



Bonderevolt eller överlevnadskreativitet

En studie om mjölkproducenters resa till egen
förädling av gårdens mjölk

Lisa Valleräng

Självständigt arbete • 30 hp
Sveriges lantbruksuniversitet, SLU
Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Agronomprogrammet – landsbygdsutveckling
Uppsala 2023



Bonderevolt eller överlevnadskreativitet. En studie om mjölkproducenters resa till egen förädling av gårdens mjölk

Peasant revolt or survival creativity. A study on milk producers' journey to their own processing of the farm's milk

Lisa Valleräng

Handledare: Örjan Bartholdson, Sveriges lantbruksuniversitet, SLU
Institutionen för stad och land

Examinator: Kjell Hansen, Sveriges lantbruksuniversitet, SLU
Institutionen för stad och land

Omfattning: 30 hp

Nivå och fördjupning: Avancerad nivå, A2E

Kurstitel: Självständigt arbete i Landsbygdsutveckling, A2E – Agronomprogrammet - landsbygdsutveckling

Kurskod: EX0890

Program/utbildning: Agronomprogrammet – landsbygdsutveckling

Kursansvarig inst.: Institutionen för stad och land

Utgivningsort: Uppsala

Utgivningsår: 2023

Omslagsbild: Lisa Valleräng, akvarell. *En lagårdsstövel och en mejeristövel.*

Upphovsrätt: Alla bilder används med upphovspersonens tillstånd.

Elektronisk publicering: <https://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: gårdsmejeri, förädling, mjölkgård, globala livsmedelssystem, lokala livsmedelssystem, berättande, värdeskapande, relationsmat

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap

Institutionen för stad och land

Avdelningen för landsbygdsutveckling

Sammanfattning

I denna uppsats undersöks mjölkgårdar som investerat i och utvecklat förädling av gårdarnas egen mjölk. Fyra mjölkgårdar har besökts och där har jag genomfört djupgående intervjuer och observationer i två dagar på vardera gård. Jag har studerat vilka utmaningar gårdarna möter, men också vilka fördelar och mervärden det ger att förädla mjölken. Studien bygger på kvalitativa forskningsmetoder i fältarbetet för att förstå hur de som driver gårdarna uppfattar sin ekonomiska, sociala och kulturella situation och sin verksamhet. En av mina huvudfrågor är hur bönderna ser på livsmedelssystemet och den roll de spelar i det. För att kunna förstå detta har jag använt mig av Bourdieus teorier om fält och habitus samt begreppen relationsmat och berättande. Studien visar att aktörerna kliver in i ett nytt fält med förädlingen. De befinner sig genom förädlingen i vad jag valt att beteckna som "livsmedelsfältet", samtidigt som de har kvar en stövel i "jordbruksfältet". Mjolkproduktion och förädling av mjölk är två skilda verksamheter där olika sorters kunskap krävs. Det är mjölken som binder samman, i övrigt ställs helt andra krav på den som vill börja förädla. Att förädla den egna mjölken från gården upplever mjolkproducenterna som värdefullt, de får mer bekräftelse genom förädlingen i mötet med konsumenter. Det blir en helhet och de har kunskap och relation till varje del av processen. Från växtodling och djuromsorg till förädling. Denna helhetsbild kan producenterna förmedla ut till konsument genom direktkontakt mellan dem och genom storytelling, detta berättande skapar relationsmat vilket minskar glappet mellan producenter och konsumenter.

Nyckelord: gårdsmejeri, förädling, mjölkgård, globala livsmedelssystem, lokala livsmedelssystem, berättande, mjölkbonde, relationsmat

Abstract

In this essay, the opportunity for dairy farms to process the farms' milk is investigated. Four dairy farms have been visited in Sweden where I have done interviews and observations for two days on each farm. I have studied what challenges the farms face, but also which advantages and added value the processing of the milk brings. I have used qualitative research methods in the fieldwork to understand how those who run the farms operate their economic, social- and cultural situation and their business. One of my main questions is how the farmers experience the global food system and their role in it. To do this, I use Bourdieu's theories about fields and habitus as well as the concept of storytelling and relation to food. The study shows that the actors are stepping into a new field with the small-scale dairy, what I chose to call the "food field". While still having a foot in the agricultural field by keeping on with the milk production and therefore also still be primary producers. In the food-field, they must have the knowledge of food safety, labeling, packaging, marketing, and sales. This is knowledge that primary producers of milk do not need to think about. Milk production and processing of milk are two separate businesses where different kinds of knowledge is needed. Completely different requirements are placed on those who want to process part of their farm's milk. Processing one's own milk from the farm is perceived by informants as valuable. It will be a unity and they have knowledge and relationship to every part of the process. From crops, calf's, animal care to the processing of milk. This whole process is possible for the producers to communicate to consumers through direct contact and through storytelling, which can create food that brings the value of relation to the food production and to the producer. This can decrease the gap between producers and consumers.

Keywords: small-scale dairy, dairy farm, global food systems, milk processing, local food systems, storytelling, value creation on farm level, relation to food.

