

Vågen Gård

- 350 vinterfora sau
- 430 daa eng
- 260 daa innmarksbeite
- 4500 daa utmarksbeite
- kjøttfe
- 3 hester, hund og katt
- Omfatter 10 leiebruk



Videreforedling

- Behov for attåtnæring
- Ønske om å beholde verdiøkningen hjemme
- Lave oppgjør, dårlige priser for prima kjøtt
- Ønske om arbeidsplass på gården





Produksjon



- Startet i 2005
- Sølv i NM 2006 for dampepølse
- Gull i NM 2006 for pinnekjøtt
- Bronse i VM 2007 for fenarull
- Gull i VM 2007 for fårepølse



Foredrag Bodø 14.1.2008

Takk for at vi ble invitert hit for å dele noen betraktninger omkring økologisk landbruk.

Jeg heter Terje Starheim og jeg driver sammen med min kone Evy Vågen Gård på Averøy, omtrent midt mellom Molde og Kristiansund. Området er godt kjent for Atlanterhavsveien, en av våre største turistmagneter. Gården overtok vi for 10 år siden. Det er et bruk som ligger helt ytterst på kysten mot Hustadvika. Værhardt og preget av kystlynghei. Dette landskapet bredte seg tidligere helt fra Syd-Portugal til Nordishavet, men er nå en truet biotop. Vi driver med sau og storfe, alt utegangere, og økologisk siden 1999. Etter hva jeg kan se av statistikkene er vi med våre 320 vinterfora sauer et av Norges største økologiske sauebruk, så det er altså ikke snakk om et 'katt og kaniner'-bruk

Det kan vi ikke leve av.

Så vi startet opp med å videreforedle kjøttet vi produserte.

Det kan vi heller ikke leve av, men de to tingene til sammen gir nå et utkomme og arbeidsplass for 4 personer.

Her kunne foredraget mitt tatt to retninger: - en solskinnshistorie om et bruk som etablerer seg med god lønnsomhet, med stor anerkjennelse for produktene - eller en historie fra virkeligheten, hvor ingenting kommer gratis og hvor økomat ikke vil si økonomisk mat

Da vi skulle foreta valget økologisk drift kontra konvensjonelt, fant vi ut at ettersom vi gjerne ville spise egen mat, måtte det bli økologisk. Dette utfra en dyp overbevisning om at det er en lur ting å styre unna sprøytemidler. Stråforkortere? Høres lite gunstig ut... Vi la om i en periode myndighetene vinglet med hensyn til tilskudd, så vi fikk bare det halve omleggingstilskuddet. Flaks at det ikke var eneste grunn til beslutningen om å legge om. Å se tilbake på de tankene vi gjorde oss da... Det er laget flere teorier og utarbeidet mange teser omkring omlegging, selvrealisering, miljøbevissthet, jeg vet egentlig ikke hva grunnene var til at vi la om. Men; -her er vi.

I prosessen fram mot å etablere oss som en foredlingsbedrift og produsent av økologiske produkter har vi møtt mange utfordringer.

I vår region har vi opplevd en rasering av slakterier. Nærmeste slakteri for oss er enten Gilde eller Midt-Norsk på Oppdal. Det innebærer lange transporter, noe

vi anser for svært uheldig ikke bare dyreetisk, men 'kjøttfaglig' også som direkte kvalitetsforringende.

Vi leieslakter i dag på Norsk Slakt. Nortura tilbød oss å kjøpe egne lammeslakt tilbake for markedspris. Med våre slaktevekter og klasser kunne vi like gjerne lagt ned. Med slakt i retur får vi ikke utbetalt noe Øko-tilskudd. Ytterligere fusjoner har tatt fra oss denne muligheten også, og slakteriene setter oss i en særs vanskelig situasjon. Det er underdekning på rødt kjøtt. Årets generøse tilbud er 400 pr slaktning, og fex for villsau med slaktevekt rundt 10 kg faller jo dette altfor dyrt. Så vi arbeider på spreng for å finne andre løsninger, og har stor tro på at vi skal klare det. Jeg ønsker her ikke å gå inn på en diskusjon omkring strukturrasjonalisering eller Norturas feilslåtte organisering, men heller poengtere hvordan situasjonen arter seg for oss som nisjeprodusenter og økologiske sådanne.

Det har vist seg svært vanskelig å få tilgang på økologiske råvarer utover det vi produserer sjøl. Vi selger alt vi produserer. Vi har imidlertid kapasitet til å 5-doble produksjonen. Men da støter vi igjen på problemet med råvaremanko for å kjøre alle varelinjene økologisk. Så mens mange produsenter opplever at deres økologisk dyrkede eller produserte varer går rett i sumpen, har flere enn oss opplevd vansker med å skaffe økologisk råstoff. Vi hadde i 2007 tilbud fra Nortura om kjøp av ø-produksjonskjøtt storfe til 147,- pr kg. Dette rimer dårlig med at Nortura kun utnytter 15% av sine økologiske råvarer.

Det eksisterer ikke noe fungerende nettverk eller database hvor man kan finne ut av leverandører og produsenter. Dette gjelder hele landbruksorganisasjonen, fra SLF via Debio og ned til kommuneplan. I det hele tatt er økobøndene så spredt både geografisk, organisatorisk og produksjonsmessig at det ikke eksisterer noe kollegialt miljø heller. Å være bonde betegnes i dag som et ensomt yrke. En økobonde er enda mer isolert.

