

SLUTTRAPPORT PROSJEKT ARKTISK KJEKJØTT

Lønnsom produksjon av gourmet kje fra arktisk beitelandskap.

Oppsummert

Gjennom prosjektperioden har kje kjøtt utviklet seg til å kunne bli et spennende produkt for salg som en arktisk merkevare. Forprosjektet IHENE sammen med Arktisk Kjekjøtt prosjektet har gitt et grunnlag å bygge videre på, og bønder i Nordland og Troms har etablert et eget samvirkeforetak Arktisk Kje SA noe som er svært positivt for at den Nordnorske geitebonden skal utvikle en lønnsom verdikjede produksjon av kje kjøtt. I prosjektperioden er det gjort konkret tiltak for kvalitetsproduksjon av store kje, og vedlagte dokumentasjon av produksjonen gjennom flere år hos produsentene med ulik innsats av fôr, arbeidsinnsats og driftsformer er svært interessant. Ulike foredlingsbedrifter har vist



interesse for kje kjøtt som råvare, men samarbeidet viser at det fortsatt er en marginal økonomi i produksjonen. Kjøttensamarvirket har ikke klart å gi et god produsentøkonomi på kje kjøtt og geit, og det er nå inngått et samarbeid med Nortura for slakting og Mydland (Tromsø) som fast avtaker for kje kjøtt. Samarbeidet med Mydland ble innledet i 2015 for å være klar til første driftsår i 2016 som blir et prøveår.

Parallelt med prosjektet er det gjennomført et forstudie med tema nettverksbygging som er støttet av Innovasjon Norge i Troms. Et påfølgende forprosjektet med samme tema er godt i gang og det er aktuelt å søke om et HOVEDPROSJEKT med tema Arktisk Kje. Mydland og IN har også etablert et samarbeid.

Kontakt:

Oddny Asbøl, tlf 907 47 636, e-post: oddny.asbol@tromsfylke.no

Hanne Storteig, tlf 901 13 767, e-post: hanne.storteig@tromsfylke.no

Gisundveien 9, 9372 Gibostad. Org.nr. 974 546 698. Kontonr. 4776 07 01242

2014- oppføring av 400 kje i Nord-Norge som skal foredles og selges som Arktisk kje
2015- oppføring av 600 kje i Nord-Norge som skal foredles og selges som Arktisk kje
2016- det kan bli levert kje i underkant av 1000 kje i Nord-Norge

Prosjektleder har vært pådriver og koordinator for å få dette gjennomført.

Organisering av prosjektet

Prosjektets varighet har vært fra 1. november 2013 til 1.juli 2016. Styret besluttet å avslutte prosjektet før opprinnelig planlagt, da målsettingen med prosjektet var oppnådd, og den økonomiske rammen var nådd.

Prosjektet er finansiert av:

Fylkesmannen i Troms og Nordland

TINE

Sametinget

Styringsgruppa har bestått av leder Stein Erik Svendsen, Senja videregående skole, Aase Berg, Fylkesmannen Troms og John D Breivoll, Tromsø, og prosjektledelse ved Troms landbruksfaglige senter. Prosjektleder Hanne Storteig har vært engasjert i en 40 % stilling i hele prosjektperioden.

Arbeidsgruppa har bestått av produsenter fra Nordland og Troms hvor leder av har vært Mats Jakobsen og den siste perioden Raymond Mathisen. Andre som har vært med er Atle Aronsen, André Kristoffersen, Angelika Bugjerde, Laurens Naafs, Morten Risto og Ivar Jørgensen.

