

# **Fäbodmat och Matkultur**

Slutrapport 2005-06-30

# Fäbodmat och Matkultur

## 1. Bakgrund

Gävleborgs fäbodförening, GFF, har gjort en probleminventering år 2001. Den visar entydigt att ekonomin är fäbodbrukarens största problem. Andra problem hänger ihop med livsmedelshygien, produktutveckling mm.

Det behövs, enligt probleminventeringen:

1. produktutveckling och marknadsföring av tillverkade livsmedel för att få **högsta möjliga lönsamhet** i verksamheten
2. **livsmedelshygienisk säkerhet** vid tillverkning av, främst mjölkbaserade, livsmedel på fäboddar.

De mjölkbaserade livsmedel som i dag produceras i fäbodmiljöer är uppskattade av såväl ortsbor som turister. Efterfrågan överstiger tillgången.

Med probleminventeringen som bas gjorde GFF år 2003 en förstudie, finansierad av Intryck Hälsingland. Förstudien har använts som arbetsplan under projektiden.

## 2. Syfte

Projektet har syftat till att stödja och stärka fäbodbruket samt att underlätta rekrytering av nya, unga fäbodbrukare. Detta ska bidra till att öka försörjningsunderlaget och sysselsättningen.

Projektet har också syftat till att ge allmänheten ökad kunskap om fäbodbruk och om villkoren i stort i det äldre bondesamhället. Sådan kunskap förväntas bidra till ökad förståelse för landskapets natur- och kulturarv och till värdeskapande och tillväxt inom fäbodbruket. Vidare har ett syfte varit att bevara traditionella husdjursraser i traditionella miljöer och att skapa nätverk för att fäbodbrukarna gemensamt ska kunna stärka sin ställning och öka sin lönsamhet.

## 3. Delprojekt

Inom ramen för förstudien har de verksamheter, som projektet bör bestå av, kartlagts och följande delprojekt har avgränsats. Av nedanstående delprojekt har arbete bedrivits inom 7 stycken, som i stora delar gripit in i varandra. Ytterligare ett delprojekt fanns i den ursprungliga planen. Medel för detta delprojekt (7. Marknadsföring och försäljning) skulle ha sökts för år 2 och/eller 3 om projektet skulle ha fortsatt. Arbetet inom de olika delprojekten redovisas i avsnitt 8-14 (anges inom parentes nedan)

1. Kompetensutveckling (8)
2. Kvalitetssäkring: livsmedelshygien (9)
3. Kunskapsinsamling (10)
4. Produktutveckling (11)
5. Ekonomi (12)
6. Kampanj för fäbodbruket (13)
7. Marknadsföring och försäljning
8. Nätverk (14)

## **4. Prioriteringar**

Efter beslut i styrgruppen har livsmedelshygien och kunskapsinsamling prioriterats. Livsmedelshygien var en mycket viktig fråga för fäbodbrukarna i den enkät som föregick projektet och förstudien. Kunskapsinsamlingen prioriterades därför att kunskaperna om gamla tiders fäbodbruk i hastig takt var på väg att försvinna.

Arbetet inom dessa delprojekt har lett fram till aktiviteter inom delprojekten Kampanj respektive Kompetensutveckling. Även inom övriga delprojekt har arbete bedrivits, dock i mindre omfattning.

## 5. Mätbara mål

I förstudiens slutrapport fanns ett antal mätbara mål för år 1-3 inom projektet. Eftersom målen var angivna för en projekttid på tre år, är det svårt att ange rimliga mätbara mål för den kortare tid som projektet har bedrivits. Den totala projekttiden har varit 16 månader, jämfört med de 36 månader som avsågs i förstudiens slutrapport. Det är dock inte rimligt att därmed anta att målen skulle ha uppnåtts i relation till projekttiden. Vi har valt att ange de mål som förstudien satt upp. Därefter lämnas en kommentar till hur måloppfyllelsen blivit.

Text ur förstudiens slutrapport kursiveras.

### 5.1 Utbildning

- *De kurser som planeras inom projekttiden beräknas resultera i minst 900 studietimmar per år.*
- *Studiematerial ska finnas för fäbodbrukare, studerande vid naturbruksgymnasier, barn- och ungdomsgrupper och vanligt folk som är intresserade av att veta mer om fäbodbruk genom att studera i cirklar.*

Under projekttiden har projektet drivit fyra studiecirklar med totalt 675 studietimmar. Därutöver har hållits kurser i ystningshygien vid två tillfällen (på Nytorp resp Bollnäs Folkhögskola), vilka tillsammans gav 195 studietimmar, en ekonomikurs i Näsviken som gav 65 studietimmar, samt en kurs i att göra egenkontrollprogram enligt HACCP-metoden som gav 340 studietimmar. Totalt är detta 1 275 studietimmar, vilket på årsbasis ger 956 studietimmar. **Vi har därmed nått målet med råge.**

När det gäller studiematerial har projektet tagit fram en studiehandledning för studiecirklar där man vill dokumentera fäbodbrukskunskaper. Därtill kommer de filmer om ystning, smörkärning och messmörskokning, som kan användas som komplement till studiehandledningen eller som studiematerial för andra kurser/studiecirklar.

Generellt kan sägas att studiematerialet inte kan tas fram förrän i slutet av en aktivitet, då allt utgångsmaterial finns framme. Studiematerialet ovan var enligt projektplanen inte avsett att tas fram förrän under år 2-3 men har ändå tagits fram under år 1. **Vi anser därmed att vi uppnått målet med råge.**

### 5.2 Kvalitetssäkring

- *Inom projekttiden ska samtliga producenter ha utformat ett egenkontrollprogram anpassat till den egna verksamheten.*
- *Samtliga analyserade prover tagna på fäbodmaten ska vid projekttidens slut vara godkända.*
- *Kommunernas miljö- och hälsoskyddsinspektörer ska vara väl förtrodda med fäbodbrukets speciella förhållanden och ha ett fungerande samråd sig emellan då det gäller fäbodfrågor.*

Under projekttiden har samtliga producenter fått ett redskap för att ta fram ett egenkontrollprogram enligt HACCP-metoden. Detta program kommer de att ta fram under hösten. **Vi anser därmed att målet är nått.**

Under sommaren 2004 togs ostprover, som samtliga var godkända. **Vi anser därmed att målet är nått.**

Projektet har mött länets miljöinspektörer vid två tillfällen och informerat om fäbodbrukets speciella förhållanden. De har vid dessa tillfällen sinsemellan diskuterat fäbodbruket. De har också bjudits in till de kurser och seminarier projektet har anordnat, men deltagandet från deras sida har varit begränsat. När det gäller HACCP-kursen har en miljöinspektör närvarit och alla kommuner i länet har fått information om kursen. My Leffler har deltagit i kursen som representant för länsveterinären. **Vi anser därför att vi uppnått målet.**

## 5.3 Ekonomi

*Framlagda forskningsrapporter  
Bättre ekonomi*

Någon forskningsrapport har inte framlagts under projekttiden. Huruvida ”bättre ekonomi” är ett mätbart mål är svårt att säga. Vi har dock inte funnit något rimligt sätt att mäta detta. I den projektplan som innehållit konkret arbete har ”framlagda forskningsrapporter” resp ”bättre ekonomi” inte funnits med under år 1. Vi kan därför inte finna annat än att eftersom något mätbart mål inte satts upp inom detta område, är det inte möjligt att mäta om målet uppnåtts.

**Det som utlovats i projektplanen för år 1 har dock uppnåtts.**

## 5.4 Kampanj för fäbodbruket

*- Antalet uppmärksammande artiklar i fack- och dagspress ska uppgå till minst åtta stycken per år.  
- Kampanjen för fäbodbruket syftar bland annat till att nyrekrytera producenter till näringen. Antalet nya fäbodbrukare är ett mätbart mål för projektet. Länets (enligt länsstyrelsens uppgift) 55 betade fäboddar hoppas vi förmå att öka med 20 procent under projekttiden.*

Antalet uppmärksammade artiklar i fack- och dagspress har under projekttiden uppgått till 13, dvs per år 10 st. Därtill har projektet varit med i 2 nyhetsinslag som sänts vid cirka 5 tillfällen.

**Denna del av målet har uppnåtts med råge.**

De 55 betade fäbodarna borde, för att uppnå målet, under en treårig projektid öka med 11 st. Det innebär att de, om projektet inte skulle ha haft någon inkörningstid alls, borde ha ökat med 5 st under projekttiden. Dock är detta mål mycket svårt att mäta. Siffran 55 betade fäboddar hänför sig till en utredning som gjordes på Länsstyrelsen. Att upprepa samma utredning som utvärdering av måluppfyllelsen låter sig inte göras inom projektets ram. En sådan utredning skulle kräva ett par månaders arbete och någon budget när det gäller tid eller pengar finns inte. Vi tvingas därför konstatera att detta mål inte är mätbart med rimlig arbetsinsats.

## 5.5 Arbetstillfällen

*- Den förväntade sysselsättningseffekten beräknas till 6,75 årsarbeten under projekttiden, utöver alla ideella inblandade krafter.  
- Nya arbetstillfällen på landsbygden kommer att skapas enär projektet visar att det småskaliga fäbodjordbruket kan växa till en lönsam framtidsnäring som fler satsar på.  
- Dessutom utgör den utbyggda fäbodnäringen en starkt profilerande och viktig del av landskapets besöksmål för turisterna, vilket indirekt också genererar ökad sysselsättning för övrigt näringsliv i länet.  
- Målet är att öka antalet verksamma fäbodbrukare med 20% (se ovan).  
15 personer förväntas ha en del av sin årsinkomst från produktion på fäbod och från fäbodbrukets andra näringsgrenar.*

Någon sysselsättningseffekt av ett års arbete är knappast att förvänta sig. Dock finns flera personer som ännu inte har någon fäbod, som deltagit i kurser, seminarier och studieresor. De kan inom en treårsperiod från projektstarten förväntas börja bedriva fäbodbruk.

