

Korn til mat – lokale verdikjeder

NORSØK RAPPORT | VOL. 3 | NR. 10 | 2018



TITTEL

Korn til mat – lokale verdikjeder

FORFATTERE(E)

Solemdal, Liv

DATO: 21.12.2018	RAPPORT NO.: 3/10/2018	Åpen	PROSJEKT NO.: Prosjektnr. 3094
ISBN: 978-82-8202-075-6	ISSN:	ANTALL SIDER: 19	NO. OF APPENDICES: 1 Vedlegg

OPPDRAUGSGIVER:

Fylkesmannen i Møre og Romsdal

KONTAKTPERSON:

LIV SOLEMDAL

STIKKORD:

Korn til mat, lokale verdikjeder, økologisk

Grain, flour, local value chains, organic

FAGOMRÅDET:

Mat, foredling

Food, processing

SAMMENDRAG:

Utgangspunkt for rapporten er ønske fra et bakeri om å etablere en lokal verdikjede for korn til mat i Møre og Romsdal. Aktører fra verdikjeden har sammen med veiledere sett på ulike løsninger som er etablert i Trøndelag. I tillegg er det tatt kontakt med andre gards- og bygdemøller i Midt-Norge for å innhente opplysninger om hva som finnes. For å støtte opp om en videre utvikling i Møre og Romsdal foreslår vi å gjennomføre feltforsøk innen bygg og havre, og i tillegg følge opp det nettverket som er etablert.

Summary

The initiative to do this work came from a local bakery asking for locally produced grain and flour. Actors from the value chain, together with supervisors, have looked at various established value chains in Trøndelag. In addition, farm and rural mills in Central Norway have been contacted to gather information on existing establishments. To support further development in Møre og Romsdal, we propose to carry out field trials with barley and out and follow up the established network.

LAND:

Norge

FYLKE:

Møre og Romsdal

KOMMUNE: Tingvoll

STED: NORSØK

GODKJENT

Turid Strøm

NAVN

PROSJEKT LEDER

Liv Solemdal

NAVN

Forord

Fylkesmannen i Møre og Romsdal har gitt støtte til å utrede muligheten for å utvikle en fungerende verdikjede fra lokale gardsbruk til bakeri. Møre og Romsdal bondelag, ved Arnar Lyche, tok initiativ til en prosjektsøknad etter å ha blitt kontaktet av bakeriet Fole godt AS. NORSØK har hatt prosjektledelsen. Det ble arrangert et kornseminar med gode, faglige innlegg under Økouka i Møre og Romsdal 2017. Der ble det etablert nyttige kontakter. Høsten 2018 reiste ei gruppe på studietur til Trøndelag. Andre bygdemøller og gardsmøller er kontaktet per epost og telefon. Erfaringene er samlet i denne rapporten.

Tingvoll, 21.12.2018

Liv Solemdal



Økouka 2017 i Møre og Romsdal arrangerte kornseminar. Fra venstre: Liv Solemdal (NORSØK), Åsmund Bjørnstad (NMBU), Frank Madsøy (Landbruksdirektør), Torunn Hernes Bjerkem (Gullimunn), Elin Moen Lysø (gardbruker), Anne Kristin Løes (NORSØK) og Halfdan Svalheim (Økologisk spesialkorn). Foto: Anita Land

Innhold

1	Bakgrunn	6
1.1	Studietur	7
1.1.1	Gardsbakeriet Hæmstelt, Nestu Røen i Rindal	8
1.1.2	Melhusgården Øvre, Melhus	9
1.1.3	Bjerkem gård, Steinkjer	10
1.1.4	Mære landbruksskole	11
1.1.5	Grandan mølle, Røra.....	12
1.1.6	Deltakere på studieturen.....	12
1.2	Andre bygde- og gårdsmøller.....	13
1.2.1	Volda elektriske mylne	13
1.2.2	Ofossen Mølle (Skjåkmølla)	13
1.2.3	Dyrk Mølle.....	14
2	Diskusjon	15
3	Konklusjon.....	17
4	Referanser	18
5	Vedlegg.....	19

1 Bakgrunn

Fole Godt AS har siden 2008 drevet håndverksbakeri og kafé i Molde sentrum, og produserer brød, rundstykker, diverse kaker og småbakst. Kaféen har åpent 7 dager i uka. Bedriften har i dag over 20 ansatte. Bakinga er basert på mange års erfaring og utvikling i samarbeid med Åpent Bakeri i Oslo. Bakefilosofien er at lang liggetid på kjøling gir brødene bedre smak og farge.

