

gröna &bladet

FÖR LANDSBYGDS-
FÖRETAGARE
I ÖREBRO LÄN
#4 2020
TEMA: LIVSMEDEL

Rapsoljan från Rynninge

Djurskydd
för bra mat

Anders vill
ha bra råvaror



Länsstyrelsen
Örebro län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

12

Djurskyddskontrollen
– så här går den till



8
Kockanders lyfter
hållbar produktion



10
Från fix idé
till färdig produkt



7
Luripompa
– i världens
ände



14
Hindra spridning
av afrikansk svinpest

- 4** Årets Matresa
- 5** Cajsa Wargs akademi
för länets mat
- 6** Färdigrätter från Hällefors

- 15** Miljöhusesyn – en hjälp
för dig i ditt företagande
- 15** Ny teknik för
arealkontroll testas
- 16** Kurser och rådgivning

Tema: Livsmedel

Vårt län har många duktiga företagare inom livsmedelssektorn, vilket är positivt för våra konsumenter och länet i stort. En del har hittat sin nisch, en del vill utveckla vidare och växa och det sker ständigt framsteg. En annan sida av livsmedelskedjan är arbetet med att se till att vi har tillgång till säkra livsmedel. Förhoppningen är att den kontrollen ska ske så smidigt som möjligt tillsammans med företagaren.

Redaktionen

Ann-Sofie Hedberg
010-224 84 26
ann-sofie.hedberg@lansstyrelsen.se

Helena Åkerhielm
010-224 84 27
helena.h.akerhielm@lansstyrelsen.se

Ingall Kämmerling
010-224 84 31
ingall.kammerling@lansstyrelsen.se

Susanne Lindeborg
010-224 86 31
susanne.lindeborg@lansstyrelsen.se

Therese Erneskog
010-224 84 22
therese.erneskog@lansstyrelsen.se

Åsa Lindin
010-224 84 32
asa.lindin@lansstyrelsen.se

Gröna Bladet ges ut av
Länsstyrelsen i Örebro län, 701 86 Örebro
Telefon: 010-224 80 00
E-post: grona-bladet.orebro@lansstyrelsen.se
Ansvarig utgivare: Anita Norén

Tryck: Danagårdslitho, Ödeshög, 2020
Publikationsnummer: 2020:13
Omslag: Anders Hylthén
Foto ledare: Christer Pöhner
Layout: Länsstyrelsen i Örebro län



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden

Träda 87 till ökad lokal matproduktion

Vi går mot slutet av Landsbygdsprogrammet för åren 2014 till 2020. En sjuårsperiod då EU-stöden bidragit med drygt 350 miljoner kronor per år till lantbruket och landsbygdens utveckling i Örebro län. Nu börjar snart en ny sjuårsperiod med EU:s jordbrukspolitik med nya åtgärder för att stötta lantbruket i utvecklingen framåt.

Jag har tagit tillfället att titta tillbaka och se på förändringen av jordbrukspolitikerna under de senaste 40 åren. En tid då samhällsdebatten gått från att diskutera matöverskott till att lyfta fram behovet av en ökad svensk matproduktion.

När jag som nyutbildad agronom började jobba i början av 1980-talet handlade den allmänna diskussionen om överskottet av mat. Det var smörberg och fläskberg och problem att det producerades för mycket mat i vårt land. Det sattes in olika åtgärder för att ställa om lantbruken och för att jordbruksmarken skulle användas till annat än matproduktion. Ni som var med då kommer säkert ihåg Träda 87 och Omställning 90 med betald träda och bidrag för att bygga golfbanor eller plantera skog på jordbruksmarken.

Det svenska EU-inträdet 1995 innebar en kursändring då Sverige blev en del av EU:s gemensamma jordbrukspolitik (CAP). Arealstödet infördes, som senare blev gårdsstöd, det kom miljöersättningar och investeringsstöd. Under åren har antalet gårdar minskat, men huvuddelen av marken fortsätter att brukas. Djurgårdarna har blivit färre, men med fler

djur i varje besättning.

När riksdagen 2017 beslutade om den nationella livsmedelsstrategin var det en tydlig viljeriktning från politiken. Äntligen lyftes målet att öka den svenska matproduktionen i hela livsmedelskedjan! Fram till 2030 ska konkurrenskraften hos företagen öka och produktionen ska vara miljömässigt hållbar. I vårt län har vi samlats kring den regionala livsmedels-handlingsplanen där vi identifierat åtgärder för att bidra till de nationella målen. Här är det ni som lantbruks- och livsmedelsföretagare som måste ta stegen framåt, medan vi på myndigheter och organisationer kan bidra med att stötta de idéer och innovationer som behövs framåt.

