

PROSJEKTBEKRIVELSE
Samisk matutviklingsseminar

under

**«Sáme biebmo – Sámiid biebmu
Samiske matdager 2015»**

Desember 2014
Árran Julevsáme guovdásj / Lulesamisk senter
8270 Drag
Tlf.: 75 77 51 00
Epost: poassta@arran.no

Innhold

Bakgrunn	5
Samisk mat	5
Reindrifft	5
Samarbeid med svensk side	6
Prosjektbeskrivelse	7
Samfunns mål	7
Effekt mål	7
Resultat mål	7
Målgruppe	7
Prosjektinnhold	7
Prosjektorganisering	8
Formelle parter	8
Tidsplan	9
Gjennomføringsevne	9
Usikkerhet	9
Evaluering	9
Forankring	9
Framdriftsplan med milepæler	10
Kostnadsbudsjett og finansieringsplan	11
Noter til kostnadsbudsjett og finansieringsplan	12

Bakgrunn

Nordre Nordland og Sør-Troms er en mangfoldig samisk region som deles opp i flere geografisk definerte områder. Dette danner utgangspunktet for mangfoldige mattradisjoner. Regionen inneholder markasamisk, lulesamisk, sjøsamisk/kystsamisk og reindriftssamisk område. Det snakkes to samiske språk i regionen: nordsamisk, med kystnær tornesamisk dialekt, og lulesamisk. Tradisjonelt har samiske primærnæringer i regionen vært, og er fortsatt i noen tilfeller, reindrift, jordbruk, dyrehold, fiske, fangst, jakt og andre utmarksnæringer.

Dette var bakgrunnen for den første matfestivalen som ble kalt *“Márkomeannu#HERSKO”* og ble gjennomført på Evenskjer i Evenes/Skånland torsdag 21.–lørdag 23. august 2014. Festivalen besto av en dag med lengre kurs, en bransjedag for reiselivsbransjen, og en markedsdag for publikum.

Festivalen var et samarbeid mellom følgende aktører:

- Márkomeannu, samisk festival
- Njunjes, samisk reiselivsbedrift
- Inga Sámi Siida, samisk reiselivsbedrift
- Várdobáiki samisk senter
- Árran lulesamisk senter

I 2015 skal tilsvarende arrangement avholdes i regionen. Initiativet er foreslått delt inn i tre selvstendige arrangementer, som organiseres under begrepet «Sáme biebmó – Sámiid biebmó – Samiske matdager 2015».

De tre arrangementene er:

- Markedsdag på Ájluokta/Drag i Divtasvuodna/Tysfjord, Nordland.
- Fagdager for reiselivsnæringen i Bodø eller Lofoten, Nordland.
- Matutviklingsseminar på Kåringen, Lødingen i Nordland.

Matutviklingsseminaret er kommet til etter initiativ fra SlowFood Sápmi. Denne prosjektbeskrivelsen omfatter arrangementet «Samisk matutviklingsseminar» som skal finne sted i mars/april 2015.

Samisk mat

Mat er en viktig del av et folkeslag og en kultur. Samisk kultur og næringsutnyttning er nært knyttet til matproduksjon. Erfaringsmessig er imidlertid den ikke-samiske befolkningen skeptisk til å prøve samisk mat, fordi den er ukjent og uvant.

Gjennom matdagene vil ikke-samisk publikum få en mulighet til å bli kjent med, lære om og forstå samisk mat, kultur, historie og samfunnsliv. På denne måten kan matdagene ses på som en brobygger mellom minoritets- og majoritetssamfunnet.

Prosjektet skal fremme samisk mat som kulturnæring og samisk reiseliv i Nordre Nordland og Sør-Troms gjennom nyskaping, kompetanseheving, nettverksbygging, samarbeid, produktutvikling og kvalitetsheving. Forutsetningene for dette er at bedrifter, myndigheter og matentusiaster kan møtes i et felles forum. Prosjektet fremmer nye former for samarbeid mellom kulturbasert næringsliv, kulturnæringer og reiselivsnæringer. Et godt samspill mellom aktørene vil bidra til videreutvikling og styrking av kulturbaserte produkter og tjenester.