Fole godt AS erfarer økt etterspørsel etter økologiske brød. De ønsker derfor primært å skaffe lokalt og økologisk korn og mel, men konvensjonell, lokal produksjon er også interessant. Fole godt AS ønsker å utnytte helsetrendene innen korn og mel i lokal verdiskaping.

Selv om produksjon av matkorn har lange tradisjoner i Møre og Romsdal, foregår nå det meste av kornproduksjonen i flatbygdene på Østlandet og Trøndelag, mens grasbaserte husdyrproduksjoner er kanalisert blant annet til Møre og Romsdal.

Av det totale jordbruksarealet i Møre og Romsdal på 537 000 dekar, brukes 97 prosent til grovfôr (Møre og Romsdal fylkeskommune, 2017). Den kornproduksjonen vi har igjen, er i hovedsak konsentrert i kommunene Surnadal, Sunndal, Rauma og Fræna. De siste 10 årene er kornproduksjonen nesten halvert. Røv mølle i Surnadal og Felleskjøpets kornsilo og kraftfôrfabrikk på Vestnes tar imot korn produsert i fylket. Anlegget på Vestnes tar årlig imot rundt 1000 tonn lokalprodusert korn og Røv mølle tar imot 2500 – 3000 tonn. Alt kornet som produseres går til husdyrfôr. Kornbøndene her i fylket har i dag ingen mulighet til å levere kornet til videre foredling som matkorn, med mindre de selv kan tørke og rense kornet.

Av totalt kornareal i Norge er om lag 2 prosent økologiske arealer. Av kornproduksjonen er imidlertid bare en prosent økologisk. Dette kan skyldes både lavere avling og at en relativt større andel går til eget fôr. I 2017 ble det solgt totalt ca. 3000 tonn økologisk mel totalt fra handelsmøller og bygdemøller. Fra handelsmøllene utgjorde den økologiske andelen bare 0,8 prosent av total melmengde, mens fra bygdemøllene utgjorde andelen økologisk 13 prosent av totalt mel. Disse tallene er basert både på import og norskprodusert korn (Landbruksdirektoratet, 2018). Det har over flere år vært en økende etterspørsel etter økologisk mel.

Gamle kornsorter som svarthavre, emmer, svedjerug og spelt er de siste åra blitt svært ettertraktet hos forbrukerne på grunn av næringsinnhold, smak og spesielle glutenegenskaper. Bygg får også mer oppmerksomhet på grunn av gunstige ernæringsmessige egenskaper. Både bygg og havre har høye nivåer av løselig kostfiber, i form av betaglukaner, i celleveggene. Dette viser seg å ha gunstig effekt på kolesterolnivået, forutsatt et inntak på 3 g betaglukan per dag (Sahlstrøm, 2016).

Det er mye takket være økobonden Johan Svärd at såfrø fra gamle sorter er blitt tilgjengelig for andre bønder, og sorter av såkalt urkorn kan også være aktuelt å prøve ut i Møre og Romsdal.

Målet med dette prosjektet er å identifisere enkeltbønder/produksjonsmiljøer i Møre og Romsdal som er villig til å dyrke korn økologisk og utvikle en verdikjede for matkorn/-mel som blant annet kan brukes av lokale bakere.

Det er lite økologisk såkorn tilgjengelig, og utvalget av sorter er snevert. Debio gir imidlertid dispensasjoner ved behov. Tilgangen på økologisk såkorn er ikke nærmere omtalt her.

