



Länsstyrelsen
Västra Götaland

Jordbiten

Aktuell information från landsbygdsavdelningen Länsstyrelsen Västra Götaland

Nr 4 /2022



Tema
Beredskap

Alla kan bidra



FRAMFÖR DIG HAR du årets sista nummer av Jordbiten. Det finns alltid mycket som vi vill dela med oss av till er och det är inte alltid lätt att bestämma vilka teman vi ska ha under året. Men ett mer aktuellt tema än det som vi valt till det här numret är svårt att hitta. Livsmedelsförsörjning och krisberedskap är högaktuella ämnen. Detta är alltid viktiga frågor, men de senaste årens händelser har påmint oss om vikten av att vara förberedda ifall vi plötsligt står inför något oväntat.

Det finns mycket som kan hota livsmedelsförsörjningen, men också många möjligheter att säkra den – både ur ett samhälls- och individperspektiv. Grunden är att vi har en hållbar livsmedelskedja när vi inte har kris. En livsmedelskedja, där lantbrukarna kan bedriva en lönsam produktion, så vi har en nationell och regional försörjning av livsmedel. Det får vi genom att vi som konsumenterna gör aktiva val. När vi väljer svenskproducerad mat i affären, RE-KO-ringen eller gårdsbutiken bidrar vi till att stärka den svenska livsmedelsberedskapen. Att fler köper lokalproducerad mat bidrar till en mindre sårbar livsmedelsproduktion i Västra Götaland. På så sätt bidrar vi också till ett robust och motståndskraftigt län.

På Länsstyrelsen jobbar vi för en hållbar livsmedelskedja. Det innebär att den totala produktionen av livsmedel ska öka, samtidigt som vi når de miljömål som är satta. Den svenska livsmedelsstrategin, som antogs 2017, ska bland annat bidra till att sårbarheten i livsmedelskedjan minskar och att vi når en högre självförsörjningsgrad av livsmedel i Sverige.

Krisberedskapsveckan är en årlig informationskampanj från Myndigheten för samhällsskydd och beredskap, MSB, och genomförs sista veckan i september. Den är en nationell kampanj som lyfter hur vi kan hantera vardagen vid exempelvis varubrist, energibrist eller långa elavbrott. Pandemin och invasionen av Ukraina har ytterligare aktualiserat behovet av svensk livsmedelsberedskap. Därför var temat i år just mat och livsmedelsförsörjning.

Enligt MSB behöver fler privatpersoner skaffa sig en hemberedskap för att klara en vecka. Bland de privatpersoner som har stärkt eller planerar att stärka sin hemberedskap är det vanligast att bygga upp ett lager av extra mat. I tidningen kan du bland annat läsa om olika metoder för att bevara maten länge, gamla metoder som aktualiseras på nytt.

Länsstyrelsen har också en podd som heter *Skärpt läge*, där du kan lära dig ännu mer om beredskap och det civila försvaret. Alla behöver och kan bidra i det civila försvaret. ●

Ingrid GuldbRAND

avdelningschef

Jordbitens redaktion



Agneta Olsson



Nina Goos



Erika Kvamrlöf

Informationsskrift från Länsstyrelsen i Västra Götalands län

Utgivare

Länsstyrelsen i Västra Götalands län
Landsbyggsavdelningen

Postadress

403 40 Göteborg

Ansvarig utgivare

Ingrid GuldbRAND

Tryck

Taberg Media Group, Taberg, 2022

Papper

Arctic Volume White 100g inlaga,
130 g omslag



Utgivningsplan 2023

Nr 1 – 16 februari

Nr 2 – 5 maj

Nr 3 – 14 september

Nr 4 – 30 november

Manusstopp fem veckor före utgivning

Du får den här tidningen eftersom du antingen sökt EU-stöd eller för att du har anmält intresse för att få aktuell information från landsbyggsavdelningen på Länsstyrelsen i Västra Götalands län. Vill du prenumerera på Jordbiten, avsluta din prenumeration, ändra till digital prenumeration eller meddela adressändring? Skicka e-post till jordbiten.vastragotland@lansstyrelsen.se eller ring någon i redaktionen, så ordnar vi det. Länsstyrelsen skyddar dina personuppgifter. Mer information på www.lansstyrelsen.se/datskydd

Omslagsfoto: Thomas Henrikson/MSB
Foton till artiklarna är tagna av författarna om inget annat anges.



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling: Europa investerar i landsbygdsområden



3041 0271

Elförsörjning – har du koll?

Elpriserna har gått rakt uppåt det senaste året och många talar om en energikris i vinter. Om vi inte lyckas spara på elen, och därmed kapa topparna, är det risk att elen kommer att stängas av när förbrukningen blir för hög. Har du förberett ditt företag?

En planerad avstängning av el görs enligt ett schema som kommunerna planerat i förväg, kallat styrel. Verksamhet blir prioriterad efter hur viktig den är. Högst prioriterade är elanvändare som på kort sikt har betydelse för liv och hälsa och samhällets funktionalitet. Allra sist ligger vanliga elanvändare. Elledningar är prioriterade utifrån vad de försörjer. Rent konkret innebär det att de som ligger på samma elledning som till exempel ett sjukhus kommer att ha ström.

Kommunen prioriterar

Livsmedelsproduktionen är samhällsviktig, men ren primärproduktion är inte tydligt utpekad som exempel. Kommunen gör en kartläggning och en första prioritering. De måste känna till vilken verksam-

het som finns var och hur den ska bedömas. Ett steg är med andra ord att prata med din kommun.

Har du reservkraft?

Ansvar för att hantera ett elavbrott ligger på den som är ansvarig för verksamheten. Lagstiftningen är skriven så. Samhället kan gå in och hjälpa till vid större kriser, men det är inget vi kan kräva. Är det dessutom en planerad avstängning, täcks den troligen inte av försäkringen. Har du djur ska du ha en plan för hur du ska upprätthålla djurskyddet vid ett elavbrott. I det ingår allt från att du har reservkraft som fullt ut ersätter all elförbrukning under en längre tid till att du löser de viktigaste delarna, som kräver el. Och sedan en plan för hur du ska upprätthålla resten. Kanske finns det andra sätt att lösa utgödsling och vatten. Du vet bäst hur din gård fungerar.

God planering underlättar

Det finns en hel del annat på en gård som drivs av el. Hur akut är det om du får ett elavbrott? Vad har du i

så fall för andra möjligheter att lösa situationen. Ett reservkraftverk är med andra ord bara en del. Det viktigaste, och där du måste börja, är en plan för vad du ska göra.

Se över och provkör

Har du ett reservkraftverk kommer sedan fler frågor. Är det rätt dimensionerat för din verksamhet? Vet du hur det fungerar? Går kraftverket att koppla in på gårdens elnät? Fungerar utrustningen med reservkraft? Har du bränsle hemma?

Provkör ditt reservkraftverk regelbundet, plus en längre körning årligen. Då vet du att det fungerar i längre drift, och att de system det ska försörja fungerar som de ska.



På myndigheten för samhällsskydd och beredskap (MSB) finns *Vägledning för hantering av reservkraftprocessen*.



Kajsa Lycke
Enheten för
landsbygdsutveckling

Alla har en roll i det civila försvaret

Vi lever i en tid med oroligheter i vår omvärld. I Sverige har anslagen till försvaret ökat, och det civila försvaret har fått en större plats. Det kan vara svårt att hänga med, så vad är egentligen det civila försvaret?

Det civila försvaret är viktigt i både fredstid och vid angrepp. Ett starkt civilt försvar minskar samhällets sårbarhet genom att hantera kriser och kan avskräcka en aktör som vill oss illa. Därför är det viktigt att vi har beredskap för samhällsstörningar även i fredstid. Vid höjd beredskap eller krig tillämpas dessutom flera lagar som ökar vår robusthet och organisation. Alla har en roll att fylla.

Vad är civilt försvar?

Civilt försvar är den verksamhet som alla civila samhällsaktörer bedriver för att se till att samhällsviktiga funktioner rustas inför och upprätthålls under höjd beredskap och krig. Det innebär att myndigheter, regioner, kommuner, näringsliv och

frivilliga organisationer, till exempel Svenska Blå Stjärnan, tillsammans utgör det civila försvaret. Totalförsvaret består av det civila och det militära försvaret.