Innehållsförteckning

1.	Att vara mjölkproducent.....	7
1.1	Syfte	8
1.2	Frågeställning.....	8
1.3	Disposition.....	8
2.	En bondunge som vill försöka.....	9
3.	Gårdar, kor, mjölk och förädling	10
3.1	Mjölkgårdar	10
3.2	Mjölken	11
3.3	Mjölkkor	11
3.4	Förädling av mjölk	12
4.	Metod.....	14
4.1	Litteraturstudie	14
4.2	Fältarbete	14
4.3	Urval och kontakt	15
4.4	Min ingång i fältarbetet.....	16
4.5	Etiska överväganden	16
4.6	Metodkritik.....	17
5.	Teori och begrepp.....	18
5.1	Fält och habitus.....	18
5.2	Relationsmat	18
5.3	Berättande och storytelling	19
6.	Globala livsmedelssystemet och dess motrörelser	20
6.1	Livsmedelssystem.....	20
6.2	Historien om det globala livsmedelssystemet.....	21
6.3	Matregimen vi befinner oss i nu	21
6.4	Effekter av ett globalt livsmedelssystem	22
6.5	Motrörelser mot anonyma kalorier	22
7.	Gårdsbesöken	24
7.1	Svedjan	24
7.1.1	Tankar efter besöket på Svedjan.....	30

7.2	Brokagärde Ekogård	30
7.2.1	Tankar efter besöket på Brokagärde Ekogård.....	34
7.3	Billinge gård	34
7.3.1	Tankar efter besöket på Bilinge Gård	38
7.4	Hansjö gård.....	39
7.4.1	Tanker efter besöket på Hansjö Gård och Hansjö Mejeri	44
8.	Slutdiskussion:	45
8.1	Jag och dem i fälten	45
8.2	Möjligheter med ändrad roll	47
8.3	Producera mat både för överlevnadskontot och Thailandskontot	47
8.4	Berättande.....	48
8.5	Certifieringar.....	49
8.6	Social hållbarhet.....	50
8.7	Att gå en annan väg	50
8.8	Storytelling i livsmedelsfältet.....	51
9.	Slutsatser.....	52
	Referenser.....	54
	Samlade tips för de som vill börja förädla gårdens mjölk	59
	Tack	61
	Populärvetenskaplig sammanfattning	62
	Frågebatteri.....	64

1. Att vara mjölkproducent

Att vara mjölkproducent är ett svårt yrke eller snarare livsuppgift. Låga ekonomiska marginaler, höga investeringskostnader och det krävs kunskap inom växtodling, maskiner, djur, teknik, ekonomi, företagande och mer därtill. Som primärproducent i livsmedelskedjan är ens företag styrt av många yttre faktorer. Mjolkpriset till bonden styrs av de globala världsmarknadspriserna för mejeriprodukter vilket påverkas av förändringar i av den globala mjölkproduktionen och dess efterfrågan (Odmark 2022). Med låga ekonomiska marginaler gäller det att vara otroligt duktig för att få det att gå runt. En vanlig väg att utveckla företaget och försöka vidga marginalerna är att öka ko-antalet. Under en lång tid har Sveriges mjölkgårdar genomgått en storleksrationalisering. År 1987 låg den genomsnittliga besättningsstorleken på 19 mjölkkor (Jordbruksverket 2018). År 2021 låg siffran på 102 mjölkkor (Jordbruksverket 2021). Mellan samma år har antalet mjölkgårdar minskat från 31 000 (Jordbruksverket 2018) till färre än 2 955 (Jordbruksverket 2021).

En annan väg att gå för att utveckla företaget kan vara att istället diversifiera verksamheten och börja med egen förädling av gårdens mjölk. Genom att förädla mjölken kan mjölkbonden avancera från primärproducent/bulkproducent och pristagare till prissättare och därmed ta sig an större del av värdekedjan.

Det jag hoppas denna studie kan bidra med är en inblick i livsvärlden för mjölkproducenter med gårdsmejeri, genom gårdsbesöksberättelserna som empirin bygger på vill jag bjuda in läsaren att få en glimt av mjölkproducenternas vardagsvärld, deras resa till gårdsmejeri men också diskutera mjölkproducenters roll i livsmedelssystemet, beroendet till det globala mjölkpriset och hur förädlingen förändrar deras roll i livsmedelssystemet.

I artikeln: *Dairy intensification: Drivers, impacts and alternatives* redogör Clay et al. (2020) effekterna av en mer specialiserad och intensifierad mjölkproduktion och effekterna av en sammankopplad global marknad för mjölk. Författarna lyfter ett behov av vidare forskning på effekterna av dessa globala mönster på gårdsnivå. De uppmuntrar även tvärvetenskaplig forskning som studerar mejeribranschen på flera skalor, lokalt och globalt och hur dessa är sammankopplade. Med denna studie hoppas jag kunna bidra till detta. Jag önska även att uppsatsen kan vara till hjälp för dem som själv, liksom jag går i tankarna om att utveckla sin mjölkgård mot att ha egen förädling.

1.1 Syfte

Syftet med denna uppsats är att undersöka vilka möjligheter och vilket spelrum en mjölkproducent har för att börja med förädling av gårdens mjölk samt förstå hur aktörerna ser på sin roll i livsmedelssystemet och hur deras roll påverkas av förädlingen.

1.2 Frågeställning

För att kunna besvara syftet har jag valt dessa frågeställningar för studien:

- Vilka möjligheter har mjölkproducenterna att förädla gårdens mjölk samt vilka utmaningar möter de?
- Hur ser mjölkproducenterna på livsmedelssystemet för mejeribranschen och sin roll i den?

