vegetarmat. Her er vi litt der. Jeg som skal jobbe med veldig mange temaer innenfor klima og miljø sier ikke noe sterkere enn at vi bør ikke spise mer kjøtt enn det helsemyndighetene anbefaler. Hvis jeg går ut og flagger at vi bør i vesentlig større grad bruke vegetarisk eller spiser vegetarisk i alle kommunens enheter for eksempel, så får jeg problemer gjennomføre andre ting, og da gidder ikke folk å høre på meg. Så jeg ligger der, og det er jo til tross for at vi er så store på grønnsaker produksjon, så er vi også store på kjøttproduksjon, at det der er å banne i kjerka, å si at vi skal spise vegetarisk. For å komme inn i den retningen, så er vi avhengig av at det etterspørres. At den påvirkningen kommer et annet sted fra, at den kommer gjennom markedet nasjonalt; for at vi skal få bøndene lokalt til å legge om i vesentlig grad.

Så er det dette med økologisk da. Det er litt sånn tja å snakke om det. For hvis du snakker om at vi bør kjøpe mer økologisk så er det sånn: nei. Det er det ikke så mange som driver med. Vi har noen få. Og det jeg prøver å få til på det området, det er å jobbe med å få de som driver med konvensjonelt landbruk til å ta i bruk flere av de metodene vi bruker innenfor økologisk dyrking, altså i forhold til jordforbedring, mindre jordbearbeiding, altså den type ting. Istedenfor å si at dere bør begynne å dyrke økologisk og at vi må kjøpe økologisk. Jeg tror det er en enklere vei å gå enn å ha fokus på det økologisk er det riktige. Det er i hvert fall lettere å nå fram med å tenke på den måten.

Klimaendringer er definitivt tema i Østre Toten kommune, eller i hvert fall blant bøndene som nå begynner å se at her har vi en utfordring. Vi har hatt på rekke og rad ulvesommer som ikke har noe med klimaendringer å gjøre, tørkesommer, fuktig sommer, som har hatt vesentlig innvirkning på de lokale bøndene. Og der er vi tilbake på det med jordbearbeiding og jordforbedring, i større grad kunne ta høyde for klimaendringene som kommer med vannforsyning, ikke sant? Ja. Så det er et tema som vi nå jobber med å løfte, som er viktig også i et bærekraftsperspektiv for en kommune som oss.

Altså, hvor bringer dette oss i et bærekraftsbilde totalt sett, og ikke minst, i forhold til klima og miljø.

Det er sånn: tja. Vi går litt i riktig retning, men det er fortsatt veldig krevende å jobbe med fordi det er til syvende og sist sånn, at det er lommeboka til bonden som styrer, og vi har ikke mulighet til å pålegge bøndene å gjøre så veldig mange ting, og det er heller ikke til sist gjennomførbart å

få dem til å gjennomføre ting som ikke har støtteordninger som er gode nok til at det faktisk lønner seg for dem.

For de har ikke så innmari mye å gå på økonomisk, og det betyr at de gjør det som gjør at de faktisk klarer å leve av dette her. Så, for at det skal tas bedre vare på klima- og miljøperspektivet her, så er vi helt avhengige av at det kommer bedre offentlig støtteordninger, og eventuelt at markedet endrer seg i den retningen at det blir større krav til mere vegetar mindre kjøtt, mer økologisk varer for at vi skal få til dette her. For vi har jo relativt liten påvirkningsmulighet overfor bøndene direkte.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Det var interessant det du sier. Sann som i Nord-Norge, for eksempel, er det veldig vanskelig å produsere økologisk. Vi har veldig kort vekstsesong. Hvis de skal følge alle de reglene for økologisk, blir det vanskeligere, men det jeg lurte på er: Er det mulig for dere å stille noen krav i anskaffelsene om måten driften foregår på, for eksempel for at dere skal stille bærekraftsmål som er i retning det du sier, altså? At de drifter mer økologivennlig, og det er det ene jeg vil si. Det andre: når jeg snakket med produsenter fra Toten, så sa de: vi har bievennlige områder på jordene våre, men det er fordi vi får tilskudd. Da tjener vi mer enn melk.