Det finns ett ökat intresse hos allt fler konsumenter att köpa lokala och svenska livsmedel. Både utifrån klimat och hållbarhet och att man söker livsmedel med en regional identitet. Det är roligt att se att det blir fler gårdsbutiker, REKO-ringarna ökar försäljningen och att fler restauranger satsar på säsongsmenyer med lokala produkter. Det är en glädjande utveckling för lantbruket i vårt län och för framtiden!

Med de orden vill jag passa på att tacka för mig efter nästan 30 år på Länsstyrelsen, då jag nu lämnar för att gå i pension. Jag vill också hälsa min efterträdare Lovisa Forssell välkommen till länet! Lovisa Forssell kommer att börja sin tjänst som avdelningschef på den nya landsbygdsavdelningen med ansvar för de enheter som arbetar med landsbygds-



Anita Norén

utveckling, jordbruksstöd, djurskydd med mera.

Stort tack för många positiva möten med er lantbrukare och för gott samarbete med er i lantbrukets organisationer!

Anita Norén, chef
för Samhällsavdelningen



Linda och Johan, Röhammar.



Gläntan i skogen.



Coronaanpassad kö i Lilla Väsby.

Matresan, en succé

Helgen den 5–6 september öppnade 78 livsmedelsföretagare runt om i länet upp sina dörrar och hälsade allmänheten välkommen.

TEXT & FOTO: ÅSA LINDIN

Det var ett välbesökt arrangemang som fick många av utställarna att tappa andan, för oj vilket intresse för lokal mat vi har i vårt län. Människor åkte runt och besökte plats efter plats och prickade av mer eller mindre kända lokala företag med maten i fokus. Många av utställarna fick slut på sina produkter redan under lördagen och fick trötta men glada

spendera lördagsnatten med att förbereda inför söndagens aktiviteter.

Nu hoppas vi att denna resa blir en tradition. Om vi har tur, kan det bli fler gånger om året. För intresset ser vi tydligt, både hos besökare och producenter.

På webbplatsen matresan.se hittar du kontaktuppgifter till alla producenter, om du vill åka dit även under

andra delar av året.

Några kommentarer om arrangemanget:

”Så mycket glada och trevliga människor trots köer.”

”Vilken fantastisk dag.”

”Var runt förra året också, vilka fantastiska producenter vi har i länet.”

”Nu är kylboxen full med lokala delikatesser”.

Akademi ska främja länets gastronomi

Nyligen hölls ett första möte för Cajsa Warg-akademin. Syftet med akademien är att främja den gastronomiska kulturen i Örebro län från primärproduktion till mun.

TEXT: LÄNSSTYRELSEN FOTO: HILLEVI HENNINGSSON & MOSTPHOTOS

Akademien ska främja den gastronomiska kulturen genom att uppmärksamma framstående prestationer och ge stöd åt allt från traditionell kokkonst och hantverk i matsalen, till hela kedjan från framställande av livsmedel till upplevelser i munhålan. Både praktiska och pedagogiska insatser ska kunna få uppmärksamhet och stöd av den nya akademien.

Akademien består av en bred kompetensgrupp i åldrarna 30 till 91 år, totalt 18 ledamöter och en hedersledamot som tillsammans kommer att bidra till att lyfta Cajsa Wargs perspektiv i Örebro län. I de närmaste planerna finns bland annat digitala webinarier i spåren av Cajsa Warg.



Deltagarna på det första konstituerande mötet.



Cajsa Wargs hus i Wadköping.

Färdiga måltider från Hällefors

I en anonym fabriksbyggnad i utkanten av Hällefors arbetar 22 personer i en livsmedelsfabrik som levererar frysta färdigrätter till hela världen.

TEXT: ÅSA LINDIN FOTO: DELMAT

Många har nog smakat produkter från DelMat i Hällefors utan att veta om det, trots att företaget har funnits i drygt 25 år. Det kan bero på att de lever lite "under cover", eftersom produkterna de producerar mestadels säljs under andra företags varumärken, så kallad "private label".

Positivt med glesbygd

Placeringen i Hällefors fungerar bra för företaget.

– Vi är väldigt glada över att vi kan bidra till en levande landsbygd och skapa arbetstillfällen på en liten ort som Hällefors. Och vi har målet att fortsätta växa, säger Sofia Nelson, marknads- och säljkoordinator.