1.3 Disposition

Uppsatsen börjar med en beskrivning av min ingång i ämnet, en personlig bakgrund. Detta görs då jag kommer vara närvarande i studien. Därefter beskrivs en bakgrund för svensk mjölkproduktion och förädling. Detta följs av en redogörelse för hur studien genomförts samt en förklaring av de teorier och begrepp analysen bygger på. Litteraturstudien beskriver det globala livsmedelssystemet och dess motreaktioner. Empirin bygger på deltagande observationer och intervjuer från fyra mjölkgårdar med förädling och presenteras gård för gård. Därefter följer analys och slutsatser.

.

2. En bondunge som vill försöka

Att vara uppvuxen på en mjölkgård har satt sina spår. Det finns alltid något att hjälpa till med och vara till nytta. Om inte annat kan man alltid gå och klappa en ko. En medfödd förståelse för arbetet som ligger bakom maten och kopplingen mellan maten och brukandet av naturen. Men det senaste året har jag begripit att jag inte riktigt haft förståelse för hela kedjan från jord till bord, eller från kalv till ost. Bondens jobb är att sköta jorden och producera foder till korna, ha god djuromsorg och producera mjölk. Den delen har jag fått förståelse för från uppväxten. Mjölken har hämtats upp av tankbilen och mejeriet har sedan skött förädlingen. Jag har därmed inte fått med mig kunskap om mjölken som råvara, hur man gör fil, yoghurt, ostkaka, smör, eller ystar ost. En kunskap och ett mathantverk som tappats bort i specialiseringen och rationaliseringen av jordbruken.

Jag har försökt att förstå när förädlingen försvann från vår gård. En del redskap har jag hittat, till exempel en ostform från år 1866 som vi har mobilsladdat i hemma i köket (den borde få en bättre plats). En släkting har fått smörkärnan som fanns på gården förut. Farmor gjorde visst egen fil, men om någon ystning har skett på gården har jag inte funnit svar på än. Jag har även försökt ta reda på om det finns någon osttradition speciellt kopplad till vår bygd, exempelvis ett namn på en ost, ett recept eller någon äldre från bygden som ännu minns förädlingen.

Den stoltheten jag känner inför vår gård, hur vi brukar jorden, hur vi sköter om våra djur; den stoltheten över det arbete mina föräldrar gör vill jag föra vidare till konsumenterna. Men för att uppnå denna vision behöver jag ta hem en del av varuvärdeskedjan till gården. För närvarande skickar vi i väg vår mjölk, som blandas med andra gårdars mjölk på mejeriet i Kalhäll. Därefter upphör vår kunskap om mjölkkedjan. Mjölken märks med Arla och bäst före datum. Arla är så stort, men samtidigt bondeägt. Vi bönder äger Arla, men det är för stort för att det ska kännas så. De jobbar för att höja mjölkpriset och ge oss bra förutsättningar. De marknadsför vår mjölk, och säljer in till butiker. Men kanske har företaget blivit för stort för att kooperativkänslan ska finnas där. Förlorar vi något viktigt i jakten på effektivisering och rationalisering? Vi bygger livsmedelssystem där producenter och konsumenter inte möts, där varje aktör har kunskap om sin del i livsmedelskedjan men inte kunskap om hela processen.

3. Gårdar, kor, mjölk och förädling

I detta kapitel ges en bakgrund för svensk mjölkproduktion. Hur gårdar ser ut och fungerar, beskrivning av mjölkkor, om mjölken som råvara och hur förädling av mjölk går till.

3.1 Mjölkgårdar

Antalet mjölkgårdar har stadigt minskat i Sverige under en längre period. För fyrtio år sedan låg antalet mjölkgårdar på 42 000, tjugo år sedan var antalet 12 000 och för tio år sedan var antalet 5 300 stycken (Jordbruksverket 2021). Antalet företag med mjölkproduktion år 2022 låg på 2 795 stycken (Jordbruksverket 2022).

Antalet mjölkkor har inte minskat i samma utsträckning eftersom de gårdar som finns kvar blivit allt större (ibid.). År 2021 låg en genomsnittlig besättningsstorlek för en mjölkgård på 102 mjölkkor. För trettio år sedan var genomsnittliga besättningsstorleken 19 mjölkkor, för tjugo år sedan var antalet 30 mjölkkor och tio år sedan 52 kor (Jordbruksverket 2018).

Gården jag är uppvuxen på följer samma mönster som ovan. När farfar drev gården på tidigt 1970-tal hade han 18 mjölkkor; när min pappa och hans bror tog över gården år 1975 byggdes en ny lagård med plats för 44 mjölkande. År 2009 byggde de åter en ny lagård med plats för 70 mjölkande. I vår gamla lagård hade vi ett så kallat uppbundet system, vilket betyder att under vinterhalvåret hade korna varsin plats vid foderbordet där de stod och åt, mjölkades eller låg och idisslade. På sommarhalvåret gick korna ute på bete och kom in två gånger per dag för att mjölkas. På morgonen halv sju och eftermiddagen halv fem, varje dag året om. Mjölkningsystemet var rörmjölkning vilket betydde att mjölkmaskinerna drogs på räls i taket till varje ko där man gjorde ren spenarna, mjölkade ur lite ur varje spene förhand för att sedan sätta på mjölkmaskinen. Mjölken transporterades sedan i rör till mjöltkanken.