Bakgrunn

En kort beskrivelse av situasjonen som begrunnelse for oppstart av prosjektet var:

- Nortura hadde gjort flere forsøk med spekje og «fjellsprett»
- Nibio (Bioforsk) hadde kartlagt kjekjøtt for Tromsømarkedet
- Sanering av alle geitebesetninger
- Stort ønske blant bønder om å utnytte geit – og kjekjøtt
- Etablering av bedriften Gourmet Lyngen med fokus på lokale råvarer
- Fylkesmannen i Troms inviterte til ide møte om geita som arktisk merkevare
- Forprosjekt IHENE (Afrikansk navn på geit) var gjennomført
- Troms har posisjon som geitfylke, geit og kje som en unik ressurs
- Geit og kje som kulturlandskapspleiere
- Markedet etterspør kjekjøtt, spesielt Tromsømarkedet
- Ønske om lønnsomhet i kjøttproduksjonen i hele verdikjeden

Kontakt:

Oddny Asbøl, tlf 907 47 636, e-post: oddny.asbol@tromsfylke.no

Hanne Storteig, tlf 901 13 767, e-post: hanne.storteig@tromsfylke.no

Gisundveien 9, 9372 Gibostad. Org.nr. 974 546 698. Kontonr. 4776 07 01242

Hovedmål

Kvalitetsproduksjon av kje kjøtt med god lønnsomhet.

Delmål

1. Økt lønnsomhet i hele verdikjeden

Produsentene i Nordland og Troms har vist interesse for å produsere store kje for slakt. Det er ca. 50 gårdbrukere som har deltatt på ulike informasjonsmøter om lønnsom produksjon av kje kjøtt. Ca. 30 av disse har levert kje til slakt.

2. Utnytte kje som ressurs i det arktiske landbruket

Gjennom hele prosjektperioden har det vært et mål om at kvalitetsproduksjon av kje kjøtt skulle resultere i kje kjøtt på markedet. Produsentene som samarbeider om å få opp et større volum av kje kjøtt, har vært tydelige på at de ønsker samarbeid med en foredlingsbedrift. Det er stort fokus på primærproduksjonen på gården for å oppnå best mulig kvalitet, for deretter å oppnå tilstrekkelig betaling for kje kjøttet. Produsentene har selv deltatt på ulike salgshelger og messer for å markedsføre sine egne produkter. SMAK Matfestival i Tromsø gjennom flere år, Matstreif i Oslo, Bertnesdagan i Bodø og Bondens Marked I Tromsø. Det er resultert i en startkapital for Arktisk Kje SA, og en mulighet for å betale ut en merpris for levert kje.

3. Kje kjøtt tilgjengelig i markedet

Markedet etterspør hvor de kan få kjøpe kje kjøtt ellers i året. Mydland- samarbeidet som produsentene har innledet, vil gi denne muligheten. Året 2016 vil være et viktig prøveår for verdikjedebasert kje kjøtt produksjon.

4. Utnytte beiteressursene og pleie kulturlandskapet

I prosjektperioden har det vært et mål å utnytte beiteressursene best mulig. Kje på beite er en naturlig driftsform for de fleste geitebønder, og noen har laget egne beiter for kje, mens andre lar kje beite sammen med geitene. Noen har laget egne innhegninger til kje mens andre har hatt intensiv oppforing i fjøs og ikke benyttet beite. Viser til rapporten fra TINE ved Knut Hovet. Her kommer det fram hvilke metoder produsentene har benyttet.

Det er ressurskrevende med gjerdeknader og arbeid for å sette opp gjerder. I prosjektets regi har vi ikke fått prøvd ut eller bidratt med midler. Det er et svært interessant område i fortsettelsen, og det er gode eksempler fra hele landet hvor kje og geiter blir brukt til å beite ned kratt og skog nær vei og andre arealer for et åpent kulturlandskap.

5. Kunnskapsutvikling

Kontakt:

Oddny Asbøl, tlf 907 47 636, e-post: oddny.asbol@tromsfylke.no

Hanne Storteig, tlf 901 13 767, e-post: hanne.storteig@tromsfylke.no

Gisundveien 9, 9372 Gibostad. Org.nr. 974 546 698. Kontonr. 4776 07 01242

I hele prosjektperioden har det vært et nært og godt samarbeid med geitemiljøet i Nordland og Troms. Det er holdt åpne fagsamlinger og møter for å diskutere ulike måter å samarbeide på. Særlig har arbeidsgruppa med produsenter vært svært aktive alle 3 årene i møter med Nortura, foredlingsbedrifter, produsentmiljøer, etablering av eget foretak, markedsføring og salg av kjekjøtt mm. Det har vært en bratt læringskurve hvor produsentene selv har lagt føringer for utprøving og utvikling av kjekjøttproduksjonen.

