



Nordnorsk økomatpris 2014 tildeles Torill Bakken Kåven, Nordlysmat AS i Alta

For andre gang deler Fylkesmennene i Nord-Norge ut Nordnorsk økomatpris. Formålet med prisen er å synliggjøre økologisk mat fra landsdelen. Prisen skal gå til en person, organisasjon eller virksomhet som har gjort en spesiell innsats for å fremme produksjon eller bruk av økologisk mat i eller fra landsdelen.

Årets pris går til Torill Bakken Kåven med sin bedrift Nordlysmat AS i Alta. Prisen er på 50 000 kr og et diplom og overrekkes av fylkesmann Bård Magne Pedersen under SMAK nordnorsk matfestival i Tromsø 19. september 2014.

Begrunnelse

Torill Bakken Kåven får prisen for sitt arbeid med Nordlysmat som er en foregangsbedrift på produksjon av spennende og nyskapende økologiske produkter, og for sitt engasjement for å få flere til å drive økologisk og i takt med naturen.

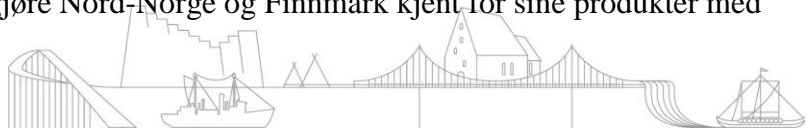
Bedriften

Kåven startet bedriften Nordlysmat i 1998. Bedriften baserer seg på bruk av utmarksprodukter som ville urter og bær, som videreføres til urteoljer, urteeddik, geleer, chutneys og drikker. I tillegg raker hun egenfisket røye. Eksempler på produkter er:

- *Nordlysgele* - Laget av krøkebær og mjøldurt. En smaksforsterker til viltkjøtt, spekemat og mørkt kjøtt.
- *Fjelleddik* - Lys eddik smaksatt med polare bjørkeslag og einer. Passer til salater, supper og marinader.
- *Barentsdrikk* - Saft laget på mjøldurt, eiener og kvann. Passer godt til marinering av frukt til fruktsalat, til drinker og som saft til barn. Vant prisen for Nord-Norges mest nyskapende produkt i 2004.
- *Gressløkolje* - Rapsolje av meget høy kvalitet smaksatt med vill gressløk fra Altafjorden. Passer godt til all sommermat som salater, potetsalat, pasta eller der en god olje er naturlig.

Nordlysmat har siden starten vært drevet økologisk og har kun fairtrademerket sukker i all sin produksjon. Produktene selges over hele landet, på Hurtigrutene og på flyplasser.

Omsetningen har de siste årene vært mellom 1,1 og 1,4 millioner på matproduksjonen. Bedriften har tre ansatte. Samtlige produkter er Debio-godkjent og de fleste har også spesialitetsmerke fra Matmerk. Toril har mottatt flere verdiskapingspriser for nordnorske produkter, og har bidratt til å gjøre Nord-Norge og Finnmark kjent for sine produkter med rene, klare smaker.



Det satses på å utvikle bedriften. Bedriften har fått nytt design, logo og nettside. Det er også klart for å starte bygging av et helt nytt produksjonslokale/utmarksgård der det legges stor vekt på det arkitektoniske.

Samfunnsengasjement

Kåven har med Nordlysmat og sitt engasjement, vært en foregangskvinne for økologisk matproduksjon i Finnmark. I tillegg til driften av Nordlysmat bidrar hun med leserinnlegg og foredrag om fordelene ved å drive naturlig og økologisk.

Kåven er også en engasjert rådgiver, og har hjulpet flere bedrifter til å starte prosessen med å tenke mer økologisk og miljøvennlig og har vært rådgiver for flere bedrifter i Finnmark som er blitt Miljøfyrtårn-sertifisert.

Forslagsstiller

Alta kommune

Jury for Nordnorsk økomatpris 2014 har bestått av

Håkon B. Bø, Oikos økologisk Nord-Norge

Einar Øverås, Kokkenes mesterlaug Nord-Norge

Tove Mosti Berg, Bondelaget Nord Norge

Helene Pedersen, Bonde- og småbrukarlaget Nord-Norge

Leikny Toften, Norsk landbruksrådgivning Nord-Norge

Marit Annie Larsen, Fylkesmannen i Finnmark

Marianne Vileid Uleberg, Fylkesmannen i Troms

Grete Nytrøen Kvavik, Fylkesmannen i Nordland