1.1 Studietur



Deltakere på studieturen: Frode Grønmyr, Ingbjørn Bredeli, Liv Solemdal, Elin Moen Lysø, Stig Terje Kristoffersen, Olav Tjelle og Arild Mogstad (foran). Torunn Hernes Bjerkem med to-kilosposer med lokalt mel. Foto: Anita Land

NORSØK arrangerte en studietur til Trøndelag om korn og mel den 7. og 8. november, 2018. Målgruppe for turen var aktører i verdikjeden korn, mel og bakst. Studieturen var et ledd i å skaffe oversikt over muligheten for økt verdiskaping gjennom en verdikjede for korn til mat, samt å kartlegge flaskehalsen for å lykkes.

Her følger en oppsummering av de faglige innslagene på studieturen.

1.1.1 Gardsbakeriet Hæmstelt, Nestu Røen i Rindal



Martin Trønsdal har ingen problemer med å få avsetning på baksten fra bakeriet Hæmstelt.

Bildetekst Foto: Anita Land

Siden februar 2018 har Martin Trønsdal drevet bakeriet som han har innredet i kjelleren på den gamle Trønderlåna fra 1600-tallet på garden Nestu i Rindal. Hver fredag lager han gjærbakst; til sammen 100 brød og i tillegg søtbakst, i en elektrisk steinovn. Han selger baksten fra et lite utsalg ved hovedveien. Alt melet han bruker er økologisk og fra Holli mølle. Dette er et valg han har tatt og som han er godt fornøyd med. Melka er fra egen gard. Den er ikke sertifisert økologisk, og derfor har han ikke Debio-godkjenning på produktene.

Deigene settes kl. 1500 dagen i forveien og arbeidet starter kl. 0500 hver fredag morgen. Alt selges ut i løpet av tre timer fredag ettermiddag. På grunn av liten plass kan det ikke bakes større mengder på en gang. Det går med 20 timer per uke i bakeriet. Resten av tida jobber Martin på garden. Bakervarene er veldig godt mottatt lokalt. Bakeren opplever at kundene setter stor pris på produktene. Markedsføring skjer via Facebook og deltakelse på messer o.l. Per i dag er Martin godt fornøyd med produksjonen. Han har hverken mulighet eller ønske om å utvide produksjonen.

Adresse: Rindalslina 1014, Rindal. Tlf.: 954 43 702

1.1.2 Melhusgården Øvre, Melhus



Gardbruker Halvdan Stendahl har anskaffet småskala mølleutstyr til foredling av egen kornproduksjon. Foto: Anita Land

Halvdan Stendahl og Astrid Sæther driver Melhusgården Øvre med svært allsidig, økologisk drift; de har nytt fjøs med STN ammekyr, dyrker korn, poteter og har andelslandbruk med 200 andeler. Her dyrkes det et 20-talls forskjellige plantesorter. De som har andeler betaler på forhånd for produktene fra årets avling, uansett avlingsnivå. De kommer selv til gården og høster og/eller henter produkter. Forhåndsbetaling er en fordel fordi det gir forutsigbarhet. Det er relativt stor utskifting hvert år av folk som har andeler. Medalhus Andelslandbruk har egen hjemmeside. Link: <http://medalhus.org/>

Stendahl har skaffet utstyr til egen foredlingslinje for småskala foredling av korn. Utstyret er innkjøpt fra Tsjekkia. Med dette kan han rense, avskalle og male kornet. Største flaskehalsen er avskalling. Denne operasjonen tar mest tid. Foreløpig vurdering fra Stendahl er at prosessene er for arbeidskrevende. Dette skyldes først og fremst at det ikke er installert en matingsmekanisme, hverken til rensemaskin eller avskallingsmaskin. Kornet fylles på i bøtter, noe som tar mye tid. En matingsmekanisme kan lette arbeidet vesentlig. Det ferdige melet pakkes i 1-kg-posere og selges til privatmarkedet. Et visst marked for 1-kilosposene er sikret gjennom den direkte forbrukerkontakten som andelslandbruket gir. Stendahl er for tida i tvil om videre satsing på denne foredlingslinja; primært på grunn av vurderinger angående arbeid, lønnsomhet og sikker avsetning.