Geitnytt/Kjekjøttnytt og eposter har blitt sendt ut til alle produsenter i Nord-Norge i tillegg til andre med interesse for saken. Tema har variert for å sikre økt kunnskap på flere fagområder for eksempel foring, atferd, bygning, effektivisering, gjerdning, kvalitet og dyrevelferd.

TINE rådgiving ved Knut Hovet har vært engasjert for å dokumentere hvordan ulike produsenter i Nordland og Troms forer opp kvalitetskje. Kostnader i produksjonen, driftsmåter, arbeidstid og slakteresultater har vært sentrale punkt som vi ønsket mere kunnskap om.

Nortura har vært en god samarbeidspart, og Arktisk Kjekjøtt SA har hatt god dialog med medlemssenter og ledelse på slakteri. Produsentene har inngått nisjeavtale med slakteriet for å sikre at kjeslaktene blir tatt vare på i egen varestrøm, og de 2 første årene ble det utbetalt en slaktekompensasjon for store kje kr 17,- pr kg ut over ordinær avregningspris. Etter hvert er det ARKTISK KJE SA som selv har tatt ansvar for å inngå avtaler for levering og kjøp av kjekjøtt til videreføring.

Studiatur var planlagt i prosjektperioden, men det var ikke realistisk å gjennomføre den. Prosjektøkonomien har vært begrenset og en studietur ville kreve for store ressurser fra prosjektet og høy egenandel for de som skulle reise.

Innovasjon Norge: Forstudie, forprosjekt og hovedprosjekt

Samarbeidet med Innovasjon Norge i Troms med et forstudie gjorde at 2 produsenter og prosjektleder dro til Oslo og Valdres. Det var besøk på Mathallen Bondens butikk i tillegg til besøk hos produsenter i Valdres. NIBIO hadde sluttsamling for et KJEKJØTT prosjekt som vi også deltok på.

Forprosjekt er innvilget med mål om å utvikle en forretningsplan og bygge nettverk mellom primærprodusentene. I siste del av prosjektperioden har etableringen av ARKTISK KJE SA vært sentral slik at produsentene etablerte sitt eget foretak. Samarbeidet mellom produsentene er formalisert og de kan bygge opp en egenkapital i laget og betale ut en merpris for levert kjekjøtt etter kvalitetskrav. Utprøving av samarbeid med ulike foredlingsbedrifter har ført til at Mydland i Tromsø er den som har inngått en langsiktig avtale om kjekjøtt for salg i markedet.

Kontakt:

Oddny Asbøl, tlf 907 47 636, e-post: oddny.asbol@tromsfylke.no

Hanne Storteig, tlf 901 13 767, e-post: hanne.storteig@tromsfylke.no

Gisundveien 9, 9372 Gibostad. Org.nr. 974 546 698. Kontonr. 4776 07 01242

Et eventuelt hovedprosjektet har et større omfang og gir muligheter for effektiv produksjon og et kvantum for salg i markedet.

Resultatmål

2014 Gourmet Lyngen

I forprosjektet og første år av Arktisk kje kjøtt var en viktig fase for å få fram kvalitetskje i hele verdikjeden. Det var markedsføring og salg gjennom Gourmet Lyngen og produsentene deltok aktivt. Bondens Marked, SMAK matfestival, Bertnesdagan i Bodø og andre lokale arrangementer. Også på Grüne Woche i Berlin var arktisk kje kjøtt representert. Samarbeid med en nystartet kjøttbedrift førte til en optimisme for produksjon og salg av kje kjøtt. Særlig Tromsømarkedet ble kjent med produktet og gav positiv tilbakemelding.

Samarbeidet med GL hadde en intensjon om en bedre pris til bonden, men bedriften hadde en krevende oppstartsperiode og ble senere lagt ned.