I en lösdriiftslagård har korna inte längre egna platser där de står utan får gå runt mellan liggavdelning, foderbord och kan på sommaren gå ut när de vill. Mjölkningsystemen i en lösdriiftslagård kan antingen vara grop, karusell eller mjölkrobot. Grop betyder att vid mjölkning går korna till gropen som är en nedsänkt yta där personen som mjölkar står, gropen har byggts för att få bättre arbetsställning vid mjölkningsen som för övrigt görs på samma vis som vid rälsmjölkning. Spenarna

tvättas, mjölkas ur lite för hand och mjölkkopparna sätts på. Karusell är samma princip men att korna snurras sakta på sina platser vid mjölkningen vilket gör att den som mjölkar kan stå på samma ställe.

På gården hemma har vi en mjölkrobot. År 2009 när mina föräldrar byggde lösdriftslagård och satte in en robot var detta mjölkssystem relativt nytt och vår gård sågs som en medelstor gård; idag, endast tretton år senare, ses vår gård som en liten gård i jämförelse med det svenska genomsnittet.

Att bygga större och ha fler djur kan också bero på en önskan hos lantbrukaren att öka de ekonomiska marginalerna och därmed kunna ha anställda. Många små gårdar har idag inte möjligheten att anställa någon. Mellan år 1975 och 1999 fanns subventionerad avbytartjänst vilket gjorde att många lantbrukare kunde få avlastning och lite ledighet, vilket försvann när staten slutade medfinansiera detta (Qviberg 2018). Det är de mindre gårdarna, med färre än 49 mjölkkor som har minskat mest i antal medan gårdar med fler än 100 mjölkande har ökat mest (Jirskog 2022).

3.2 Mjölken

Mjölkvastning brukar mätas utifrån energikorregerad mjölk, ECM (Petersen 2015). ECM är ett sätt att räkna ut avkastningen på mjölken genom att inkludera fetthalt och proteinhalt för att kunna jämföra mjölken utifrån samma energivärde (ibid.). Faktorer som avgör ersättningen för mjölken till lantbrukaren är kg ECM samt om mjölken håller tillräcklig kvalitet för att få kvalitetstillägg. Detta tillägg fås om mjölken har lågt celltal, det vill säga ett lågt antal vita blodkroppar, vilket visar på god juverhälsa. Ett högt celltal påverkar även mjölkens ystningsegenskaper negativt (Andersson et al. 2011). Mellan år 1984 och 2015 (Brink 2016) reglerades mjölkproduktionen i EU genom mjölkkvotssystem för att reglera marknaden och hålla en balans mellan utbud och efterfrågan för att försöka hålla mjölkpriset på en jämn nivå (Europeiska revisionsrätten 2001). När mjölkkvotssystemet avvecklades ökades mjölkproduktionen i Europa vilket fick mjölkpriset att sjunka (Brink 2016).

3.3 Mjölkcor

Antalet mjölkcor i Sverige var 2021 till antal 301 850 (Jordbruksverket 2021). De vanligaste raserna är Holstein, SRB¹ och Jersey. Mjölkmängden varierar mellan dessa raser där Holstein mjölkar mest (11 416 kg ECM²) (Växa 2022a) och Jersey minst (9 542 kg ECM) dock har Jersey och SRB mer fett och protein i mjölken än

¹ Svensk röd och vit boskap

² Energitkorregerad mjölk, en standardiseringsmetod för att kunna jämföra mjölk med olika fett och proteinhalt (Petersen 2015).

Holstein (ibid.). Mjölmängd beror också på var i laktationen, det vill säga hur länge sedan det var kon kalvade. De två sista månaderna innan ny laktation går kon på sin där hon inte mjölkas. Utöver Holstein, SRB och Jersey finns lantraser som fjällko och rödkulla som går under den gemensamma benämningen SKB³. Dessa raser har ej avlats lika intensivt på mjölmängd och deras avkastning ligger på 6 005 kg ECM. Fjällkon ger mjölk som lämpar sig extra bra till förädling eftersom mjölken innehåller en hög mängd av kappa-kasein B (Växa 2022b). Det finns många andra mjölkkoraser, till exempel Brown Swiss⁴, som är vanliga utanför Sveriges gränser och även köttraser som mer avlats på kött än på mjölmängd.

Att korsa olika raser har ökat i popularitet de senaste åren (SLU 2021). ProCROSS är ett korsningsprogram med tre raser; Holstein, SRB och Montbeliarde. Korsningsavel ger effekter som förbättrad hälso- och fruktsamhetsegenskaper (Växa 2021).

3.4 Förädling av mjölk

Förädling av mjölk har skett under en lång tid och handlar inte bara om att skapa goda ostar utan är också ett sätt att konservera mjölk. Med hjälp av mjölksyrabakterier sänks mjölkens pH och blir fil eller yoghurt som har längre hållbarhet än färsk mjölk. De mjölksyrabakterier som bildar fil benämns som mesofila och finns naturligt hos oss i Norden medan de termofila mjölksyrabakterierna som bildar yoghurt trivs i varmare temperaturer vilket gör att sydeuropeiska ostar skiljer sig från de traditionella svenska ostarna. Trots att vi idag i Sverige ofta har Sydeuropa som förebild vad gällande matkultur och delikatesser har Sverige en lång tradition av ystning och svenska traditionella ostsorster. På fäbodan i norra Sverige under 1600-1800-talet gjordes ost på sommaren när korna hade bra bete i skogen och mjölkade mycket. För att ta vara på mjölken gjordes ost som kunde lagras till vintern (Matkult 2021). Att ysta ost med hjälp av löpe infördes till Sverige redan under 1000-talet med kristendomen där munkarna på klostren var kunskapsspridare av denna metod (Ragnar 2013).