Adresse: Asbjørn av Medalshus veg 1, 7224 Melhus. Tlf. 958 92 880

1.1.3 Bjerkem gård, Steinkjer



Torunn Hernes Bjerkem er drivkraft og entusiast for lokal trøndersk kornforedling. Foto: Anita Land

Torunn Hernes Bjerkem tok imot studiegruppa og presenterte bedriften Gullimunn AS. Gardene Rise, Rølia, Bjerkem og Grandan Midtre har slått seg sammen om å dyrke, male og selge økologisk urkorn. I tillegg drives bakekurs og formidling om lokalt korn og mel i regi av Gullimunn AS. Bedriften vil være et bindeledd mellom bonde og baker, og det er etablert et nettverk om lokalt mel og gamle kornsorter i Trøndelag. Torunn Hernes Bjerkem er koordinator for nettverket. Deltakerne på studieturen fikk tilbud om å delta i nettverket ved å gi en skriftlig tilbakemelding. Deltakelse er gratis.

Eierne av Bjerkem er Torunn Hernes Bjerkem og Johan Einar Bjerkem. Gården drives i samarbeid mellom flere generasjoner. I tillegg til tradisjonell gårdsdrift tilbyr storfamilien en rekke kulturaktiviteter. Eierne har videreført økologiske drift med melkeproduksjon. Kjøttprodukter fra garden selges gjennom firmaet Naturkjøtt. De siste åra har de dyrket forskjellige kornslag, bla Domen bygg; som er en gammel norsk sort, 2-rads, brukt til malting.

Bjerkem har egen korntørke på gården, men kapasiteten er for dårlig. Et viktig videre steg for Gullimunn AS, er felles korntørke. Rask nedtørking av det innhøsta kornet er kritisk for å bevare god kvalitet. Uten rask nedtørking og god lagring kan det oppstå problemer med soppgifter og midd.

11. februar 2019 skal Gullimunn AS ha lansering av årets mel (2018-sesongen). Torunn legger vekt på å tilpasse bruken av kornet til kvaliteten. Bakeprosessen kan og bør tilpasses falltall og proteininnhold, mener Torunn. Kvalitetene vil variere fra år til år. Med lavt falltall kan korn og mel kan ha andre bruksområder enn til gjærbakst. Gullimunn AS har for eksempel lansert et eget vaffelmel som de har hatt suksess med.

Det er avgjørende for bedriften at de har kontroll på kvaliteten av korn og mel, og Gullimunn AS vektlegger at alle partier de tar inn skal kontrolleres; først og fremst må kornet analyseres for vanninnhold, falltall (mål for stivelseskvalitet), proteiner og soppgifter; særlig DON (deoksynivalenol).

Etter lagring er det andre analyser som bør tas:

Ochratoksin (soppgift som kan utvikles på lager)

Mugg/gjærsopp ved mistanke

Midd (midd i lagret korn har sammenheng med vanninnhold. Er vannprosenten 13 eller lavere kan ikke midd overleve).

Gullimunn AS har samlet kompetanse gjennom blant annet å arrangere seminarer og har skaffet seg mange kontakter i det nordiske miljøet som interesserer seg for gamle kornsorter. Sentrale kontakter bedriften har vært i kontakt med og hatt nytte av:

Johan Svärd – bruksgenbank, kan skaffe mange, gamle sorter

Silja Valand – rådgiver NLR

Hans Larsson, Allkorn, Sverige

Anders Borgen, Danmark

Caroline Lindö, mikrobiolog, (Brødlabbet), Källunda gård

Anders Lunneryd, Westgöterna

André Løvaas, Nofima

1.1.4 Mære landbruksskole

Matnavet på Mære hadde disse dagene bakstekurs med kursleder fra Gullimunn. Her fikk vi smake på baksten og treffe kursdeltakerne. Flere av dem planlegger å starte eget bakeri.

Kjell Georg Hegstad fra Mattilsynet orienterte om krav til registrering av bedrift, forskrifter som må overholdes og internkontroll. De mest sentrale forskriftene er forskrift om næringsmiddelhygiene, merkeforskriften, matkontaktforskriften og forskrift om tilsetningsstoffer. I tillegg er det en rekke grunnforutsetninger som må være på plass i forbindelse med matproduksjon; slik som lokaler, vannkvalitet, renholdsrutiner, personlig hygiene, skadedyr, råvarer og ingredienser og lagring.