Reindrift

Samisk reindrift er sentral i bevaring og utvikling av samisk språk og kultur. For mange samiske miljøer utgjør reindriften selve forutsetningen for at disse verdiene skal bestå og videreføres. Råvarer fra reindriften danner grunnlag for produksjon av tradisjonell samisk mat og duodjeproduksjon.

Flere reineiere har valgt å satse på kombinasjon med andre næringer for å øke familieinntektene. Det kan dreie seg om kombinasjoner med duodje, reiseliv, utmarksnæringer og videreforedling av kjøtt. Utfordringen er å legge til rette for gode rammebetingelser for å kombinere ulike næringer. Det mangler bl.a. systemer for å markedsføre og distribuere tradisjonelle samiske produkter, produsert av samiske næringsutøvere.

Det finnes flere samiske bedrifter i Nordland og Troms som satser på tradisjonell foredling av reinkjøtt og som ønsker en felles markedsførings- og salgsenhet med kvalitetsgaranti/sigill. Enkelte av bedriftene vil også satse på servering/overnatting. Markedet er også lite kjente med tradisjonelle samiske reinkjøttprodukter som suosvas (røkt kjøtt) og gorpi (røkt kjøttdeig), selv om de regnes som delikatesser.

Samarbeid med svensk side

Områdene i Nordre Nordland og Sør-Troms er gjennom geografi, historie, språk, reindrif og regionale kulturelle kjennetegn knyttet til de samiske miljøene på tilstøtende deler av Sápmi i Sverige. På svensk side har en også kommet noe lengre i utviklingen av markedsføring og kvalitetssikring av samisk turisme, tradisjonell duodje og reinkjøttforedling. Gjennom EU-programmer er det finansiert ulike initiativ, hvor det er vunnet erfaring som kan være nyttig for norsk side å ta del i, i stedet for å begynne arbeidet på nytt igjen. Det er etablert ulike prosjekter og organisasjoner, som SlowFood Sápmi, Renlycka og VisitSápmi som ønskes knyttet opp mot dette prosjektet.

Prosjektbeskrivelse

Samfunnsmål

Gjennom synliggjøring, markedsføring og videreutvikling av samisk mat og samiske mattradisjoner skal prosjektet styrke samisk mat som identitetsmarkør og hindre at samiske mattradisjoner går tapt. På samme måte som språk og historie er viktig for et folkeslag og en kultur er mat også det.

Samisk levemåte og tenkemåte har tradisjonelt vært det som i dag defineres som bærekraftig utvikling. Bærekraftig utvikling er utvikling som tilfredsstillende dagens behov uten å ødelegge framtidige generasjoners muligheter til å tilfredsstille sine behov. Samiske mattradisjoner baseres på samisk levemåte og tenkemåte og bidrar dermed til en bærekraftig utvikling.

Prosjektet tar i bruk samisk kultur som potensial for nyskaping og vekst, sysselsetting og en bærekraftig verdiskaping med basis i samisk kultur – på den samiske kulturens premisser. Ekthet og troverdighet vil være vesentlig.

Gjennom grunnleggende samisk matfilosofi og tradisjonell kunnskap skal en se på utviklingsbehov og muligheter for samiske aktører gjennom å skape fungerende nettverk. Gjennom satsing på kvalitetsprodukter, produktutvikling og samarbeid med reiselivet skal en bygge en økonomi rundt den samiske matkulturen. På den måten kan utviklingen styres av samer selv ut fra sine egne verdier.

Effekt mål

Prosjektet skal bidra til utvikling og økt utnyttning av arktisk kvalitet som konkurransefortrinn for reindriften i området.

Prosjektet skal fremme samisk mat som kulturnæring og del av samisk reiseliv i Nordre Nordland og Sør-Troms gjennom innovasjon/nyskaping, kompetanseheving, nettverksbygging, bedriftssamarbeid, produktutvikling og kvalitetsheving.

Gjennom å koble samiske matprodusenter, reiselivsaktører og duodjeutøvere skal en finne nye og lønnsomme produkter, øke bredden på tilbudet og gjøre produktene mere attraktive i markedet.