För att ysta ost behöver mjölken först förmogna genom att mjölksyrabakterier tillsätts vid rätt temperatur för att sänka pH vilket skapar en säker produkt. Därefter tillsätts löpe vilket får mjölken att koaguleras. Ostmassan bryts sedan till små kuber. Efter brytning sker omrörning tillsammans med uppvärmning för att få vassle att tränga ut från ostkornen. Sedan sker formsättning när ostmassan has upp i formar

³ Svensk kullig boskap. Namnet kommer utav att de båda raserna är hornlösa, det vill säga kulliga (Växa 2022b)

⁴ Högmjölkkande ras med rötter från Schweiz. Ger mjölk med högre fetthalt och protein än Holstein (Nilsson 2017).

varpå de dräneras och vänds fler gånger. Osten saltas innan mognadslagring och lagring (Eldrimner 2012).

Marin Ragnar (2013) beskriver att Sverige varit en ”stormakt inom ostkultur” med en mängd olika sorters hårdostar. Just grynpipeg⁵ långlagrad hårdost är unikt för den svenska ystningstraditionen där Prästost, Västerbottenost och Svecia är några exempel som lever vidare idag. Under 1800-talets andra hälft ökade förekomsten av mejerikooperativ och det var då ostsortsrikedomen var som störst (ibid.).

Sveriges mejeribransch har liksom mjölkgårdarna genomgått en strukturrationalisering. När Sverige år 1895 exporterade som mest smör fanns 1 793 mejerier i landet (Ragnar 2013). År 1960 fanns 420 mejerier (Arla 2022b). Idag finns det omkring 150 mejerier i Sverige och majoriteten är mindre gårdsmejerier där många förädlar mjölken till ost (Jirskog 2021). Dessa gårdsmejerier är många till antal men de fyra större mejerikooperativen står tillsammans för ca 98% av den invägda mjölken 2021, med Arla på 66,2%, Skånemejerier 15,6%, Falköpings mejeri 8,6 % och Norrmejerier på 7,2% (ibid.). Den ekologiska mjölken står för 17% av den inväga mjölken. Sedan 1995 har den inhemska produktionen av mejeriprodukter minskat sina marknadsandelar där svenskproducerad ost endast står för 42% år 2021 jämfört med 89% år 1995 (ibid.).

⁵ Ost med grynpipeg textur har mindre ojämna hål jämfört med rundpipeg (runda, större hål) eller tät textur (utan hål). Texturen beror på ystningsmetoden. Till exempel om osten pressas eller inte (Eldrimner 2012).

4. Metod

Uppsatsen bygger på en litteraturstudie samt ett fältarbete där fyra mjölkgårdar med förädling besökts. I detta avsnitt redogörs för vilka metoder som används och hur genomförandet har sett ut.

4.1 Litteraturstudie

I litteraturstudien beskrivs det globala livsmedelssystemet som alla aktörer är en del av, blir påverkade av och påverkar. Vidare beskrivs kortfattat hur det globala livsmedelssystemet utvecklats fram till vår tid och vilka effekter det medfört. Dessutom redogörs för motståndsrörelser mot ett globalt livsmedelssystem som syftar till att stärka relationen mellan producenter och konsumenter samt utveckla de lokala livsmedelssystemen.

4.2 Fältarbete

Fältarbetet har bestått av fyra gårdar där jag tillbringat 2 - 3 dagar på varje gård. Jag har genomfört deltagande observation, som bestått av att följa mina informanter under deras sysslor på gården, i lagården samt i mejeriet. Jag har fått bo och äta hos informanterna och jag har fört informella samtal och intervjuer med dem, som både berört hur de organiserar sitt vardagsliv, sköter sina gårdar, samt hur de organiserar och praktiserar förädlingen av mjölken.

Metoden för fältarbetet har varit kvalitativ och etnografisk, med fenomenologisk inriktning, eftersom jag vill förstå hur mjölkproducenterna/förädlarna uppfattar sin verklighet. Empirin bygger på mina deltagande observationer och intervjuer med informanterna.

Kvale och Brinkmann (2014) beskriver att syftet med en kvalitativ forskningsintervju är att försöka förstå utifrån intervjupersonens perspektiv hur de upplever sin vardagsvärld. Mina intervjuer har främst varit semistrukturerade, där jag ställer öppna frågor och låter intervjupersonen utveckla svaren på sitt sätt. Detta för att få fram hur intervjupersonerna upplever sin vardagsvärld. Jag har utgått från ett frågebatteri, men låtit intervjupersonerna utveckla sina svar utan att försöka styra dem (Kvale och Brinkmann 2014). Kvale och Brinkmann (ibid.) hävdar att en

halvstrukturerad livsvärldsintervju går ut på att förstå och se utifrån informantens perspektiv, den livsvärld denne befinner sig i. Fenomenologin har fokus på medvetandet, upplevelsen, livsvärlden (Kvale & Brinkmann 2014) något som gör att denna metod passar bra in i syftet och de frågeställningar denna studie bygger på. Genom att besöka gårdarna och vara med i arbetet får jag både en förståelse för det sociala fält (Bourdieu & Wacquant 1992) som bönderna verkar inom samt ger mig en möjlighet att närma mig informanternas livsvärld.