1.1.5 Grandan mølle, Røra



Grandan mølle har en nøkkelrolle i den lokale kornforedlinga til Gullimunn. Frode Neergård står foran betydelige nyinvesteringer. Foto: Anita Land

Frode Neergård ga oss omvisning i Grandan mølle. Det er her kornet fra Gullimunn AS blir malt. Mølleren, Frode Neergård driver også Røra Bakeri AS. Hovedproduktet i bakeriet er skjenning som lages av rista havremjøl. Dette produktet har fått geografisk opprinnelsesbeskyttelse. Bedriften produserer 25 tonn skjenning og 10 tonn flatbrød i året.

Neergård overtok i 2014 mølla fra Steinkjer Kornsilø. De skulle kvitte seg med den gamle mølla som hadde levert havremjøl til skjenningen. For å fortsette med produksjonen, ble det nødvendig å produsere havremjølet selv. I tillegg hadde produsentene i Gullimunn AS behov for å få malt kornet sitt på lokal steinmølle.

Neergård er nå inne i en prosess med å fornye den gamle mølla. Det var nødvendig å skaffe en hel del nye deler. I tillegg står han foran betydelige nyinvesteringer som vil gjøre det mulig å 4-doble kapasiteten. Dette kan gi grunnlag for å ha en ansatt på mølla. Planen inkluderer også å bygge ei større korntørke som kan ta imot kornet fra alle gårdene som er med i Gullimunn AS.

1.1.6 Deltakere på studieturen

Om vi skal få en lokal verdikjede for korn fra gardsbruk til bakeri i Møre og Romsdal, er det mye som må på plass. Det er naturlig å tenke flere trinn. Selve kornproduksjonen er enklest å få til på gardsbruk som allerede i dag dyrker korn. Det er Norsk landbruksrådgiving som har kontakt med de fleste kornprodusentene i fylket vårt. Invitasjon til studieturen ble derfor sendt ut via NLR til disse dyrkerne. I tillegg ble det sendt invitasjon til enkeltpersoner som tidligere har vist interesse for

temaet, blant andre de som deltok på kornseminar i Tingvoll Økopark under Økouka i Møre og Romsdal i 2017.

Deltakere på studieturen:

Stig Terje Kristoffersen, Molde

Ingbjørn Bredeli, Molde

Frode Grønmyr, Surnadal

Arild Mogstad, Surnadal

Elin Moen Lysø, Surnadal

Olav Tjelle, Molde

Anita Land, NORSØK

Liv Solemdal, NORSØK

1.2 Andre bygde- og gårdsmøller

I Møre og Romsdal er ei tradisjonell steinmølle i Volda i fortsatt drift. Mølla har røtter tilbake til 1864, og nåværende møllebygg er fra 1937. I Oppland drives den tradisjonelle Skjåkmølla, eller Ofossen mølle, med produksjon av mjøl og gryn av bygg. I tillegg kommer det stadig flere gardsanlegg og mindre bygdeanlegg for foredling av korn.

1.2.1 Volda elektriske mylne

Volda elektriske mylne AS (Mylnå) er eneste mølle i Møre og Romsdal som produserer matmel og gryn, men de er avhengig av å ta inn korn som allerede er tørka og rensa. Per i dag er ikke dette kornet dyrka lokalt. Volda elektriske mylne har selv ikke korntørke og mulighet for rensing av korn. De har imidlertid tre steinkverner til maling av korn og ei platetørke som de bruker for å redusere vanninnhold i havre fra 15 til 7 % for produksjon av havregryn. Det er gjort betydelige investeringer i opprusting av utstyret på 2000-tallet, noe som har økt produksjonskapasiteten i anlegget. Mølla er godkjent for økologisk produksjon. Volda elektriske mylne har forskjellige sorter urkorn i sin produksjon, og har god erfaring med salg av for eksempel svarthavre. De mener at svarthavre ble dyrket på Sunnmøre tidligere; og at det er tradisjon med denne kornsorten her i fylket. I dag tar de inn korn fra andre regioner, men de er interessert i å ta inn lokal produksjon av tørka og rensa korn. I følge daglig leder i Mylnå, Elias Moe, er det kontraktproduksjon på spelt på Østlandet, og møllebransjen har forholdsvis god tilgang på spelt. Det er særlig interessant for Mylnå å ta inn urkorn som emmer og svarthavre.