Vi kan dock räkna till 15 personer som vid projekttidens slut ägnar sig åt fäbodbruk och har en del av sin inkomst av detta. (Se bilaga V.I). Därtill kommer de personer som låter sina djur beta på fäbodvallar och på så sätt har en inkomst från detta bete.

**Vi anser därför att denna del av målet har nåtts.**

Vad gäller antalet årsarbeten under projekttiden, hänger detta samma med antalet anställda i projektet och deras anställningsgrad, samt hur långt i tiden projektet sträcker sig. Från början var projektet avsett att sträcka sig 3 år i tiden och ha 1,25 heltidstjänster, vilket gör 3,75 årsarbeten.

Nu har projektet i stället sträckt sig 16 månader i tiden med 1,15 heltidstjänster, vilket gjort 1,54 årsarbeten i stället. När det gäller utlagda uppdrag är det svårt att mäta arbetstillfällena, då det endast rör sig om timmar vid varje uppdrag.

## 6. Projektfakta

### 6.1 Projekttid

Projektet startade 2004-03-01. Den del av projektet som finansierades av Länsstyrelsen Gävleborg och LBU var ursprungligen bestämd att vara till 2004-12-31 men förlängdes först till 2005-03-31. Därefter förlängdes hela projekttiden, dvs även den del av projektet som finansieras av Intryck Hälsingland, till 2005-06-30. För att projektadministrationen ska kunna avslutas under projekttiden har ytterligare en förlängning beviljats fram till och med 2005-08-30 för alla delar av projektet.

### 6.2 Projektägare

Hushållningssällskapet Dalarna Gävleborg var projektägare fram till och med 2005-03-31, då en sammanslagning av flera sällskap ägde rum och HS Konsult AB i Uppsala tog över projektägarskapet.

### 6.3 Finansiärer

Intryck Hälsingland, Leader+ och Länsstyrelsen Gävleborg, LBU har varit huvudfinansiärer. Gävleborgs Fäbodförening skulle enligt projektansökan finansiera med ideell tid motsvarande cirka 25.000 kronor per år. Någon ideell tid har inte rapporterats till projektet av Fäbodföreningens styrelse, däremot från många av föreningens medlemmar.

### 6.4 Projektanställda

Ewa Kohlström, projektledare, 60% av heltid.

Åsa Wilhelmsson, aktivitetsansvarig, 50% av heltid, fr.o.m. 14/10 2004 60% av heltid.

### 6.5 Styrgrupp

En styrgrupp har fungerat som styrelse för projektet. Den har bestått av:

Elisabeth Rooth-Eriksson, ordförande, Hushållningssällskapet

Jenny Strandberg, Gävleborgs fäbodförening

Lena Winterberg, Nytorps naturbruksgymnasium

Anna Brodin, fäbodbrukare

Britt Sörqvist, fäbodbrukare

Kalle Hammarberg, veterinär med inriktning på livsmedelshygien

Roland Hamlin, Intryck Hälsingland

Arne Wikegård, Länsstyrelsen Gävleborg

Kelvin Ekeland, Gävleborgs Fäbodförening. Avgick inför sista styrgruppsmötet och ersattes av:

Carl Höglund, Gävleborgs Fäbodförening

### 6.6 Styrgruppsmöten

Styrgruppen har haft 7 möten:

16/4 2004, Kungsgården

4/6 2004, Ljusdal

13/10 2004, Nytorps naturbruksgymnasium

9/11 2004, Kungsgården

17/12 2004, Bollnäs fhs i samband med möte med Innotiimi

22/3 2005, Nytorps naturbruksgymnasium

1/6 2005, Nytorps naturbruksgymnasium

Därtill kommer två möten med Innotiimi arrangerade av Intryck Hälsingland. Dessa möten ägde rum 17/12 2004 och 28/1 2005. Avsikten med mötena var att klara ut GFF:s respektive HS roller i projektet, vilket skulle leda fram till ett avtal parterna emellan. Detta uppnåddes dock inte.

## 6.7 Administration

Administrationen har skötts av Hushållningssällskapet Dalarna Gävleborg, f o m 2005-04-01 av HS Konsult AB

## 6.8 Samarbetspartners

Projektet har samverkat med flera projekt inom HS samt med föreningar, myndigheter, organisationer och företag externt. Sålunda har samverkan skett med:

Lokal mat för turism och förädling

LivsWäX

Bondens egen marknad

Lamm i Gävleborg

Länsstyrelsen via My Leffler och hennes projekt om fäbodlar

Ljusdalsbygdens museum

Grenselös seter/Fäbodriket

Studieförbundet Vuxenskolan i Ljusdal, Bollnäs och Hofors

Torsåkers Hembygdsförening

Nytorps Naturbruksgymnasium

Bollnäs Folkhögskola

Förutom samarbetet med ovanstående organisationer har kontakter tagits och erfarenhetsutbyten gjorts med ett stort antal aktörer.

## 6.9 Överlämnande av material

Projektet skulle inte ha gått att genomföra utan alla de engagerade starka människor vi mött. Det har inte varit ett friktionsfritt arbete men vi känner glädje och stolthet över det som projektet uträttat. Vi är övertygade om att arbetet skall vara en god grund för framtida insatser för fäbodbruket.

Alla trycksaker, filmer mm som tagits fram inom projektet har överlåtits till GFF respektive Ljusdalsbygdens Museum. Projektets hemsida har överlåtits till GFF. Arbetsmaterial, såsom rapporter och sammanställningar från seminarier, kurser mm, har infogats som bilagor till denna slutrapport och tillställs GFF som en grund för fortsatt arbete.



## 7. Erfarenheter

Projektet initierades av Gävleborgs Fäbodförening (GFF) utifrån en förstudie, vilken under projekttiden använts som projektplan. Föreningen hade inte möjlighet att driva projektet i egen regi, bl a på grund av det krav som finns på god likviditet. GFF vände sig därför, på uppmaning av Länsstyrelsen i Gävleborg, till Hushållningssällskapet (HS) för att efterhöra HS intresse för att åta sig projektägarskapet.

HS, som i olika sammanhang arbetat nära fäbodbrukarna i både Dalarna och Gävleborg, bedömde förstudien som väl genomarbetad och projektet som viktigt och ställde sig därför positivt.

Dock visar utvecklingen under projektets löptid att mer tid skulle ha lagts på att diskutera samverkan och roller mellan GFF och HS under projekttiden. Ett skrivet avtal kring detta hade troligen underlättat samarbetet.

Projektet har haft en styrgrupp bestående av representanter för GFF, experter och representanter för HS. Dock har det under projekttiden varit mycket oklart vilket mandat styrgruppsledamöterna haft och om de själva haft samma uppfattning om vilka de representerat som HS haft. Detta har lett till oklarheter när det gällt beslut som fattats i styrgruppen. I efterhand kan konstateras att projektet borde ha inletts med en kortare utbildning för styrgruppen i hur man bedriver arbete i ett projekt, hur en styrelse fungerar och hur beslut fattas, detta för att möjliggöra ett tydligare och bättre fungerande styrgruppsarbete. En sådan utbildning skulle också ha kunnat underlätta arbetet för de anställda i projektet som fått ägna orimligt mycket tid åt diskussioner vilka inte gagnat projektets syfte.

Större delen av projektets avnämare – fäbodbrukarna – finns i Hälsingland och projektledningen har suttit i Gästrikland. Detta har gjort att det blivit långa resor och kanske inte tillräckligt många resor. Särskilt när det gäller styrgruppsmötena har det varit svårt att samla styrgruppen, resorna har varit långa så mötena har blivit korta. Detta har lett till att olika frågor har måst diskuteras snabbt, för snabbt. Många missförstånd har uppstått och projektledningen har lidit av den misstro som delar av styrgruppen visat vid olika tillfällen. Detta har inte gagnat projektet.

Från början, enligt GFF:s förstudie/projektplan var avsikten att projektet skulle vara treårigt. Dock beviljades medel endast för ett första år. Därefter var det tänkt att ytterligare medel för resterande del av projektet skulle sökas från Intryck Hälsingland och Länsstyrelsen/LBU. På grund av omorganisation inom HS togs beslut om att inte gå in i ett fortsatt projektägarskap. Det var olyckligt att beslutet kom relativt sent, vilket har försvårat för GFF att finna ny projektägare.

När det gäller delprojekten har samarbetet flutit mycket bra med alla inblandade parter. Projektet har haft cirka 60 av GFF:s medlemmar involverade i arbetet och minst lika många övriga personer har varit delaktiga i olika grupper och aktiviteter.

Aktiva fäbodbrukare och andra mejerister har under arbetet blivit en väl sammansvetsad grupp, som kommer att hålla kontakt även efter projekttiden.

Vad beträffar administrationen i projektet har det varit enkelt att sköta lägesrapporteringen. Projekt- och arbetsplanen har använts och arbetsläget vid månadsskiftena har skrivits in i planen. På så sätt har arbetsinsatsen för denna administrativa uppgift kunnat minimeras. När det gäller arbetet med rekvisitioner har även detta varit enkelt när det gällt Länsstyrelsen/LBU. Rekvisitioner hos Intryck Hälsingland har krävt orimligt stor arbetsinsats. Projektpersonalen har tvingats gå tillbaka till arbetsrapporter för att kunna verifiera att arbetsinsatsen verkligen varit så

stor som angivits i rekvisitionen. Frågor beträffande fakturor har dykt upp långt i efterhand och varit av synnerligen ingående art. En större tydlighet kring vilken detaljeringsgrad som krävs i form av redovisning skulle ha varit önskvärd.

