

Norske smaksbær for norske ganer! Betre smak og betre kontroll på produksjon av bær i Rogaland, NCE Culinology prosjektet

Kvalitetsprodukt tilgjengelege for folk flest er målet bak NCE Culinology-prosjektet for norske smaksbær i Rogaland.

Høg smakskvalitet og ferske produkt gjev gartnarane i Rogaland ein konkurransefordel i forhold til importerte bær. Potensialet er eksklusive gourmetprodukt retta mot ein del av marknaden som har betalingsvilje.

Aktørar frå matmiljøet blei samla i Måltidets Hus for å finna fram til ynskje og behov. NCE Culinology og klynga har saman sett på krav til at bæra skal være robuste, haldbare og at det er samsvar i forventningar hjå produsentane og forskingsmiljøet. Samstundes må ein finne ein salskanal som ser utfordringane og kva som trengs av tiltak, og kople på kompetanse om forbrukaren. NCE Culinology har som eigar av prosjektet hatt ein viktig rolle i å balansera dei ulike behova og å finna løysingar slik at prosjektet går framover slik ein har sett seg som mål.

Bærproduksjon i regulert klima i veksthus og plasttunnell er ein god og spennande moglegheit for gartnarar som vil satsa nytt når energiprisane er for høge for produksjon av tomatar og agurk. Prosjektet er sprunge ut frå Bioforsk Vest, Særheim og eit nettverk av bærprodusentar, der Åge Jørgensen har vore prosjektleiar. Desse har jobba med å utvikle verktøy for å optimalisera produksjonen av jordbær og bringebær i dette regulerte klimaet. Konklusjonane til no i prosjektet kan oppsummerast slik:

- Rogaland har eit klima som er spesielt godt eigna for tidleg-produksjon av bær i veksthus, med minimal bruk av ekstra energi.
- Rogaland har mykje kapasitet i form av ledige veksthus og dyktige gartnarar, fordi det er strukturendringar i veksthusnæringa.
- Rogaland har no ein sjanse til å bygge opp ei konkurransekraftig produksjonsklynge (produksjonsmiljø, FoU, logistikk, omsetning) for bær i veksthus/tunnel. Særleg gjeld dette tidlegproduksjon av ulike bærsortar.
- Bær krev lite energi og kan dyrkast i drivhus som ikkje er kostnadseffektive for dagens tomat- og agurkproduksjon.
- Bærproduksjon tidleg på våren i drivhus kan for det meste gjerast utan bruk av kjemiske plantevernmidlar, der ein heller nyttar biologiske plantevernmetodar med av nytte dyr, klimastyring osv. Dette er ein konkurransefordel mot importerte bær.

Den gode smaken, og den reine og friske kvaliteten er svært viktig å få fram slik at forbrukarane skal velja norske bær framfor importerte. Arbeidet har starta med eit forprosjekt kalla "Norske smaksbær for norske ganer" for å skape interesse, engasjement og eigarskap hos produsentane, FoU-miljøa, grossistane og daglegvarebutikkane.

Det skal vera ei prøvelansering av Rogalandsbæra i mai 2012 for å vinna erfaring, og slik skal ein definere hovudprosjektet som skal gå i tre år med mål, tiltak, framdrift og finansiering. Det er viktig å finna finansiering for prosjektet og utarbeida prosjektsøknad.

Ei prosjektgruppe er etablert med deltakarar frå Bioforsk Vest Særheim, Plantchem, Nofima og NCE Culinology. Planlegginga er i full gang i gruppa saman med nettverket for både jordbær- og bringebærprodusentar.

Det har vore arbeidsmøte med Bama og produsentar som distribuerer bær via denne kanalen, og det har vore informasjonsmøte om prosjektet med dei som er ansvarlege for frukt og grønt hjå Helgø Meny butikkane, Coops OBS, Mega og Extra og dialog med grossistar og produsentar. Både Bama og Coop blir med som grossistar i denne innleiande perioden.

I mai kjem dei første bæra, med produksjonstopp i starten av juni. Emballasjen og logo vil variera mellom butikkane, men fellestrekket er at bæra er lokale Rogalandsbær og med i nettverket. Det blir mest sannsynleg lagt opp til forbrukartesting og aktivitetar for å finna ut korleis dette går og blir motteke hjå forbrukar.

Resultata vil vera sentrale når innhaldet i eit større prosjekt skal avgjerast. Den 24. mai skal alle partane møtast i Måltidets Hus til eit lunsjseminar med påfølgande produsentbesøk. Dette vil bli sentralt i arbeidet med det vidare prosjektet både med tanke på innhald og finansiering.