Link: <http://www.mylna.no/>

1.2.2 Ofossen Mølle (Skjåkmølla)

Mølla ved elva Otta i Skjåk har vært i drift siden 1865. Produksjonen er sammalt bygg og byggryn. Produktene markedsføres med at det stabile og tørre klimaet i Sjøk, samt sortsvalg og tradisjonell

foredling med høy utmalingsgrad, gir god kvalitet på produktene. Skjåkgryn og Skjåkmjøl har det offisielle spesialitetsmerket for utvalgt lokalmat.

Bønder fra Ottadalen (fra Sel til Skjåk) dyrker bygg på kontrakt. Noen har egen tørke mens andre får tørket kornet på kornmottaket til Ottadalen mølle i Lom. Skjåkmølla produserer om lag 250 tonn bygg årlig. Største avsetning er via ASKO og Fjordland/Tine meierier. Skjåkmølla tar imot ferdig tørka korn, men har anlegg for resten av foredlingskjeden.

Link: <https://www.lokalmat.no/no/produsenter/ottadalen-moelle>

1.2.3 Dyrk Mølle

Dyrk Mølle er et nytt gardsanlegg (500 moh) på Tynset med egen korntørke og steinmølle (tysk fabrikk, bestilt fra danske Engsko united milling systems). I 2018 ble det i tillegg investert i steinutskiller. Garden har dermed en fullstendig produksjonslinje for korn. Kapasiteten på anlegget er større enn dagens egne produksjon, og gir derfor mulighet for utvidelse av produksjonen om det skulle bli aktuelt. Foredlingsanlegget er plassert i et ombygd fjøs. En grassilo er ombygd til korntørke. Produksjon på garden beregnes til ca. 40 000 kg bygg per år. Selve kornmølla har kapasitet til å ta 300 – 400 kg per time.

Sorten som dyrkes er Tiril; en tidlig 6-radsbygg. Sortsvalget er gjort primært på grunn av den korte dyrkingssesongen. Dyrkingsmetoden er integrert; men det testes nå ut om økologisk dyrking vil fungere.

Dyrk mølle er med i sammenslutningen av lokalmatprodusenter, Rørosmat SA. Ved å delta i produsentsammenslutningen får de god hjelp til markedsføring og distribusjon. Det er blant annet bakerier i området som bruker lokalt bygg. Gardsanlegget har kapasitet til å ta imot korn fra andre bønder, men forutsetningen er at de ligger i Rørosregionen (sirkumferens-området) og kan omsettes som Rørosmat.

Dyrk Mølle v/ Ingrid Gardseth

Link: <https://www.dyrkmolle.no/>

2 Diskusjon

Bakeriet Fole godt AS ønsker å bruke lokalt produsert matkorn, og de ønsker å bruke dette i egen markedsføring. Ulike lokale kornprodukter kan være interessante for Fole godt AS. Utenom egen produksjon av bakst tar de også i dag inn andre kornprodukter for videresalg, for eksempel granola. Dersom det er bønder som vil satse på å få fram matkorn her i fylket, kan det derfor være mulighet for å gjøre avtale direkte med Fole godt AS. Dette kan være en fordel sammenlignet med om distribusjon og salg bare må rettes mot det private nisjemarkedet.

Generelt er det en betydelig høyere betalingsvilje for såkalt urkorn som emmer, svarthavre, spelt og enkorn. Ei ulempe med emmer er lang vekstsesong. Svarthavre er trolig lettere å lykkes med, men det er lite utprøvd i Møre og Romsdal. I økologisk landbruk er korndyrking enda mer avhengig av klima og jordsmonn enn i konvensjonelt landbruk. Det foredles per i dag ikke kornsorter tilpasset ulike regioner i Norge. Det er mulig at moderne sorter av bygg og havre er lettest å dyrke i vårt klima, og at slike sorter vil gi størst og sikrest avling. Grønmyr (2018) har beskrevet aktuelle moderne sorter med utgangspunkt i konvensjonell dyrking.

