



Rapport från FACE årsmöte och kongress i Gouda, Holland, den 5-8 november

Några av oss SGM-medlemmar har nyligen, med hjälp av ett stipendium från Mejeritekniskt Forum, bevistat den årliga träffen för Gårds- och hantverksmejerister i Gouda i Holland. Den förening som bildats, och som håller dessa årliga träffat heter *Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network*, men förkortas vanligen *FACE-network*, och har sedan något år tillbaka sitt säte I Frankrike på denna adress;

FACE-network
42, rue de Châteaudun
75314 Paris Cedex 09, France
e-mail: info@face-network.eu

Hemsida;
<http://www.face-network.eu/news>

Adressen är för övrigt den samma som Maison du Lait, La filière laitière française.

När medlemmarna i styrelsen eller de olika arbetsgrupper som bildats träffas försöker vi dock att ordna dessa arbetsträffar i de olika medlemsländerna, och årsstämman hålls varje år i ett nytt medlemsland.

Arbetsgrupper

Vi som var där var vår förening Sveriges Gårdsmejeristers företrädare för de arbetsgrupper som bildats i det Europeiska nätverket FACE. Dessa grupper kallas Hygiengruppen, Teknologigruppen, Marknadsföringsgruppen och Getköttgruppen. Vad vi sysslar med i de olika grupperna framgår ganska bra av namnen på grupperna. Jag själv deltar sedan några år i den s.k. Hygiengruppen, Inger och Patrik von Corswant från Stafva Mejeri på Gotland turas om att representera Teknologigruppen, och den här gången var det Patrik von Corswant som var med. I den s.k. Getköttgruppen var Boel Dahlberg från Orranäs gårdsmejeri med som representant och från och med detta år så har vi också en representant i Marknadsföringsgruppen, Anna Kälvebrand från Ostmakeriet på Rindö. Vi som deltar i arbetsgrupper inleder årsträffen med att träffas gruppvis, går igenom vad som hänt i de olika grupperna, diskuterar och beslutar om olika åtgärder som skall genomföras i varje grupp. Varje representant får själv berätta om vad de har upplevt och gjort under den här resan så jag tar bara kortfattat upp vad vi arbetar med i min arbetsgrupp. ”hygiengruppen.

Vårt huvudmål är att åstadkomma en gemensam Europeisk branschriktlinje för alla europeiska gårds- och hantverksmejerister. Man upplever problem med kontroll av små mejeriföretag i alla medlemsländerna. Det finns visserligen redan branschriktlinjer i flera länder men de är alla olika och med tanke på att vi har samma lagstiftning så tror vi att det kan vara en stor fördel för hela vår bransch om vi också kan ha en gemensam branschriktlinje. Vi vill på så vis försöka uppnå samsyn i hela EU när det gäller bedömning av och kontroll av små mejeriföretag. Vi vill också att man tar rimlig, och likvärdig hänsyn till det så kallade flexibilitetstillägget, som har kommit till för att skapa lättnader i lagstiftningen för de minsta företagen, utan att för den skull äventyra livsmedelssäkerheten. Det här kräver samordning och som sagt, samsyn, och även relevant kompetens hos kontrollpersonal.

Det här arbetet är nog det som har pågått längst, och som därmed också har kommit längst. Vi har hittills arbetat med detta genom att träffas på de årsstämmor som hittills har hållits, i Sydtyrolen, i Tyskland, i Spanien, på Irland och i Holland, och därutöver ett fåtal träffar ute i Europa som vi har bekostat själva.

Arbetet har nu nått den punkt som kommer att bli mycket mer arbetskrävande, så därför beslutade vi att ansöka om pengar för att kunna fortsätta. Vi har därför nyligen lämnat in en ansökan om bidrag från EU.

Vi har i denna grupp också en del andra frågor att arbeta med, t.ex. opastöriserade produkter och det nya direktivet om märkning av livsmedel. Dessa frågor kommer i andra hand så länge vi arbetar ned en branschriktlinje.

Årsstämma

Direkt efter dessa arbetsgruppsmöten hålls sedan årsstämman av det som kallas The Council, eller som man skulle säga på svenska ”styrande rådet” eller kanske skulle det heta ”styrgruppen”, som består av en medlem från varje medlemsstat, i nuläget 12 länder.

I rådet finns en styrelse med 5 medlemmar, President, 3 st vice presidenter och en kassör som har de uppgifter som en sådan grupp brukar ha i en organisation. Jag är förutom min roll i Hygiengruppen även en av vice presidenterna i denna styrelse.

Till årsstämman kan alla som är medlemmar komma och vara med och säga sin mening, men endast fullvärdiga medlemmar (alltså de som företräder en ren producentorganisation från något av medlemsländerna) har rösträtt. Övriga medlemmar, privatpersoner, företrädare för andra typer av organisationer som inte är rena producentorganisationer med intresse i branschen, forskare, universitetsfolk, m.m. är välkomna och har rätt att kommentera, men har alltså inte rösträtt. Om det skulle bli aktuellt att rösta om olika frågor så röstar den som företräder sitt land i styrgruppen. Antalet rösträtter från varje land avgörs av ett visst system utifrån hur många medlemmar ett lands organisation representerar. För den som vill fördjupa sig i det här så finns det möjlighet att gå in på FACE network's hemsida och läsa stadgarna där, de är tillgängliga för alla.