Att det finns en möjlighet att jobba på sin hemort är uppskattat, det ger bättre möjlighet att hinna med både familj och fritid. Personalen på DelMat är relativt ung och stämningen tillsammans med möjligheterna att utvecklas på sin arbetsplats gör att man gärna stannar kvar.

– Personalen är företagets viktigaste resurs och DelMat har väldigt bra personal som varit länge i företaget. Det ger en bra stabilitet samt god stämning, säger vd Jan-Åke Frykholm.

Nya produkter

Utveckling av sortimentet pågår löpande och nya produkter tas oftast fram i samarbete med företagets kunder eller andra samarbetspartners. Förra året tog de till



exempel fram flera klimatsmarta produkter baserade på färsk av gräsrått, tillsammans med Restauranghögskolan i Grythyttan. Dessa produkter har serverats på ett antal skolor i norra länsdelen samt i Helsingborg, och utfallet blev väldigt positivt. En annan del som hela tiden måste utvecklas är förpackningarna.

– DelMat har ständig dialog med sina förpackningsleverantörer och försöker påverka sina kunder med att välja så klimatsmarta förpackningar som möjligt. Samtliga förpackningar är återvinningsbara och sorteras som papper, berättar Jan-Åke.

Växa vidare

Jan-Åke berättar att företaget har stora ambitioner att växa som företag, både med befintliga kunder och helt nya kunder, både i Sverige och internationellt.

– Mat engagerar och berör alla människor, det är en rolig och spännande bransch, säger han.

Ja, i länets norra delar finns ett stort engagemang och här tror man på framtiden. Nya produkter är på gång och vem vet vad som komma skall? Det är roligt med företag på landsbygden som brinner för att producera klimatsmart mat för framtidens konsumenter.



Luripompa i "världens ände"

Lite lätt berusade av skönheten i landskapet, atmosfären och friheten tog Mia, Jocke och deras två barn, sitt pick och pack och lämnade storstan. Tre år senare har de ett givet utflyktsmål i vackra Tiveden.

TEXT & FOTO: ÅSA LINDIN

I Tived fann Mia och Jocke Cleryd en butik som lockar både lokalbefolkning och långväga besökare med sin alveds-röktaskinka. Butiken, med det lilla men väl utvalda utbudet, var till salu och för tre år sedan hoppade de av karusellen i Stockholm och köpte butiken som ligger i det som somliga skulle kalla "världens ände", Sannerud i Tived. Bygden tog emot dem med öppna armar och de stormtrivdes från dag ett.

Sommarrestaurang

Alvedsrökeriet krävde givetvis en lärlingstid av paret för att de skulle kunna leverera den välomtalade skinkan och fläsket. Men när familjen landat i butiken tog entreprenör-sandan ny fart och det började klia i fingrarna. De ville göra något mer.

Första året (2019) serverades tiveds-burgare från en specialtillverkad vagn och den här sommaren öppnades ladan upp och det blev en riktigt härlig sommarrestaurang. Efter en resa till Italien förra hösten kom det som en blixtnär från klar himmel, romersk pizza skulle bli restaurangens profilering! Efter en del kontakter och en hel del tur sprang de på "rätt" människor som kunde hjälpa till med både kunskap och kontakter.

Romersk pizza

Intresset är enormt och som Mia säger håller hon precis på att ta sig ur den "torktumlare" som den här sommaren inneburit. I år fördubblade de sin försäljning på restaurangen och det serverades en massa romerska

pizzor i Sannerud till besökare från hela världen. Pizzorna vars botten tillverkas i Italien bekläs med pålägg som oftast kommer från bygden och butiken. Den här fantastiska idén och satsningen gynnar hela bygden, för utöver de extra besökare och det goda rykte man får, ger det arbetstillfällen. Under sommarens sista månad fanns tolv lokalbor på lönelistan, några unga och andra erfarna. För den som förlorat jobbet i stan fanns ett givande jobb "hemma på landet". Familjen trivs bra i Sannerud och här kommer de bli kvar, de har redan nya idéer på gång. Det gör de ju precis rätt i för vi ser ju att landsbygders tid är nu!

P.S Luripompa betyder lätt berusad på västgötska och det är ju ett fantastiskt namn på en fantastisk ide.

Anders Johnsson årets Ekokock

Anders Johnsson är en erfaren och engagerad kock från Glanshammarstrakten som vurmar för ekologiskt och KRAV-odlat. Den 14 september i år blev han utnämnd till Årets Ekokock!