Det har varit nyttigt, lärorikt, intressant och roligt att under projektiden träffa så många intressanta och trevliga människor och lära känna en så intressant bransch vars verksamhet ligger så rätt i tiden.

Fler erfarenheter av arbetet kommer att redovisas under respektive delprojekt.

## 8. Kompetensutveckling

Finansieras av Leader+, Intryck Hälsingland.

### 8.1 Bakgrund

I projektplanen skrev Gävleborgs fäbodförening följande:

”Utbildning behövs på bred front för att stärka producenterna och ge inspiration och kraft samt för att hantera de rätta verktygen för respektive kompetensområde, för att ge en ny generation potentiella fäbodbrukare möjligheter, för att stärka fäbodbrukets ekonomi och därmed överlevnad, samt för att ge konsumenterna insikt och medvetande.

Med hjälp av riktade utbildningsaktiviteter, temadagar, studiedagar och studieresor vill projektet bibringa producenterna nödvändig kunskap.

Tillsammans med olika samverkanspartners ska underlag tas fram för att etablera kompetensutvecklande verksamhet inom; *livsmedelshygien och egenkontroll samt ekonomi och marknadsföring*. Dessutom bör lämpligt studiematerial tas fram och tryckas.

Kompetensutvecklande verksamhet bedrivs inom områdena livsmedelshygien, egenkontroll, grundutbildning (för nya och erfarna fäbodbrukare), gamla metoder för fäbodbruk särskilt med avseende på livsmedelsproduktion, fäbodbruksekonomi och marknadsföring

#### Mål och dokumentation år 1-3

- Utbildning: De kurser som planeras inom projekttiden beräknas resultera i minst 900 studietimmar per år. Studiematerial ska finnas för fäbodbrukare, studerande vid naturbruksgymnasier, barn- och ungdomsgrupper och vanligt folk som är intresserade av att veta mer om fäbodbruk genom att studera i cirklar.
- Gamla metoder för fäbodbruk: Studiehandledning tas fram för cirkelstudier och lägerverksamhet. Minst 900 studietimmar i cirklar och minst 3 genomförda fäbodläger.
- Livsmedelshygien och egenkontroll: Kurser ska skapa förståelse för innebörden av livsmedelshygien och kunskap om hur denna ska tillämpas vid fäbodbruk.
- Kompendium i småskalig ostproduktion av Kalle Hammarberg och Marie-Louise Danielsson-Tham ska tryckas. Kompendiet ska kunna användas såväl vid kurser som i egen studier och även fungera som uppslagsbok vid mjölkhantering.”

### 8.2 Prioriteringar

Livsmedelshygien och egenkontroll har prioriterats under projektperioden och en rad olika utbildningsinsatser inom ämnet har genomförts i form av träffar, seminarier, studieresor och kursdagar. Sådana aktiviteter inom området som inte direkt är vidareutbildning, redovisas under avsnitt 8, Kvalitetssäkring: Livsmedelshygien.

Inom projektet har 4 studiecirkel bedrivits. Dessa är dock att hänföra till kunskapsinsamling (3 av dem) och fäbodkampanj (1 av dem). De redovisas därför under avsnitt 10 respektive 13.

Ett studiecirkelmateriel har tagits fram för att underlätta dokumentation av minnen och kunskaper som rör traditionellt fäbodbruk och för att inspirera fler att ta vara på kunskaperna medan de finns i levande minne.

En ekonomi- och marknadsföringsdag genomfördes under projektperioden.

Avsikten har varit att ta fram material för grundutbildning (även för erfarna fäbodbrukare) och lägerverksamhet. Dessa delar av studiematerialet har dock redan från början lagts till senare etapper av projektet och har därmed inte kommit att genomföras.

## 8.3 Genomförande

### 8.3.1 Gamla metoder för fäbodbruk

#### Studiecirkelar och framtagande av studiecirkelmaterial

Inom projektet bedrevs 3 studiecirkelar i samarbete med Ljusdalsbygdens museum och Studieförbundet Vuxenskolan. Se vidare under avsnitt 10.

Arbetet i studiecirkelarna resulterade i framtagandet av ett studiecirkelmaterial bestående av en handledning och en film.

- ”Fäbodminnen– en handledning vid dokumentation av minnen och kunskaper som rör fäbodbruk” (Handledningen och material knutet till denna finns i bilaga VIII.I). Handledningen färdigställdes i februari 2005 och trycktes (offset) på Romi tryck i Ljusdal i en upplaga av 500 ex. Handledningen har funnits till försäljning för 100 kronor/st (inkl. moms). Äganderätten till handledningen tillfaller Ljusdalsbygdens museum och Gävleborgs fäbodförening vid projektets slut. Kvarvarande handledningar vid projektets slut fördelas mellan Ljusdalsbygdens museum, GFF och HS.
- Filmen ”Fäbodminnen – ett studiecirkelmaterial” kompletterar handledningen vid dokumentation av minnen och kunskaper som rör fäbodbruk (Material knutet till filmen finns i bilaga VIII.II). Den är 30 minuter lång och består av 3 avsnitt: Smör på Digerkölsvallen, Ost på Venåsvall och Messmör på Näsfall. Mångfaldigandet av filmen gjordes av Palm Media i 50 ex av vardera VHS och DVD. Filmen har funnits till försäljning för 150 kronor/st (inkl. moms). Äganderätten till filmen bibehålls hos Ljusdalsbygdens museum vid projektets slut. Kvarvarande filmer när projektet avslutas fördelas mellan Ljusdalsbygdens museum, GFF och HS.

Fäbodminnen-materialet presenteras i en folder (bilaga VIII.III) som har gått som utskick med paketerbjudanden till bl.a. Studieförbundet Vuxenskolans lokalkontor i regionen och regionkontor i berörda län, museerna i länet och Läns museer i berörda län, fäbodföreningar och projekt som Grenselös seter – Fäbodriket, Eldrimner, m.fl.

### 8.3.2 Livsmedelshygien

#### 8.3.2.1 Grundläggande livsmedelshygienisk repetition inför fäbodsäsongen 2004

De flesta livsmedelsproducerande fäbodbrukare har tidigare deltagit i någon form av grundläggande kurs i livsmedelshygien. Vi genomförde därför ett kvällsseminarium med repetition av enkla hygienregler inför fäbodsäsongen. Seminariet ägde rum på Nytorpsskolan i Arbrå den 27 maj 2004 klockan 19-21.30. Ett tjugotal personer inklusive de medverkande samlades för att diskutera vattenfrågan, olika slags ostar, juverhälsa, bakteriologi vid småskalig ystning mm. Programmet var slut ca 21.30 men deltagarna blev kvar till cirka 22.45 för att diskutera vidare under mycket god stämning.

### 8.3.2.2 Utbildning i grundläggande livsmedelshygien, HACCP

Från och med 20060101 måste alla livsmedelsproducenter ha ett godkänt HACCP-program för sin tillverkning. Programmet ska godkännas av det lokala miljökontoret. Att ta fram ett sådant program för sin verksamhet är i det närmaste ogörligt utan hjälp.

Projektet har därför bedrivit utbildning vid tre tillfällen, samtliga dagar klockan 10-15. Rickard Karlsson från SIK har varit kursledare. Livsmedelsinspektörerna från de kommuner i länet som har fäbodbrukare har varit inbjudna, liksom länsstyrelsen.

Vi hade förväntat oss under tio deltagare, men det blev vid första kurstillfället 16 deltagare plus projektets personal. Även vid övriga träffar har deltagarantalet varit mellan 16 och 18 personer plus projektpersonalen.

### 8.3.2.3 Kompetensutveckling för miljö- och hälsoskyddsinspektörer

Under 2003 genomfördes en kompetensutvecklingsdag för kommunala miljö- och hälsoskyddsinspektörer i Dalarnas och Gävleborgs län under ledning av Hushållningssällskapets projekt Lokalproducerade livsmedel i Dalarna och Gävleborg. Syftet var att få en samsyn kring de speciella förhållanden som råder vid livsmedelsproduktion på fäbodan. Tanken var att fortsätta det påbörjade arbetet med att verka för en bra relation mellan fäbodbrukare och myndigheter, med ömsesidig respekt för varandras kunskap. Någon sådan särskilt kompetensutveckling har inte kunnat anordnas för kommunernas livsmedelsinspektörer. Dock har projektet träffat länets inspektörer vid två tillfällen och en av dem har deltagit i HACCP-utbildningen som anordnats för fäbodbrukare. Samtliga inspektörer i de kommuner som hade fäbodan var inbjudna och en del har också tagit del av kursmaterialet.

### 8.3.3 Ekonomi

Projektet har hållit en kursdag hos Björn Lundén i Näsviken. Dagen syftade till att ge deltagarna grundläggande kunskaper i prissättning och kalkylering samt i marknadsföring av sina produkter och sin verksamhet. 12 personer deltog och fick i kursavgiften vardera två valfria handböcker ur Björn Lundéns sortiment. Se bilaga VIII.IV.

### 8.3.4. Studieresa till Skärvången

Projektet har genomfört en studieresa till Skärvångens Bymejeri i Föllingen i Jämtland. Där har i huvudsak två personer, med hjälp av ytterligare ett antal personer på tre gårdar i den avfolkningshotade byn, byggt upp ett bymejeri för gourmetostar. Bymejeriet sysselsätter i dagsläget 14 personer i byn, ett antal personer på ostlagret i Östersund, samt ett antal säljare ute i landet. Att se att det går att bygga upp ett, visserligen småskaligt, men dock betydligt större mejeri än vad som finns i Gävleborg, var en nyttig erfarenhet. På fäbodarna har man oftast ett tiotal getter. I Skärvången hade man 200 getter och skulle utöka med ytterligare ett hundratal.