Din roll i det civila försvaret

Du har ett ansvar att hjälpa till om Sverige befinner sig i höjd beredskap eller krig. Om du är mellan 16 och 70 år omfattas du av totalförsvarsplikt. Det innebär att du vid krig eller krigsfara kan bli skyldig att ingå i det civila eller det militära försvaret. Vad just din uppgift blir i en krigssituation beror på hur hotet mot Sverige ser ut.

De flesta verksamheter som vi bedriver och jobb som vi utför i fredstid är på ett eller annat sätt viktiga för samhället, inte minst inom lantbruket. Många verksamheter måste därför fungera även i krig. Det innebär att många kommer behöva fortsätta med sitt vanliga jobb, eller utföra annat arbete som är viktigt för totalförsvaret.



Du hittar mer information på Länsstyrelsens webbplats under Säkerhet och beredskap - Civilt Försvar och podcasten *Skärpt läge* där poddar finns.



Filippa Almlund
Samhällsavdelningen



Gustav Nykvist
Samhällsavdelningen

fakta

Mål för det civila försvaret

- Värna civilbefolkningen.
- Säkerställa de viktigaste samhällsfunktionerna.
- Upprätthålla en nödvändig försörjning.
- Bidra till det militära försvarets förmåga vid väpnat angrepp eller krig i vår omvärld.
- Upprätthålla samhällets motståndskraft mot externa påtryckningar och bidra till att stärka försvarsviljan.
- Bidra till att stärka samhällets förmåga att förebygga och hantera svåra påfrestningar på samhället i fred.
- Med tillgängliga resurser bidra till förmågan att delta i internationella fredsfrämjande och humanitära insatser.



Foto: MSB

Klimatsmart förvaring med karaktär

De senaste tio åren har intresset för att använda jordkällare ökat. I början var det främst fråga om renovering, men nu är det ett stort intresse för förvaring. Jordkällare, självhushållning och förvaring går nu hand i hand.

Under 2022 har säkerhetsläget i Europa förändrats och priset för el var i augusti drygt 54 procent högre än förra året. När det gäller priser på livsmedel är vitkål det som ökat mest enligt Statiska Centralbyrån. Under perioden februari 2021 till 2022 ökade priserna för potatis med 63,5 procent enligt Jordbruksverket.

Jordkällaren en fantastisk hjälp

Om du har turen att ha en hel jordkällare så var rädd om den och använd den. Den är både en kulturhistorisk värdefull byggnad och en smart förvaring. Vid elavbrott fortsätter källaren att fungera utan minsta kostnad. De som odlar själva, eller köper större kvantiteter lokalproducerad potatis och grönsaker, konserverar, saftar och syltar kan göra sig mindre sårbara.

Smart förvaring i gammal design

Jordkällarens höga luftfuktighet och låga temperatur över fryspunkten gör den perfekt för lagring av grönsaker. Avdunstningen från växtdelar upphör nästan helt vid 90–95 procent relativ luftfuktighet.

Här är några exempel på rotfrukter och grönsaker och lämpliga förutsättningar för förvaring.

- Potatis, 4–7°C och en relativ luftfuktighet på 85–90 procent
- Morot, kålrot, rotselleri, purjolök och rödbetor förvaras vid 1–3°C och en relativ luftfuktighet på 90–95 procent
- Vit- och rödkål, 1–3°C och en relativ luftfuktighet på 90–95 procent. Spara lite av rotstocken, häng dem på en stång eller lägg dem luftigt i en hylla.
- Blom- och stjälgroönsaker lagras bäst vid 1–3°C och en relativ luftfuktighet på 90–95 procent.

- Lök ska förvaras torrt och kallt, runt 0°C och en relativ luftfuktighet på 75 procent. Lägg den hellre i svalen så länge som temperaturen tillåter.

”Var inte rädd att ta i när du gör konserver. Glasburk med glaslock och gummiring håller i flera år. Vem vet, nästa år kanske skörden blir sämre.

Petter Bergström, Gudhem, självhushållare med jordkällare

Förvara och placera rätt

Grönsaker som vill ha en lägre temperatur kan du prova att förvara närmare ingången. Potatis, morot, kålrot, rotselleri och rödbetor kan förvaras i lådor, gärna i sand. Använd träbackar av god virkeskvalitet eller plast-

backar. Ställ dem på fötter. De ska inte vara täta för luften måste kunna cirkulera. Och kom ihåg att inte springa ut och in för mycket när det är kallt ute, utan fyll en back och ta med dig.

När du använder din jordkällare så investerar du också i din framtid. Här kan du förvara en stor del av familjens samlade årskonsumtion.



*Ann-Charlott Hajdu-Rafis
Enheten för landsbygdsutveckling*



Vem fixar maten?

Har vi beredskap för att livsmedelsförsörjningen fungerar om vi hamnar i kris eller krig? Kommer det att finnas mat för alla? Vad ska vi äta? Vem ser till att det finns tillräckligt med mat? Hur kommer el och bränsle att fördelas? Detta är viktiga frågor som vi behöver hitta svar på. För en sak är säker, livsmedel är en av de viktigaste delarna av vår beredskap.

Det vi äter idag är beroende av att handeln över gränserna fungerar som den ska. En hel del av maten kan vi inte producera i Sverige, som till exempel kaffe och apelsiner. När det gäller annat, som kött och många grönsaker, så importerar vi en stor andel av det som vi äter, och en del producerar vi själva. Det finns även råvaror där vi är mer än

självförsörjande idag, till exempel spannmål.

Beroende av import

Något som blivit extra tydligt de senaste åren, först med pandemin och nu med kriget i Ukraina, är att den svenska produktionen är beroende av import för att kunna producera på dagens nivå. Vi importerar idag både gödsel och foder, samtidigt som dagens jordbruk är beroende av tillgång på både diesel och el. I en del branscher är dessutom säsongarbetskraft en viktig resurs.

Det här gör myndigheterna

I Sverige arbetar myndigheterna idag utifrån målet att vi ska ha en beredskap som ska klara tre månaders störning. Vad det inne-

bär i praktiken är ännu inte klart. Handlar det om att det ska finnas beredskapslager eller ska vi säkra upp att produktion och distribution fungerar? Det här är saker som myndigheterna har fått i uppdrag att börja jobba med. Den 1 oktober i år kom en myndighetsreform för civilt försvar och krisberedskap. I den finns ett antal så kallade beredskapssektorer och sektorsansvariga myndigheter.

Verka och stötta

Livsmedelsförsörjning och dricksvatten är en sådan beredskapssektor. Här ingår alla led, från jord till bord. Allt från primärproduktion via förädling till distribution och försäljning, men även tillagning i storkök, smittskydd, djurhälsa samt avlopp



och avfall. Det är Livsmedelsverket som är ansvarig myndighet, men även Jordbruksverket, Sveriges Veterinärmedicinska anstalt, Naturvårdsverket och länsstyrelserna har ett ansvar. Livsmedelsverket ska driva på arbetet och verka för samordning men även stödja andra beredskapsmyndigheter.

Vad har hänt hittills?

Sedan det civila försvaret seglade upp som en fråga har det hänt en del, även om det är mycket kvar att göra. Det finns ett antal rapporter för den intresserade, se faktarutan. Där kan du läsa om allt från vad vi ska äta till hur vi ska lösa livsmedelsförsörjningen. Avsändare är både myndigheter och näringsliv. Det som är på gång är en statlig utredning som ska föreslå inriktningen på livsmedelsberedskapen. Den ska vara klar och redovisas i december nästa år.

Äta i kristid

Vad vi ska äta i kristid är något som Livsmedelsverket har funderat över. Det handlar i första hand om energibehov, näring kommer i andra hand. Hur stort är energibehovet, kan vi acceptera ett lägre energibehov än vanligt? Både ja och nej. För friska och välnärda människor går det under en begränsad tid, men det finns grupper som har större behov. Det gäller gravida, ammande, barn och äldre, men även personer med olika funktionsnedsättningar, sjukdomar och allergier. Vilka livsmedel kommer vi att ha tillgång till? Bli elförsörjningen begränsad är det många livsmedel som blir påverkade, främst kött och mejeriprodukter. Risken för matsvinn ökar också på grund av problem med både transport och lagring.