Ja altså, man må bruke ulike virkemidler. Kan vi stille bærekraftskriterier om produksjonsmåte? For jeg skjønner jo spagaten du står i på en måte, men da må man jo på en måte tenke litt sann. Ja, hva kan vi gjøre?

Inger Lise Willerud:

Vi kan gjøre det, men vi vil da i hovedsak, per i dag, ikke drøfte lokale leverandører. Fordi de ikke er der produksjonsmessig, så ved å stille sånne krav, så vil vi miste det kortreistperspektivet da. For det er ikke så mange lokalt som kan tilby det. Du skulle tenke at vi burde kunne kjøpe lokale grønnsaker fordi vi bor jo midt i dette matfatet, men der har jo vi i dialogen vi har hatt med flere lokale produsenter de siste årene at de vil gjerne at vi skal kjøpe. Men samtidig så er det veldig mange av dem som ikke vil selge til oss fordi en del av dem har rett og slett eksklusive avtaler med sine avtagere, som er sann at hvis ikke den kjeden de har avtale med kan ta all de produserer, så skal du heller kaste det enn å selge til andre. Det det er noen avtaler som er. Også er det en del andre som ikke vil fordi at vi er en såpass liten kunde.

Det er såpass krevende i forhold til vårt regelverk, og det vi trenger til å tilfredsstille andre krav, at de ikke gidder.

Vi har et kjempestort eggpakkeri på Østre Toten. De la ikke en gang inn et anbud sist.

Men de sier jo at de vil at vi skal kjøpe lokalt, men når det kommer til det praktiske, så er det litt mer sann at det betyr kanskje at vi bare skulle gå og kjøpe på gårdsbutikker, og da er ikke de store innkjøpe gjennomførbare lenger, for det blir så upraktisk, ikke sant?

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Men der har dere jo Inger Lise, der begynner dere å åpne opp noen av de eksklusive rammeavtalene, sann at barnehager og skoler kan gå og kjøpe på lokalt gårdsutsalg. Og det betyr at dere har gjort litt i retning av at man kan kjøpe mer lokalt og kanskje mer sann grønnsaker og...

Inger Lise Willerud:

Vi har akkurat nå inngått ny innkjøpsavtale. Vi spisset avtalen slik at det skulle være bare de lokale, som egentlig i praksis kunne gi tilbud, med alle de lokale butikkene. Men vi fikk fortsatt bare ett tilbud inn og de klarte ikke engang å legge på...Vi får altså gratis pakking og utkjøring, hvilket jo sannsynligvis ikke lønner seg for de i det hele tatt. Så det går ett år, så vil de ikke mer. Det var det som skjedde sist.

De er ikke vant til å gi den type tilbud, de skjønner ikke helt systemet og hva de kan og bør ta seg betalt for. Men i den avtalen så ligger det at alle kan kjøpe utenom, så da kan jo skoler barnehager gå på butikken og sånt.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Dere har ikke i alle fall allerede gjort ting som skaper en større fleksibilitet, og som gir skoler og barnehage mulighet til å innebygge undervisning i dette her med å se hvor maten kommer fra sånne ting. Så dere har jo allerede gjort noe, men det er jo litt interessant å høre alle de hindringene man støtr på.

Det er jo et eget poeng kanskje, at man tenker gjennom å velge bærekraft i maten man kjøper inn for offentlig sektor, fordi man har et ansvar for å drive samfunnet i mer bærekraftig retning, og det er et verktøy å bruke da.

Inger Lise Willerud:

Og den 20 prosenten, den prøver vi nå å få inn i andre avtalene. Vi har også det som da går på storefjell husholdning som er som skal snart ut på nye runder. Et par av det avtale i hvert fall, så det prøver vi å få til der uansett.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Du underkommuniserer jo egentlig alt du har fått gjort da.