4.3 Urval och kontakt

I mitt sökande och val av gårdar har det varit viktigt att de är mjölkgårdar som börjat med förädling av komjölk. Detta har varit viktigt då jag vill studera förändringen från primärproducent till förädlare. Val av just komjölk beror på att vi har denna produktionsform hemma på vår gård men också eftersom denna produktionsgren är mest etablerad och där jag då kan beröra mejeribranschen. Många mindre mejerier i Sverige har inga egna djur utan samarbetar med mjölkgårdar. Dessa har därför inte passat in för just denna uppsats. Fokus i val av gårdar har inte legat på gårdar med mest förädling, eller utifrån vad som de producerar utan att de genomgått förändringen. Val av gårdar grundar sig även utifrån vilka personer jag tror har många tankar kring vad som innebär med en förändrad roll i livsmedelssystemet. Gårdarna har jag valt devis slumpvis, där jag fick svar från, men också utefter kännedom sedan innan. Fyra gårdar ansågs som ett rimligt antal för att få olika sorters förädlingsresor och perspektiv. Studiens begränsade tid och omfång hade gjort det svårt att besöka ännu fler gårdar.

Svedjan Ost, som ligger utanför Skellefteå valde jag eftersom jag hört talas om deras gård och smakat deras ostar sedan jag under hösten 2020 jobbade extra på en saluhall för norrländskt mathantverk i Umeå. Johanna som driver gården ihop med sin man Pär träffade jag även på Ostmässan i Stockholm våren 2022.

Brokagärde Ekogård i Småland valde jag eftersom de gör ostkaka och jobbar mycket med marknadsföring i sociala medier. Det är från sociala medier jag fick kännedom om dessa.

Billinge gård utanför Norrtälje valdes eftersom jag sedan innan känt till Anette och hennes engagemang att prata om jordbruk. På gården görs fil och yoghurt samt pastöriseras mjölk och säljs genom mjölkautomater.

Hansjö gård i Dalarna träffade jag också på Ostmässan i Stockholm våren 2022. Samt följer dem på sociala medier.

De fyra gårdarna anser jag ger en intressant vinkel. Informanterna har en bra geografisk spridning men även en spridning i hur deras resa har ett ut till förädling och hur länge de haft förädling.

4.4 Min ingång i fältarbetet

Genom att jag har egen erfarenhet om livet på mjölkgård och viss grundkunskap för förädling av mjölk så har jag haft en grundförståelse för informanternas verklighet och språkbruk. Jag behärskade till stor del både mjölkgårdens praktik och språkbruk redan innan jag påbörjade min studie. Inläsningen var därför redan påbörjad genom min uppväxt på mjölkgård och praktik på Eldrimner, (nationellt centrum för mathantverk) där jag fått delta på ystningskurser. Under våren 2020 besökte jag även ett mejeri i Dalarna och fick vara med i produktionen i tre dagar, vilket kan ses som en pilotstudie. Att jag själv är uppväxt på en mjölkgård och överväger att starta ett gårdsmejeri tycks ha bidragit till att informanterna valt att delta i studien och låta mig besöka dem.

I forskningen är det viktigt att analyserna och slutsatserna ska grunda sig på empirin och tidigare forskning. Det är inte mina subjektiva åsikter och värderingar som ska ges utrymme i uppsatsen, utan informanternas praktiker, upplevelser och uppfattningar (Teorell och Svensson 2013). Genom att vara frikostig med citat hoppas jag lyfta fram aktörernas röster för läsaren. I studiens förord finns en beskrivning av min ingång till uppsatsens ämne som också lyfter fram mitt engagemang. Valet av ämne och frågeställningar har påverkats av mina tidigare erfarenheter och upplevelser.

4.5 Etiska överväganden

Från början var tanken att anonymisera vilka gårdar uppsatsen bygger på. Under besöken, har det känts alltmer svårt att anonymisera deras historier eftersom så många detaljer behöver korrigeras för att det inte ska bli alltför uppenbart vilka gårdar det rör sig om, jag frågade därför under besöken om anonymisering är något de önskar. Det kändes konstigt att anonymisera berättelser som är så personliga. Informanterna har fått tagit del av de färdiga gårdsberättelserna och fick möjlighet att komma med åsikter. I detta skede frågade jag dem än en gång om det går bra för dem att inte vara anonymiserade. Jag önskar istället lyfta fram de gårdar jag besökt. Jag är mycket imponerad över alla som jag skrivit om i denna studie och vill genom denna uppsats lyfta fram deras berättelser, driv och hårda arbete.

4.6 Metodkritik

Tyvärr så slutade min mobils mikrofon fungera före gårdsbesöken, vilket gjorde att jag inte kunde spela in intervjuerna som planerat. Istället använde jag anteckningsblock för att anteckna intervjuer och samtal. Jag var ihärdig i mitt antecknande och tror därför inte detta påverkat uppsatsens kvalitet negativt.