På gång regionalt

Även regionalt har arbetet så smått kommit igång. Västra Götalandsregionen, VGR, har börjat fundera på den praktiska frågan – var kan vi lagra mat, hur ska vi kommunicera och vilka företag ska ses som extra



Foto: Hillevi Upmanis

skyddsvärda. På Länsstyrelsen har vi genomfört en övning där vi funderat över vilka problem som kan uppstå för primärproducenterna vid ett krig och hur vi i så fall kan tänka om vi måste prioritera. Så sent som för några veckor sedan hade vi ett inledande samtal mellan Länsstyrelsen, VGR och LRF för att fundera på vad vi ska tänka på när det gäller att förbereda oss för en kris eller krig. Hur rustade är lantbruksföretagen om något händer? Vilken information behöver vi få ut, och vad behöver lantbrukssektorn hjälp med, både från regionala och centrala myndigheter och även från kommunerna? Vi har en plan för fortsatta möten där vi kommer att fokusera mer på enskilda frågor, som energi, vatten och logistik.

Kajsa Lycke
Enheten för
landsbygdsutveckling



fakta

Tips på rapporter

- *Kost vid höjd beredskap* (SLV 2021)
- *Livskraft – mätt och frisk* (SLV, SJV, SVA 2020)
- *En robust livsmedelsförsörjning vid kriser och höjd beredskap* (SJV, SLV 2021)
- *Fyrtio förslag för en robust livsmedelskedja* (4C strategier på uppdrag av LRF och Lantmännen)

Du hittar samtliga rapporter på respektive webbplats. Förkortningar: Livsmedelsverket (SLV), Jordbruksverket (SJV), Sveriges veterinärmedicinska anstalt (SVA).

Minska din sårbarhet och bli mer resurseffektiv

Både pandemin och kriget i Ukraina har visat hur sårbar vår livsmedelsproduktion är och hur beroende vi är av import. Pandemin har visat att vi snabbt kan ändra vårt beteende när nöden kräver det, men också vad som händer om gränserna stänger. Med kriget i Europa och stigande energipriser har vi inte samma tillgång till handelsgödsel. Vid kris finns det möjlighet att förändra.

Om vi kan minska vårt beroende av fossil energi och mineralgödsel blir livsmedelsproduktionen mindre påverkade av politisk oro i vår omvärld. En möjlighet är att ändra våra odlingssystem. Vi behöver variera vår odling och utnyttja den näring vi använder bättre. Växtföljden behöver inslag av flera olika grödor för bättre struktur samt lägre tryck av svampsjukdomar och ogräs. Baljväxter som fixerar kväve från luften

är en möjlighet att få in näring i systemet. Detta minskar behovet av mineralgödsel.

Fördelar med vall

Med vall i växtföljden finns det stora möjligheter att öka kolinlagringen och därmed bördigheten i jorden. När vi har fleråriga grödor i växtföljden kan vi minska bearbetning av jorden utan alltför stor risk att öka ogräsproblemen. Det minskar ned-



brytningen av mull och kväveförluster. Minskad bearbetning av jorden leder också till ett minskat behov av drivmedel.

Djurhållning är viktigt för kretslopp

Djurproduktion som är integrerad med växtodling ger också bättre möjlighet att använda gödseln som djuren producerar. Det är lättare om djuren finns nära foderproduktionen. Djur som betar gräs skapar matproduktion, öppna landskap och bidrar till en ökad biologisk mångfald.

Välj foder med omsorg

Största delen av sojan vi importerar går till djurfoder. Sojamjöl är ett proteinfoder som har använts till våra husdjur under lång tid. Anledningen är att den har en bra protein-sammansättning till ett relativt lågt pris. Vi importerar soja från Brasilien, USA, Argentina, Kina, Indien och Paraguay. Det pågår forskning idag om hur vi i Sverige kan få fram mer närproducerat protein.

Håll koll på nya möjligheter

Projektet Green Valleys är ett EU-projekt om bioraffinering av grönmassa för att leverera både hållbart producerad biogas och högvärdigt proteinfoder. En pilotanläggning finns på Sötåsens Naturbruksgymnasium utanför Töreboda. Nygamla proteingrödor som testas för odling i Sverige nu är sötlupin och sojaböna. Även lupin har en hög proteinhalt med fin kvalitet. Båda trivs bäst på lätta och varma jordar och konkurrerar dåligt mot ogräs. Odlingen kan helt klart utvecklas, inte minst i samodling med spannmål. Bönor och ärter kan också fungera som proteinfoder, men har inte samma näringsstäthet som soja. Alla dessa baljväxter, utom lupin, drabbas av rotsjukdomar om de återkommer för ofta i växtföljden. Det behöver vara minst sju års uppehåll för att inte öka smittrisen.

Vatten är viktigt

Bevattnings kan bidra till att säkra skörden under nederbördsfattiga år,



▲ Sötlupin är en nygamal proteingröda i Sverige. Foto: Jan Hill.

men också leda till större skördar under mer normala år. Vatten till bevattnings kan komma från dammar, sjöar, vattendrag eller via jord- och bergborrade brunnar. För att få ta ut vatten kan du behöva anmäla uttaget till Länsstyrelsen. Vid större uttag av vatten kan du behöva tillstånd från Mark- och miljödomstolen.

En samhällsfråga

Livsmedelskedjan behöver bli mindre sårbar. Vi behöver använda oss av fler olika insatsvaror och inte förlita oss till andra länders produktion. Det är viktigt med krisberedskap som gör att vi kan producera mat även om gränserna är stängda. Ett mer regionalt eller lokalt system kan göra oss mindre sårbara för globala förändringar. Många av de resurser som vi är beroende av har ursprung i ett fåtal länder, till exempel olja,

naturgas och mineralgödsel. Är det lämpligt att vara så beroende av insatsmedel från andra delar av världen?



Mer information om vad som gäller för vattenverksamheter finns på Länsstyrelsens webbplats.

Yvonne Norlen

Enheten för
landsbygdsutveckling



Elin Mattsson

Enheten för
landsbygdsutveckling

Grisarnas vattenbehov – betydande eller inte?

I ett varmare klimat blir vattenförsörjningen allt viktigare. Alla behöver vatten, djur och grödor är bara två exempel. Även om jordbrukets vattenanvändning är liten i förhållande till samhällets totala vattenanvändning är det en viktig del för vår livsmedelsförsörjning.

I Jordbiten nummer 2 i år beskrev vi vattenbehovet för en mjölkkogård. Nu har vi även tagit fram vattenförbrukningen hos grisgårdar.

En medelstor grisgård använder lite mindre vatten än en medelstor mjölkkogård, 3 200 m³ respektive 3 670 m³. Så skillnaden i förbrukning mellan medelgårdarna är inte speciellt stor. Tittar vi från ett större perspektiv är egentligen den största skillnaden att det finns fler mjölkgårdar än grisgårdar. Därmed går åt det mer vatten till mjölkproduktionen än till grisproduktionen. I länet finns det 243 grisgårdar och 544 mjölkkogårdar.

Vattenförbrukning i olika områden

Mest vatten för grisproduktion används i Skaraborg följt av Dalsland, Sjuhärad, mellersta Älvsborg och minst kring Göteborg och i Bohuslän. Det finns flest gårdar i Skaraborgsområdet, där finns 64 procent av gårdarna och 74 procent av individerna. I Dalsland finns 20 procent av gårdarna och 21 procent av individerna. Hoppet ner till övriga tre områden är stort. De har tillsammans under 20 procent av gårdarna och under 10 procent av individerna. Gårdarna kring Göteborg och i Bohuslän, Sjuhärad och mellersta Älvsborg är mindre och färre, jämfört med gårdarna i Skaraborg och Dalsland.

