

Lantbruksnytt



LÄNSSTYRELSEN
HALLANDS LÄN

En tidning för dig på landsbygden

Nr 2 December 2018



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



Halland - en framgångsrik matregion

Vill du vara med och göra Halland till en ännu mer framgångsrik Matregion? I Livsmedelsprogram för Halland samlas företag, nätverk, organisationer, aktörer och andra matkreatörer. Tillsammans skapar vi det nya och innovativa, möter nya utmaningar och blir ännu bättre på att samarbeta och stärka varandra.

Den halländska livsmedelssektorn betyder mycket för Halland. Den bidrar till njutning och livsmedel med kvalitet, hälsa, upplevelser och inte minst många jobb. Livsmedelssektorn står för mer än 7% av den totala sysselsättningen i Halland och det är andra plats i Sverige procentuellt sett.

Förra året presenterades Sveriges nationella livsmedelsstrategin som siktar mot 2030 och riktar sig till hela livsmedelskedjan. Strategin omfattar tre strategiska områden: *Regler och villkor, *Konsument och marknad samt *Kunskap och innovation. Inom dessa områden krävs insatser för att skapa en stärkt konkurrenskraft för livsmedelskedjan och för en ökad livsmedelsproduktion.

Och som vanligt ligger Halland långt framme i dessa frågor. Livsmedelsprogram för Halland, som sju sattes redan januari 2017, har tagits fram i en aktiv dialog mellan en mängd aktörer från hela livsmedelskedjan. Det fortsatta arbetet inom "Livsmedelsprogram för Halland" har kokat ner till fyra olika insatsområden:

- Innovation och marknad
- Måltidsturism
- Offentliga måltider - lokal mat
- Kompetens

Innovation och marknad

Inom det här området arbetar man med att stärka den halländska identiteten och varumärket och att göra det halländska mer synligt och tillgängligt för konsumenten. Man ar-

betar också med nya logistiklösningar för att nå fler kunder både i och utanför Halland och att organisera innovationsinsatser inom områden som produkt-, tjänste-, affärs- och marknadsutveckling.

För närvarande sker arbetet inom flera olika projekt. Två av dem är Hallands Matgille och Taste of Halland.

Hallands Matgille vänder sig till befintliga små och medelstora livsmedelsförädlare företag, berättar Anna-Maria Spaniol som är projektledare. Projektet siktar på att stödja ett hundratal företag med allt från att scanna av vilka utvecklingsmöjligheter som finns, hjälp av affärsutvecklare att genomföra förändringar och nätverk med andra företag som man kan samverka med. Ett mål är att när projektet avslutas 2020 ska det ha skapats sammanlagt 20 heltidstjänster hos de deltagande företagen. Det finns fortfarande plats för fler företag som vill delta. Passa på och ta chansen!

Taste of Halland då, vad går det ut på? Frågan går till Niklas Svenmyr på Olsegården i Tvååker, en grossist som distribuerar lokalproducerad frukt, grönsaker och potatis i området från Falkenberg till Göteborg.

Taste of Halland har som mål att "korta kedjan" från jordbrukare och producenter till handlare, restauranger och storkök. Projektet erbjuder halländska livsmedelsföretag en ny digital plattform som knyter ihop flera aktörer i livsmedelskedjan. Man arbetar också med att förenkla den fysiska logistiken till cirka 300 potentiella kunder. I dagsläget är ett 60-tal producenter engagerade i projektet, och det finns plats för fler.

Måltidsturism

Nadja Leeek, Region Halland, som är kontaktperson för den här gruppen menar att mer samverkan mellan aktörer inom mat & måltider och besöksnäringen ger stora möjligheter. Då kan också konsumenternas personliga engagemang ökas och kunskapen om det lokala och halländska spridas. Gruppen arbetar därför med att skapa fler mötesplatser för aktörer och konsumenter, både i etablerade former och på nya sätt. Man vill också förmedla inspiration, trender och kunskap för att kunna paketera och marknadsföra det Halland erbjuder på flera ställen parallellt. Ett exempel är "Skördetider" som är ett gemensamt marknadsföringskoncept för regionala skördefester. Och det finns mycket att lära av pilotpro-

jekt som Falkenbergs Skafferi och Kattegattleden och inte minst av varandra. Gemensam exponering av det halländska i och utanför Halland är också en möjlighet att stärka de lokala företagen. Och fler producenter är välkomna att ta del av det som kommer fram i det här arbetet.