TEXT: ÅSA LINDIN FOTO: ANDREAS HYLTHÉN

När jag möter Anders för att få veta mer om hans insatser i tävlingen Årets Ekokock, ses vi i fotostudion där han lagar mat och fotar inför utgivningen av den lokala kokboken "Härifrån".

Det är fyra dagar kvar till finalen i Årets Ekokock och Anders, som är en av fyra finalister preppar och laddar för fullt. Dagen före tävling får de tävlande en råvarukorg och morgonen efter ska recepten lämnas in till juryn, så det finns ingen möjlighet att "öva" som man vanligtvis gör inför matlagningstävlingar. Därför har Anders tid att prata med mig och fotografera rätter till kokboken som han gör tillsammans med fotograf Andreas Hyltén och skribent Pelle Svensson. Han berättar engagerat om den unika kokbok som håller på att växa fram. Den är hållbar hela vägen från råvara till tryck. Alla producenterna i boken är KRAV-, EKO- eller MSC-certifierade, Anders verksamhet är trestjärnigt Krav-certifierad, pappret är FSC-certifierat och tryckeriet är Svanenmärkt.

Jag frågar varför han tycker det är så viktigt med en certifiering. Anders beskriver då sin syn på vikten av certifiering. Att tänka på hur, var och av vem vår mat produceras kan tyckas självklart och det finns många som håller med om det. Men det kan ibland vara svårt att bevisa för en kund att produktionen gjorts på ett hållbart sätt, då kan en certifiering vara ett stöd. En certifiering betyder



Anders Johnsson, Slyteviken
kreativ catering & matstudio

"För mig är det en självklarhet att veta var, hur och av vem saker produceras."

att man enkelt kan påvisa matens ursprung genom att det kontrolleras och bokförs. Det gör det lättare även för nästa led att visa för sin kund att man har ett helhetstänk och en hållbar produkt.

Men det som jag ser engagerar Anders mest och kanske till och med inte "bara" är ett jobb utan ett andningshål och en källa till inspiration, är de tillfällen han och vännen, tillika lantbrukaren Adam Arnesson arrangerar pop-up restaurangen Mull. Det är några unika tillfällen per år då kock,

ekobonde och gäster har en kväll tillsammans. En kväll som innebär god mat, ett öppet samtal om maten och sist men inte minst en möjlighet att se matens ursprung. Det finns bara tolv platser per tillfälle och totalt får ett hundratal personer möjlighet att njuta av vad gården kan producera just vid tillfället för besöket.

Att Anders brinner för hållbarhet går inte att ta miste på och jag lämnar intervjun med en tanke om att jag själv borde kunna bli lite bättre, på både det ena och det andra.



Från fix idé till etablerad produkt

En vacker, dimmig förmiddag i slutet av september besöker jag Göran Pettersson i Rynninge Fellingsbro för att prata om rapsolja och om att vara livsmedelsproducent.

TEXT & FOTO: HELENA ÅKERHJELM

Jag får en rundtur i Görans produktionsanläggning. Oljepressen finns en steg upp bredvid spannmålstorken. I tvåveckorsperioder, fyra till fem gånger per år pressas det olja här.

Varför inte

– Allt började egentligen som en fix idé, säger Göran och skrattar. Jag ville testa att pressa olja och köpte in lite frö från en granne.

Då hade han egentligen ingen avsättning klar för oljan så den hamnade i spannmålstorkens oljebrännare som först inte blev helt förtjust av detta nya bränsle. Detta var 2007, men redan 2008 tappade Göran den första oljan på flaska. Och sedan dess har produktionen ökat stadigt.

Målet är alltid att pressa egenodlad raps och oftast går det bra, men den ekologiska rapsodlingen har sina utmaningar så det är stor variation mellan olika år. När den egna rapsen inte räcker till köper Göran ekologisk raps från andra odlare i närområdet.

– Men det är viktigt för mig att så långt som möjligt pressa min egen raps. Det ger en annan känsla.

Marknadsföring och försäljning

I uppstarten på försäljningen tog Göran bland annat hjälp av ICA-butiken i Frövi, där rapsoljan fick en plats i sortimentet.

– Då upptäckte jag att det var mycket enklare att sälja direkt till butiker än vad jag trodde innan.