Störst förbrukning i Skaraborg

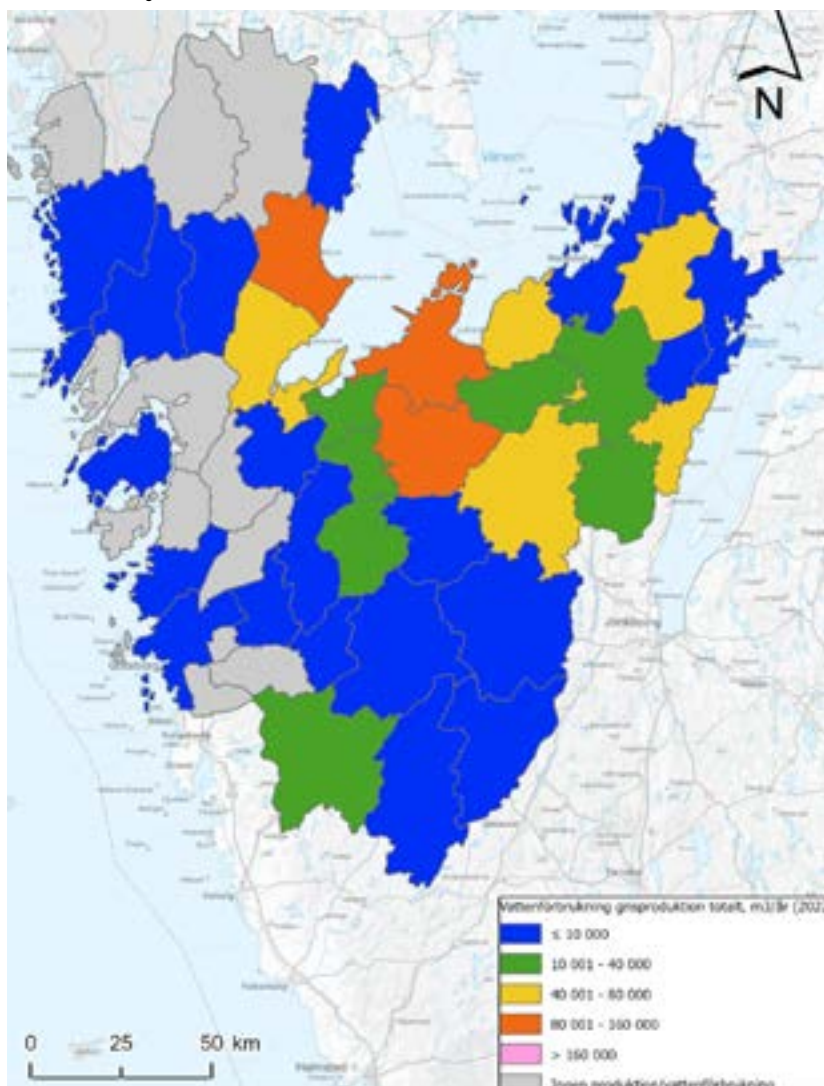
Lidköping, Vara, Mellerud och Töreboda är de fyra kommuner som har störst vattenförbrukning inom grisproduktionen. Kartan visar tydligt att förbrukningen är störst i Skaraborgsområdet samt att vissa kommuner i Dalsland också har högre förbrukning än resterande kommuner i länet. Vissa kommuner har ingen eller en liten förbrukning. I kartorna visar vi gårdar med en vattenförbrukning på 2 000 m³ eller större. De kommuner och vattenavrinningsområden som har högst vattenförbrukning när vattenförbrukningen för mjölkkor och grisar läggs ihop ligger i närheten av Väneren och Vättern. Kanske kan det bidra till att det även finns mer vatten i landskapet.

Skiljer sig mellan besättningar

Även om det verkar vara lågt vattenbehov i vissa områden kan behovet vara betydande för en kommun, eftersom besättningarna vanligen är stora. Vattenbehovet skiljer sig mellan besättningar beroende på vilken

▼ Vattenförbrukning för grisproduktion i Västra Götalands kommuner.

Illustration: Stefan Arvidsson



typ av produktion och hur stora gårdarna är. Suggor har ett större behov jämfört med slaktsvin. Vi har dessutom räknat in smågrisarnas vattenbehov i suggornas.

Framtidens klimat

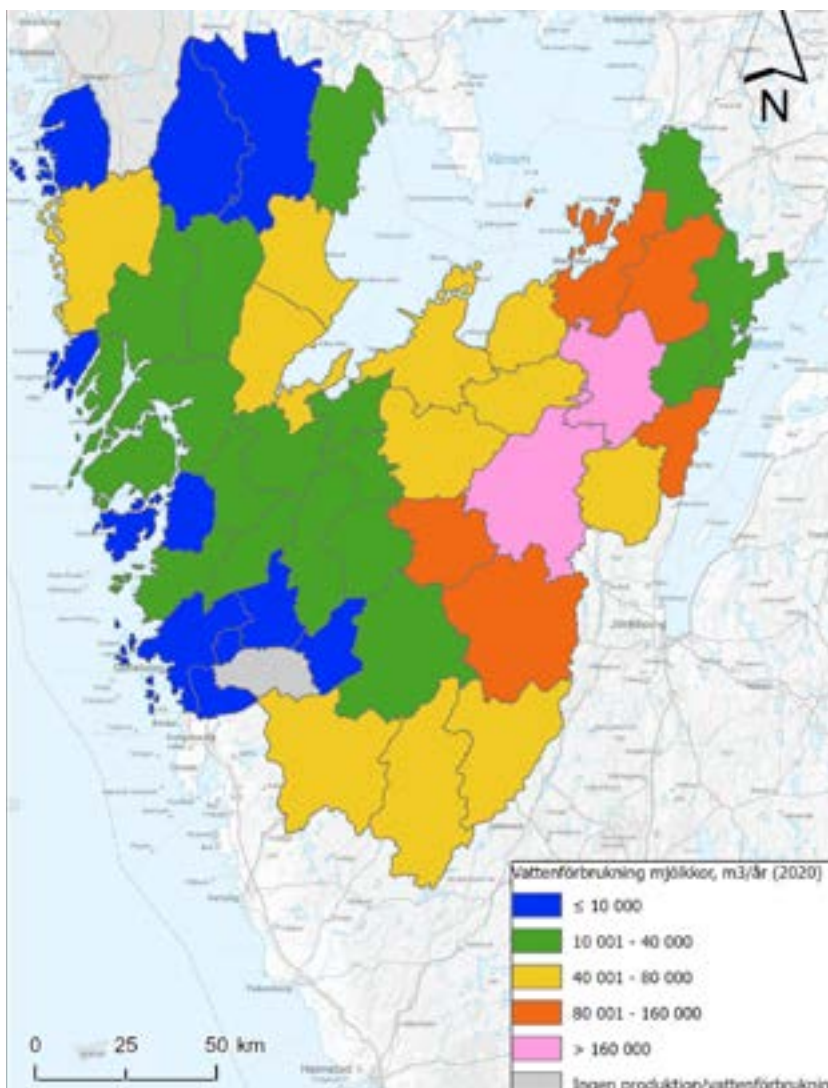
Skaraborg är det område i Västra Götaland som i framtiden kommer att drabbas mest av minskad markfukt. Även kustområdet längs med Vänerns västkust kommer att drabbas hårt enligt SMHI. Dessa områden sammanfaller till stor del med var majoriteten av grisproduktionen finns i länet. Kombinationen av ett större vattenbehov både för djur och gröda kommer kunna leda till svårigheter, så som försämrad skörd, minskad foderproduktion och minskad tillgång på dricksvatten. Skaraborgsområdet är även det område som har flest mjölkkor och mest intensiv produktion i länet, vilket också bidrar till konkurrensen om vattnet.

Behov av bevattning

I framtiden kan vattenförbrukning komma att skilja mer mellan gris- och mjölkgårdar. Det beror på att mjölkgårdar i större utsträckning behöver bevattna vallen för att säkra grovfodertillgången, än att grisgårdarna bevattnar spannmålen. Då kommer förbrukningen höjas avsevärt hos mjölkgårdarna och skillnaden i medelförbrukning att öka. Om bevattningsbehovet blir stort och det är ekonomiskt försvarbart att bevattna kommer detta troligen främst ske i torkkänsliga områden. I vårt län är det därför mest troligt att bevattning av åkrar sker först i Skaraborgsområdet, eftersom det området både drabbas först av låg markfukt och har en hög andel av djurproduktionen.

Två rapporter

Mer om klimatförändringar och vad de kan få för konsekvenser för lantbruket i vårt län kan du läsa om i den första rapporten *Vattenförsörjning i Västra Götalands län – mjölkgårdar i olika områden*. Du hittar den



▲ Vattenförbrukning för mjölkkor i Västra Götalands kommuner.

Illustration: Stefan Arvidsson

på Länsstyrelsens webbplats. Inom kort kommer även den uppföljande rapporten för grisgårdar *Vattenförsörjning i Västra Götalands län – grisgårdar i olika områden*.

Amanda Jemsund
Enheten för
landsbygdsutveckling



Elin Mattsson
Enheten för
landsbygdsutveckling

Så lyckas du med torkning av livsmedel

För några år sedan torkade jag ramslök i en svamp-tork. Jag hade plockat en stor bunt för det skulle bunkras inför vintern, tänkte jag. Men till saken hörde att det inte alls blev särskilt gott, det smakade bara hö. Efter att ha arrangerat en kurs i torkning av livsmedel har jag nu lärt mig hur jag ska göra för att lyckas.