Under studieresan gjordes också besök på Ovikens mejeri där man tillverkade fårost i ett mobilt mejeri. Se bilaga VIII.V.

### 8.3.5. Bidrag till Studieresa

Under våren 2005 har möjlighet funnits att söka bidrag för studieresor (Bilaga VIII.VI). Endast ett sådant bidrag har sökts, detta för en resa till Frankrike för två personer. Bidraget beviljades och reserapporten återfinns i bilaga VIII.VII.

## 8.4 Erfarenheter

Projektet har försökt verka för en positiv och ansvarsfull inställning hos producenterna när det gäller livsmedelshygien och egenkontroll. Kursdagarna i HACCP har understrukit detta och de gav en mycket positiv respons hos deltagarna.

Länets livsmedelsinspektörer (miljöinspektörer/hälsoskyddsinspektörer) har fått god kännedom om vilka livsmedelshygieniska kunskaper fäbodbrukarna besitter. De har också gemensamt diskuterat fäbodbruk och förhoppningsvis kan detta leda till en mer likartad bedömning i länets olika kommuner.

Alla träffar, kurstillfällen och studieresor som anordnats i projektets regi har givit deltagarna möjlighet att utbyta erfarenheter och bilda kontaktnät. Deltagarna har bland annat diskuterat att samordna beställning av material som syrakultur, djurprodukter och att samordna provtagningar.

## 9. Kvalitetssäkring: livsmedelshygien

Finansieras av Länsstyrelsen Gävleborg, LBU-programmet.

Delprojektet skulle från början vara avslutat 2004. Av praktiska skäl ansökte HS om förlängning till och med 20050331, då delprojekten som finansieras av Intryck Hälsingland skulle vara avslutade. Hela projektet har därefter förlängts ytterligare och arbetet avslutades 20050630.

### 9.1 Bakgrund

I projektplanen skrev Gävleborgs Fäbodförening (GFF) följande:

”Produktionen på länets fäbodan har flera decennier varit inriktad på ostar av färsk typ, av både ko- och getmjölk. Förklaringen till detta ligger till stor del i att de färska ostarna är möjliga att sälja direkt till besökarna på fäboden och därmed få intäkter, medan de lagrade ostarna inte är klara förrän en bra bit in på hösten, då man inte haft samma avsättningsmöjligheter för osten. Den här förändringen i produktionsmönster har också medfört att kunskapen om lagring i stor utsträckning förlorats.

Under de senaste åren har myndigheter och media riktat mycket uppmärksamhet mot produktionen av livsmedel på fäbodan. Händelsen på Torkelsbovallen i Ljusdal sommaren 2001 blev kulmen, och flertalet fäbodbrukare har slutat producera färskost för avsalu.

Dessvärre visar också provresultaten från två nya undersökningar i länet (My Lefflers projekt ”*Dagens situation och framtidsutsikter för fäbodarnas livsmedelsproduktion sett från producent och myndighet*” och Kalle Hammarbergs provtagning 2002 i GFF:s regi) att det livsmedelshygieniska läget är ojämnt, i vissa fall riktigt dåligt. Därför är en kraftfull satsning på kvalitetssäkring nödvändig.

För att få en grund att stå på i arbetet med utvecklingen av fäbodbruket har en enkät gjorts bland fäbodföreningens brukare och tillverkare av mjölkbaserade produkter. Svar har lämnats av 22 personer. En uppgift var att rangordna 24 alternativ där frågan var ”Vad känner du att du vill veta mer om?” I topp fanns svaren ekonomi och livsmedelshygien. Därefter följde produktutveckling, företagande, fäbodhistoria och -traditioner, turismutveckling och marknadsföring.

Kunskap krävs för att veta vilka risker som finns i samband med produktion av olika mjölkprodukter. Kunskap är också nödvändig för att kunna ge anvisningar om säker och sund produktion och förädling i dagens fäbodmiljöer. Detta innebär att det behövs analys av kunskapsluckor och studier och forskning för att stänga luckorna. Efter detta ska kunskap spridas till alla kategorier av producenter med ett brett spektra av utbildning i olika former, provtagningar med uppföljningsseminarier, studieresor, enskild rådgivning och hjälp att upprätta gårdsspecifika egenkontrollprogram.

Ett forskningsprojekt är redan initierat med riskanalyser, provtagningar, enskild rådgivning, studieresor och uppföljningsseminarium

Veterinär Karl-Erik Hammarberg med många års erfarenhet från arbete med småskalig livsmedelsproduktion är knuten till projektet för att utföra det praktiska arbetet med forskning, riskanalyser, provtagningar m.m. (se ovan).

Kunskap om lagring av ost och medverkan till att skapa möjligheter för lagring skulle bidra till säkrare produkter och även öppna för fler avsättningskanaler, eftersom ostar lagrade längre än tre månader är godkända för försäljning i butik.

Många fåbodar har också problem med dålig vattenkvalitet. Kraven är dessutom att ytterligare förstärkta från och med december 2003, när SLV:s nya förordning, vilken fordrar dricksvattenkvalitet på alla lokaler som hanterar livsmedel, trädde i kraft. Problemen med vattenkvaliteten måste därför lösas. Exempel på lösningar finns bl.a. i franska alpernas fåbodar, där man med gott resultat med hjälp av olika filter och UV-strålning, tillverkar exklusiva ostar av opastöriserad mjölk, trots motsvarande problem med dåligt vatten. Även andra lösningar finns, såsom svedning av redskap och utrustning med gasol och kokning av vatten.

Genom olika åtgärder ska projektet verka för en god livsmedelshygien med säkra produkter från fåbodarna, parallellt med ett långsiktigt arbete gentemot myndigheterna för att säkerställa den traditionella livsmedelsproduktionens framtid på fåbodarna. Ett viktigt mål är att alla producenter ska arbeta med egenkontrollprogram i sin produktion.”

## 9.2 Prioriteringar

Inom projektet prioriterades från början att göra en nulägesanalys för att ha en grund att stå på. Därefter skulle ostarnas kvalitet kunna kopplas ihop med vattenkvaliteten. En satsning skulle också göras på att öka fåbodbrukarnas kunskaper i livsmedelshygien, så att producerade ostar skulle vara utan hygieniska anmärkningar.

## 9.3 Genomförande

Kontakt har genomgående hållits med Länsstyrelsen och My Leffler i frågor angående livsmedelshygien. Inom styrgruppen finns också betydande kompetens inom området livsmedelshygien. Karl-Erik Hammarberg, som tidigare varit länsveterinär i Gävleborgs län, och som även varit fåbodbrukare och allmänt intresserad av livsmedelshygien har bistått i stor utsträckning till arbetet inom detta delprojekt.

Under projektets gång har kurser och seminarier anordnats vid flera tillfällen, ett kompendium har färdigställts och sålts till såväl fåbodbrukare som andra mejerister, ostprover har tagits mm.

### 9.3.1 Nulägesrapport

Frågor som skulle besvaras i en nulägesrapport var bland annat följande:

- Hur många och vilka fåbodar i länet producerar idag ost för avsalu?
- Hur ser vattenkvaliteten ut på dessa fåbodar?
- Vad säger de prover som tagits på dessa fåbodar?
- Hur gör man idag för att rengöra redskap och lokaler?
- Hur stämmer dessa metoder överens med de metoder som traditionellt (före 1940-talet) använts på fåbodarna?

Tyvärr har det inte gått att få vetskap om vattenkvaliteten, som av många fåbodbrukare upplevs som ett stort problem, eftersom de vattenprover som tagits inte lämnas ut från länsstyrelsen. Dock finns en uppfattning om att vattnet på fåbodarna inte håller dricksvattenkvalitet. Eftersom vattnet inte används i osttillverkningen torde detta vara av mindre betydelse.

Några vattenprover har inte tagits i projektets regi, eftersom styrgruppen beslöt att så icke skulle göras.

Endast ett fåtal fåbodar producerar ost för avsalu. Vid inventeringen hittade vi inte fler än 6 fåbodar i länet med osttillverkning, därav 4 i Hälsingland och 2 i Gästrikland. Dock finns fler små gårdsmejerier av liknande karaktär. Några är också på väg att öppna fåbodar.

Nulägesrapporten återfinns i bilaga IX.I.



### 9.3.2 Prover och analyser

Under 2002 har prover tagits på ost hos ostproducerande fäbodbrukare. Resultatet av provtagningen var tämligen nedslående. Det var främst kolibakterier och stafylokocker som fanns i alltför stor utsträckning, vilket tyder på bristande hygien. Förslag till åtgärder har lämnats av provtagarna och en uppföljning har gjorts sommaren 2004 av Karl-Erik Hammarberg för att se om läget blivit bättre.

Det blev sex fäbodbrukare som lämnade ostar till provet (två av dem lämnade två ostar var). En av fäbodbrukarna bor i Gävleborgs län men har sin fäbod i Härjedalen.

Ostarna vid denna provtagning var avsevärt mycket bättre än vid tidigare provtagningar.

Kolibakterier och stafylokocker hade minskat till godkända värden i samtliga ostar utom två (av åtta). I de senare var det endast stafylokockerna som låg strax över gränsen för godkänt. Det innebär att bakteriehalterna hade sjunkit mellan 100 och 1000 gånger på de två år som gått sedan förra provtagningen.

Vid ett senare tillfälle lämnades ett ostprov som visade godkända värden med avseende på såväl kolibakterier som stafylokocker.