5. Teori och begrepp

I detta avsnitt kommer jag redogöra för de teorier och begrepp som jag använt som verktyg för att analysera empirin. Genom att teoretisera empirin kan studien lättare användas för att jämföra och teoretisera olika aspekter och praktiker på mjölkgårdarna (Teorell & Svensson 2013).

Jag har använt mig av ett fenomenologiskt tillvägagångssätt för att försöka förstå och analysera hur mina informanter upplever och artikulerar sin livsvärld. Ett centralt begrepp i uppsatsen är berättelser som både används för att beskriva de historier som mina informanter berättar samt böndernas strävan att skapa specifika historier runt sina mjölkprodukter som gör dem mer personliga och förhoppningsvis mer attraktiva för konsumenterna.

5.1 Fält och habitus

I den här uppsatsen använder jag sociologen Pierre Bourdieus begrepp socialt fält för att beskriva och avgränsa den sociala arena som informanterna rör sig inom (Bourdieu & Wacquant 1992). Utifrån Bourdieus beskrivning definierar jag jordbruket som ett fält med underfält som mjölkbondefältet. Men även livsmedelsfältet som ett eget fält. Fälten är avgränsade och skiljer sig åt i struktur, spelregler, samt resurser för att nå vissa positioner (bid.).

Jag använder mig även av Bourdieus begrepp "habitus" i uppsatsen, som är personens sociala och kulturella själv (ibid.). En person som växt upp på en mjölkgård kommer att veta hur hen ska agera och uttrycka sig för att driva gården och kommunicera med fältets olika aktörer. Detta är en kunskap som till stor del är förkroppsligad och innebär att bönderna inte behöver reflektera medvetet över hur till exempel mjölkroboten ska fästas på spenarna, djuren utfordras och så vidare. Anthony Giddens (1984) kallar dessa förkroppsligade praktiker "praktiskt medvetande" och Bourdieu (1990) logikens praktik.

5.2 Relationsmat

Relationsmat är ett relativt nytt begrepp som används allt mer. Lindell (2020:8) definierar begreppet som följande "Direktförsäljning av närproducerade livsmedel

från producent till slutkonsument utan mellanhänder.” Denna definition synliggör att möten sker mellan producent och konsument och därmed även ett relationskapande. Genom denna definition låser man dock fast begreppet till enbart beröra direktförsäljning. Jag skulle vilja bredda begreppet till att lägga fokus på relationsskapandet som gör att begreppet inte enbart handlar om direktförsäljningen, utan snarare om relationsskapandet som maten medför. Dessa relationer berör banden mellan producent och konsument, relationen till råvaran samt tilldjuren och landskapet. Skapandet av relationer bidrar även med kunskap om matens ursprung och det arbete som lagt ned på maten. Detta kan ske genom fysisk kontakt eller genom lokala livsmedelssystem som har förmågan att bevara kunskapen om matens ursprung och relationen mellan konsument och producent.

5.3 Berättande och storytelling

Berättelser av olika slag finns närvarande i allas liv och bidrar till hur vi tolkar och skapar mening i våra livsvärldar (Herskovitz & Crystal 2010). Berättelser har en specifik handling och kan aldrig vara helt neutral (Bruner 2010). Berättelsen skapas av berättare som är påverkade av sina specifika bakgrunder och befinner sig inom särskilda fält. Storytelling avser ofta specifika berättelser som utgör en marknadsföringsstrategier av produkter och tjänster (Nyström & Rosell 2015). Genom så kallat ”storytelling” av en produkt eller ett varumärke så försöker producenten ofta kommunicera en historia som knyter an till hens livsvärld och därmed skapar särskilda betydelser av varan för konsumenten. Denne mening kan därmed även bidra till att skapa relation mellan producent och konsument.

6. Globala livsmedelssystemet och dess motrörelser

I detta kapitel beskrivs det globala livsmedelssystemet. Utveckling till globaliseringen och effekter av ett globalt livsmedelssystem samt motreaktioner och rörelser mot mera lokala livsmedelssystem. Ett globalt livsmedelssystem som uppsatsens informanter är knutna till och påverkas av.

6.1 Livsmedelssystem

I inledningen gavs en redogörelse för mjölkbondens roll i livsmedelssystemet. Men vad är ett livsmedelssystem? Jordbruksverket (2021) definierar ett livsmedelssystem enligt följande:

*"Ett **livsmedelssystem** är ett samlingsbegrepp för alla komponenter (miljö, människor, företag, resurser, processer, infrastruktur, och institutioner etc.) och aktiviteter som är kopplade till produktion, förädling, distribution, tillagning, och konsumtion av livsmedel och hantering av restprodukter, inbegripet samhällsekonomiska och miljömässiga resultat. Detta i syfte att förse befolkningen med mat."* (Jordbruksverket 2021:11)

Dagens globala livsmedelssystem är ett resultat av en mängd faktorer. Det är viktigt att se tillbaka på historien för att förstå vad som styr utvecklingen åt vissa håll. Det globala livsmedelssystemet sammanlänkar alla på något sätt. Som konsument, ICA-handlare, lantbrukare, alla äter vi mat, alla påverkas vi av den ekonomiska och sociala arenan, det sociala fältet, för livsmedelsproduktionen. Den vidsträckta internationella handeln som finns idag har en markant påverkan på världens konsumenter och producenter, alla aktörer i livsmedelssystemet (Clapp 2016). Då vi lever i ett utpräglat globalt livsmedelssystem där händelser i ett land kan ha stor påverkan på handeln i ett annat är det därför relevant att utforska globala mönster för att förstå lokala förutsättningar. Denna uppsats kommer fokusera på lokala förutsättningar för fyra gårdar i Sverige; även dessa är knutna och berörda av det globala livsmedelssystemet. Uppsatsen kommer därför röra sig mellan flera skalor. Från globalt till lokalt, från lokala exempel som följer globala mönster.