Offentliga måltider - lokal mat

Den här gruppen arbetar med frågor om offentlig sektor som kund och lokala producenter som leverantörer. Eva Ahlgren, upphandlare på Laholms kommun och kontaktperson, berättar att man just nu arbetar med bland annat följande frågor:

- *Ett ökat samarbete hos livsmedelsbranschens aktörer vad gäller den offentliga måltiden. Fler lokala producenter behövs.

- *En gemensam långsiktig politisk strategi i Halland vad gäller halländskt, ekologiskt och svenskt.

- *Underlätta för verksamheterna att göra bra livsmedelsupphandlingar, som också underlättar för lokala producenter att komma in på marknaden.

Region Halland och de halländska kommunerna ingår också i "Måltid Sverige", ett partnerskap för att samordna olika insatser inom den offentliga måltiden.

Kompetens

Behovet av ökad kompetens löper som en röd tråd genom hela den halländska livsmedelskedjan och

utgör en grundläggande faktor för branschens fortsatta utveckling, menar Valerie Scheib, Region Halland, som är kontaktperson för gruppen. Arbetsgruppen prioriterar följande områden:

- *Ökad kompetens hos livsmedelsbranschens aktörer - fortbildning för befintliga aktörer och anställda

- *Kompetensförsörjning - attrahera unga till näringen

- *Välkoma karriärbytare

- *Utveckla nya utbildningsformer.

Fokus ligger för närvarande på kompetensförsörjning inom primärproduktion och livsmedelsförädling.

Det finns också mycket annat på gång i MatHalland. Ett exempel är Hallands Matplats som drivs av Hushållningssällskapet. Det är en digital marknadsplats för företagare inom livsmedels- och restaurangbranschen. Här kan du annonsera ut eller söka efter olika typer av livsmedel och även behov av personal och kunskap.

Arbetet inom Hallands livsmedelsprogram fortsätter och utvecklas. Ovanstående fyra insatsområden är de som är aktuella just nu, men framöver kan det bli nya frågor som prioriteras. I början av 2019 publiceras en hemsida där du kan följa arbetet. Du är mycket välkommen att vara med i arbetet att utveckla Halland som matregion. Hör av dig till Länsstyrelsen eller Regionen!

Barbro Kindt

Utbildningar om livsmedelssäkerhet

För att stärka den halländska matregionen erbjuder Länsstyrelsen utbildningar i livsmedelshygien för de som driver, är anställda i eller tänker starta verksamhet där man hanterar livsmedel på den halländska landsbygden.

Kurserna körs i samarbete med Anticimex och har varit otroligt populära, 58 st har gått dessa kurser hittills under 2018 och samarbetet kommer att fortsätta under 2019. Grundkursen är en dag och HACCP två dagar. Grundkursen erbjuds även som webbutbildning. På kurserna

får man en allmän kännedom om hur man förebygger och undviker matförgiftningar med mera. Det är mycket viktigt att livsmedelsproducerande företag har de kunskaper som krävs. Från och med 2019 kommer vi även att kunna erbjuda rådgivning i HACCP. Detta då man

kan behöva lite hjälp och stöd för att göra rätt åtgärder hemma i sin verksamhet. Tveka inte att gå, ni som har verksamheter där ni hanterar livsmedel. Nästa kurstillfälle är:

Livsmedelssäkerhet grundkurs

Tisdag 29 januari 8.30-16.30

Laxbutiken i Heberg

HACCP i praktiken

Tis 26 februari + 5 mars 8.30-16.30

Laxbutiken i Heberg

Ingvor Johansson

Nya försäljningskanaler skapar relationer



Maten som köps i dagligvarubutikerna är ofta anonym och det är svårt för konsumenten att veta var den kommer ifrån och vem som har producerat den. Det är inte alltid lätt att hitta lokalt producerade alternativ, och för producenten kan det vara svårt att nå ut med sina produkter utan mellanhänder. Mycket arbete pågår för att främja lokal försäljning av mat och även ge identitet åt de lokala produkterna.

REKO-ringar och andelsjordbruk är två exempel som sprider sig över landet och underlättar för producenter och konsumenter att nå varandra. Båda modellerna bygger på att skapa relationer mellan de som föder upp djuren och odlar grödorna och de som sedan köper, tillagar och äter maten. Många konsumenter vill få en inblick i hur produktionen går till, och i mötet med producenten finns möjlighet att ställa frågor och få en starkare relation till råvarornas ursprung.

