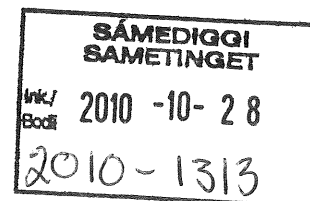


M 393



Motion – Det samiska matarvet

En viktig förutsättning för en levande samisk kultur är en levande samisk matkultur. En svaghet i sammanhanget är att den naturliga traditionsöverföringen inte längre fungerar på samma sätt som tidigare. Underlaget för den traditionella kunskapen har också blivit smalare. Många har sysselsättningar långt utanför den samiska gemenskapen, där värdet av traditionell kunskap inte ger samma fördelar och det samiska hushållet har anpassats till det moderna kosthållet. På flera håll arbetar vi idag med att hitta nya lösningar för att bevara och utveckla språket och samisk traditionell kunskap. När det gäller det samiska matarvet är dock satsningen i dess linda.

Regeringen har gett Sametinget i uppdrag att se över förutsättningarna för utvecklingen av samisk mat. Utgångspunkten för översikten och kartläggningen är visionen Sverige – det nya matlandet. I Sametingets redogörelse som inlämnats i juni 2010 konstateras att utvecklingen av det samiska mathantverket befinner sig i ett initialskede. Hittills har de största insatserna gjorts på förädling och marknadsföring av renkött. I redogörelsen pekar samiska aktörer i branschen ett flertal angelägna exempel på insatser som behövs. Det finns därför starka skäl för Sametinget att i kommande skede lyfta fram mathantverket som ett utvecklingsområde. I rapporten anges vidare att Sametinget är beredd att följa upp regeringens initiativ genom att i ett första led ta initiativ till ett kunskapsprojekt, som ska synliggöra de samiska mattraditionerna. Det ska bidra till att lägga en stabilare grund för utvecklingen av det samiska mathantverket och ge uppslag till vidare åtgärder.

Regeringens målsättning med matvisionen Sverige – det nya matlandet är att Sverige, med sina unika landskap, livsmedelskvalité och kunnande ska bli Europas nya matland. I budgetproposition för 2011 föreslår regeringen att 80 miljoner ska satsas årligen under fyra år för att förverkliga visionen. Ett konkurrenskraftpaket med inriktning mot offensiv regelförenkling samt olika klimat- och miljöaktiviteter ska stärka de gröna näringarna. En av åtgärderna i regeringens satsning är att *"hitta former för att lyfta den samiska mattraditionen, där renkött är en unik tillgång. Samisk mattradition kan bli en unik kulinarisk spjutspets i Sverige – det nya matlandet"*. Regeringen menar att det finns en potential att skapa fler jobb och öka tillväxten på landsbygden genom utveckling av mathantverk och lokala råvaror.

Den samiska mattraditionen utgår från traditionellt tillvaratagande och tillagning av lokala och närproducerade råvaror som renkött, fisk, fågel, bär, örter, grönsaker, vilt och mejeriprodukter mm. Det samiska köket är en viktig del av Sverige som det nya matlandet och i anslutning till matvisionen har regeringen utsett matambassadörer i samtliga län samt en särskild matambassadör för samisk mat.

Motion – Det samiska matarvet

En viktig förutsättning för en levande samisk kultur är en levande samisk matkultur. En svaghet i sammanhanget är att den naturliga traditionsöverföringen inte längre fungerar på samma sätt som tidigare. Underlaget för den traditionella kunskapen har också blivit smalare. Många har sysselsättningar långt utanför den samiska gemenskapen, där värdet av traditionell kunskap inte ger samma fördelar och det samiska hushållet har anpassats till det moderna kosthålllet. På flera håll arbetar vi idag med att hitta nya lösningar för att bevara och utveckla språket och samisk traditionell kunskap. När det gäller det samiska matarvet är dock satsningen i dess linda.