Spørsmål:

Du sier at det bøndene er ikke der, ikke sant? Jeg tenker det kan være et tidsspørsmål. Dere har jo sikkert en dialog, men hvis kommunen ønsker å komme dit innen en tre- til femårsperiode, så ønsker vi å øke andelen lokalt, økologisk, bærekraftig og som en dialog med. Hvordan kan vi sammen komme dit sånn at dere kan tilby de interesserte?

Inger Lise Willerud:

Vi er i en dialog med bransjen litt Sånn lokalforening da. Men det er disse her utfordringen at de har eksklusive avtaler. De kan bare tilby dette her en viss del av året, og hva gjør vi da resten av året?

For da vil vi kanskje få vesentlig økte priser hvis det er en annen større leverandør da som skal gi oss tilbud på 6 måneder, og så skal det lokale ha 6 måneder for eksempel, så vil jo det gjøre noe med prisen til en stor aktør, som da slår ut på det økonomisk og på budsjetter som allerede er presset. Men ja, vi har en dialog med dem. Vi vil gjerne få til noe, men det er liksom hindringer

på begge fronter da, som gjør at det ikke bare er så rett fram som noen ønsker, som i hvert fall jeg gjerne vil at det skal være.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Da er det litt komfortabelt for de bøndene også, for de er jo på en måte sånn der sentralisert system som ruller og går. Så hva er incitamentet deres for å gjøre noe annerledes?

Inger Lise Willerud:

Det er jo ikke tilstede, i hvert fall ikke for de store?

Sigrid Vigdisdatter Berg:

Jeg jobber i Bodø kommune. Nå flytta vi oss litt til en kommune med et litt annet klima og miljø arbeid. Mat er noe som vi egentlig ganske nylig har begynt å jobbe med, sånn systematisk fra klima og miljø seksjon. Jeg jobbet på innkjøpskontoret med klimavennlige anskaffelse i en stilling som er sponset av Miljødirektoratet, så jeg har begynt å jobbe med littegranne nå, så har vi med Camilla, heldigvis, som jobber med blant annet landbruk, så vi har veldig store planer for framtiden, men det er mange andre bærekraftproblemer i kommunen som har hatt fokus fram til nå, men nå, når vi har startet med å jobbe med bærekraftig mat, så har vi begynt å kartlegge litt, og da har vi fått hjelp av DFØ. De har laget en kalkulator for å måle utslipp fra mat. Så vi har testet denne kalkulatoren nå i en måned på 2 enheter i kommunen vår, som er en kantine og et sykehjem, så det er veldig ferske tall. De er ikke veldig mye bearbeidet og jeg plottet dem inn i forrige uke sånn at det er ikke sånn..Det er ikke veldig knadd, men jeg tenkte bare å vise liksom det aller første, fordi vårt aller største problem som vi har møtt på nå, det er: Hva er bærekraftig mat på sykehjem? Det er den største brukergruppen som vi i kommunen leverer mat til, og de har et ganske... Det er ganske stor forskjell på utslippstallene fra de andre enhetene våre og sykehjem. Og så er det også generelt en holdninger på det at det er litt vanskeligere å kjøre på med bærekraftig mat for eldre fordi man har en sånn holdning om at det handler mye om vegetarmat, og at det er vanskeligere å gjøre for den akkurat den brukergruppen, og vi møter litt motstand. Vi møter mye engasjement, men også litt motstand hos fagpersonene som jobber på disse produksjonskjokken når vi snakker om å endre til vegetarmat. Sist vi snakket om det, sa den ene klokken at det går fint fordi den aldersgruppen som er på sykehjem nå de byttes ut etter en stund.