NORSØK har gjennomført et prosjekt med utprøving og kvalitetstesting av gamle og moderne hvetesorter i økologisk dyrking, men kjenner ikke til at det er gjort tilsvarende arbeid med å teste ut sorter for bygg og havre i økologisk dyrking til matkorn/-mel; i alle fall ikke i vårt klima. I en videreføring av dette arbeidet bør dette være ei aktuell problemstilling. Spørsmål som trenger avklaring er om gamle eller nye sorter er best, og hvordan mykotoksin/DON-nivået er sortsavhengig og slår ut i vårt klima. Som et grunnlag i valg av sorter kan vi hente inn erfaringer fra miljøer på Østlandet som dyrker bygg og havre til mat.

Ut i fra den interessen som er vist for lokal kornproduksjon i dette prosjektet, er det trolig i Surnadal det mest sannsynlig kan komme i gang produksjon av korn til mat. Her produseres det økologisk bygg, men dette går til mølle i Melhus og videre til økologisk kraftfôr. Det er interesse for å investere i kombinert korn/-høytørke på et gardsbruk, men dette vil være et økonomisk spørsmål. Dette ser ut til å være det første viktige steget som må tas dersom en skal lykkes med lokal matkornproduksjon. Det finnes dyrkingskompetanse både blant bønder, veiledere og forskere i fylket vårt. Det er gode muligheter for å få veiledning i korndyrking gjennom den lokale landbruksrådgivinga (Landbruk Nordvest). I økologisk dyrking er det noen ekstra utfordringer med gjødsling og tilpassing av riktig husdyrgjødselmengde. Her er det behov for å gjennomføre feltforsøk. Havre er mindre krevende enn bygg, så om det skal gjennomføres feltforsøk, bør det prøves ut både havre- og byggsorter.

Tørking, rensing og avskalling av korn er flaskehalsen som må løses dersom vi skal få en lokal verdikjede på plass. Det tørka kornet må renses og skrelles før det enten kan brukes som helkorn eller males. De vanligste sortene av bygg og havre har fastsittende agner som må fjernes før kornet kan anvendes til mat.

Initiativet gjennom dette prosjektet har ikke greid å identifisere mange interesserte dyrkere. De få korndyrkerne vi har igjen i fylket, ønsker kanskje bare å fortsette på samme måte som i dag med å levere konvensjonelt dyrket korn til fôrproduksjon. En verdikjede for matkorn krever investeringer. Det er usikkert om det kan bli en lønnsom produksjon selv om det er en annen betalingsvilje for matkorn enn fôrkor. Det er likevel sannsynlig at flere aktuelle dyrkere blir interessert hvis noen

kommer i gang og viser at dette er mulig å få til. Oppfølging av interesserte produsenter gjennom nettverk og veiledning er trolig viktig for å komme videre.

3 Konklusjon

Det er en økende interesse blant forbrukerne for lokal mat og for økologisk korn og mel. Bygg og havre, både helkorn og sammalt, har ernæringsmessig gunstige egenskaper, som gjør at kornslagene passer godt inn i et moderne kosthold. Mye tyder på at mange forbrukere vil betale ekstra for lokalt og økologisk produsert kvalitetskorn og -mel.

Det er i dag en viss interesse for økologisk korndyrking til mat blant gårdbrukere som allerede dyrker bygg i Surnadal kommune. For at det skal bli en lokal, økologisk verdikjede for korn til mat, er det nødvendig å få tørket, rensset og avskallet kornet. Per i dag har ikke de aktuelle gardbrukerne egen tørke, slik at dette er en flaskehals for å få fram lokalt korn til mat. Det er aktuelt for en av de gardbrukerne vi er i kontakt med å investere i korntørke, som da eventuelt kan tørke både eget og andres korn. En slik investering er et økonomisk spørsmål. Av kornslag er bygg er et sikkert valg i vårt klima. I økologisk dyrking er havre like aktuell. Den første ambisjonen kan være å få fram helkorn av bygg eller havre til mat. Det neste steget blir hvordan videre foredling skal skje. Egen gårdsmølle krever ytterligere investeringer. I første omgang er det kanskje mulig å bruke eksisterende bygdemøller i Midt-Norge.