REKO-ringar har spridit sig snabbt i Sverige och finns nu på många orter. REKO står för Rejäl Konsumtion och är ett sätt att sälja och köpa lokalt producerad mat, helt utan mellanhänder. Kontakten mellan säljare och köpare sker på Facebook, där säljaren kan lägga upp en lista på vad som finns att köpa och köparen bokar det

den vill ha. I Facebookgruppen finns information om utlämningsplatser och -tillfällen. Alla affärer görs upp i förväg så att producenten vet hur mycket som ska tas med till utlämningsstillfället.

Andelsjordbruk eller CSA (Community Supported Agriculture) är en företagsmodell som bygger på avtal mellan konsument och producent som gör att risker och utdelning från jordbruket delas.

Det kan vara prenumerationer på kött- eller grönsakslådor eller att på annat sätt köpa in sig på andelar av gårdens skörd eller produktion. Det kan också vara att hyra ut odlingsyta eller att erbjuda delar av det gården producerar mot exempelvis arbetsinsatser på gården. Varianterna är många och det är upp till var och en vilken form av avtal som passar.

Att sälja genom REKO-ring och andelsjordbruk har en del likheter och går bra att kombinera, till exempel är utlämningsstillfällena för REKO ett bra tillfälle att ha utlämning till sina andelskunder och att dessutom kunna sälja överskott genom REKO, någonting som många av de som driver andelsjordbruk använder sig av.

Det finns en hel del andelsjordbruk i Sverige. Här är några goda exempel:

- Nybrukarna-Småland
- Kollinge Torpargård-Skåne
- Hornuddens trädgård-Södermanland

Besök gärna deras hemsidor för att få inspiration och se hur de går tillväga. Det finns också en hel del tips och information på Länsstyrelsen i Västra Götalands hemsida.

Hela Sverige ska leva i Halland har haft ett projekt om andelsjordbruk och på deras hemsida finns också en del information att hämta. Och Hushållningssällskapet driver, på uppdrag av Jordbruksverket, ett nationellt projekt för att stötta REKO-ringar. Ring Håkan Eriksson på HS om du vill veta mer.

Ingrid Holmberg

I spåren av torkan - hjälp finns att få



Sommarens torka förde med sig stora konsekvenser för lantbruket, konsekvenser som för många kommer att få följdverkningar under flera år framöver. Länsstyrelsen har under sommaren och hösten samverkat med LRF, kommunerna och ett flertal andra aktörer för att stödja de halländska lantbrukarna.

Torkan förde med sig mycket stora konsekvenser inte minst för gårdar med betesdjur men också för grisgårdar, ägg- och kycklingproducenter, hästägare och växtodlingsgårdar. Och följderna av torkan kommer förstås att kvarstå under flera år med bland annat höga foderpriser, brist på utsäde, vallinsådder som torkade bort och mycket annat. Men problemen i somras resulterade också i en kraftsamling och samverkan mellan bland andra LRF, Hushållningssällskapet, Växa Sverige, Länsstyrelsen, Jordbruksverket, Hallands kommuner med flera. Alla insåg allvaret och var angelägna att göra vad man kunde för att hjälpa till.

Krisstödet

Jordbruksverket kommer under december att betala ut krisstödet för 2018, till de företag med nötkreatur eller får som lämnat in ansökan. I år omfattar stödet totalt 400 miljoner kronor. För 2019 finns planer för ytterligare 760 miljoner att fördela. Hur de pengarna ska användas är ännu inte bestämt.

Rådgivning till lägre pris

Följderna av torkan har förstås gjort att många kan behöva rådgivning om foderplanering och likviditet. Jordbruksverket satsar därför 20 miljoner kronor på att jordbruksföretag ska kunna köpa rådgivning om

dessas frågor till ett lägre pris. Rådgivningen vänder sig till lantbruksföretag med minst 50 hektar åker eller betesmark eller minst 25 djurenheter. Målet är att säkra produktionen. Som jordbruksföretagare betalar du 30 % av kostnaden. Resten betalas av Landsbygdsprogrammet. Nedan kan du se vilka företag som utför den här rådgivningen i Halland.