Efter hand har det blivit allt fler

butiker och nu finns oljan i livsmedelsbutiker och gårdsbutiker spritt i hela länet. Men även stockholmarna har en möjlighet att handla Lycktäppans olja på nära håll, då den och flera andra produkter från länet säljs på Muji i Åhlenshuset i centrala Stockholm.

Investering i lokal

Den första tiden åkte Göran iväg med oljan för att tappa den på flaskor. Det var dock ganska arbetskrävande så nästa naturliga steg var att investera i en egen lokal för tappning. För fem år sedan sökte han investeringsstöd och i dag sköts hela kedjan på gården. Dessutom blev det också en liten gårdsbutik med självservice. I den finns också varor från andra lokala producenter.

Göran berättar att själva butiken inte har så stor omsättning men att den underlättar mycket när det handlar om att ta hand om strökunder och ge service. Dessutom är en gårdsbutik ett bra sätt att hjälpa varandra att sälja lokalproducerat.

Att söka investeringsstödet tyckte han gick ganska smidigt men han reflekterar över att det är krav på att köpa nytt för att få stödet. Det borde gå att köpa begagnat tycker han och nämner trucken i tappningslokalen.

– Det blev faktiskt billigare att köpa en begagnad truck än att söka stödet och behöva köpa en ny, berättar han.

Tankar framåt

På senare år har han börjat odla senapsfrön med baktanken att kanske

också producera egen senap. Än så länge nöjer han sig dock med att sälja senapsfrö i påse.

– Det finns så många möjligheter man skulle kunna utveckla, säger han. Men samtidigt så måste man ju sköta om det man redan har. Just nu tror jag inte att det blir jag själv som kommer att utveckla den delen vidare.

I stället funderar han på hur företaget ska se ut framåt. En tanke är att dela upp företaget med den enskilda firman för jordbruket och göra ett eget aktiebolag för rapsoljeprodukten.

– På det sättet kan det bli lättare att ta in någon annan i produktionen.

Vi får nyfiket vänta och se vad som kan komma från Göran och Lycktäppan i framtiden.

Göran, har du några tips till de som står i början av att utveckla en produkt och företag?

- Det är bra med de nätverk som man bygger upp efter hand. Då har man många som kan och vill diskutera och bidra med sina erfarenheter.
- Ett bra nätverk är Reko-ringarna. Där utbyter vi inte bara varor som vi säljer åt varandra i våra gårdsbutiker, utan delar också erfarenheter.
- Håll koll på dina arbetstimmar. Allt annat ser man i bokföringen men tiden är lätt att glömma bort.





Djurskyddskontrollerna säkerställer ett gott djurskydd

Länsstyrelsen gör djurskyddskontroller för att se till att lagens krav möter verkligheten. Kontrollen görs tillsammans med dig som är djurhållare och du kan förbereda dig genom att läsa igenom checklistorna på Jordbruksverkets webbplats.

TEXT: IDAMARIA LUNDSTRÖM FOTO: MOSTPHOTOS

Vi gör två typer av kontroller:

- Rutinkontroll av livsmedelsproducerande djur
- Kontroll efter anmälan

En rutinkontroll föränmäls som regel dagen före besöket medan en kontroll efter anmälan sker oanmält enligt

riktlinjer från Jordbruksverket.

Anmälningar rör oftast sällskapsdjur och kan göras anonymt. Ungefär en fjärdedel av anmälningskontrollerna är obefogade. Djurskyddskontroller utförs av djurskyddshandläggare. Det är oftast en person med erfarenhet av djur och

djurskötsel och som har en lämplig utbildning.

Rutinkontroll

Det finns en nationell målsättning att årligen kontrollera 10 procent av länets besättningar som har livsmedelsproducerande djur. Länsstyrelsen i

Örebro län gör cirka 180 rutinkontroller på ett år. En rutinkontroll är avgiftsfri.

Vid en djurskyddskontroll använder vi nationellt framtagna checklistor för aktuellt djurslag. Checklistorna innehåller flera kontrollpunkter som rör exempelvis djurens skötsel, dess miljö, byggnader och dokumentation.

Som djurhållare kan du förvänta dig att vi ska legitimera oss vid besöket och bära Länsstyrelsens profilkläder. Vi har rutiner kring smittskydd och använder skyddskläder vid kontrollen. Med anledning av pågående pandemi har smittskyddsrutinerna utökats och vi följer Folkhälsomyndighetens rekommendationer.

Hur går en rutinkontroll till?

En rutinkontroll genomförs alltid tillsammans med dig som djurhållare eller med en av dig utsedd representant. Du kan också välja att ha någon med dig som stöd vid kontrollen. Ett gott bemötande och en god dialog från båda parter skapar förutsättningar för ett bra kontrollmöte.