Men vi nærmer oss et vesentlig punkt: Nemlig 1: Inkonsekvens i et regelverk som endres hele tiden. Jeg kan nevne et par eksempler: Ved nydyrking kunne vi for få år siden ikke tilsette råfosfat i myra, noe som var nødvendig for å få fram en akseptabel avling. To år senere var det tillatt. Nitrit-salt er på vei inn. Krav om fast liggeunderlag for småfe var med på å slå beina under flere produsenter, rigide regler uten fornuftig innhold håndheves med autoritær makt. Dette virker for utenforstående like irrasjonelt og vilkårlig som for oss som er midt oppe i det. Vi tillates ikke å ha konvensjonelt krydder i samme skap som økologisk, og økologisk mat må plasseres på venstre side av kjølerommet. Ikke høyre, selv om det er fullt på venstre side.

Det jeg nå beskrev, er kortversjonen. Dette tar tid og krever energi å håndtere. En bonde må godt nok være allsidig, men det er vel grunn til å reagere når kravene blir slik som nettopp gjengitt. Jeg tror vi må være mer forsiktede så vi ikke regelrett skremmer noen bort fra å drive eller produsere økologisk. Og da hjelper det iallfall ikke å kjøre på med irrasjonelle regler og forordninger på bagateller samtidig som det dyrkes Ø-blomkål langs motorveien. (Fulle av bly og tungmetaller og NOXer og COXer gir det stor vekt. Det en ikke får solgt kunne vært levert til gjenvinning...)

En stor utfordring og en stor barriere er også de holdninger som hersker i vår region. Økologisk mat er i beste fall uglesett. Hvorfor? Fordi det bare er idealister og ikke normalt økonomisk tenkende individer som driver økologisk? Rester av et bilde av antroposofier? Hvem legger om til en driftsform som gir avlingsnedgang på 20%, merarbeid i massevis, innlemming i et enormt byråkrati og skjemavelde, konsulentstøy av en annen verden, KSL-hysteri, inkvisitoriske inspeksjoner og lav anseelse?

I salgssituasjoner er det dessverre lite hensiktsmessig for oss å flagge Ø. Det tjener bare til å skremme bort kundene. Årsaken tror vi dels ligger i det som ferskvarerjefen på Coop Mega uttrykte; -Vi kan ikke kjøpe maten bare fordi den er lokal eller økologisk. Det er smak og pris som er kundens viktigste premisser for å kjøpe en vare. Et produkt er ikke godt bare fordi det er økologisk, og for å nå fram til kjøper med varene våre må vi over en barriere av motvilje; økologer er folk med fotformsko og lilla skjerf. Stemoderlig behandling av Ø-varer fra butikkens side har nok heller ikke fremmet. En svaksynt dame spurte meg en gang om hjelp til å lese utenpå en potetpose. Jeg leste at det var potet slik og slik, og så la jeg i positiv retning til at i tillegg var de økologiske. Da rygget hun forskrekket og sa –Nei,nei,nei, jeg er ikke slik!
Eller som en gang da vi observerte smaksprøver av appelsin, både økologiske og konvensjonelle, tilsynelatende identiske, hvor 9 av 10 valgte den konvensjonelle.

Å legge om til økologisk drift vil for en vanlig gårdbruker ikke være noen stor endring driftsteknisk. De økonomiske virkemidlene er sterke, og en kan regne med en ytterligere satsning fra det offentlige for å nå de målene som er satt. Men det må bli en minst like stor utfordring for myndighetene å legge til rette regelverket slik at en omlegging blir varig, om noen gang realisert.. Så de har en formidabel oppgave med å motivere både mentalt og økonomisk for å oppnå de 15%

Likeledes må det en nøye gjennomgang til for å justere regelverket slik at det henger på greip, og skape rammevilkår og forutsigbarhet som gjør det til en reell mulighet å drive videreføring, enten det nå er økologisk eller ikke.

Og hvordan har Vågen Gård klart å løse utfordringene? Det er fristende å utfordre ved å si 'ved å gjemme Ø-merket'. Men det er ikke helt virkeligheten. Det er egentlig mer snakk om at vi må avfinne oss med å leve med disse utfordringene og heller bruke store ressurser på å takle en unødig innviklet hverdag.

Jeg håper jeg ikke skremmer noen med disse betraktningene og hjertesukkene. Jeg synes selv at jeg har verdens fineste jobb de stundene jeg ikke må slåss mot byråkrati eller monopoler.

Vår vei til suksess og framgang har gått gjennom en altoverskyggende, altoppslukende konsentrasjon omkring kvalitet. Prent ordet fast på netthinnen, glem det ikke og svikt det aldri. Fra morgen til kveld, året rundt tenker vi kvalitet, kvalitet, kvalitet. Vi spør oss selv: Hva vil markedet ha, i dag og i morgen? Dette har gitt resultater. I 2006 fikk vi sølvmedalje i NM for dampepølsa vår, og gullmedalje for pinnekjøttet vårt. I 2007 tok vi bronse i VM med fenarull, og gullmedalje med fårepølse. Dette er faktisk de første medaljene som er utdelt for økologiske produkter i disse mesterskapene. Bl.a. med bakgrunn i disse prestasjonene mottok vi fylkets BU-pris 2007

Jeg håper at mine ord kan vekke vilje til å bedre vilkårene for produsenter og bønder, og at våre prestasjoner kan få flere til å satse økologisk.

Takk for meg!

(Avhengig av respons og publikum, foredraget gir stor grad av frihet underveis....)