Resultat mål

Det skal avholdes et matutviklingsseminar i mars/april 2015 hvor en skal drøfte mulige samarbeidsområder med aktører på svensk side. Det skal avklares hvorvidt det finnes interesse for å etablere Slow Food Sápmi blant samiske matinteressenter og innføring av kvalitetssigill type «Renlycka» blant samiske reinkjøttbedrifter i hele Nordland og hele Troms.

Dersom det er interesse skal det et forprosjekt og en Interreg-søknad i samarbeid med SlowFood Sápmi innen 1. juni 2015.

Målgruppe

For matutviklingsseminaret er målgruppen reinslakterier og foredlere av reinkjøtt i Nordland og Troms, samt alle typer samiske næringsdrivende med omsorg og interesse for samiske mattradisjoner.

Prosjektinnhold

I samarbeid med SlowFood Sápmi blir det arrangert et matutviklingsseminar våren 2015. På seminaret skal det drøftes hvorvidt kvalitetssigillet «Renlycka» skal tilpasses norske forhold og innføres blant samiske

videreforedlere av reinkjøtt og hvorvidt det er interesser blant samiske matprodusenter å etablere norsk avdeling av SlowFood Sápmi.

Når det gjelder kvalitetsmerking/sigiller må det gås opp en grensegang mot andre pågående prosesser hva gjelder merkerodning, offentlige som private.

Aktuelle foredragsholdere er prosjekt «Renlycka», SlowFood Sápmi, Landbruksdirektoratet, MatMerk, samt andre aktører og myndigheter som Reinprogrammet. Troms fylkeskommune er bl.a. i ferd med å utarbeide en egen plan for reindrift.

Gruppearbeid o.a. legges opp slik at de samiske reinkjøtt- og matbedrifter selv skal få drøfte hvilke behov og utfordringer de har, uten føringer fra store bedrifter (og myndigheter).

Resultatet fra seminaret vil, dersom det er positivt, resultere i en Interreg-søknad om et treårig hovedprosjekt 2016-2018 som skal sendes inn innen 1. juni 2015. Hovedprosjektet omfatter etablering av SlowFood Sápmi i Norge med tilhørende premiering og markedsføring og innføring av kvalitetssigillet «Renlycka» blant samiske videreforedlere av reinkjøtt på norsk side. Det vil bli engasjert en egen konsulent som skal utarbeide en søknad om hovedprosjekt for Interreg. Noe faglig forarbeid før seminaret må også påregnes.

Aktuelle deltakere er reinkjøttforedlere i Nordland og Troms, som Kåringen reinslakteri, Hjertind rein og reinkjøttforedlere på Saltfjellet reinprodukter og Brurskanken rein på Helgeland for drøfting av «Renlycka» som sigill, samt matinteresserte næringsutøvere for drøfting av hvorvidt SlowFood Sápmi skal etableres på norsk side. Det beregnes 20 – 30 deltakere. Deltakere på seminaret får etter søknad støtte til å dekke deler av reiseutgiftene. Oppholdskostnader dekkes av prosjektet.

Prosjektorganisering

Prosjektet og seminaret er et samarbeid mellom Árran Julevsáme guovdásj / Lulesamisk senter og SlowFood Sápmi.

Árran lulesamiske senter vil være prosjekteier (prosjektstyrets leder) og inneha ansvaret for prosjektledelsen. SlowFoodSápmi utnevner ett medlem av prosjektstyret. Prosjektstyret har ansvar for prosjektets suksess eller fiasko. Prosjektstyret utnevner prosjektleder, som har det daglige ansvaret for prosjektet.

Prosjektleder har ansvaret for planlegging og gjennomføring av matutviklingsseminaret. Prosjektleder tilsettes av Árran og rapporterer til prosjektstyret i bestemte faser.

For matutviklingsseminaret etableres det også en egen referansegruppe, hvor SlowFood Sápmi utnevner to medlemmer.

For øvrig vil prosjektet styres og ledes i henhold til prosjektmetodikk som er under utvikling ved Árran, og tilpasses prosjektet.

Formelle parter

Árran lulesamisk senter

Árran lulesamisk senter er en nasjonal samisk institusjon med formål å sikre, utvikle og videreføre lulesamisk kultur, språk og samfunnsliv. I sin virksomhet skal institusjonen stimulere og utvikle et inspirerende miljø i tråd med lokale samiske verdier og tradisjoner, og i respekt for den kristne kulturarv. Árran har igangsatt to prosjekt for henholdsvis lulesamisk duodje som næring og samisk reiseliv i lulesamisk område f.o.m 1. oktober 2014. Árran har en form for «inkubator»-rolle i næringer som antas å være i en før-kommersiell fase i området.