<http://www.face-network.eu/netzwerk>

Kongress

Dagen efter årsstämman så är det en öppen kongress där alla som anmäler sig i förväg kan komma och lyssna på olika föredrag som rör vår bransch. Dessa föredrag utgår varje år från olika teman. I år var det under förmiddagen finansiering av små företag, bl.a. hörde vi lite om

crowd-funding och hur man kan bygga upp ett företag med hjälp av det, och eftermiddagen handlade huvudsakligen om mjölk, opastöriserad mjölk och hälsoeffekter av opastöriserad mjölk.

Även om en del av föredragen var väldigt intressanta så var nog lunchen denna dag för många dagens höjdpunkt. Det var den internationella ostbuffén. Vårdlandet tar hand om varje lands medhavda ostar, vi hade tre sorter med från Sverige, och arrangerar en snygg och läcker buffé av alla dessa ostar. Det är sannerligen en mäktig upplevelse, bara den gör det värd att besöka mässan.

Studiebesök

Sist men inte minst så är en av dagarna vikt för studiebesök på ett par av vårdlandets mejerier. I år besökte vi ett riktigt stort ostlager i staden Gouda där stämman hölls. Det var ett lager för ostar tillverkade av Gårdsmejerier, huvudsakligen Gouda förstås, men där fanns även en del andra ostsorter. En av dem som arbetade på detta lager tog hand om oss och visade oss runt och svarade på frågor. Ett väldigt intressant besök, även om detta ostlager var av en sådan storlek som skulle rymma hela den svenska gårdsostproduktionen flera gånger om. Nästa besök gjorde vi på ett litet Gårdsmejeri, en bonde med 40 mjölkkor och mejeri där man förädlade en del av mjölken till Goudaostar, och en del av mjölken såldes till större mejeri. Därefter besökte vi ett ganska stort Gårdsmejeri, för svenska förhållanden ett riktigt stort gårdsmejeri, med egen mjölkproduktion, egen grisuppfödning, huvudsakligen på vassle från ostproduktionen, och en egen butik. Det mesta från den gårdens ostproduktion gick till det lager vi besökte innan. Sista besöket blev hos en mjölkbonde som helt nyligen etablerat sig som producent av andra mejerivaror än ost. Han berättade öppenhjärtigt och trevligt om hur han och hans familj bestämt sig för att börja förädla mjölken själv, om svårigheter att etablera sig med nya produkter, och hur det så småningom började fungera någorlunda med produktion och distribution. Drickmjölk, smör och kärnmjölk var huvudprodukterna men man hade också börjat kärna lite smör. Dock ingen ost. Kärnmjölk som dryck är inte dumt, kanske något för oss också?

Som avslutning hann vi med ett besök på ett trevligt ställe med väldigt många väderkvarnar, världsarvet Kinderwijk i närheten av Rotterdam.

<https://www.kinderdijk.com/mills/nederwaard>.

Fantastiskt ställe som varmt rekommenderas om ni har tillfälle.

Mellan de olika programpunkterna på dagtid, hade man ordnat trevliga kvällar på olika ställen med lokal anknytning. Ett sådant ställe var på ett ”pannkakshus”, en restaurang där det endast serverades olika typer av pannkakor, våfflor och små bollar av pannkakssmet med olika tillbehör. Ett ställe som hade funnits på samma plats i ett par hundra år och med samma meny, som enligt uppgift var en typisk holländsk specialitet. Väldigt speciellt och mycket trevligt! Alla dessa evenemang och gemensamma kvällsaktiviteter bidrar förstås till att man knyter många kontakter ute i Europa på ett väldigt lättamt och trevligt sätt.

Det är också en av de främsta förmånerna med att vara en del av ett sådant här nätverk. Man lär sig väldigt mycket i de olika grupper man deltar i, och även på Kongressen och inte minst under studiebesöken, men det känns väldigt värdefullt att ha dessa kontakter att vända sig till i olika ärenden.

Nästa år kommer årsstämman att hållas i Milano i Italien och anordnas av våra Italienska kollegor.

Sverige blir därefter ett av de länder som har varit med längst, som inte har arrangerat någon årsstämma, och förväntningarna på att vi skall hålla en sådan ökar förstås år från år. Det är förstås förenat med avsevärda kostnader, så det är hög tid att vi börjar titta närmare på möjligheterna.

En fylligare rapport med lite bilder kommer att hållas på Mejeritekniskt forums årsstämma i februari vid Ostfestivalen på Nordiska museet. Då kommer jag också att ha möjlighet att svara på frågor.

Det här stipendiet har betytt en hel del för vår förening. Att flera ur föreningen kunde åka på samma årsstämma var mycket värdefullt, för det är betydligt lättare att förmedla en sådan upplevelse och all den information och de fördelar det innebär att vara delaktig i detta nätverk, än om bara en person, oftast jag åker iväg. Det känns också bra som ordförande i Sveriges Gårdsmejerister att för första året kunna ha en person med i varje arbetsgrupp. Då känns det som om Sverige och vår förening nu för första året bidrar på samma sätt som alla de andra nationerna.

Hälsningar

Kerstin Jürss
Jürss Mejeri
Änglundavägen 33
64234 Flen

Ordförande i Sveriges Gårdsmejerister