Regeringen har gett Sametinget i uppdrag att se över förutsättningarna för utvecklingen av samisk mat. Utgångspunkten för översikten och kartläggningen är visionen Sverige – det nya matlandet. I Sametingets redogörelse som inlämnats i juni 2010 konstateras att utvecklingen av det samiska mathantverket befinner sig i ett initialske. Hittills har de största insatserna gjorts på förädling och marknadsföring av renkött. I redogörelsen pekar samiska aktörer i branschen ett flertal angelägna exempel på insatser som behövs. Det finns därför starka skäl för Sametinget att i kommande skede lyfta fram mathantverket som ett utvecklingsområde. I rapporten anges vidare att Sametinget är beredd att följa upp regeringens initiativ genom att i ett första led ta initiativ till ett kunskapsprojekt, som ska synliggöra de samiska mattraditionerna. Det ska bidra till att lägga en stabilare grund för utvecklingen av det samiska mathantverket och ge uppslag till vidare åtgärder.

Regeringens målsättning med matvisionen Sverige – det nya matlandet är att Sverige, med sina unika landskap, livsmedelskvalité och kunnande ska bli Europas nya matland. I budgetproposition för 2011 föreslår regeringen att 80 miljoner ska satsas årligen under fyra år för att förverkliga visionen. Ett konkurrenskraftpaket med inriktning mot offensiv regelförenkling samt olika klimat- och miljöaktiviteter ska stärka de gröna näringarna. En av åtgärderna i regeringens satsning är att *"hitta former för att lyfta den samiska mattraditionen, där renkött är en unik tillgång. Samisk mattradition kan bli en unik kulinarisk spjutspets i Sverige – det nya matlandet"*. Regeringen menar att det finns en potential att skapa fler jobb och öka tillväxten på landsbygden genom utveckling av mathantverk och lokala råvaror.

Den samiska mattraditionen utgår från traditionellt tillvaratagande och tillagning av lokala och närproducerade råvaror som renkött, fisk, fågel, bär, örter, grönsaker, vilt och mejeriprodukter mm. Det samiska köket är en viktig del av Sverige som det nya matlandet och i anslutning till matvisionen har regeringen utsett matambassadörer i samtliga län samt en särskild matambassadör för samisk mat.

I Sametingets livsmiljöprogram Eallinbiras står att Sametinget ska uppmuntra och underlätta forskning, dokumentation och återupprättandet av traditionell kunskap med fokus på bl.a Biebmu (Mat): födoämnen, tillagning och förvaring. Ett samiskt initiativ är att för första gången samla urfolk från hela världen till en internationell konferens, *Terra Madre Indigenous People*, för att diskutera hur traditionell kunskap kring användandet av naturresurser ska ge god, ren och rättvis mat. Konferensen blir i Jokkmokk 17-20 juni 2011.

Att ta tillvara de möjligheter som finns med samisk mat och matproduktion och få en levande samisk matkultur förutsätter att vi lever som vi lär, att vi har grundlagt vår egen kunskap och att den kunskapen genomsyrar hela det samiska samhället. Det kräver i sin tur att det samiska mathantverket, det samiska köket och den samiska måltiden lyfts fram, synliggörs och utvecklas. Samiska folket och samiska företag inom mat, livsmedel och turism måste därmed få möjligheter att utveckla sin kunskap och kompetens inom området. I det sammanhanget är det viktigt att skapa nya och innovativa nätverk och mötesplatser för kunskapsspridning och där det traditionella samiska mathantverket och köket står i centrum för utvecklingen.

Undertecknad yrkar på att:

Sametingets plenum ger styrelsen i uppdrag

- att skapa förutsättningar för det samiska mathantverket, det samiska köket och den samiska måltiden att synliggöras och utvecklas
- att skapa förutsättningar för en kunskapsspridning om det samiska matarvet och köket – en matrevitalisering
- att arbeta för att resurser tillfogas en satsning på det samiska matarvet och köket enligt ovanstående punkter

Östersund den 27 oktober 2010



Lars Anders Baer
Samelandspartiet