Árran (lulesamisk) = Arne, ildsted

Ansvarlig for prosjektet fra Árran lulesamisk senter er Direktør Lars Magne Andreassen og Utviklings- og Prosjektansvarlig Martin Rimpi.

SlowFood Sápmi

Slow Food Sápmi er en del av Slow Food-bevegelsen som ble dannet i [Roma](#) i 1986. Slow Food handler om å dyrke de enkle gledene ved god mat i godt selskap og koble matgleden med en forpliktelse overfor dyr, natur og mennesker.

SlowFood Sápmi er etablert i Sverige og støttes i dag driftsmessig av det svenske Sametinget. Foreningen har et eget styre. Foreningen arbeider med å få godkjent samiske produkter innenfor som Ark- og presidiaprodukter i bevegelsen og har lyktes med «Suovas» - røkt reninnanlår. SlowFood Sápmi er partner i Sápmi Awards som har vært delt ut i Jokkmokk i tre år og som har mat som en av kategoriene.

SlowFood Sápmi forhandler med Svenska Samers Riksförbund om å overta ansvaret for prosjektet for kvalitetssigillet «Renlycka» og vil søke om økt driftstilskudd fra det svenske Sametinget fra 2015 av. Det samtales også om etableringen av et felles næringskontor for SlowFood Sápmi, Renlycka og VisitSápmi.

Ansvarlig for prosjektet fra SlowFood Sápmi er leder Anneli Jonsson.

Tidsplan

Matutviklingsseminaret bør arrangeres i god tid før 1. juni 2015, som er neste frist for å søke Interreg-midler til et hovedprosjekt hva gjelder kvalitetsmerking av reinkjøtt og drift av SlowFood Sápmi hvis det finnes interesse for videre arbeid med dette fra samiske reinkjøttbedrifter i Nordland og Troms.

Matutviklingsseminaret vil mest sannsynlig kunne arrangeres i mars/april 2015.

Gjennomføringsevne

Prosjekteier og samarbeidspartnerne har god gjennomføringsevne. Árran har solid prosjektlederfaring og har høsten 2014 styrket prosjektledelseskompetansen med en egen stilling. Árran har en egen prosjektmetode under utvikling som vil bli nyttet i prosjektet og tre ansatte i Árran er internasjonalt sertifiserte prosjektledere innen PRINCE2-metoden.

Usikkerhet

Prosjektets største risiko er hvorvidt fullfinansiering oppnås, og potensiell lang behandlingstid for søknader. Antall deltakere som finner matutviklingsseminaret attraktiv har også usikkerhet i seg.

Den største usikkerheten er imidlertid knyttet til finansieringen. Prosjektet må ha finansiering for å kunne gjennomføres og er således en potensiell «show-stopper». Optimalt bør finansiering være avklart i løpet av 1. kvartal 2015, for å sikre en god planleggingsfase og prosjektprosess.

Overføringen av ansvaret for merkeordningen «Renlycka» fra Svenska Samers Riksförbund til SlowFood Sápmi fom. 1. kvartal 2015 har også usikkerhet ved seg. Det samme gjelder hvorvidt SlowFood Sápmi oppnår økt driftsstøtte fra det svenske Sametinget i 2015, slik omsøkt.

Evaluering

Prosjektledelsen vil evaluere prosjektet etter matutviklingsseminaret og innarbeide resultatene i en Interreg-søknad. Det vil bli utarbeidet en sluttrapport med erfaringsrapport fra prosjektet.

Forankring

Prosjektet er i tråd med retningslinjene for støtte til utvikling av arktisk landbruk og St mld 9 (2011-2012) Velkommen til bords, hvor det understrekes at arktisk landbruk produserer råvarer av unik kvalitet som utgjør et potensiale, ikke bare for landbruks- og matproduksjon, men også for utvikling av andre varer og tjenester innen for f.eks. mat- og reiselivsområdet.