Greppa-rådgivning till fler

Nu finns också möjlighet för fler att ta del av rådgivningen inom Greppa Näringen. Även du som har lite för liten produktion för att ingå i Greppas vanliga målgrupp är välkommen. Och har ditt startbesök inte hunnits med, kan du få viss rådgivning ändå. Passa på att få hjälp med foderstaten eller med byggplanering eller rådgivning om dikesrensning. Eller boka en våtmarksrådgivning. Greppas rådgivning är som vanligt kostnadsfri för lantbrukaren.

Hjälp finns att få

Det finns även annan hjälp att få för den som behöver. Ring försäkringsbolaget, banken eller din rådgivare om du vill ha hjälp. Och LRF's medlemservice hjälper gärna till. På Länsstyrelsen jobbar vi så klart på så fort det går för att få ut stöden i tid. Har du bekymmer, hör av dig till någon. Det finns hjälp att få!

Barbro Kindt

Utbetalning på väg

Nu är utbetalningen av årets jordbrukarstöd på gång. De flesta har fått ut huvuddelen av miljöersättningsarna. Direktstöden börjar betalas ut 7 december, och därefter sker utbetalningar en gång per vecka med uppehåll från julhelgen till mitten av januari.

Tyvärr återstår fortfarande en del utbetalningar när det gäller miljöersättningar från 2015-2017. Länsstyrelsen har under hösten satt in extra personal, för att skynda på utbetalningarna så gott det går. En del av arbetet kräver dock manuell hantering och tar därför extra tid, men vi jobbar på så fort det går.

Följande företag erbjuder subventionerad rådgivning

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| • Agrosolution i Sverige AB | Gunnar A Johansson 0702-491678 |
| • Balans Ekonomi i Hasslöv AB | Thomas Blad 0430-541270 |
| • Gård&Djurhälsan Sverige AB | Maja-Lena Fämling 0702-075167 |
| • JO-Brink Sweden AB | Anna Karlsson 0703-138763 |
| • Lantbruk&Landskap AB | Gunnar A Johansson 0702-491678 |
| • LRF Konsult AB | Jonas Nilsson 035-182930 |
| • Mårten Lidfeldt AB | Mårten Lidfeldt 0702-931476 |
| • Sture Gustavsson Management AB | Sture Gustavsson 0707-782052 |
| • Växa Sverige | Sara Lundberg 010-4710336 |



Mathantverk ger produkter med identitet

I våras arrangerade Eldrimner en inspirationsdag om mathantverk på Sturegymnasiet i Halmstad. Under dagen ystade man ost, tillverkade korb, bakade bröd och kokade sylt och saft. Dessutom berättade de medverkande mathantverkarna om hur det är att arbeta med mathantverk och hur det kom sig att de började med det de gör idag.

Att jobba som mathantverkare innebär mycket arbete, men ger också stor frihet genom att det finns möjlighet att göra det man brinner för på ett sätt som känns rätt för en själv. Att till exempel kunna hitta de smaker och välja de råvaror som känns bra. Det är fint att kunna erbjuda en produkt som man står för från början till slut och känner stolthet över.

Som mathantverkare är det lättare att arbeta efter säsong och ta tillvara på det som finns att tillgå i närområdet. De större förädlingsföretagen som ofta har krav på sig att leverera en viss kvantitet av produkter med samma innehåll och smak år efter år har inte den friheten.

Hantverksprodukterna säljs ofta i en gårdsbutik, antingen av mathanver-

karen själv eller någon annan med intresse för mat som är producerad på hantverksmässigt vis. Där finns möjlighet att förmedla varans identitet och ursprung. Och köparen kan få förståelse och inblick i varför det inte alltid står samma sorts sylt på hyllorna, varför brödet blir lite olika beroende på spannmålens förutsättningar under odlingssäsongen, eller varför osten smakar olika på sommaren jämfört med vintern. Den kunskapen och förståelsen för produktionen ger en starkare relation till maten.

Eldrimner - centrum för mathantverk

Eldrimner är ett nationellt resurscentrum för mathantverkare. De har sitt säte i Ås i Jämtland men ger kunskap, stöd och inspiration till

mathantverkare i hela Sverige och i Norden. De kan ge rådgivning och erbjuda kurser för de som ska starta med mathantverk och de som redan är verksamma och vill utvecklas.

