

## **Congress European Farmhouse and Artisan Cheese and Dairy producers European Network**

Ett suveränt nätverk för att stärka gårds- och hantverksmässigt producerade ostar finns i Europa och vi i Sveriges Gårdsmejerister är en del av det. I början av november hölls det sjätte 3-dagarsmötet i Gouda.

Den första dagen inleddes med arbetsmöte. Det var mitt första för mig i min arbetsgrupp som jobbar med marknadsföring av våra olika mjölkprodukter. I denna grupp finns medlemmar från Irland, Holland, Bulgarien, Norge, Frankrike, Tyskland, Polen, Spanien, Italien och Sverige.

Det första vi kom in på var näringsinnehållsdeklarationen. Hur ställer sig de olika länderna till de nya reglerna? Vissa tycker det är bra med etiketter och vissa vill inte alls ha något på sina ostar. Diskussionen var intensiv. Näringsvärdet ändras ju i osten under mognaden och vi har inte standardiserad mjölk. En önskan om att skriva ”Värdena kan variera i säsong” var starka. Flertalet var rädda för att myndigheter kommer ut och bötfäller om det felar. En ide kom upp om att man borde följa näringsvärdet på ett par utvalda ostar från varje land under deras ”levnad”. Då har vi sedan material för att gå vidare med. Det blir en kostsamt projekt för en enskild småskalig producent i bland annat Sverige. Vissa av de andra länderna har större organisationer att söka stöd hos.

Nästa punkt var marknadsföring. I Frankrike har man många olika ostfestivaler, kom och titta in i ett mejeri och andra små kampanjer. Italien jobbar mycket med ”Agroturismo”, köp direkt av bonden. Bulgarien är helt nya. De har bara fått producera av sin egen mjölk de senaste 4 åren. Innan var man i Bulgarien tvungen att sälja all mjölk till industrin. De jobbar med kända kockar för att lyfta fram de nya produkterna. Holland, Tyskland och Irland har sedan ett år tillbaka gjort ett gemensamt EU projekt men separat i varsitt land. De har jobbat för att öka medvetenheten hos allmänheten om gårds- och hantverksmässigt ystade ostar. Genom event i butiker, ostfestivaler med ostskola, öppet hus, osttävlingar, ostvägar, receptkort och massor mer. Vill Sverige vara med, löd frågan? Vill vi så har vi möjligheten då detta marknadsföringsprojekt kommer förlängas och vidareutvecklas år 2016. Det kostar dock en slant, även om det kommer bli så att EU står för 80% av kostnaderna. Jag tänker att SGM får ta en diskussion på årsmötet om det finns intresse. Efter det kan man göra ett budgetförslag och se var man kan få ekonomiskt stöd här i Sverige.

Den andra dagen var det konferensdag med föreläsningar och stor ostbuffé. (Bild) Crowd founding, mjölkprodukter och hjärtsjukdomar, forskning om mjölk och mikroorganismer samt den opastöriserade mjölken var några av ämnena under dagen. Många tankar och funderingar väcktes. Ostbuffen innehöll ostar som alla deltagare tagit med sig från sina länder. Det var många olika sorters ost gjord på olika sorters mjölk. Så inspirerande att få prova.

Sista dagen innehöll en rad intressanta studiebesök hos olika mjölkbönder med mejerier och ystier, gårdsostförening som distribuerar ut osten när de lagrat den klart. Och självklart väderkvarnarna.

Det var en mycket bra träff. Träffa andra ystare från alla dessa länder och byta erfarenheter stärker en i sitt egna arbete. Jag är mycket tacksam över att få haft möjligheten att åka på denna konferens.

Den 2 december 2014

Anna Kälvebrand

Ostmakeriet / Rindö Hamn / 185 41 Vaxholm

tel.nr 070-7266059

[www.ostmakeriet.se](http://www.ostmakeriet.se)