Vi befinner oss i Rudenschöldskolans hemkunningsklass i Lidköping. Det är vår och Länsstyrelsen arrangerar den praktiska kursdelen i torkning av livsmedel som konserveringsmetod. Kursen ingår i ett nationellt projekt inom området traditionell småskalig matkultur, som delvis finansieras av EU. Det är fortfarande lite varmt i lokalen efter nattens torkning. Kreativiteten bland kursdeltagarna är på topp. Samtliga har egen odling eller förädling av

▼ På kursen provade vi att torka olika livsmedel från de producenter som deltog.



frukt, bär och grönsaker. Om en stund ska vi provsmaka. Det kommer vara allt från havtorn, rabarber, vinbär, frukt- och bärläder, svamp, lök och pumpor till russin och sockertorkade blommor. Men också en soppa kokt på torkade grönsaker.

Vad är torkning?

All torkning av livsmedel handlar om att sänka andelen fritt vatten så lågt att varken mikrobiologisk tillväxt eller biokemiska reaktioner kan ske. Mått av vattenaktivitet har alltid ett värde mellan 0 och 1. Rent vatten har värdet 1 och ett livsmedel som inte har något fritt vatten alls har värdet 0. Det finns utrustning för att mäta vattenaktiviteten, men du kan komma långt genom att använda syn, smak, känsel och erfarenhet för att avgöra när torkningen är färdig.

Att tänka på

Det går att torka de flesta bär, frukter, grönsaker, svampar och örter, men även kött och fisk. Just denna kurs var inriktad på vegetabilier. Att tänka på vid torkning är att livsmedlet inte torkas mer än nödvändigt eftersom smaken kan försämrans vid allt för låga vattenhalter. Det kan också vara svårt att lösa upp en för hårt torkad produkt i vatten igen. Dessutom påskyndar för låg vattenaktivitet fettoxidationen. Men vatten kräver också mycket energi för att avdunsta, så av miljömässiga och ekonomiska skäl är det viktigt att inte torka bort mer vatten än nödvändigt. Det finns olika utrustning och metoder för torkning, men grundprincipen är densamma.

Riktlinjer för lufttorkning

Vid lufttorkning ska du skapa så stort luftflöde som möjligt, så att det bildas massor av små luftvirvlar runt produkten som ska torkas. För en snabb och effektiv torkning ska råvaran skäras tvärs över fibrerna, i jämna bitar eller skivor. Då blir produkten mindre seg och får en bättre och jämnare kvalitet.

Några riktlinjer för lufttorkade livsmedel:

- Frukt ska vara seg och läderartad
- Örter ska gå att smula sönder
- Grönsaker ska vara spröda eller hårda
- Svamp ska vara knastertorr
- Bär ska vara hårda, men lingon, rönnbär och hjortron, som har en naturlig halt av konserveringsmedlet bensoesyra, kan vara mjukare.



▲ Betor fungerar bra att torka.

Förvälla för bättre smak och färg

Vissa livsmedel blir bäst om de förvälls eller blancheras innan torkning, det vill säga först ett snabbt fem sekunders-dopp i kokande, lättsaltat vatten för att sedan snabbt kylas ned. Detta för att avdöda eventuella skadliga bakterier och för att stoppa enzymernas aktivitet, så att färg och smak blir bättre bevarade. Denna metod är extra lämplig för torkning av örter och blad, som till exempel ramslök.

Lägga i sockerlag

För att få en mjuk och russinlikande produkt kan du låta bären eller fint skurna fruktbitar ligga i en sockerlag innan torkningen. Detta passar till exempel krusbär, havtorn och vindruvor. Har du pressrester från mustning, så kan du med fördel låta massan ligga en stund i sockerlag innan du påbörjar torkningen. Genom att mosa massan och bre ut det på bakplåtspapper, så har du efter torkningen ett så kallat frukt- och bärläder.

Osmotisk torkning

Vid osmotisk torkning använder du salt eller socker för att sänka vattenaktiviteten. Använder du tillräckligt mycket salt eller socker kan det räcka med att torka produkten i rumstemperatur. Denna metod lämpar sig bra för örtsalter.

Att välja utrustning

Som företagare kan det vara värt att investera i speciella torkskåp. Då kan du lättare justera och

anpassa inställningar för luftflöden och temperaturer. Skåpen är oftast lätta att rengöra. Vid större produktionsvolymerna kan ett torkrum vara bättre. Då använder du i stället större värmefläktar för cirkulation av luftflöden. För hemmabruk kan en vanlig svamptork fungera alldeles utmärkt. Det går också bra att använda sin vanliga hushållsugn. Ha låg temperatur, max 40°C och ugnsluckan på glänt. Några timmar senare har du en torkad produkt.

Viktigt med hygien

Genom hela torkprocessen, från val av råvara till färdig produkt, är en god hygien mycket viktigt. När torkningen är klar ska du förvara och lagra produkterna på ett bra sätt, det vill säga mörkt och svalt. Även om torkningen i sig kräver mycket energi så får du i gengäld en produkt som du kan förvara i rumstemperatur med lång hållbarhet. Är den rätt hanterad kan produkten ha flera års hållbarhet, så här finns en bra grund för kriskost.

Dagens avsmakning blev riktigt lyckad och förhoppningsvis kommer vi se fler torkade livsmedel på butikshyllorna framöver. Att torka livsmedel behöver inte vara så komplicerat, och ska du torka ramslök, tänk på att blanchera bladen innan.

Johanna Eriksson
Enheten för landsbygdsutveckling





Foto: Länsstyrelsen Värmland

Mat härifrån – recept för vardag och krisberedskap

I Värmland har projektet *Insatser för att uppfylla de nationella målen i livsmedelsstrategin* satsat på att ta fram receptsamlingen *Mat härifrån – Recept för vardag och krisberedskap*. Den lanserades under årets krisberedskapsvecka. Förhoppningen är att recepten ska bidra till inspiration i köket och ge ny kunskap om vikten av att ha en planering och ett lager med kriskost hemma och i de offentliga köken.

– Vi har utgått från en krissituation där samhällets alla funktioner har minskat till hälften. Det gäller el, vatten, transporter och elektroniska kommunikationer som till exempel internet. Att ha en planering och ett beredskapslager med kriskost är ett sätt att köpa tid vid en kris och minska sårbarheten och belastningen på samhället, säger projektledare Louise Rapphlin. Hon arbetar med risk- och säkerhetsfrågor på Länsstyrelsen i Värmland.

Kockar tog fram recept

I projektet gjorde de en inventering av vilka livsmedel som finns på marknaden idag och som uppfyller projektets valda krav på kriskost. Kraven var att kriskosten ska kunna lagras minst 90 dagar utan kyla samt att det är livsmedel från Sverige, helst

närproducerade. Därefter har kockar från tre värmändska kommuner skapat femton recept utifrån produkterna.

Minska sårbarheten

Alla recepten i samlingen ska gå att servera till vardags, eftersom varorna i skafferiets behöver omsättas.

– En viktig insikt som jag tar med mig är hur få livsmedel som vi producerar i Sverige och som fungerar som kriskost vad gäller utbud och volym, säger Ylva Gustafsson, en av projektledarna bakom receptsamlingen och även processledare för livsmedelsstrategin i Värmland.

För att minska sårbarheten behöver vi fortsätta odla, förädla och skapa efterfrågan på inhemska livsmedel som fungerar som kriskost, både lokalt och nationellt.



Receptsamlingen finns på Länsstyrelsen Värmlands webbplats.



Johanna Eriksson
Enheten för landsbygdsutveckling

Hur arbetar ditt livsmedelsföretag med säkerhet?

Som livsmedelsföretagare har du en viktig roll i Sveriges krisberedskap och i totalförsvaret. Sedan några år tillbaka finns säkerhetshandboken *Hur säkert är ditt företag* publicerad på Livsmedelsverkets webbplats.

Handboken är tänkt som en inspiration och vägledning för företagets eget arbete med säkerhet och beredskapsfrågor. Den riktar sig till små och medelstora livsmedelsföretag och berör områden såsom hot, risker, byggtekniskt skydd, brand, systematiskt säkerhetsarbete, krishantering och IT-angrepp.

Till handboken finns också ett separat häfte med färdiga checklistor att utgå ifrån.