I år har Halland varit ett av Eldrimners tre fokuslän tillsammans med Örebro och Västmanland. Genom att satsa lite mer resurser och verksamhet i fokuslänerna, vill man att fler ska få upp ögonen för mathantverk och skapa möjligheter till samarbeten med regionala projekt och organisationer. I Halland har man utöver inspirationsdagen även arrangerat kurser om att tillverka vinäger och kombucha och en temadag om mathantverk och turism.

Innan du startar upp ditt matföretag ska du också passa på att gå Länsstyrelsens kurser om livsmedelshygien. Det är mycket viktigt att alla livsmedelsproducerande företag har de kunskaper som krävs. Vi har också kurser om marknadsföring med mera. Se annan plats i tidningen.

Ingrid Holmberg

Humle - en kulturväxt värd att bevara

Humlen, som ursprungligen kommer från Kina, har odlats i Sverige i över tusen år. Trots det har mycket av kunskapen om humle och humleodling nästan gått förlorad i Sverige. Humlen kom till Sverige med sjöfarande handelsmän redan under vikingatiden. Längre var öl ett viktigt livsmedel både som näringskälla och dryck, dels ute på de långa båtresorna men även i städerna där vattenkvaliteten ofta var dålig på den tiden.

Det var vikingarna som förde in växten och bruket att humla öl. Redan på 700-talet upptäcktes humlens överlägsna konserverande förmåga. Under 1600-1700-talen var humleodlingen som mest omfattande i Sverige. Då fanns det ett odlingstvång att alla skulle ha en humleodling för folkhälsans skull. Det fanns humlegårdar överallt, på små och stora gårdar, på gods och kloster och även i städerna. I en del byar hade man gemensamma humleodlingar.

Vid slutet av 1800-talet industrialiserades bryggerinäringen, och man lärde sig då att pastörisera ölen vilket gjorde att hållbarheten inte var något problem längre. Men humle behövdes ändå för smakens och beskans skull. Bryggerierna ville nu ha mer och bättre humle, och då ansågs den svenska humlen ha för låg skörd, vara för dålig, för grov och för ojämn. Bryggerierna började im-

portera humle och odlingstvånget försvann 1860. Odlingen försvann nästan helt i slutet av 1800-talet. Idag kommer dem mesta humlen ifrån Sydtyskland och USA.

I Sverige har humle odlats allmänt i många år upp till Medelpad. I vårt land behöver man odla tidiga sorter för att de ska hinna bli mogna. Humlen är en perenn växt som är mycket konkurrenskraftig och kan bli otroligt gammal. Det innebär att vi kan ha gamla fina sorter hemma utan att veta om det.

Växten kan med fördel odlas i söderläge utanför ett hus men måste ha en lina eller en stöd som stöd att klänga på. Den vill ha mycket sol och behöver stå luftigt men inte för blåsigt för då kan den blåsa sönder. Plantorna vill ha mycket kogödsel och vatten fram till midsommar, då den kan växa ca 20 cm om dagen och nå en längd av 9 meter. Humlen för-

ökar sig vegetativt och har han- och honblommor på olika plantor. Det är de obefruktade humlekottarna från honplantorna man använder. På dessa finns små lupulinkörtlar som är som små kemiska "bomber" som innehåller ca 500 olika substanser till exempel bitterämnen, hartser, oljor och garvsyror. Förr skulle humlen traditionellt börja sköras på Bartolomeusdagen den 24 augusti. Numera sköras kottarna från augusti till september.

Det nya stora intresset för att odla humle i Sverige har kommit med intresset för lokal ölbryggning och därmed lokalproducerad humle. Men användningsområdena för humle är många fler. Man kan använda den som läkemedelsväxt, som te och krydda och som rogivande medel. På våren kan man behöva gallra humlen. Endast 3-5 humleskott behöver gå upp per lina. De andra späda skotten kan man skörda som "fattigmanssparris". Mycket gott! Man kan även knyta fina korgar av "humlestammen".

Prova gärna att odla några humleplantor på en lämplig plats. Lycka till!

Ingvar Johansson

Rådgivningar för att skapa nya jobb

Länsstyrelsen erbjuder rådgivningar för dig som driver eller är anställd i företag med färre än 50 anställda på den halländska landsbygden. Rådgivningarna och kurserna finansieras delvis med medel från EU:s landsbygdsprogram och riktar sig till alla typer av företag utanför primärproduktionen.