2015 Thulefjord, Nortura

I år 2 av prosjektet ønsket produsentene å prøve ut et samarbeid med kjøttssamvirke ut over inntransport, slakting og nisjeavtale. Thulefjord på Nortura Andslimoen prøvde ut foredling av store kje i 2015. Ferske og varmebehandlede deler av hele kjeskrotten med ulike kryddertilsetninger. Det var ulike utfordringer med kapasitet, innpakning av stykningsdeler ved varmebehandling mm Det var enighet om å avslutte samarbeidet etter første prøveår

2016 Mydland, Tromsø

Det siste året har produsentene ønsket å samarbeide med en solid kjøttbedrift som har fokus på unike lokale råvarer. Mydland har vist interesse for kje kjøtt med gode slaktevekter og kvalitet med sikre leveranser av et større kvantum. Foredling av kje kjøtt med god kvalitet skal gi økt verdiskapning gjennom egnede salgskanaler, god markedsføring av unike arktiske råvarer og pris i markedet.

Dette er første året at det nyetablerte samvirkeforetaket gjør direkte forhandlinger med foredlingsbedrift. Arktisk Kje SA har avtaler med andelshaverne som leverer kje kjøtt etter kvalitetskrav. Dette sikrer en merpris til bonden og utbetaling direkte fra Arktisk Kje SA. Ut over dette er det Årsmøtet som avgjør hvordan et overskudd skal fordeles. Årsmøte for 2015 besluttet at overskuddet skulle gå i sin helhet til å styrke egenkapitalen.

Arktisk Kje SA kjøper alt kje etter kvalitetskrav hos Nortura som selges videre til Mydland. Første driftsår (2016) blir et prøveår på hvordan samarbeidet kan fungere, hvordan markedet reagerer, type produkter, priser mm. Planlagte salgsaktiviteter som produsentene

Kontakt:

Oddny Asbøl, tlf 907 47 636, e-post: oddny.asbol@tromsfylke.no

Hanne Storteig, tlf 901 13 767, e-post: hanne.storteig@tromsfylke.no

Gisundveien 9, 9372 Gibostad. Org.nr. 974 546 698. Kontonr. 4776 07 01242

selv deltar aktivt med på ut over Mydland sine egne aktiviteter, er SMAK matfestival i Tromsø og Bertnesdagan i Bodø høsten 2016.

Etablering av ARKTISK KJE SA:

Prosjektet Arktisk kjejøtt har sett det som svært viktig at produsentene selv var de som utviklet en forretningsplan for lønnsom produksjon av kjejøtt. Gjennom produsentmøter i begge fylker har etableringen av et selvstendig felles samvirkeforetak ARKTISK KJE SA blitt til. Det er andelstegning og vedtekter med Årsmøte som regulerer samarbeidet.



Egen logo er utarbeidet i prosjektperioden.

Utnytte kje som ressurs i det arktiske landbruket: Kvalitetskrav er kje slaktevekt 10 – 15 kg. Det er foret opp og levert til slakt og foredling kje som planlagt.

VEIEN VIDERE etter prosjektperioden

- Fortsette utviklingen av Arktisk kje SA
- Kjejøttskole
Det er søkt og innvilget midler til oppstart av kjejøttskole i 2016. Arktisk Kje SA er den formelle søkeren og vil fullføre med fjøsmøter, samlinger og studietur vinteren 2016/2017.
- Studietur.
- Etablering av KJEHOTELL for å samle kje til oppføring i egne lokasjoner.
- Kulturlandskapspleie

Gibostad 12.01.2017

Troms landbruksfaglige senter

Oddny Asbøl
leder

Hanne Storteig
Prosjektleder



Kontakt:

Oddny Asbøl, tlf 907 47 636, e-post: oddny.asbol@tromsfylke.no

Hanne Storteig, tlf 901 13 767, e-post: hanne.storteig@tromsfylke.no

Gisundveien 9, 9372 Gibostad. Org.nr. 974 546 698. Kontonr. 4776 07 01242