

# Møte i den norske FAO-komiteen

*FN sin mat og landbruksorganisasjon (FAO) har i de fleste land en egen FAO-komitee som består av sivilt samfunn og ulike departement og direktorater. Det arrangeres møter et par ganger i året hvor sivilt samfunn og organisasjoner blir orientert om arbeidet som skjer og får mulighet til å komme med innspill.*

**AV STEIN BRUBÆK, LE-  
DER FOR INTERNASJONALT  
UTVALG I NORSK  
BONDE- OG SMÅBRUKAR-  
LAG**

Jeg møter på vegne av Norsk bonde- og småbrukarlag siden jeg er leder for det internasjonale arbeidet. Det var 15 deltakere men bare 5 fra ulike organisasjoner. Resten var fra ulike deler av forvaltningen slik som Mat- og Landbruksdepartementet, Utenriksdepartementet, Helsedepartementet, Fiskeridepartementet, Mattilsynet etc.

Møtet denne gangen var for å gå gjennom saker som skal behandles i Generalkonferansen i FAO i Roma i juni. Det skal velges ny generaldirektør og det er 4 kandidater, en fra Kina, en fra India, fra Georgia

og Frankrike.

Av faglige saker er det største temaet sammenhengen mellom migrasjon, landbruk og distriktsutvikling. Dessuten blir temaet antibiotikaresistente bakterier fokusert sammen med ernæring. Temadager vil bl.a. omhandle matsvinn og skog.

Verdens Helseorganisasjon (WHO) har møte i forkant av generalkonferansen og skal da ha forberedt det meste av temaet for antibiotikaresistente bakterier. Et annet tema er ikke smittsomme sykdommer og kostholdsråd. Uavhengigheten blir ofte stilt spørsmål om når det gjelder mange lands råd til hva som er et sunt kosthold.

Av andre relevante internasjonale konferanser har det vært en i Addis Abeba om mattrygghet hvor det var fokusert på det store antallet som dør av utrygg mat og drikke. (600 mill årlig) og hvor enorm stor kostnad dette er. Selv om man har mye kunnskap om årsakssammenhenger er det liten politisk vilje til å gjøre noe med det.

WHO / FAO og WTO (verdens handelsorganisasjon) har også hatt et møte med fokus på hvordan handel påvirker mattryggheten. Possessuert mat er ofte den som er mest egnet til handel men samtidig også den som er mest usunn. Man arbeider med en digitalisering for å øke sporbarheten samt en harmonisering av nasjonale standarder og kontroller.



FAO har en genressurskomisjon som har laget en global statusrapport over biomangfoldet. Med den som bakgrunn har FAO utarbeidet en strategi og satt fokus på landbrukets rolle.

Den internasjonale plante-traktaten arbeider med å sikre såfrøsmangfold, forbedre det multilaterale systemet og oversette rapporter.

FAO arbeider også med bønders rettigheter, artikkelen om retten til såkorn. Det har blitt

betydelig større forståelse for behovet for bønders rettigheter og det er nå en aktiv implementering spesielt ang retten til såkorn.

Codex Alimentarius Commission arbeider med en samordning av mattrygghets-spørsmål og en oppbygging av systemer etter norsk modell. Det arbeides med antibiotikaresistens men plages av at det faglige overskygges av politikk.

Regjeringen arbeider med et utkast til handlingsplan for

bærekraftige matsystemer i norsk utenriks- og utviklingspolitikk. 5 departement deltar og omhandler temaer som produksjon, verdiskaping og markeder, ernæring og styresett. Handlingsplanen inneholder 8 punkter som skal gi føringer for hvordan Norge skal yte bistand. Fra Småbrukarlaget ble det fremholdt at man bør relatere disse punktene til FN resolusjonen om bønders rettigheter og bærekraftsmålene.

## Rørosmeiereie er finalist i konkurransen om Embla-prisen

*Den nordiske matprisen "Embla" deles ut på Island første juni i år. Den norske finalisten, i klassen for matentreprenører, er Rørosmeieriet.*

**AV LEONID RØDSTEN**

– Dette er stort, sier meieribestyrer Trond V. Lund.

"Embla Food Awards er en kåring som på kort tid har opparbeidet seg et solid renommé. De legger i sin juryering vekt på det nordiske særpreget, bærekraft både miljøbasert, sosialt og økonomisk. Målet er å styrke kunnskapen om nordisk mat og synliggjøre kvaliteten og menneskene som står bak", heter det i en pressemelding fra Rørosmeieriet.

**Hektisk på flyttefot**

– Vi står midt opp i en hektisk

periode. Skjørstsesongen er i full gang og produksjonen vår på Tolga flyttes nå til det nylig utbygde anlegget på Røros. Vi har medarbeidere som står på fra morgen til kveld. Å motta en slik anerkjennelse for det arbeidet som er lagt ned på Rørosmeieriet siden oppstarten, og som legges ned hver dag, det får hjertet til å briste av stolthet, sier Lund.

Finalen avholdes i Reykjavik 1. juni. Rørosmeieriet vil der konkurrere mot én kandidat fra hver av de nordiske landene; Danmark, Finland, Færøyene, Island, Sverige og Ålandsøyene om prisen i diverse klasser.

**Matentreprenør**

Rørosmeieriet konkurrerer i klassen for "Matentreprenører" Prisen går til en person, en bedrift eller en organisasjon som har utviklet noe nytt basert på tradisjonelt mathåndverk, som

har bred markedsappell og -potensiale.

Meieriet som blei starta i 2001 har tatt utgangspunkt i lokale tradisjoner og vokst fra en liten aktør til dagens breie distribusjon. Hele tida tro mot mattradisjoner fra Rørosområdet.

"Oppskriftene de bruker er eldre enn kunstgjødsel og plantevernmidler. De tror derfor de beste produktene er økologiske", heter det blant annet i juryens begrunnelse.

Blant vinnerne av Embla-prisen i 2017 var Geitmyra Matkultursenter som fikk prisen for "barn og unge".

Samme år fikk Thomas Snellman, prisen for "Mativerksetter". Snellman fikk prosen for oppstart av REKO i Finland. Seinere har han vært med og starte REKO i Norge sammen med Bonde- og småbrukarlagets prosjekt "Matnyttig".



Rørosmeieriet, ved meieribestyrer Trond V. Lund, som her feirer Matmerk-pris for Skjørosten, er nominert til EMBLA-prisen som deles ut på Island først i juni.