Vi går igenom djurhållningen tillsammans med dig och du får möjlighet att visa och berätta om din verksamhet. Du som har hand om djur har ett ansvar för att känna till och följa lagstiftningen. Vi bedömer

om din djurhållning uppfyller lagstiftningens krav.

Det som kommer fram vid kontrollen dokumenteras, ofta med fotografier. Resultatet av kontrollen sammanfattas innan Länsstyrelsen lämnar gården. Om något i djurhållningen inte överensstämmer med kravet i lagstiftningen markeras det som en brist i checklistan. Det är inte ovanligt med någon eller några brister. I normalfallet görs en överenskommelse om en rimlig tidsram för när bristen ska ha åtgärdats. Länsstyrelsens utgångspunkt är att hitta en bra lösning tillsammans med dig som djurhållare.

Inom tre veckor efter kontrolltillfället får du en skriftlig sammanfattning av kontrollen. I kontrollrapporten framgår det vad som kontrollerats och om det funnits några brister vid tillfället. Det framgår i så fall också när bristerna enligt överenskommelse ska vara åtgärdade. Du kan alltid kontakta Länsstyrelsen om det finns oklarheter eller frågor kring rapportens innehåll.

Uppföljning av brister

Vi följer upp att påpekade brister åtgärdats. Det är vanligt att du som djurhållare får skicka in ett foto som visar att bristen har rättats till. Ibland görs en uppföljande kontroll på gården. Den uppföljande kontrollen

får djurhållaren betala en avgift för.

Vad händer om brister inte rättas till?

Om bristen är allvarlig eller om bristerna inte rättas till stegras kraven. Du kan då bli förelagd om rättelse. Ett föreläggande är ett beslut som kräver en åtgärd och som kan vara kopplat till vite. Ett vite innebär att du som djurhållare behöver betala ett visst belopp till staten om beslutet inte följs.

I allvarliga fall eller där en djurhållare fått upprepade förelägganden som inte följts, kan Länsstyrelsen både omhänderta djur och förbjuda personer att ha hand om djur eller ett visst djurslag. Det är vanligare bland sällskapsdjur än livsmedelsproducerande djur. Ett djurförbud ska verka i förebyggande syfte för att förhindra att djur missköts. Länsstyrelsens handlingar är offentliga och tillgängliga för media att begära ut. Därför förekommer det ibland att allvarliga djurskyddsärenden uppmärksammas i media.

Kontakta gärna oss på enheten för djurskydd om du har frågor om din djurhållning eller om djurskyddskontrollen. Det är genom djurskyddskontrollen Länsstyrelsen kan säkerställa att vi har ett gott djurskydd i länet!

Kika gärna igenom checklistorna och gällande lagstiftning för ditt djurslag på Jordbruksverkets webbplats! Checklistorna hittar du genom att skriva in ordet djurskydd i sökrutan på jordbruksverket.se. Vägledningar och checklistor finns sedan till höger på sidan.

Prata med en djurskyddshandläggare!
Telefon 010-224 81 60
Vardagar klockan 9–11

Hindra spridning av afrikansk svinpest

Afrikansk svinpest (ASF) sprids i Europa. Det är mycket viktigt att alla gör vad vi kan för att minska risken för spridning.

TEXT: LENA JÖRGENSEN FOTO: MOSTPHOTOS

Afrikansk svinpest är en så kallad epizooti, det vill säga en allvarlig smittsam djursjukdom. Den drabbar både vildsvin och tamsvin och medför stort lidande för de djur som insjuknar. Dessutom kan den medföra mycket stora ekonomiska förluster för enskilda företag om tamsvinsbesättningar drabbas. Sjukdomen finns bland annat i Baltikum och konstaterades under hösten även i Tyskland. Än så länge har den inte nått Sverige.

Vi människor spelar en stor roll i spridningen av viruset som orsakar sjukdomen genom att vi tar med oss till exempel gris-, fläsk- och vildsvinsprodukter från smittade områden. Viruset kan också spridas via:

- Direktkontakt mellan tamgrisar och vildsvin.
- Kroppsdelar från smittade djur i foder.
- Matavfall, kläder, utrustning, fordon och annat som inte är ordentligt rengjort efter vistelse i områden där sjukdomen finns.

ASF är ett gränsöverskridande problem eftersom det följer med människor, djur och livsmedel över gränser. Därför behöver vi alla hjälpas åt att förhindra att vi tar med oss sjukdomen hem.