Marknadsföring på sociala medier

Här går vi igenom hur man väljer rätt kanaler, bilder, texter, hur man skapar och driver en Facebook-sida samt hur man kan koppla ihop sin hemsida med sina sociala medier. Utbildningen erbjuds både som enskild rådgivning och som grupprådgivning.

*Fyra timmars enskild rådgivning kostar 3 300 kr exkl. moms per tillfälle. Flera företag kan delta och dela på kostnaden. Tid och plats enligt överenskommelse.

*Grupprådgivning 18 januari 13-17
Länsstyrelsen i Halmstad
Priset är 1 100 kr exkl. moms.
Vi har endast plats för tre företag så boka din plats redan idag!

Anmälan till Jonas Westling.
jonas@smartonsocial.se
0734-05 35 15

Ledarskap, kommunikation och organisation

Ett bra ledarskap är viktigt för att skapa de rätta förutsättningarna för lönsam tillväxt i företagen. Här får du ta del av olika tips och erfarenheter samt verktyg för ett bra ledarskap, en bra kommunikation och organisation. Utbildningen erbjuds både som enskild rådgivning och som grupprådgivning.

*Fyra timmars enskild rådgivning kostar 2 000 kr exkl. moms per tillfälle. Flera företag kan delta och dela på kostnaden. Tid och plats enligt överenskommelse.

*Grupprådgivning 25 januari 13-17
Företagscentrum i Falkenberg.
Pris beroende av antal deltagare.

Anmälan till Malin Brandqvist.
info@malinbrandqvist.se
0738-43 01 25

Hur får man en säker butik?

Syftet är att öka kompetensen om hur verksamhet inom lokal service kan utvecklas. Rådgivningen är riktad till lanthandel och drivmedelsstationer på den halländska landsbygden på orter med färre än 3000 invånare.

Du kan få råd om:

- Rån och stöld
- Lås och Larm
- Brandskydd

4 timmars rådgivning på anläggningen kostar 2 258 kr exkl moms.

Anmälan till Nadine Seveli.
nadine.seveli@prevesta.se
0793-39 46 65

Du kan även få råd om:

- Skadedjur

4 timmars rådgivning på anläggningen kostar 1 425 kr exkl moms.

Anmälan: Ann-Charlotte Karlsson.
ann-charlotte.karlsson@anticimex.se
035-229 57 08

Betesmark - en värdefull resurs

Vilka möjligheter finns att bevara fler betesmarker och slåtterängar i vår trakt? Hur kan vi samarbeta för att hålla markerna öppna? Vilka beten tål torka och kan vara reservmarker? Finns det sätt att sköta markerna utan djur?

Vi kan ordna träffar, studiebesök och visningar hos er nästa år för att diskutera hur vi kan lösa läget lokalt. Vi vänder oss till djurhållare, markägare, maskinstationer och andra intresserade. Anmäl intresse till Susanne Åhrén 010-2243376, susanne.ahren@lansstyrelsen.se

Dags för behörighetskurs

Länsstyrelsen ordnar fortbildningskurser för behörighet att använda klass 1L och 2L-preparat utomhus samt rättgift. Kurserna börjar 8.30 och slutar med ett prov 15.30.

*Varberg, Naturum Getterön tisdag 15 januari, anmäl senast 10/1.

*Laholm, Gröna Hästen torsdag 17 januari, anmäl senast 11/1.

*Eldsberga fredag 18 januari, anmäl senast 11/1.

*Munkagårdsgymnasiet onsdag 27 mars, anmäl senast 20/3.

Extra genomgång onsdag 12 december 15-17 på Länsstyrelsen.

Grundkurs, 4 dagar, anordnas på Munkagårdsgymnasiet 4, 5, 7 och 8 mars.

Mer info och anmälan Gudrun Edh 010-2243228, gudrun.edh@lansstyrelsen.se

Lantbruksnytt - Halland

Tidskrift för lantbruk och landsbygd i Hallands län
Utges av Länsstyrelsen Halland, landsbygdsenheten, 301 86 Halmstad
Tel. 010-224 30 00 Hemsida: www.lansstyrelsen.se/halland
Ansvarig utgivare: Kristin Ovik
Redaktör: Barbro Kindt Tryck: Ale Tryckteam AB
Lantbruksnytt finansieras av EU och svenska staten

Omslagsfoto

Familjen Ericsson