Johanna Eriksson,
Enheten för landsbygdsutveckling



Kris och offentlig mat

Beredskapshandbok för offentliga måltider



Länsstyrelsen i Västra Götalands län bjöd under hösten in Skolverket och Livsmedelsverket för att diskutera skolan under höjd beredskap samt robusthet i storköksmåltider.

Två gånger per år arrangerar Länsstyrelsen i Västra Götaland delregionala träffar för länets kommuner. Till höstens träffar var kommunernas säkerhetssamordnare eller krisberedskapssamordnare, skolchefer och måltidsansvariga inbjudna. Vid träffarna deltog även Skolverket och Livsmedelsverket för att diskutera skolans roll under höjd beredskap. De gav också stöd för kommunernas planering för att kunna upprätthålla storköksmåltider vid störda förhållanden. Livsmedelsverket har nyligen gett ut en handbok som de presenterade på träffarna.



Carolina Sundelin
Samhällsavdelningen

Återbruka dräneringsvatten och nyttja näringen



Cirkulation är ett begrepp som vi hör oftare och oftare. Att återbruka och renovera är hetare än på flera år. Dessutom bra för miljön, klimatet och ekonomin. Genom att återanvända dräneringsvatten får du både fukt och näring. Två parametrar vi behöver värna om.

Att bevattna sina grödor kan vara främmande för många, speciellt i Västra Götaland. Men i sydöstra Sverige och andra delar av världen är bevattning vardagsmat. Bevattning har flera positiva klimateffekter, inte minst en jämnare och högre skörd samt friskare gröda. Kan du dessutom använda dig av ditt dräneringsvatten har du slagit två flugor i en smäll.

Ett vinnande koncept

Dräneringsvattnet innehåller flertalet partiklar och näringsämnen som läcker ut från våra åkrar, ut i vattendrag, sjöar och hav. Att pumpa upp detta näringsrika vatten tillbaka till åkrarna och låta grödorna få en

andra chans att ta del av näringen är en win-win-situation.

Samla in vatten

Vegetationsperioden har sedan 1970-talet blivit en månad längre och rapporter visar att framtiden kommer bjuda på mer extremväder och nederbörd utanför vegetationsperioden. Kan vi då samla in vatten och använda det när grödorna behöver vattnet har vi kommit långt. Dock är det dyrt att investera i bevattning, så det gäller att kalkylen går ihop.

Ekonomisk vinning

Vallen är en av de lantbruksgrödor som har störst potential till ekonomisk vinning i att bevattna. Har du ingen bevattningsanläggning kan det vara ekonomiskt fördelaktigt att införskaffa och använda en sådan om du odlar vall till dina djur. Att investera i bevattningsanläggning för att bevattna raps och spannmål är mer tveksamt, ur ekonomisk synvinkel, men har du redan utrustningen är du i en annan situation.

Bevattning ger försäkran

Varför är vallen så intressant att bevattna? Jo, som vallodlare har du i regel djur du behöver utfodra, inget foder – inga djur. En bevattning kan öka, men framförallt säkra, skörden så du inte står utan ett år med torra. En bevattnad vall kan ge en skördeökning på 20 procent. Bevattningen ger dig en försäkran om att du får en skörd. Transport av grovfoder längre sträckor är mycket kostsamt och besvärligt, vilket är ett bra incitament till tillförlitlig egen produktion. En ökad hektarskörd minskar dessutom klimatpåverkan, eftersom du producerar mer per ytenhet.

Amanda Jemsund
Enheten för
landsbygdsutveckling



Stor ökning av gårdsbiogas för elproduktion

Sedan i början av 2022 kan lantbruk som vill producera gödselbaserad biogas för elproduktion få stöd genom Klimatklivet. För lantbrukare bidrar åtgärden bland annat till extra inkomster och möjlighet att bli självförsörjande på el. I Västra Götaland har intresset varit stort under året.

Det växande intresset för att producera el genom den gödselbaserade biogasen beror med största sannolikhet på stigande elpriser de senaste månaderna. Under året har 14 ansökningar kommit in till Klimatklivet i Västra Götaland, varav merparten räknar med att bli helt självförsörjande på el.

Biogas med mervärden

En av dem som sökt stöd för sin åtgärd är Peter Karlsson, som driver lantbruket Mellomgården. Det som fick Peter att ta beslutet att söka stöd för biogasanläggningen från Klimatklivet var de stigande elpriserna. I slutet av september blev han beviljad stöd för 65 procent av den totala investeringskostnaden. Peter lyfter flera positiva aspekter med biogasen. Den största fördelen är att biogasen,

till skillnad från andra förnybara energislager, inte är beroende av väder och vind.

Näringsrik biogödsel

Peter kan med sin biogasanläggning producera el så länge det finns tillgång till substrat. Biogassubstratet som omvandlas till el är till största delen från Peters egen djurhållning, som främst består av grisproduktion, samt växtrester från hans åker. Han kommer även att blanda i fastgödsel från en annan lantbrukare. I retur får lantbrukaren näringsrik biogödsel som går att använda i odlingen.

Utsatt bransch

Det svenska jordbruket är redan drabbat av de eskalerade elpriserna. Detta fick sju länsstyrelser i södra Sverige att larma om att elkrisen måste lösas snarast för att undvika högre matpriser och nedlagda lantbruksföretag. Det faktum att ungefär 90 procent av den svenska livsmedelsproduktionen ligger i de två elområden med högst elpriser ger en tydlig bild av hur drabbad jordbrukssektorn är.

Stor potential för mer biogas

Att trygga självförsörjningen av elproduktion genom biogas kan därför vara en väg för lantbrukare att säkra beredskapen mot framtida osäkerheter i elnätet. Det finns en stor möjlighet för ökad biogasproduktion i Västra Götaland. En studie från RISE tidigare i år visar att det finns potential på 2 300 GWh i Västra Götaland, där restströmmar från jordbruket är den största substratpotentialen.

Sammantaget är gårdsbaserad biogas ett stort steg för lantbrukens miljö- och klimatarbete. Samtidigt är det ett effektivt sätt för branschen att säkra sin krisberedskap och självförsörjningstrygghet.

David Ekelund
Miljöskyddsavdelningen



Hanna Ekberg
Miljöskyddsavdelningen



Underhåll av diken, både rättighet och skyldighet

All odling börjar med fungerande avvattning. Detta för att ge grödorna ett bra rotdjup. För fungerande dränering måste du också sköta diken. En beräkning visar att försenat vårbruk på grund av dålig upptorkning kostar 50 kilo i skörd per hektar och dag. Så det är dags att öka tempot med underhåll.

Vad du får göra när det gäller underhåll skiljer sig åt om det är ett naturligt vattendrag eller om det är en vattenanläggning. En vattenanläggning kan ha varit ett naturligt vattendrag som är breddat, rätat eller fördjupat för att göra det möjligt att

odla. Detta är åtgärder som någon gjorde för kanske 100 år sedan. I ett naturligt vattendrag är inga sådana åtgärder utförda. Oftast har de ett bra fall och en hårdare botten och blir på så vis lite självrensande. Här får du göra enklare åtgärder, som att ta upp stenar som rasat eller ta bort träd som trillat, men för att rensa där behöver du göra en anmälan eller söka tillstånd från Länsstyrelsen.

Både skyldighet och rättighet

I en vattenanläggning däremot är allt mycket enklare. Där reglerar miljöbalken mycket av regelverket, exempelvis att ägaren har en skyl-

dighet att underhålla så att det inte uppkommer skada på allmänna eller enskilda intressen. Det är dikets ägare som kan komma att stå som ansvarig för skadade källare, vägar eller åkrar om det visar sig ha blivit orsakade av bristfälligt underhåll.

Skyddade växt- och djurarter

Miljöbalken ger också en rättighet att underhålla diket för att bibehålla vattnets djup eller läge. Underhåll av öppna diken kräver inte dispens från biotopskyddet, eftersom det är en nödvändig åtgärd för att diket ska kunna finnas kvar.

Anmälan eller dispens

Om du misstänker att det finns risk att fisket kan bli skadat ska du anmäla detta till Länsstyrelsen. Är det ett Natura 2000-område, naturreservat eller ett område med artskydd kontaktar du Länsstyrelsen för att reda ut om du behöver göra en anmälan, söka tillstånd eller dispens.