Hjälp till att förhindra spridning

Om du hittar självdöda vildsvin kan du rapportera in det till Statens Veterinärmedicinska anstalt (SVA).

För att förhindra smittspridning är det också viktigt att du tänker på att

- inte slänga rester av din matsäck i skog och mark. Vildsvinen kan äta resterna och i värsta fall smittas av afrikansk svinpest. Importerad kallrökt skinka och korv kan sprida smittan.
- använda kläder och utrustning som rengjorts efter en eventuell jakt eller besök i naturen utomlands. Om du har utländska gäster, uppmana även dem att rengöra kläder och utrustning.

Rapportera

Rapportera självdöda vildsvin till Statens Veterinärmedicinska anstalt. Rapportera via sva.se under rubriken Rapportera sjuka eller döda vilda djur eller ring SVA på telefon 018-67 40 00.

Lär dig mer

Jordbruksverket.se under Djur> Sjukdomar och smittskydd> Smittsamma djursjukdomar> Svinpest> Afrikansk svinpest

Jagareforbundet.se under vilt> viltsjukdomar> afrikansk-svinpest



Miljöhusesynt – en hjälp för dig i ditt företagande

TEXT: ANN-SOFIE HEDBERG FOTO: MOSTPHOTOS

Det är svårt att hålla koll på alla lagar och regler som ditt företag omfattas av. Till din hjälp finns därför Miljöhusesynt.

Miljöhusesynt är en egenkontroll för ditt lantbruksföretag. Du fyller i en checklista för din verksamhet genom att svara på ett antal frågor. Är det något som du undrar över eller som är oklart kan du läsa mer om det i en faktadel som är kopplad till varje fråga. Miljöhusesynt sorterar fram de regler som gäller de verksamheter du angett. Det finns även hjälpmedel i form

av beräkningsverktyg som du kan använda för att räkna ut:

- Behov av spridningsareal.
- Lagringskapacitet som krävs för lagring av stallgödsel.

Du hittar Miljöhusesynt på miljohusesyn.nu.

Miljöhusesynt är framtagen av LRF i samarbete med Jordbruksverket och andra berörda myndigheter.

Ny teknik för arealkontroll testas

TEXT: HELENA ÅKERHJELM FOTO: MOSTPHOTOS

Under hösten testas en ny teknik för att genomföra kontroll av aktivitetskravet, via satellitbilder, på gårdar som haft arealkontroll i år.

Jordbruksverket testar ett nytt sätt att genomföra kontroll via satellitbilder. För dig som odlare innebär detta inget mer än att det, när du får ditt meddelande om kontrollresultat från Länsstyrelsen, kan finnas information om att ett eller flera skiften har blivit godkända med hjälp av satellitbildsanalys. Hur denna teknik kommer att användas i framtiden är ännu inte klart. Det kommer att utvärderas när detta projekt är avslutat.

Testet genomförs i höst och enbart på mark där det ska göras en så kallad efterkontroll av aktivitetskravet. Det gäller bara mark som redan besökts av en arealkontrollant och där aktivitetskravet inte var

uppfyllt vid kontrolltillfället.

Aktivitetskravet innebär att det senast den 31 oktober ska ha genomförts något av följande på varje skifte: odlat, låtit beta, putsat, slagit av eller jordbearbetat.

Tätare bildserier

Möjligheten att göra kontroll via satellit har kommit tack vare att EU:s medlemsstater tillsammans skickat upp egna satelliter, de så kallade Sentinel-satelliterna. Bilderna från satelliterna har stora pixlar, 10x10 meter. Det går alltså inte att se detaljer på bilderna men i och med att bilderna tas flera gånger i veckan är det möjligt att se förändringar i landskapet över

tid och om det skett någon jordbruksaktivitet på ett skifte. I de fall det inte går att se aktivitet via bilderna kommer det att göras en efterkontroll i fält som vanligt.



Kurser



TRÄFF OM FRUKT OCH GRÖNT

Tisdag 17 november | 17–20 | Länsstyrelsen i
Örebro län, Stortorget 22, Örebro eller via länk.
| **Kostnadsfritt, fika ingår**

Välkommen på erfarenhetsutbyte där vi går
igenom vad du som producent av frukt och
grönsaker behöver veta om avsättning, utsäde
och certifiering.

Program

- Presentation av olika fröleverantörer.
- Vi diskuterar för- och nackdelar
med att vara KRAV-certifierad.
- Genomgång av olika försäljningskanaler.