Provresultat finns i bilaga IX.II

### 9.3.3 Kompendium om småskalig osttillverkning

Efter den provtagning på osttillverkningen som gjordes under 2002, har Karl-Erik Hammarberg och Marie-Louise Danielsson-Tamm arbetat med att ta fram ett kompendium om småskalig osttillverkning och hur man praktiskt löser de hygieniska problemen. Kompendiet har mångfaldigats och försålts av projektet.

Priset har satts så lågt att det endast täckt mångfaldigande och distribution. Av intäkterna har 10 kronor per kompendium gått till GFF som, enligt författarna, ska använda dessa intäkter för kompetensutveckling inom livsmedelshygienområdet.

Knappt 40 kompendier har sålts.

Kompendiet återfinns i bilaga IX.III.

### 9.3.4 Vattenkvaliteten

Från och med 2003-12-25 gäller Livsmedelsverkets förordning om dricksvattenkvalitet för livsmedelshantering. Generellt kan sägas att mycket få, om ens några, fäboddar kan leva upp till det kravet. Senare har kravet mildrats så att endast vatten som kommer i kontakt med själva livsmedlet måste vara av dricksvattenkvalitet. Vatten för rengöring får vara av ”motsvarande kvalitet”. Det innebär att det måste uppfylla kravet på livsmedelshygien när det gäller bakteriologi. Fäbodbrukarna löser detta genom att koka rengöringsvattnet.

Enskilda fäbodbrukare kan under 2004 söka dispens från vattenkravet. Denna dispens kan erhållas för maximalt tre år under förutsättning att åtgärder i syfte att förbättra vattenkvaliteten beskrivs i dispensansökan.

Ett annat sätt att lösa problemet är att transportera kommunalt dricksvatten till fäboden för användning i livsmedlen. Vatten för rengöring kan kokas. Ett annat alternativ är rening av vattnet med UV-lampor.

Diskussioner har förts med Susanne Sylvén på SLV. Hon har noterat projektets intresse av medel för försöksverksamhet med rening av vatten. Diskussioner har också förts med länsstyrelsen angående möjligheten att få investeringsstöd för anläggningar för att förbättra vattenkvaliteten.

Diskussioner har också förts med Christina Forslund på SLV angående alternativ till vattenrening. Hon föreslog att man i rena kärl transporterar de mängder vatten som krävs i själva livsmedelshantering (i saft, kaffe, för smörtvätt mm) till fäboden. (Bilaga IX.IV)

Någon ytterligare diskussion med SLV om lösningar av vattenfrågan har inte hunnits med under projekttiden.

### 9.3.5 Seminarium om livsmedelshygien med norsk föreläsare

I samband med att resultatet av ostproven skulle redovisas, anordnades ett seminarium för de som lämnat ostar för provtagning. Även andra fäbodbrukare/mejerister inbjöds och totalt deltog knappt 20 personer.

Norske veterinären Magne Skjervheim som tidigare arbetat på norska livsmedelsverket föreläste om livsmedelshygien och bakterieutveckling i ost. Karl-Erik Hammarberg hade på projektets vägnar kontaktat Skjervheim.

Overheadbilderna från seminariet finns i bilaga IX.V.

### 9.3.6 Styrgrupp

My Leffler på länsstyrelsen Gävleborg har under senare år drivit ett projekt om fäbodar och livsmedelshygien. Projektledaren har suttit med i hennes styrgrupp.

### 9.3.7 Ostboken

Projektet har fått möjlighet att ge ut en begränsad upplaga av Peter Kaalings "Ostboken" som sedan länge varit slutsåld. Den har nyttryckts i 50 exemplar och har marknadsförts till småskaliga mejerister och andra intresserade i länet.

## 9.4 Erfarenheter

Tack vare tillgång till expertis såväl inom styrgruppen som hos länsstyrelsen i Gävleborg har det varit lätt att tillgodose fäbodbrukarnas önskemål om utbildningar och seminarier.

Intresset för aktiviteterna har varit stort. Betydligt fler än det fåtal osttillverkande fäbodbrukare som finns i länet har deltagit. Flera personer som håller på att starta osttillverkning, antingen på fäbod eller i eget småskaligt mejeri på gården, har också varit med på de aktiviteter projektet anordnat.

När det gäller HACCP-utbildningen har det varit viktigt att anlita kursledare som behärskar området. Även om HACCP-utbildning erbjuds av Hushållningssällskapet, fanns inte kapacitet för dylik utbildning för fäbodbrukarna. HS har inte heller utbildat mejerister.

Ännu finns inte många andra konsulter heller, som utbildat mejerister. Dock har länsstyrelsen i Västernorrland haft HACCP-utbildning för småskaliga livsmedelsproducenter, däribland mejerister. Kursledare där var Rickard Karlsson från SIK. Han kommer dessutom att leda utbildning som länsstyrelsen i Gävleborg kommer att anordna hösten 2005 för småskaliga livsmedelstillverkare, utom mejerister. Han kommer vidare att leda utbildningar som My Leffler kommer att anordna under 2006 för småskaliga mejerister i länet.

Av praktiska skäl har han därför valts att leda även detta projekts utbildning. Den fäbodbrukare som efter genomgången kurs inte klarar av att göra sitt HACCP-program, eller som av någon anledning inte kan fullfölja kursen, har då möjlighet att ansluta sig till länsstyrelsens kommande utbildningar av samma slag.

Eftersom länet är stort, har det varit svårt att anordna kurser och seminarier som varit tillgängliga för alla fäbodbrukare i länet. Vi har genomgående valt att hålla till i Bollnästrakten. Detta har gjort att resvägarna visserligen varit långa för en del av deltagarna, men det har ändå fungerat att komma, trots att fäbodbrukarna behöver vara hemma morgon och kväll för att mjölka.

Kurserna har, på deltagarnas begäran, hållits mellan cirka klockan 10 och 15, eller också kvällstid, för att så många som möjligt ska ha tillfälle att komma.

## 10. Kunskapsinsamling

Finansieras av Leader+, Intryck Hälsingland.

### 10.1 Bakgrund

I projektplanen skrev Gävleborgs fåbodförening följande:

”En stor del av den gamla beprövade erfarenheten från fåbodbrukande håller på att försvinna eftersom fåbodbruket mer eller mindre upphörde under en period på några decennier. Många av de nya fåbodbrukare som nu åter tagit upp brukandet av sina fåboddar har fått skaffa sig kunskap på annat sätt än genom att traditioner har förts vidare från mun till mun och hand till hand.

En viktig del för att motverka den kunskapsförlust vår tid befinner sig mitt i, är att ta vara på gammal, empirisk kunskap. Kunskapsinsamlingen kan ligga till grund för modern forskning. Dokumentationen kan också vara ett första steg mot ett ursprungsskydd av traditionellt tillverkade produkter för att säkra deras framställning, samt höja produktens anseende och därmed priset.

Dokumentation ska göras av länets muntliga traditioner och handens kunskap. För att få fram metoder för dokumentation kommer följande delaktiviteter att genomföras:

- Träffar med fåbodstintor där man arbetar på att finna metoder för att dokumentera gammal kunskap. Arbetet bedrivs i samarbete med länets museer i form av studiecirkel.
- Att kontakta museer i länet och på annat håll (t ex Nordiska museet) för att se vad som finns i deras arkiv angående fåbodbruk och gammalt kunnande.
- Göra djupintervjuer av traditionsbärare och videofilma dessa.

#### Mål och dokumentation år 1-3

- Produktion av videofilm tillsammans med djupintervjuer av traditionsbärare.
- Dra nytta av tidigare arbete för att hushålla med resurser och undvika dubbelarbete. Bygga nätverk. Forma idébank.
- Dokumentation av äldre kokhus (påbörjat). Rapport med utvärdering och exempel. Tryckning av dokumentationen.”

### 10.2 Prioriteringar

Inom projektet prioriterades i första hand att finna metoder för att underlätta kunskapsöverföring och dokumentation av minnen och kunskaper som rör traditionellt fåbodbruk, samt att ta fram material som inspirerar fler att ta tillvara kunskaperna. Detta ansågs vara av största vikt om mångfalden av kunskaper ska kunna värnas. I andra hand har tid ägnats åt att dokumentera minnen och kunskaper, göra djupintervjuer med traditionsbärare, samt filma praktiska arbetsmoment inom fåbodbruket.

Dokumentationen har i en första etapp begränsats till nordvästra Hälsingland. Avsikten var från början att nå alla delar av länet under en treårsperiod.

Dokumentation av kokhus har inte rymts inom denna etapp, utan avsikten var att göra denna under år 2-3.

## 10.3 Genomförande

För att ta tillvara de minnen och kunskaper som rör traditionellt fåbodbruk i länet gjordes först en översiktlig inventering av läget vad det gäller litteratur, arkivmaterial, tidigare gjorda inventeringar m.m. Museerna i länet kontaktades och projektet hade möten med Edsbyns museum, Ljusdalsbygdens museum, Hälsinglands museum och Länsmuseet Gävleborg. Även Nordiska museet i Stockholm och SOFI (Språk- och Folkminnesinstitutet) i Uppsala kontaktades och material beställdes därifrån. Frågelistsvar finns i deras samlingar från Hälsingland, men inte från Gästrikland. Hälsingematerialet har beställts och fördelats mellan Hälsinglands museum, Edsbyns museum och Ljusdalsbygdens museum.

Ett samarbete med Ljusdalsbygdens museum inleddes för att finna former för att dokumentera kunskaper som rör fåbodbruk. På museet finns stor erfarenhet av att dokumentera gamla, praktiska kunskaper, och man har även ett brett kontaktnät av personer med erfarenheter från traditionellt fåbodbruk.