Og jeg tenkte at det har vi ikke tid til å vente på dessverre, men dette er det første resultatene fra den rådhuskantinen vår, som har jo hatt et veldig stor fokus på bærekraftig mat i det siste, det har grønn onsdag én gang i uken hvor det bare serveres vegetarmat, som forøvrig rapporterer som er den mest populære dagen i uka, og at folk legger møtene sine til onsdag for da er det best mat, men vi ser likevel at kjøtt utgjør en ganske god del av utslippene fra rådhuskantina. Vi er 450 stykker som jobber på rådhuset, og ganske mange som spiser varm mat hver dag, så det er jo ganske stort, men meieri og kjøtt er hovedkomponentene her da, og selv om det deles ut gratis frukt og bær til alle ansatte hver dag.

Men hvis du ser på sykehjemmet som vi sammenligner oss litt med, så ser vi at kjøtt utgjør nesten halvparten av klimagassutslippene. Det er jo åpenbart at her må det gjøres etter eller annet hvis vi har vist at vi skal jobbe med bærekraftig mat i vår kommune, så grunnen til at jeg kanskje holder dette innlegget er ikke fordi at jeg kan veldig masse om bærekraftig mat til eldre, men kanskje tvert imot at vi trenger å lære oss en del om dette, og vi trenger å utvikle oss litt og se: hva er smarte løsninger og hvordan kan vi sørge for at vi ivaretar en næringsråd og for at vi sørger for matglede, og at de eldre har lyst til å spise maten og at man ikke havner i avisen med: nå kutter de ut kjøttkakene til våre eldre, ikke sant? Det er, det er mange hensyn å ta. Men det er et stort arbeid som vi får framover da.

Så tenkte jeg kanskje at vi 5 minutter rekker en bitteliten diskusjon på hvordan kan man redusere utslipp og mat uten å kanskje kutte alt av kjøtt? Nå som vi har gode erfaringer, vi som jobber med klimavennlige anskaffelser, har jo litt nettverk, og vi deler mye på materialene våre. Kan man også dele på det som handler om oppskriften for eldre som kanskje er en spesiell gruppe? Eller kan man kutte i andre matgrupper for å kutte i utslippene? Det er et spørsmål vi i hvert fall har stilt oss som vi kommer til å jobbe med litt mer framover. Jeg antar at mange kommuner også sliter mye med det samme.

Kommentar:

Vi har nå i 2 år hatt et matsvinnprosjekt på sykehjemmet vårt, og der var det også et annet klimasatsprosjekt. Og der var det også et element som gikk ut på mat. Det er ikke det at vi ikke har jobbet med det hele tatt da. Og der laget jeg faktisk en veiviser som var rettet primært mot kjøkkenpersonalet, som var en litt sånn forenkling av alle de eksisterende materiell fra nordhus og andre steder som blir litt mer sånn teknisk, veldig mye tall og sånn. Men som gikk ned liksom hvilke bærekrafts elementer bør vi tenke på når vi kjøper mat som gikk ut på typen mat og klimagassutslipp, også sånne ting, men også da på....

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Ja, men det er vel ikke like mye utslipp fra alle typer kjøtt. Hvis du har reinsdyr på vidda, så er det mye lykkeligere ... [vanskelig å tolke]

Inger Lise Willerud:

Det tror jeg man må. Nå ser vi ikke alle tallene fra kantinen vår, men de kjøper mer storfekjøtt og mye mer kylling og svin enn sykehjemmet gjør. Det også er jo..Kjøtt er ikke kjøtt i utslippssammenheng.

Kristin Reichborn-Kjennerud:

Vi hadde jo startet på grunn av koronaproblemet med webinarer i stedet for disse workshopene, også fant vi ut at vi ville ha et litt mer sånn lavterskelformat hvor vi bare skulle ha digitale møter,