Medverkande:

Ylva Andersson, växtodlingsrådgivare,
Hushållningssällskapet
AnnaKarin Landin, kostkonsult,
Hushållningssällskapet
Åsa Lindin, Länsstyrelsen Örebro län
Urban Kropp, Örebro Trädgårdshall

Anmälan: Senast 10 november till
AnnaKarin Landin, 019-603 27 19,
annakarin.landin@hushallningssallskapet.se

GRÄVA VÅTMARK – EN KURSDAG FÖR DIG SOM ÄR MASKINENTREPRENÖR/ LANTBRUKARE.

Torsdag 12 november | 9–15.30 | Viby by,
Församlingshemmet 143, 694 95 Vretstorp |
1 200 kr (ingår fika, lunch, kurspärm och diplom)

Detta är en dag för dig som är intresserad av
vattenarbete och av att anlägga åtgärder som
förbättrar vatten. Kursen hålls både på sal och
i fält. Den kommer att ge bakgrund till varför
åtgärder krävs för vatten men framförallt
hur du handfast ska anlägga dem och vad du
behöver tänka på för att få det säkert, lagligt
och funktionellt.

Lite av innehållet för dagen:

- Varför arbetar vi med vatten
- Lämpliga fysiska åtgärder
- Ansvarsfördelning vid anläggning
- Underlag inför fysisk anläggning
- Vattenverksamhet och dikningsföretag
- Säkerhetsåtgärder
- Anläggning
 - Planering
 - Utlopp
 - Vallar
 - Utformning
 - Funktion
 - Vanligt förekommande fel vid anläggning
- Och ett fältbesök på en anlagd våtmark.

Efter kursen har du fått en grund att stå på för
vidare arbeten med bland annat våtmarker
och fosfordammar.

Kurs hållare: Morgan Johansson,
Naturvårdsgruppen i Väst AB, 070-851 77 12,
naturvardsgruppen.se

Anmälan: Senast 6 november till Anna
Eklund, LEVA-samordnare på Hjälmarens
Vattenvårdsförbund 070-251 18 72,
anna.eklund@hjvvf.se

Rådgivning

RÅDGIVNING INOM GREPPA NÄRINGEN

Läs mer om rådgivningen på Greppa Näringens
webbplats greppa.nu

Rådgivningsföretag i Örebro län

HS Konsult AB

Martin Pettersson, 070-329 17 84,
martin.pettersson@hushallningssallskapet.se
Sanna Krüger Persson, 070-603 08 99,
sanna.kruger.persson@hushallningssallskapet.se

Växa Sverige Mitt

Niklas Johansson, 070-688 21 44,
niklas.johansson@vxa.se
Ingrid Andersson, 070-675 48 18,
ingrid.andersson@vxa.se

Ludvig & co Öster

Petra Nilsson, 011-19 49 27,
petra.nilsson@ludvig.se

Västgöte – Dreber Gård Konsult

Erika Västgöte Dreber, 076-763 38 50

Potatiskonsult Åsa Rölin AB

Åsa Rölin, 079-074 54 24,
asa.rolin@potatiskonsult.se

Naturvårdsgruppen i Väst AB, våtmarker

Anders Himmerland, 070-883 65 69, anders@naturvardsgruppen.se

Sören Eriksson Naturvård AB, våtmarker

Sören Eriksson, 070-746 25 88, soren@vatmark.se

RÅDGIVNING INOM EKOLOGISK ODLING

Rådgivningsföretag eko i Örebro län

Ekologisk växtodling och potatis

HS Konsult AB, Henrik Nätterlund, 070-238 10 82,
henrik.natterlund@hushallningssallskapet.se

Ekologisk mjölk- och nötköttproduktion

Ingrid Andersson, Växa Sverige, 070-675 48 18,
ingrid.andersson@vxa.se

Fjäderfäproduktion

Åsa Odelros, 070-697 66 11, asa@odelros.se

Frukt, bär, perenna grönsaker

Kirsten Jensen. Anmäl intresse via Länsstyrelsen i
Stockholm. Åsa Pettersson, 010-223 15 16,
asa.pettersson@lansstyrelsen.se

Med anledning av covid-19: Välkommen om du är frisk

Vi utgår från att du som känner dig förkyld eller har liknande
symtom, inte kommer. På kurserna hälsar vi inte på varandra
fysiskt och vi håller avstånd.

Tack för visad hänsyn!