Möjligt att få rådgivning

Inom Greppa Näringen finns det möjlighet att få rådgivning om underhåll av diken. Du får då vägledning om hur du ska tänka. Det kan ju också vara ett markavvattningsföretag som ska bli aktiverat. Även här finns rådgivning om hur du går till väga. Kontakta gärna mig eller någon annan Greppa-rådgivare med kompetens kring diken för att diskutera vidare.

Kristian Jochnick
Enheten för
landsbygdsutveckling



▼ Regelbundet underhåll av diken är ett måste för en säker odling.



Bigårdskartan i Västra Götaland

Som ekologisk biodlare behöver du ha god kunskap om vilken typ av marker som bina flyger över. Bigårdskartan i Västra Götaland är ett verktyg som du kan använda för att hitta en lämplig plats för din bigård.

För att en bigård ska vara godkänd för ekologisk biodling ska du placera den så att bina i huvudsak hämtar nektar och pollen från ekologiskt odlade grödor, vilda växter, skogar eller odlingar som sköts med liten miljöpåverkan. Ett födosökande honungsbi kan flyga upp till tre kilometer. En ekologisk biodlare måste därför ha god kännedom om vilka födokällor som finns inom tre kilometers radie från bigården.

Undvik förorenande källor

Bigården ska också vara placerad på tillräckligt långt avstånd från källor som kan förorena honungen eller försämra binas hälsa. Exempel på sådana källor är industriområden, återvinningscentraler och odlingar av genetiskt modifierade grödor.

Så här använder du bigårdskartan

Genom att markera var på kartan din bigård ligger, skapar verktyget en ring med tre kilometers radie runt din bigård. Detta är det troligaste födosöksområdet för dina bin. I Bigårdskartan kan du få information direkt genom att tända och släcka kartlager, och genom att hämta ut en rapport.

Samlad information

Du får tre olika typer av information. Inom EKO-indikatorn kan du se uppdelningen mellan areal som troligen är godkänd för ekologisk biodling, mark som troligen inte är godkänd för ekologisk biodling och vattenyta inom flygområdet. Rapporten innehåller även marktäckesdata som visar olika marktyper eller markslag. Under jordbruksblock kan du se uppdelningen mellan betesmark och åkermark.

Hjälpmedel

Bigårdskartan ger dig endast en indikation om var det finns areal i området som kan vara godkänd för ekologisk biodling. I detta verktyg finns ingen information om vilka växter bina drar på. Därför måste du själv väga in lokala dragförhållanden. Du får själv göra bedömningen om det kan stämma och



Foto: Louise Hulestedt Persson

i slutändan är det alltid certifieringsorganen som avgör om bigårdens placering är godkänd för ekologisk biodling.



Du hittar Bigårdskartan i Västra Götaland på Länsstyrelsen webbplats, sök på Biodling.



Karin Jarl
Enheten för landsbygdsutveckling

Nya landskapsmåltider, tradition blandat med nytt

Vad utmärker gastronomin i vårt län? Vilka traditionella råvaror finns och hur knyter vi ihop vår kulinariska historia med dagens maträtter? Det här har restauranger i våra tre landskap funderat över och nu skapat en landskapsmåltid för varje landskap: Bohuslän, Dalsland och Västergötland.

Initiativet till nya svenska landskapsmåltider kommer från Gastronomiska Akademien, Måltidsakademien och Kungliga Skogs- och lantbruksakademien genom ett upprop till samtliga landshövdingar. Tillsammans med Turistrådet Västsverige tillfrågade vi restauranger inom nätverket Smaka på Västsverige. Nätverket är till för restauranger, kaféer och producenter i länet som arbetar med våra lokala råvaror.

Tradition i råvaror, dryck och dukning

Uppdraget till restaurangerna var att ta fram en komplett måltid för respektive landskap, baserat på de lokala råvaror som av tradition använts i matlagningen i landskapet.

▼ Spännande dessert från Dalsland med både svamp och blåbär.

Foto: Katja Ragnstam/westsweden.com

Även dryck och dukning är inkluderade i presentationen. Musselbaren i Ljungskile har skapat en måltid som representerar Bohuslän, Baldernäs Herrgård tog sig an Dalsland och Bjertorps Slott skapade en måltid för Västergötland.

Mat från havet i Bohuslän

Alla tre landskapen har olika förutsättningar, men även en del gemensamma nämnare. För Bohuslän handlar det om hav, klippor och hållbarhet. Här har kocken Fredrik Hjärthammar plockat upp traditioner som spekemakrill och äggost, men satt ihop det på nya sätt. Skaldjur från havet har alltid haft stor betydelse för matlagningen i Bohuslän. Musselbaren har tagit fram mussellbullar som verkligen kan göra musslor till en maträtt som passar de flesta.

Dalslands skogar och sjöar som bas
Dalsland har skog, insjö och nytänk som röd tråd i sina rätter som skapats av kocken Emil Öjentorp. Med

sina många sjöar var gädda en given ingrediens i förrätten. Varmrätten innehåller rotselleri och kaninkött, råvaror som är nygamla och hållbara. Desserten hämtas från skogen, en spännande kombination av kantareller, vit choklad och blåbär – med en extra twist i form av myror.

Råvaror från slätten i Västergötland

Västergötland är ett jordbrukslandskap med slätt, äng och insjö. Råvaror som funnits med länge och har spelat en stor roll i historien är bland annat kålrötter, potatis, äpple, havre, oxkött och insjöfisk. Kocken Anton Schaud har skapat moderna rätter med traditionella råvaror. Här har vi också två produkter som har fått skyddad ursprungsbeteckning inom EU; Vänerlöjrom och Wrångebäcksost. Båda produkterna finns med i måltiden, löjrommen i förrätten tillsammans med carpaccio på oxkött och osten i varmrätten, kornotto med både bakad och picklad rotabagge som tillbehör. Rotabagge är det gamla västgötska namnet på kålrot, en rotfrukt som hade sin storhetstid innan potatisen kom in i bilden. Desserten speglar även den landskapets historia i form av äpple, havre och glass.

Recepten på måltiderna kommer att finnas tillgängliga för alla att ta del av, både privatpersoner och restauranger.



Läs mer om landskapsmåltiderna på Turistrådet Västsveriges webbplats.



Lena Björkqvist
Enheten för
landsbygdsutveckling

Förebygg med bra rutiner

Smutsiga nötkreatur är en vanlig brist vid Länsstyrelsens djurskyddskontroll och vid slaktbesiktning. Det finns bra sätt att förebygga att djuren blir smutsiga.

Elin Nordblom, Sara Swedblom, Rebecca Hoogstraten och Emma Filipsson är alla samordnare för djurskyddskontrollen på Länsstyrelsen. Deras uppgift är att ha ett samordningsansvar gentemot djurskyddskontrollanterna som är ute i fält och träffar djurägarna.

– Vår roll är att underlätta för kontrollanterna och vi är också beslutande i ärenden. När kontrollanterna är ute i fält har de alltid möjlighet att stämna av om något är oklart, säger Sara.

Detta tittar kontrollanten på

– Det förekommer en del smutsiga djur ute i besättningarna och här är det viktigt att djurägarna har bra rutiner för att minska antalet djur som är smutsiga. I lagen står det att djuren ska hållas tillfredsställande rena och det är det vi bedömer, säger Sara.

– Vi tittar bland annat på gödsselförekomst och om det är färskt eller om det blivit pansar. Vi meddelar också djurägarna om det är något som de behöver åtgärda, det kan handla om att klippa djuren eller se över sina rutiner. Smutsiga djur får sämre produktion och välfärd, därför behöver åtgärder göras innan det blir pansar eller stora områden blir förorenade, avslutar Sara.

Hur resonerar slakteriet?

Kenneth Lundgren är inköpare av nötkreatur på Skövde slakteri och tänker så här kring smutsiga djur:

– Överlag är djurägarna jätteduktiga på att hålla sina djur rena. En vanlig vecka slaktar vi omkring 800 nötkreatur och ofta är det bara något enstaka djur som får anmärkning om förorenad hud. Branschen använder en tregradig skala som Köttföretagen har tagit fram. Är djuren för smutsiga får djurägaren avdrag på avräkningen.

Vad är dina bästa tips för att hålla djuren rena?

- Ta in djuren i tid på hösten och klipp dem så snart som möjligt
- Se till att ha god ventilation i stallarna
- Det är bättre att strö ofta och mindre än sällan och mycket
- För dem som har liggsängsstallar eller uppbundet kan det vara bra att ha en sax i fickan och klippa tofsen på svansen när man går förbi

Viktigt med rena djur

Virpi Welling är en av 13 veterinärer som jobbar på Gärd & Djurhälsan. De arbetar med att informera och öka förståelsen om varför det är viktigt med rena djur.