eller fysiske møter hvor vi bare diskutert rundt sånne problemstillinger som dette her som kommer opp, så dette her skulle det være en av de tingene vi diskuterte først. Hvordan kan vi være kreative sammen for å finne løsninger som er bærekraftige, men som samtidig hyggelige for de som skal spise maten. At vi er litt brukerorientert. Fordi at det er litt sånn: ok, nå bare kjører vi, moser vi bare kjøttet sammen med brokkoli og er fornøyde for nå er det mer bærekraftig. Poenget er at det må være godt, og det er liksom dette momentet som forsvinner. Det blir så matematisk, men samtidig så tror jeg det er nøkkelen til veldig mye. Jeg tror ikke at hvis eldre på sykehjem får spennende mat liksom og variert mat, for da opplever man at det er noen som bryr seg om meg, de gidder å gi meg spennende mat. Det er veldig mye en kan oppnå gjennom å ha fokus på det jeg kaller faglogikken. Og det er det med variasjon, at det ikke blir så kommunistisk. Det er at presentasjonen er bra, at det smakene er spennende, ikke sant? Det er veldig mye man kan gjøre hvis man bruker en annen logikk da ja.

Kommentar:

Jeg tenker en enkel og åpenbar ting er jo litt sånn i gryteretter: å kutte kjøtt og blande inn linser og andre gode ting, så får du liksom det samme produktet nesten og samme med meieri. Veldig enkelt å kutte og bytte ut med havrefløte. Du merker nesten ikke forskjell, men en interessant refleksjon, og det er både en kystkommune i Nord-Norge og brukergruppe på gamlehjem, så vidt meg bekjent, er jo ikke vokst opp med å spise kjøtt hver dag. Det er jo mest en gang i uka. Ellers har det jo vært fisk. Hvorfor er det en ide om at denne eldre brukergruppe må ha kjøtt hver dag? Det er ikke det de er vant til fra oppveksten sin.

Inger Lise Willerud:

Ja, nå skal det sies at her mangler vi litt hall på fisk. Det er litt mer fisk, antageligvis, enn det som vises.

Kommentar:

På denne grafen var det jo 50% utslipp fra kjøtt. Det er åpenbart mye, så hvorfor man liksom antar..

Kommentar:

For det første, når det kommer til sykehjem, så er det jo veldig på ernæring. Sånn at det er ikke bare å få litt sånn grønt. Du må inn med en type planteprotein, linser, bønner, belgfrukter generelt for å få ernæringen oppe, og da kan man også jobbe med den smaken som du er inne på. Men i 1960, så var jo vi virkelig en kjøttspisende nasjon. Det er jo den tradisjonen vi tenker på gamlehjem, er det ikke det?

Eller sykehjem, mens da spiste vi omtrent 29 kilo kjøtt i året per pers, mens nå spiser vi 52 kilo i året per pers. Jeg skjønner ikke hvor vi har problemet hen, eller jeg tror at mye av det ligger på at vi ikke har godt nok brød. Det er også en sterk proteinkilde, og i kombinasjon med belgfruktene får vi de komplette proteinene. Så vi kan øke kvaliteten på brødet, få inn en del belg, sånn at maten står seg ernæringsmessig så kan du bruke kjøttet for den smaken og den festen hver dag for min del altså. Men totale volumet er som teller her på de grafene du setter opp.

Kommentar:

Virkeligheten på våre sykehjem, i alle fall, er at de som kommer på sykehjem de er veldig syke og mange av de de kan ikke spise lenger. Altså, de får most og mat altså, og så ser det sånn at de fleste skal ikke på sykehjem. De skal bo hjemme også produserer kjøkken middag til de også. De hjemme er dårlige de, men de er ikke så, altså hvis de først kom på sykehjem, så er de ofte veldig syke.

Det har jeg fått tilbakemelding på i dette prosjektet også. Mange av de kan ikke spise omtrent. De må ha most mat, og det tar en evighet å mate de. Og det er viktig at de skal ha god mat. Det er ikke det jeg mener, men antall eldre som er under pleie og omsorg, det er det veldig mange av disse som bor hjemme og de får god mat og tilkjørt mat, og altså, det du ser på hvordan strukturen i eldreomsorgen er i endring.

Kommentar:

Nei, men det er kjempespennende. Vi kan bare anse dette som en tieser til et digitalt nettverksmøte om ikke så lenge.