### 10.3.1 Studiecirklar

Ett möte anordnades på Ljusdalsbygdens museum den 22 mars 2004 för att undersöka intresset av att dels dokumentera minnen och kunskaper som rör traditionellt fåbodbruk och dels att ta fram metoder för att göra detta på bästa vis. Intresset visade sig vara stort och mötet resulterade i 3 studiecirklar där deltagarna delades in i grupper efter sin geografiska hemvist och/eller fåbodanknytning. Deltagarna bestod dels av personer med egna erfarenheter av traditionellt fåbodbruk och (yngre) personer som ville dokumentera och ta till sig av de äldres kunskaper. Studiecirkarna fick namnet "Fåbodminnen" (Grupp 1, 2 och 3) och var ett samarbete mellan Fåbodmat och Matkultur, Ljusdalsbygdens museum och Studieförbundet Vuxenskolan.

Målet med studiecirkarna var följande:

- att dokumentera minnen och kunskaper hos deltagarna med erfarenhet av traditionellt fåbodbruk.
- att tillsammans med traditionsbärarna ta fram en studiehandledning för att göra ovanstående - för att underlätta för fler runt om i länet/landet att göra detsamma, samt
- att verka för en kunskapsöverföring från hand till hand.

Studiecirkarna träffades 8 gånger under 2004. Merparten av träffarna förlades till Ljusdalsbygdens museum. En arbetsplan upprättades och inför varje träff sammanställdes frågelistor som behandlade ett visst område av fåbodbruket, som exempelvis buföring, mjölkhushållning och vardagsgöromål. Information och kaffepaus hölls i storgrupp, arbetet med frågelistorna genomfördes i de mindre grupperna. Samtalen dokumenterades med ljudupptagningar.

3 träffar var av praktisk art och genomfördes på Digerkölsvallen i Färila, samt på Venåsvall och Näsfall i Ljusdal. Under dessa träffar kärnades smör, ystades ost, kokades messmör m.m. Detta dokumenterades med film, ljud och bild. På Näsfall fick vi besök av SVT 2:s lokala nyheter GävleDala som visade ett inslag om detta den 30 juni 2004.

Samarbetet kring studiecirkarna skedde på så sätt att projektet var huvudansvarigt för arbetet inklusive planering, förberedelser och genomförande. Projektet stod även för omkostnaderna i samband med detta. Ljusdalsbygdens museum stod för lokaler och utrustning vid de praktiska momenten, samt den arbetstid som Eva Lidberg (Slöjdverksta'n) och Åke Palm (Bildarkivet) lade ner på arbetet på studiecirkarna och dokumentationen av dessa.

Ett avtal skrevs mellan Ljusdalsbygdens museum och Fåbodmat och Matkultur (Bilaga X.I) som innebar att Ljusdalsbygdens museum ansvarade för att dokumentera de praktiska momenten med

film- och ljudupptagningar. Dessutom ansvarade Ljusdalsbygdens museum för att av film- och ljudupptagningarna producera 3 filmer av dokumentär art (en om smörkärning, en om ystning och en om messmörskok) anpassade för studiecirkelar om fäbodbruk. Projektet bekostade vidare ett digitalt fickminne och ett redigeringsprogram. Efter projekttidens slut tillföll äganderätten av film- och ljudupptagningarna, de 3 dokumentära filmerna, redigeringsprogrammet och det digitala fickminnet Ljusdalsbygdens museum utan ersättning.

Det material som dokumenterades i studiecirkelarna finns tillgängligt på Ljusdalsbygdens museum som ljudupptagningar, dels analogt och dels digitalt med sökbara register, samt till delar som renskrivet material. Studiecirkelmaterial och ljudupptagningar (digitala) knutna till studiecirkelarna återfinns i bilaga X.II.

### 10.3.2 Fäbodminnen

Studiecirkelarna ”Fäbodminnen” resulterade i framtagandet av ett material med samma namn bestående av en kampanjfilm (se vidare under Kampanj, avsnitt 13.3) samt av ett studiecirkelmaterial bestående av en handledning och en film (se vidare under Kompetensutveckling, avsnitt 8.3.1).

### 10.3.3 Film om Knupbodarna

Filmen ”Fäbodsommar 1960” av Sune Söderholm har med tillstånd av filmaren mångfaldigats (30 ex VHS varav 5 ex till Sune Söderholm) för försäljning till självkostnadspris, dvs 100 kronor/st. Filmen visar buföring och vardagsgöromål på Knupbodarnas fäbod i Hanebo socken, sista sommaren som Elin Larsson buförde till Knupbodarna i obruten tradition.

Filmen har utan kostnad skickats till Läns museet i Gävleborg, Hälsinglands museum, Ljusdalsbygdens museum och Edsbyns museum för att nå så många som möjligt. Eventuellt kvarvarande filmer vid projektets slut överlämnas till GFF.

### 10.3.4 Djupintervjuer

Djupintervjuer har gjorts med 4 traditionsbärare: Tora Bylund, Färila, Ulla Jonsson och Valborg Haglund, Ljusdal och Astrid Ahlzén, Ygsbo. Ljudupptagningarna finns i bilaga X.III. Intervjuerna gjordes i samband med produktionen av filmen Fäbodminnen.

### 10.3.5 Recept

Ett antal recept har dokumenterades i projektets regi (Bilaga X.IV).

- Ett receptblad sammanställdes av Ingegärd Jonsson utifrån det som framkom i en av studiecirkelarna.
- Astrid Ahlzén förmedlade ett flertal recept efter sin mor Uhrs-Elin som var skojänta på Digerkölsvallen, Färila, samt på Morvall, Ljusdal.
- En ost tillverkades och lagrades enligt ett tillvägagångssätt från Sundvallen, Färila, förmedlat av Ingegärd Jonsson. Mjöl- och ostprov från osten levererades till Hjortens laboratorium i Östersund. Osten avsmakades, efter 4 månaders lagring, på premiärvisningen av filmen ”Fäbodminnen” den 18 januari 2005 på Ljusdalsbygdens museum.

## 10.4 Erfarenheter

Samarbetet mellan Fäbodmat och Matkultur, Ljusdalsbygdens museum, Studieförbundet Vuxenskolan och studiecirkeldeltagarna har varit mycket givande och lärorikt. I studiecirkelform kunde vi tillsammans nå längre i arbetet med att ta fram metoder för att dokumentera kunskaper som rör traditionellt fäbodbruk än vad som varit möjligt för någon av parterna i egen regi.

Studiecirkelträffarna var mycket uppskattade och ett rikt material dokumenterades under arbetets gång.

De praktiska momenten var av största vikt. De möjliggjorde en kunskapsöverföring från hand till hand och inspirerade till ännu fler frågor och svar än de mer teoretiska träffarna. Genom att filma de praktiska momenten har handlag och tillvägagångssätt kunnat dokumenteras för framtiden.

Intresset för minnen och kunskaper som rör fäbodbruk och att dokumentera dessa har visat sig stort både hos en bredare allmänhet och hos fäbodbrukare. Det material (Fäbodminnen) som har tagits fram som ett resultat av studiecirkelns arbete har som syfte och mål att underlätta kunskapsinsamlingen och framför allt att inspirera fler att ta vara på *sina* lokala kunskaper och dokumentera dem medan de finns i levande minne.

## 11. Produktutveckling/Företagsutveckling

Finansieras av Leader+, Intryck Hälsingland.

### 11.1 Bakgrund

Delprojektets syfte är att finna produkter och produktkoncept som kan förbättra ekonomin för fåbodbrukarna. Det gäller till exempel att hitta ett bra produktsortiment som är effektivt att hålla med avseende på livsmedelshygien, arbetsinsats och möjlighet att få rimlig ersättning för denna arbetsinsats.

### 11.2 Prioriteringar

Större delen av arbetet inom detta delprojekt var avsett att bedrivas under år 2-3 av projektet. På grund av att projekttiden endast blev drygt ett år, i stället för de planerade tre åren, har detta delprojekt endast berörts i liten utsträckning.

Insatserna har koncentrerats på att verka för ökad kännedom om getköttet som delikatess. För att göra det lönsamt att hålla getter för getmjölkproduktion, krävs att det går att få avsättning för köttet till rimligt pris. För närvarande betalas getkött med 5 kronor/kg och detta täcker inte slaktkostnaden. Om efterfrågan på getkött kan skapas, kan prisnivån stiga till rimligare belopp.

Utveckling av olika koncept inom fåbodturismen samt dokumentation av dessa hade planerats till år 2-3 och ingick därmed inte i detta projekt.

### 11.3 Nya matprodukter

GFF skrev i sin projektplan följande:

”Projektet ska ta fram och behandla olika sätt att arbeta med produktutveckling utifrån råvarorna i flera steg, t. ex. skapa möten mellan producenter och kokkar, samt med företagsutveckling inriktad på turism.

Olika intressenter inom livsmedelsproduktion och restauranger kontaktas under året i syfte att hitta nya användningsområden för fåbodmatprodukter. Nya recept testas.”

Under året har projektet i samarbete med en restaurang i Torsåker provlagat olika rätter med getkött i olika former. Recepten finns i en folder, ”Getkött – en okänd delikatess” (se vidare under Kampanj, avsnitt 13.3).

### 11.4 Dokumentation av fåbodorecept

De olika fåbodbrukarna gör livsmedel enligt olika recept. En dokumentation av dessa recept har gjorts, särskilt med inriktning på de mer ”bortglömda” produkterna, såsom stekost, rörost, ostkakor mm. Ett delsyfte med receptsamlingen är att ge alternativ till färskosten och då visa på produkter som kan säljas till turister som besöker fåbodarna.