Selv om det dyrkes lite korn i Møre og Romsdal, er det god kompetanse om dyrking og gode muligheter til å få dyrkingsveiledning gjennom Landbruk Nordvest. I tillegg har NORSØK og Nibio forskere med kornkompetanse.

Kompetansemiljøene kan ta sikte på å gjennomføre utprøving av bygg- og havresorter for å øke kunnskapen om kornslag og sorter som vil egne seg til økologisk dyrking i vårt klima. Slik utprøving bør komme i gang sesongen 2019. Mølla i Volda ønsker å ta imot lokalt dyrket, økologisk svarthavre. Det bør gjøres utprøvinger med svarthavre for å se hvordan den kan passe i vårt klima.

4 Referanser

Grønmyr, 2018. Kornsorter til modning og fôr 2019. Ringreven 4/2018. 2 s.

Landbruksdirektoratet, 2018. Produksjon og omsetning av økologiske landbruksvarer, Rapport for 2017. Rapport nr. 9/2018.

Møre og Romsdal fylkeskommune, 2017. Landbruksmelding for Møre og Romsdal 2017 – 2021. 73 s.

Sahlstrøm, S., 2016. Fiber i brød – hvordan auke andelen fiber. Foredrag Cerealfagdagen 7. april 2016. Nofima. Link: <https://nofima.no/wp-content/uploads/2016/04/Cerealfagdagen-2016-Stefan-Sahlstr%C3%B8m.pdf>

5 Vedlegg



INVITASJON TIL STUDIETUR OM MATKORN OG MEL

Kan vi dyrke og foredle økologisk matkorn i Møre og Romsdal? Det som dyrkes av korn i dag går til fôr. Kunne vi fått til en verdikjede for matkorn? Flere andre fylker har fått sine nisjeprodusenter av matkorn og matmel de siste åra. Nå tilbyr vi en studietur for spesielt interesserte for å se hva de har fått til i Trøndelag.

PROGRAM

Tirsdag 6. november

14.00 Besøk på gardsbakeriet Hæmstelt, Nestu Røen i Rindal. Omvisning ved Martin Trønsdal. Kaffe.
Adresse: Rindalslina 1014, Rindal. Tlf.: 954 43 702

16.00 Besøk hos Halvdan Stendahl, Melhus. Han dyrker korn som han tørker og foredler selv.

Adresse: Asbjørn av Medalshus veg 1, 7224 Melhus. Tlf. 958 92 880

19.00 – 20.00. Ankomst Stiklestad Park hotell, Jernbanegata 11 i Verdal. Middag på Ørens Meieri (i samme bygg) og overnatting. Meny på Ørens Meieri finner du her: <http://orens.no/> Restauranten ligger i et gammelt kornmagasin!

Onsdag 7. november

07.00 Frokost på hotellet

08.00 Avreise

09.00 Velkomst med kaffe på Bjerkem gård

Presentasjon av bedriften Gullimunn AS

Dialog med temaer fra etableringen

- Bondens ansvar og utfordringer – valg av såkorn, agronomi, utstyr, rens, tørk, lagring og matsikkerhet
- Mølla – hva må til?
- Salg og distribusjon
- Baking med lokalt mel – hvilke muligheter og hvilke utfordringer støter vi på?

Presentasjon av nettverket for lokalt mel og gamle kornsorter i Trøndelag

12.00 Lunsj

13.00 Avreise til Røra

14.00 Omvisning i Grannan mølle ved Frode Neergård. Det er her kornet fra Gullimunn blir malt. Mølleren, Frode Neergård driver også Røra Bakeri AS.

Hjemreise – ca kl 1500.



Norsk senter for økologisk landbruk, NORSØK er ei privat, sjølvstendig stifting.

Stiftinga er eit nasjonalt senter for tverrfagleg forskning og kunnskapsformidling for å utvikle økologisk landbruk. NORSØK skal bidra med kunnskap for eit meir berekraftig landbruk og samfunn. Fagområda er økologisk landbruk og matproduksjon, miljø og fornybar energi.

**Norsk senter for økologisk landbruk, NORSØK / Gunnars veg 6 / NO-6630 TINGVOLL/
Telefon: +47 930 09 884 / E-post: post@norsok.no / www.norsok.no**