Framdriftsplan med milepæler

Dato	Aktivitet klar	Milepæler
2014		
Desember		
11.12.2014	Søknadsskriving	Søknad til Fylkesmannen i Troms sendt inn
15.12.2014	Søknadsskriving	Søknad til Reindriftens Utviklingsfond er sendt inn
18.12.2014	Evaluering	Matfestivalen 2014 er evaluert
20.12.2014	Prosjektstyre og Prosjektleder	Prosjektstyre og -leder er engasjert
Januar		
10.01.2015	Tid og sted	Tid og sted for matutviklingsseminaret er bestemt
15.01.2015	Invitasjoner	Invitasjon og informasjon om matutviklingsseminaret sendt ut
31.01.2015	Programplanlegging	Innhold og foredragsholdere til matutviklingsseminaret klar.
Februar		
28.02.2015	Planlegging av overnatting	Forhåndsbooking av overnatting klar
Mars		
1.-31.03.2014	Gjennomføring	Matutviklingsseminar gjennomført (første alternativ)
April		
1.-30.04.2014	Gjennomføring	Matutviklingsseminar gjennomført (andre alternativ)
Mai		
1.-30.05.2015	Gjennomføring	Forprosjekt/Interreg-søknad utarbeides.
30.05.2015	Gjennomføring	Søknad om midler fra Interreg-programmet for perioden 2016-2018 ferdigstilt for godkjenning.
Juni		
01.06.2015	Gjennomføring	Innsending av søknat til Interreg Nord
Juli		
19.07.2015	Etterarbeid	Etterarbeid i stor grad gjennomført (betaling av fakturaer, etter-kommunikasjon med foredragsholdere og andre medvirkende)
August		
10.08.2015	Evaluering av prosjektet	Erfaringsrapport.
September		
01.09.2015	Rapportering	Regnskap klart Sluttrapport klar
10.09.2014	Prosjektavslutning	Rapport og regnskap sendes inn. Prosjektet avsluttes.

Kostnadsbudsjett og finansieringplan

KOSTNADER

2015

Prosjektstyring og ledelse

Prosjektstyremøter, reise og opphold	15 000	(1)
Prosjektleder	60 000	(2)
Reisekostnader prosjektleder	10 000	
Regnskap	5 000	
Revisjon	5 000	
Andre kostnader	5 000	
<i>Sum prosjektstyring og -ledelse</i>		<i>100 000</i>

Matutviklingsseminar og forprosjekt Interreg

Honorar foredragsholdere	35 000	(3)
Honorar konsulent for Interreg--søknad	65 000	(4)
Reise- og oppholdskostnader foredragsholdere	25 000	(3)
Reise- og oppholdskostnader konsulent	10 000	(4)
Reise- og oppholdskostnader referansegruppe	30 000	(5)
Reisetilskudd seminardeltakere	60 000	(6)
Oppholdskostnader seminardeltakere	60 000	(7)
Navneskilt og bevertning seminardeltakere	2 000	
Andre kostnader	13 000	(8)
<i>Sum matutviklingsseminar</i>		<i>300 000</i>

SUM KOSTNADER

400 000

FINANSIERINGSPLAN

Reindriftens Utviklingsfond	100 000
Fylkesmannen i Troms	300 000
SUM FINANSIERING	400 000

Noter til kostnadsbudsjett og finansieringsplan

- 1) Møter i prosjektstyret for ett medlem av prosjektstyret, reise fra St:holm til Nordland
- 2) Prosjektledelse er beregnet med 92 timer á 650,- inkl.sos.kost.
- 3) Fem foredragsholdere på seminar, 2 netter.
- 4) Ekstern bistand for utarbeidelse av Interreg-søknad: 100 timer á kr. 650,- inkl. sos. Kostnader.
- 5) To medlemmer i referansegruppe fra SlowFood Sápmi, reise fra svensk side/sørsameområdet til Nordland.
- 6) Reisetilskudd til inntil 30 deltakere á kr. gj sn kr. 2 000 per person.
- 7) Mat og losji for inntil 30 seminardeltakere á kr. 2 000 per person (lunsj-til-lunsj).
- 8) Tlf. kostnader, pc-bruk, evt. kontorbehov for konsulent og referansegruppens medlemmer.