Olika recept har dokumenterats i två foldrar ”Ostar från fåbodarna i Gävleborg” och ”Pank, göbb och andra delikatesser”. Se vidare under Kampanj, avsnitt 13.3.

### 11.5 Fåbodekonomi

För att fåbodbrukarna skulle få ökad kompetens inom områdena produktions- och företagsekonomi, prisstrategier, kundsegment, marknadsföring, conceptualisering, avsättning, kalkylering, och på så sätt utveckla sin verksamhet, har en utbildning hållits. Se vidare under avsnitt 8.3.3.

## 11.6. Samarbete med högskola

Även inom området produktionsekonomi behövs ökad kompetens. Att hitta lämpliga konsulter för detta var inte lätt. Dock inleddes ett samarbete med Högskolan i Gävle. Dock har denna del av projektet har på grund av tidsbrist fått prioriteras ned, varför någon större aktivitet från projektpersonalens sida inte kunnat ägnas detta område.

Dock har diskussioner förts med Högskolan i Gävle angående uppsatser på 5- och 10-poängsnivå. En del av ämnena gäller ekonomi och marknadsföring samt utveckling av fåbodturismen inom landet och internationellt. Flera tänkbara uppsatsämnen har lagts ut på Internet.

Ett tiotal studenter har hört av sig och visat intresse för dessa ämnen. En student har också visat intresse för att skriva uppsats inom ämnet livsmedelhygien under vårterminen 2005.

Dock har ingen under projekttiden påbörjat någon uppsats inom de av projektet föreslagna ämnena.

## 11.7 Erfarenheter

När det gäller produktutveckling krävs en längre omställningstid. Att arbeta för ökad användning av getkött under endast drygt ett år ger inte särskilt stort resultat vad gäller efterfrågan. Dock har kunskap spridits om att getkött faktiskt är en delikatess, vilket knappast någon utanför kretsen av gethållare tidigare visste. Numera har ett flertal journalister och turistbyråpersonal kunskap om detta, ett budskap som också gått vidare till allmänheten.

När det gäller turistkoncept är det viktigt med ”lokala paket”. Det innebär att fåbodbrukare i samarbete med andra på lokal nivå – cykeluthyrare, kanotuthyrare, restauranger, butiker, mässor, hotell, museer m fl – kan ge bättre resultat än marknadsföring enbart av den egna fåboden. Detta har projektet inte hunnit arbeta med, men det skulle behöva göras.



## 12. Ekonomi

Finansieras av Leader+, Intryck Hälsingland.

### 12.1 Bakgrund

Delprojektet är ett treårigt forskningsprojekt om fåbodarnas produktionsekonomi som bedrivs inom SLU. Fåbodmat och Matkultur har följt detta forskningsprojekt och medverkat med vägning av djur på fåbodbete.

### 12.2 Genomförande

Projektet bedrivs under tre år av SLU och Centrum för biologisk mångfald under ledning av Inger Pehrsson. Det är Karl-Ivar Kumm som håller i detta delprojekt inom projektet HagmarksMISTRA.

Man kommer i den här aktuella delen av studien att undersöka hur skogsbete påverkar ekonomin.

Studien kommer här under sommaren 2004 påbörjats i Tallåsen, Ljusdals kommun samt Lumshedens norra fåboddar och Digerkölsvallen. Ett avtal har tecknats mellan Centrum för biologisk mångfald, Hushållningssällskapet Dalarna Gävleborg och Gävleborgs fåbodförening (Bilaga XII.I).

Djuren på Digerkölsvallen och i Tallåsen har inom projektets ramar vägts före betessäsongen. Karl-Ivar Kumm har besökt alla tre vallarna och träffat fåbodbrukarna där.

Det har under år 2004 visat sig att på Digerkölsvallen, där djuren hållits i hägn, har de ökat i vikt i betydligt mindre omfattning än vad motsvarande besättning gjort hemma på gården. Man har, för jämförelsens skull, när så varit möjligt delat tvillingar och haft den ena på vallen och den andra hemma på gården. Under detta första år av vägning tyder detta på att bete på Digerkölsvallen ger betydligt sämre ekonomi än vad djurägaren hade förväntat. Arbetet kommer att fortsätta under ytterligare två somrar, då utan medverkan av Fåbodmat och Matkultur, men i stället med GFF som samverkanspart enligt avtalet.

### 12.3 Erfarenheter

Detta delprojekt har orsakat mycket bekymmer. Det visade sig att något beslut om eller medelstildelning för studien inte fanns hos SLU trots att ett medfinansieringsintyg hade lämnats in. Detta intyg var undertecknat av personer som inte hade befogenhet att fatta sådana beslut. Innan delprojektet fått klartecken hos SLU krävdes stor arbetsinsats från projektledningens sida. Risker var att budgeten för hela projektet Fåbodmat och Matkultur skulle behöva göras om ifall detta delprojekt, som var direktfinansierat, skulle ha gått om intet. I så fall skulle delar av finansieringen från Intryck Hälsingland också ha kunnat minska.

Här kan ytterligare en erfarenhet dras av att ta över projektägarskap; kontrollen över tidigare ingångna avtal är inte fullständig.

## 13. Kampanj för fäbodbruket

Finansieras av Länsstyrelsen Gävleborg, LBU-programmet.

### 13.1 Bakgrund

I projektplanen skrev Gävleborgs fäbodförening följande:

”Information, medvetandegörande och kunskapsöverföring har stor betydelse för kontinuitet och återväxt och därmed stabilitet men även för att öka allmänhetens förståelse. Inom projektet ska vi utveckla idéer och genomföra ändamålsenliga aktiviteter riktade mot både producenter och konsumenter.

#### Aktiviteter riktade till fäbodbrukarna

En kampanj med differentierade strategier ska bedrivas under år 1 för att rikta uppmärksamheten på fäbodarna och fäbodmaten. Kampanjen vänder sig till fäbodbrukare och allmänhet. För fäbodbrukarna drivs följande aktiviteter:

- Informationsbrev sänds vid ett tillfälle till intressenter i fäbodbruk.
- Logga för länets fäbodar att använda (ex. på etiketter) tas fram
- Gemensam exponering på mässan ”Särimner” i Ås (Jämtland), oktober 2004

#### Mål för år 1-3

- Fäbodbrukarna i länet ska ha möjlighet att visa en enhetlig profil gentemot konsument och en gemensam profil skapas under år 1.
- Antalet uppmärksammade artiklar i fack- och dagspress/inslag i TV ska uppgå till minst tio stycken per år.
- Kampanjen för fäbodbruket syftar bland annat till att nyrekrytera producenter till näringen. Antalet nya fäbodbrukare är ett mätbart mål för projektet. Länets betade fäbodar ska öka med 20 procent under projekttiden (år 1-3).”

### 13.2 Prioriteringar

Inom delprojektet har en rad delaktiviteter prioriterats. Projektet har medverkat på ett flertal fäboddagar, mässor, seminarier, invigningar m.m. En kampanjfilm har producerats och visats 10-talet gånger i olika större och mindre sammanhang. Ett flertal trycksaker har tagits fram för att lyfta fäbodnäringen på olika sätt.

En hemsida har producerats och anpassats för överföring till Gävleborgs Fäbodförening vid projektets slut.

Något intresse för gemensam exponering på Särimner under hösten 2004 fanns inte från fäbodbrukarnas sida varför denna aktivitet utgick.

Vad gäller gemensam logotyp för länets fäbodar skulle under hösten 2004 en arbetsgrupp ha bildats, så att fäbodbrukarna själva skulle få vara med och besluta om hur logotypen skulle se ut. Dock fanns ingen arbetstid till förfogande för denna aktivitet.

## 13.3 Genomförande

### 13.3.1 Aktiviteter riktade till fäbodbrukarna

En kampanj med differentierade strategier bedrevs inom projektet för att rikta uppmärksamheten på fäbodarna och fäbodmaten. Kampanjen vände sig till både fäbodbrukare och allmänhet. För fäbodbrukarna genomfördes följande aktiviteter:

- Informationsbrev sändes vid ett tillfälle till intressenter i fäbodbruk. Därefter har 5 nyhetsbrev gått ut till samma personer/organisationer (Bilaga XIII.I-IV), varav det sista sändes ut efter projektets avslutning för att informera om var trycksaker, filmer mm finns att få tag i. Brev och annan information har sänts ut till de personer som finns i bilaga XIII.V
- Deltagande i Fäboddag på Norsbovallen den 11 juli 2004
- Deltagande i Valldag på Näsvall den 22 augusti 2004
- Presentation av projektet och visning av filmen Fäbodminnen på en Fäbodkonferens i Stjördal, Norge den 28 januari 2005
- Presentation av projektet, samt visning av filmen Fäbodminnen på GFF:s årsmöte den 12 mars 2005
- Presentation av projektet och visning av filmen Fäbodminnen på Fäbodbrukardagen i Messlingen, Härjedalen den 6 april 2005.

### 13.3.2 Aktiviteter riktade till allmänhet och fäbodbrukare

Följande aktiviteter riktades främst till en intresserad allmänhet men även till fäbodbrukarna.