– Först har vi detta med slakthygien, det är oerhört viktigt att djuren är rena så att inte farliga bakterier kommer i kontakt med köttet, och på så sätt kan orsaka skada hos människor. Sen har vi djurväl-färden. Gödsselföroreningar kan ge hudskador och orsaka smärta hos djuren, förklarar Virpi.



Clara Hyldbäck
LRF

▼ Rena, uppbundna mjölkkor med halm som strö.
Foto: Elin Nordblom



Söker du stöd – uppdatera dina kontaktuppgifter

Vi vill påminna dig som söker jordbruksstöd att uppdatera dina uppgifter om mejladress och telefonnummer. Det underlättar både för dig och oss.

Gå in på Jordbruksverkets webbplats och logga in på Mina Sidor. Under Kunduppgifter i vänsterkanten kan du ändra din kontaktinformation.

Genom att vi har tillgång till dina uppdaterade kontaktuppgifter blir det enklare för oss att komma i kontakt med dig. Ibland har vi specifika frågor om din ansökan och ibland gör vi större mejlutskick till flera jordbrukare när vi vill informera och uppmärksamma om något viktigt.



Maria Johansson
Enheten för jordbruksstöd



Foto: Emilia Jiménez-Bergmark

Grundkurser för användning av växtskyddsmedel

Utbildningen ger dig tillstånd att yrkesmässigt använda växtskyddsmedel av klass 1L och 2L. Grundutbildningen omfattar fyra dagar och ger dig, efter godkänt skrivningsresultat, giltig behörighet i fem år.

Lantbruk

Götala Herrgård, Skara den 17, 18, 23 och 24 januari 2023 kl 9-16.

Anmälan senast den 15 december.

Nuntorpsgymnasiet, Brålanda den 8, 9, 15 och 16 mars 2023 kl 9-16.

Anmälan senast den 19 februari.

Park, golf, grönytor och friland

Vara folkhögskola, Vara den 14, 15, 21 eller 22 (beroende på inriktning) och 23 mars 2023 kl 9-16.

Anmälan senast den 26 februari.

Anmälan

Du anmäler dig via <https://utbildning.jordbruksverket.se>

Avgift

5 900 kr exkl moms, inkl kurslitteratur och mat.

Frågor

Nina Goos 010-224 52 48, nina.goos@lansstyrelsen.se

Behörighet för växtskyddsmedel

Har du en behörighet för användning av växtskyddsmedel som går ut den 31 maj 2023 och inte fått kallelse till en repetitionskurs?

Gå in på <https://utbildning.jordbruksverket.se> och anmäl dig till en kurs.

Frågor

Nina Goos 010-224 52 48

nina.goos@lansstyrelsen.se



Länsstyrelsen
Västra Götaland



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Kurser och rådgivning inom landsbygdsprogrammet

Du anmäler dig till kurserna via **Kalendern** på Länsstyrelsens webbplats, om inget annat anges.

Om du avbokar deltagande efter sista anmälningsdatum eller om du uteblir från aktiviteten får du betala hela avgiften. Länsstyrelsen fakturerar avgiften i efterhand.

Livskraftiga andelsjordbruk i en föränderlig värld

Konferens

Projektet Andelsjordbruk – information och rådgivning drivs av Länsstyrelsen i Västra Götalands län tillsammans med föreningen Andelsjordbruk Sverige. Som avslutning på projektet bjuder vi in till en hel dag för samtal och erfarenhetsutbyte. Vi varvar föreläsning och workshops på temat hållbarhet för andelsjordbruk. Mer information finns i Länsstyrelsens kalender.

Plats & tid

Kulturkvarteret Hallarna, Norrköping
den 14-15 januari, kl 9-18 resp kl 9-15.
[Anmälan senast den 20 december.](#)

Avgift

300 kr inkl. lunch, fika samt middag
lördag kväll.

Frågor

Lina Morin 010-224 53 03
lina.morin@lansstyrelsen.se

Ekologisk certifiering av livsmedel

Utbildning

Funderar du på att eko-certifiera din livsmedelsförädling? Kom då på vår kursdag. Vi pratar om regler och mer värden samt vad du behöver tänka på. På kursen medverkar representanter från certifieringsorgan, KRAV med flera.

Plats & tid

Vara folkhögskola, Vara
den 18 januari, kl 9-16.

[Anmälan senast den 11 januari.](#)

Avgift

Ingen avgift. Vi bjuder på lunch och fika.

Frågor

Lina Morin 010-224 53 03
lina.morin@lansstyrelsen.se

Jan Hill 010-224 52 40
jan.hill@lansstyrelsen.se

Möjligheter på ekomarknaden

Temadag

Ekologiskt certifierad mat har länge varit ett alternativ för konsumenten som vill köpa hållbar mat, men de senaste åren har marknadsandelen sjunkit. Den här dagen pratar vi om vilka möjligheter som finns och hur olika aktörer jobbar med marknaden för ekologiska produkter.

Plats & tid

Vara folkhögskola, Vara
den 9 februari kl 9-16.

[Anmälan senast den 31 januari.](#)

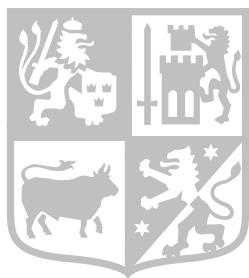
Avgift

Ingen avgift. Vi bjuder på lunch och fika.

Frågor

Lina Morin 010-224 53 03
lina.morin@lansstyrelsen.se

Yvonne Norlen 010-224 56 16
yvonne.norlen@lansstyrelsen.se



Satsningar ger möjligheter på ekomarknaden

Marknaden för ekologiska livsmedel har stagnerat eller minskat för vissa produkter. Men för företag som satsar framåt har det gått bättre. Vad som krävs är engagemang och att vi lyfter fram mervärdena med ekologisk produktion.

Vi har ställt två frågor om försäljningen till två företag som satsar på att sälja ekologiska livsmedel:



Gröna gårdar producerar KRAV-certifierat gräsbaserat kött sedan 2001. Märta Jansdotter Aguirre är VD för företaget, som består av ett nätverk med uppfödare i västra Sverige.

Hur har er försäljning utvecklats under de senaste åren?

– Positivt, och det rullar fortfarande på bra. De senaste fem åren har vi växt sakta och stadigt. Nu säljer vi det mesta direkt till kund via e-handel.

Vad behövs för ökad försäljning av ekologiska livsmedel?

– Att vi informerar konsumenterna så de får en djupare förståelse för mervärdena hos ekologiska livsmedel.

Emil Olsson driver tillsammans med familj och anställda Slätte gård i norra Skaraborg. På gården odlar och säljer de spannmål, ärter, linser, quinoa med mera, bland annat i samarbete med Nordisk Råvara.

Hur har er försäljning utvecklats under de senaste åren?

– Det är en brant kurva uppåt för omsättningen på Slätte gård. I volym är det främst vete och åkerbönor som

ökar. Men vi ska ha med oss att det på sikt blir både upp- och nedgångar. För Nordisk Råvara är det förädlingen och tillgången till vissa råvaror som begränsar ökningen.

Vad behövs för ökad försäljning av ekologiska livsmedel?

– Jobba med marknadsföringen, och att företag specialiserar sig på de ekologiska produkterna.

Temadag Möjligheter på ekomarknaden

Länsstyrelsen med flera anordnar en temadag där vi ska visa trender på marknaden för ekologiska livsmedel. Föreläsarna kommer från detaljhandel, från företag som köper lantbrukets råvaror samt andra specialister. Välkommen till Vara folkhögskolan den 9 februari. För mer information, se notis under På gång på sidan 23.

Jan Hill
Enheten för
landsbygdsutveckling



Kontakta oss:

Länsstyrelsen i Västra Götalands län
403 40 Göteborg

Tel: 010-224 40 00

E-post: vastragotaland@lansstyrelsen.se

www.lansstyrelsen.se/vastra-gotaland



Landsbygd Västra Götaland
Rikt odlingslandskap VG
Bredband i Västra Götaland



Eko i Västra Götaland
Matlänet
Växtodling Västra Götaland

Besök våra kontor:

Borås
Västerlånggatan 17

Skara
Klostergatan 13

Göteborg
Södra Hamngatan 3

Uddevalla
Skansgatan 3