

7 JUNI 09.00-12.00

## En vision för samisk mat i de nordligaste regionerna

Den nationella livsmedelsstrategi, som gäller fram till år 2030, fokuserar på tre strategiska områden: regler och villkor, konsument och marknad, samt kunskap och innovation. Det övergripande målet för livsmedelsstrategin ska vara en konkurrenskraftig livsmedelskedja där den totala livsmedelsproduktionen ökar, samtidigt som relevanta nationella miljömål nås, i syfte att skapa tillväxt och sysselsättning och bidra till hållbar utveckling i hela landet. Hur olika regioner arbetar med sina regionala livsmedelsstrategier ser olika ut, men handlar i stora drag om hur man på regional nivå kan arbeta för att bidra till uppfyllandet av den nationella livsmedelsstrategin. Samiska aktörer önskar vara aktivt involverade i de regioner som finns inom Sápmi. En tydligare integrering av samisk matkultur i de regionala strategierna skulle kunna medföra en stärkt lokal försörjningsförmåga och stärkt lokal ekonomi. Hur skulle man kunna komma dit?

Syftet med workshopen är att främja dialog kring samisk mat i de nordligaste regionerna och vägen framåt för fortsatt samarbete. Workshopen är uppdelad i tre block; samisk mat i de fyra nordligaste regionernas livsmedelsstrategier, visioner för det, samt hur vi tillsammans kan arbeta framåt.

Anmäl dig till workshopen här: <https://slu-se.zoom.us/meeting/register/u5Ylcu6hrzMsGtSEmvjIO2uVt7oznMEWHXhw>

Arbetsgruppen för workshopen består av Ildikó Asztalos Morell, Izabel Nordlund och Thomas Norrby från SLU, samt Ellacarin Blind, Anneli Jonsson och Victoria Harnesk från Slow Food Sápmi.

Workshopen hålls inom ramen för projektet *An indigenous food system in transition* finansierat av SLU Future Food. Läs mer om projektet:

<https://www.slu.se/institutioner/stad-land/forskning/Landsbygdsutveckling/pagaende-projekt/renskotsel-och-traditionella-livsmedelssystem-i-forandring/>

För mer information om workshopen eller vid frågor, kontakta Izabel Nordlund via [izabel.nordlund@slu.se](mailto:izabel.nordlund@slu.se) eller 070-292 83 59.

## Program

08.45 Rummet öppnar

09.00-09.05 **Hej och välkomna!**

### Del 1 **Regionala livsmedelsstrategier**

#### 09.05–09.25 **Hur presenteras samisk matkultur i de regionala livsmedelsstrategierna?**

SLUs forskargrupp presenterar vad de har sett i de regionala strategierna. Fokus ligger på hur samisk matkultur och rennäringen funnits med i arbetet med att ta fram och genomföra livsmedelsstrategier.

*Ildikó Asztalos Morell, forskare och universitetslektor SLU*

*Robin Eriksson, student SLU*

*Isak Falk-Eliasson, student SLU*

#### 09.25–09.45 **Panelssamtal: Samisk matkultur i regionala livsmedelsstrategier**

Representanter för regionala livsmedelsstrategier diskuterar vad som har presenterats tidigare och vad de tar med sig i arbetet framöver.

*Gunnar Jonsson, länsstyrelsen i Norrbotten*

*Lena Friborg, Region Västerbotten*

*Trine Amundsen, VD Torsta AB*

*Sten-Rune Lundin, länsstyrelsen i Dalarna*

*Ingela Nilsson, avdelningschef Näring på Sametinget*

*Stefan Mikaelsson, ordförande i näringsnämnden*

*Moderator Thomas Norrby, SLU*

#### 09.45–10.00 **Paus och kort film om Gurpi**

I princip all traditionell samisk mat är utformad efter två grundtankar; att ta tillvara och bevara. Filmen visar hur Gurpi är en traditionell hantverksprodukt där det tydligt framträder.

### Del 2 **Visjoner för samisk mat i de nordligaste regionerna**

#### 10.00–10.15 **Traditionella livsmedelssystem**

Urfolkens traditionella livsmedelssystem i Arktis är ett bra exempel på ett holistiskt nyttjande av renkött som resurs, på god anpassningsförmåga, samexistens med den lokala miljön och på användning av lokal biologisk mångfald, men vad innebär det?

*Lena Maria Nilsson, forskare Várdduo - centrum för samisk forskning Umeå universitet*

#### 10.15–10.30 **Vilka behov ser Slow Food Sápmi?**

Slow Food Sápmi företräder samiska matföretagare och samer intresserade av samisk mathållning och hållbar resursförbrukning. Slow Food Sápmi ger sin bild av vilka behov de upplever och presenterar projektet *Golleguolli - fiskens guld*.

*Anneli Jonsson, Slow Food Sápmi*

*Ellacarin Blind, SSR*

#### 10.30–10.40 **Samisk matkultur i offentliga kök**

Projektet *Samisk matkultur i offentliga kök* och det nystartade projektet *Utveckling av samisk livsmedelsproduktion mot offentliga kök* handlar om hur arbetet med samisk matproduktion i våra offentliga kök och mot vår samiska befolkning kan se ut.

*Ann Sparrock, projektledare samisk matkultur*

Fortsättning på nästa sida

- 10.40–10.50 **Hela renen som resurs**  
 Att se hela renen som resurs och utgå från samisk traditionell kunskap är ett område som både behöver bevaras och utvecklas. Renen är inte enbart köttproduktion, utgår man från traditionell kunskap så kan det mesta från renen tillvaratas. Presentationen utgår från samisk traditionell kunskap i innovationer och utvecklingsarbete och vilka insatser som behövs för att få fart på området.  
*Annelie Päiviö, Sápmi Innovation*
- 10.50–11.00 **Paus**
- 11.00–11.10 **Sametingets näringspolitiska strategi**  
 Sametingets näringspolitiska strategi antogs 2019. Fokus i presentationen ligger på traditionell kunskap och den samiska matkulturen.  
*Ingela Nilsson, Avdelningschef Näring på Sametinget*
- 11.10–11.20 **Välmående näringsliv och lokalsamhällen**  
 Ett samtal kring förhoppningar och orosmoln kring näringsliv och lokalsamhällen. Hur kan man lyfta in andra värden än de linjära och vad är ett välmående samiskt näringsliv?  
*Victoria Harnesk, Slow Food Sápmi*  
*Erika Unnes, Ávki*
- 
- Del 3** **Vägen framåt - hur arbetar vi tillsammans?**
- 11.20–11.40 **Gruppdiskussioner i Breakout Rooms**
- 11.40–12.00 **Avslutning i plenum: vägen framåt**  
 Reflektioner från gruppdiskussionerna och dagen.