- En hemsida om projektet har tagits fram som underavdelning till Hushållningssällskapets hemsida. Hemsidan modifierades och överlämnades till GFF vid projektets slut. Under projekttiden har adressen varit [www.hush.se/x/fabodmat](http://www.hush.se/x/fabodmat). GFF har valt adressen [www.x.fabod.se](http://www.x.fabod.se)
- Deltagande i Hälsingetinget våren 2004
- Deltagande i invigningen av Svedbovallen sommaren 2004
- Visning av filmen Fäbodminnen ett 10-tal gånger för större och mindre grupper inom länet, varav 2 gånger för allmänheten på Ljusdalsbygdens museum med 97 resp. 45 besökande.
- Kontakter med turistbyråer, utskick av material och broschyrer vid flera tillfällen
- Kontakter med pressen i form av pressmeddelanden vid flera tillfällen.
- En studiecirkel "Fäbodar förr och nu" har drivits i Torsåker i samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan i Hofors/Torsåker och Torsåkers Hembygdsförening. Åtta deltagare har träffats vid sju tillfällen. I cirkeln har besök gjorts vid olika fäbod, främst i Torsåker, ost och mäsor har tillverkats, bröd har bakats. Cirkeln har väckt intresse i Torsåker för fäbodbruk och fäbodmat inte bara hos cirkeldeltagarna utan även hos allmänheten i övrigt.

### 13.3.3 Fäbodminnen – en kampanjfilm

"Fäbodminnen - En film från sommaren 2004." är en kampanjfilm som projektet producerat i samarbete med Ljusdalsbygdens museum. Filmen baseras på de praktiska moment som genomfördes i studiecirkelarna Fäbodminnen, samt de djupintervjuer som gjordes i samband med dessa (se under Kunskapsinsamling, avsnitt 10.3.4).

Material knutet till filmen återfinns i bilaga XIII.VI.

Filmen, som är 25 minuter lång, producerades av Åke Palm på Ljusdalsbygdens museum. Den finns både som DVD och VHS. Den arbetstid och de omkostnader som åtgick för produktionen bekostades av projektet med 25 000 kr. Dessutom bekostade projektet ett redigeringsprogram.

Filmen mångfaldigades av Palm Film och Media, Ljusdal, i 50 ex VHS och 50 ex DVD, och har sålts för 150 kronor/st (inkl. moms).

Efter projekttidens slut tillföll äganderätten av film- och ljudupptagningarna i samband med filmproduktionen, samt redigeringsprogrammet Ljusdalsbygdens museum utan ersättning. Avtalet återfinns i bilaga XIII.VII.

Äganderätten för kampanjfilmen tillföll Ljusdalsbygdens museum och Gävleborgs Fäbodförening gemensamt vid projekttidens slut. Avtalet finns i bilaga XIII.VIII.

Filmen har utan kostnad skickats till ett flertal aktörer, däribland museerna i länet samt finansörerna till projektet. Eventuellt kvarvarande filmer vid projekttidens slut fördelas mellan Ljusdalsbygdens museum, Gävleborgs Fäbodförening och Hushållningssällskapet.

Filmen har fått mycket positiv respons och har visats i en rad olika sammanhang för större och mindre grupper. Den har även skickats till SVT2 med förhoppning om att den kan visas i denna kanal.

### 13.3.4 Trycksaker

Inom projektet har följande trycksaker tagits fram:

- Folder med presentation av projektet (bilaga XIII.IX)
- Folder över länets öppna fäboddar 2005 och deras inriktning (livsmedelsproduktion, annan produktion, turistmål, betesdjur etc). Se bilaga XIII.X.
- Folder med recept på ostar (bilaga XIII.XI)
- Folder med recept på pank, göbb m.m (bilaga XIII.XII).
- Folder med recept på rätter av getkött (bilaga XIII.XIII).
- En skylt för exponering vid mässor och liknande.

Foldrarna har tryckts i 3.000 exemplar på Sandvikens Tryckeri och distribuerats till fäbodbrukare och andra personer som är intresserade av fäbodbruk, till turistbyråer, museer, hotell mm. Flera fäbodbrukare har rekvirerat fler foldrar med recept och fäbodförteckning för utdelning till sina besökare.

### 13.3.5. Presentation i massmedia

Projektet har vid ett flertal tillfällen presenterats i artiklar i tidningar och tidskrifter samt i lokala TV-sändningar. Kopior av tidningsartiklar har lagts in på projektets hemsida. Vid följande tillfällen har projektet uppmärksammats i media:

Artikel i Ljusdalsposten den 14 maj 2004

Inslag i TV4:s lokala nyheter den 9 juni 2004

Artikel i Gästriklands Tidning den 24 juni 2004

Inslag i SVT2:s lokala nyheter den 30 juni 2004

Artikel i Ljusdalsposten den 1 juli 2004

Artikel i Ljusdalsposten den 5 juli 2004

Artikel i Gefle Dagblad den 25 augusti 2004

Artikel i HS Medlemskontakt den 1 oktober 2004

Artikel i Ljusdalsposten i december 2004

Artikel i Gästriklands tidning den 14 januari 2005

Artikel i Ljusdalsposten den 19 januari 2005

Artikel i Ljusdalsposten den 27 januari 2005

Artikel i Härjedalen den 14 april 2005  
Artikel i Impuls den 20 maj 2005  
Artikel i HS Medlemskontakt juni 2005  
Artikel i Gefle Dagblad 6 juli 2005  
Inslag i TV4:s lokala nyheter den 6 juli 2005

Aktiviteter som presenterats i ovanstående mediainslag har varit, förutom presentation av projektet i stort, filmen Fäbodminnen, möjligheten att söka studiebidrag, olika matrecept, getköttskampanj mm.

### **13.4 Erfarenheter**

Intresset för fäbodbruk har visat sig vara stort hos en bredare allmänhet och projektet har uppmärksammats både i fack- och dagspress, liksom i TV. Det förefaller som om intresset har ökat under projektiden.

Redan i ett tidigt skede av projektet lade vi märke till att det vore bra att ha någon trycksak att sticka i händerna på både en intresserad allmänhet och fäbodbrukare vid olika evenemang och aktiviteter, vilket ledde till framtagningen av ett antal foldrar.

För att stimulera allmänheten till att besöka de öppna fäbodarna, behövdes information om var dessa fäbodor finns, vad de har att erbjuda besökare samt vilka öppettider de har. Foldern om länets öppna fäbodor är färskvara och är framtagen i lågprisvariant med tanke på att den ska kunna ändras/kompletteras och tryckas om för en billig summa inför varje säsong.

## 14. Nätverk

Finansieras av Leader+, Intryck Hälsingland.

### 14.1 Bakgrund

En stark uppfattning bland dagens fäbodbrukare som kom fram i förstudiens intressentanalys är värdet av att skapa ett nytt, starkt nätverk mellan företagare, myndigheter och andra berörda.

För att resultatet av projektet ska bli långsiktigt livskraftigt behövs ett nätverk mellan brukare som fungerar även efter själva projektiden. Uppföljning av olika verksamheter ska ske på ett naturligt sätt och åtgärder sättas in så fort brister uppdragas. Nätverket ska vara en resurs för företag och program som arbetar med lokalproducerade livsmedel och genom samverkan ständigt öka erfarenhetsutbytet såväl lokalt, regionalt, nationellt som internationellt.

Genom samverkan blir uppsatta mål lättare att nå och tillgängliga resurser möjliga att användas effektivare, bl.a. genom att synergieffekter kan tas tillvara. Samverkan mellan flera aktörer medför också lägre sårbarhet och värdefull lokal förankring, vilket borgar för att resultaten ska vara livskraftiga även efter projektidens slut.

Under förstudietiden har projektiden förankrats i Fäbodföreningen och kontakter har etablerats med olika externa samverkansparter för att finna former för hur arbetet på bästa sätt ska gå vidare med de aktuella frågorna. Bemötandet har varit positivt från alla håll och nu finns början till ett nätverk att samarbeta med i den stora kraftsatsningen på fäbodbruket.

Den process som planerats inom projektet ingår i ett mer omfattande program med betydligt längre genomförandetid än det dryga år som projektet varade.

### 14.2 Genomförande

Under projektiden har arbetet påbörjats med att, som en resurs för fäbodbrukarna, knyta ihop så många olika aktörer som möjligt i ett nytt, starkt nätverk mellan näringsidkare, myndigheter, stödjande organisationer, utbildningsväsendet, museerna, turismorganisationer och andra projekt.

Arbetet har inriktats på att::

- Söka information ur och dra erfarenheter av andra närbesläktade projekt, t ex Lokalmatsprojektet, Fäbodriket, Eldrimner m fl.
- Söka kontaktpersoner på myndigheter och forskningsinstitutioner med, i detta skede, som främsta syfte att analysera hur olika lagar och förordningar styr produkternas tillverkning och avsättningsmöjligheter samt hur olika regelverk fungerar tillsammans.
- Genomföra seminarier och studieresor i kontaktskapande syfte.
- Bygga upp ett register över personer, organisationer och myndigheter med anknytning till fäbodbruk.
- Knyta kontakter med museer, restauranger, myndigheter och skojäntor
- Som ett led i nätverksbygget har projektets hemsida arbetats om och anpassats för GFF. Projektet har också bekostat utbildning av en person på GFF och finansierat ett webhotell i två år.

### 14.3 Erfarenheter

Att bygga nätverk är ett arbete på sikt. Man måste börja med att bygga mindre grupper, vilket gjorts i stor utsträckning i projektet. Det har gällt kurser, studiecirklar, resor mm. När en grupp börjar byggas upp är det naturligt att projektets personal i ingångsskedet fungerar som ”gruppleddare”. För att ett nätverk ska bli beständigt måste gruppleddarskapet föras över till någon person - eller helst flera – i gruppen som kommer att finnas kvar. Dessutom var tanken att grupperna sinsemellan skulle ha kontakt.

Så har skett i viss utsträckning, men en del av arbetet har inte hunnit hela vägen. Dock kan sägas att bland ostproducerande fäbodbrukare och småskaliga gårdsmejerister har ett nätverk bildats som säkerligen kommer att bli bestående.