6.2 Historien om det globala livsmedelssystemet

Internationell handel var ett tidigt fenomen, vilket Europas globala expansion och kolonialism sedan 1500-talet är ett exempel på. Storbritannien var från cirka 1870 till 1914 den mest betydande aktören i den globala handeln av livsmedel och den första globala livsmedelsregimen (McMichael 2005). Rytkönen (2014) beskriver en livsmedelsregim som har en strukturell och institutionell maktbas. Livsmedelsregimen påverkar vilken mat som produceras, distributionsmönster och miljömässiga effekter. Efter andra världskriget växte sig istället USA allt starkare och tog över rollen från ett krigspåverkat Storbritannien som styrande av den internationell livsmedelshandeln. USA var den ledande aktören av den andra matregimen från 1945 till 1973 (Pain & Hansen 2019). Efter USA tog istället transnationella företag över som ledande i den nya företagsmatregim som vi än befinner oss i (ibid).

6.3 Matregimen vi befinner oss i nu

De aktörer som styr dagens livsmedelsregim är transnationella företag som har stort inflytande och makt över livsmedelssystemet (Clapp 2016). Sverige följer samma mönster som andra länder och ett fåtal stora företag som Ica, Arla och Lantmännen dominerar marknaden (Bern et al. 2018).

Mejerikooperativ har historiskt sett ökat producenternas förhandlingsstyrka gentemot handeln (Feng et al. 2016). Ett gemensamt mejeri ger stordriftsfördelar och gör det möjligt för lantbrukarna att fokusera på växtodling och djurproduktion. Mejeribranschen har fått en alltmer monopolliknande struktur där Arla är ledande. Från att ha varit ett litet kooperativ är mejerijätten Arla idag ett globalt mejeriföretag, och har 8 956 ägare tillika mjölkleverantörer i Sverige, Danmark, Storbritannien, Tyskland, Nederländerna, Belgien och Luxemburg (Arla Foods 2021). Arlas internationella bana började år 2000 (Arla Foods 2022a) genom fusionen med danska MD Foods. Arla har på grund av sin storlek uppnått god förhandlingsstyrka gentemot handeln, men producenternas förhandlingsstyrka gentemot kooperativet har minskat. Feng et al. (2016) synliggör i sin forskning att medlemmar i ett kooperativ får minskat socialt kapital ju större kooperativet är. Medlemmars delaktighet, tillit, nöjdhet och lojalitet minskar ju större kooperativet är (Feng et al. 2016). Konkurrensverket har därför godkänt att Arla bönder har rätt till så kallad "split-leverans" vilket innebär att lantbrukarna inte måste sälja all sin mjölk till Arla utan kan sända upp till 50% av mjölken till ett annat mejeri. Denna siffra uppgår till 7% procent för ekologiskt producerad mjölk. Detta öppnar upp en

möjlighet för mindre mejerier att starta egenförädling på gården (Konkurrensverket 2017)

6.4 Effekter av ett globalt livsmedelssystem

Det globala livsmedelssystemet har bidragit med både ekologiska, sociala och ekonomiska negativa effekter (Clapp 2016). Ekologiska negativa effekter genom utsläpp, förlust av biologisk mångfald, förstörda livsmiljöer för vilda arter. Sociala effekter i form av förstörda försörjningsmöjligheter för småskaliga lantbrukare runt om i världen, pressade primärproducenter i ett system med skev vinstfördelning, sociala effekter i form av fördelningen av mat och dess kvalitet (ibid.). Clapp (2016) beskriver att det globala livsmedelssystemet har skapat ett utrymme för flera mellanhänder mellan konsumenter och producenter, mellanhänder som transnationella företag dit makten koncentreras och möjligheten att styra spelreglerna för systemet. Detta gör att primärproducenterna och konsumenterna får minskat självbestämmande över sin produktion och konsumtion och att glappet mellan dessa blir allt större (Clapp 2016). Distansen i det globala livsmedelssystemet är inte enbart fysisk i form av ohållbara transporter av mat världen över (La Trobe & Acott 2011) utan skapar även en distansiering mellan konsumenten och maten, i form av kunskap om matens ursprung (Clapp 2016).

6.5 Motrörelser mot anonyma kalorier

Rytkönen (2014) beskriver att fokus inom livsmedelsproduktionen under en lång tid varit på livsmedelsförsörjning, vilket har resulterat i att lantbrukets fokus varit på ökad produktion och specialisering. Detta har medfört att andra värden inte har varit prioriterade, såsom arbetstillfällen på landsbygden eller ökat värdeskapande på gårdar. Gårdarna har haft fokus på bulkproduktion; det är så EU-stöden varit utformade (ibid.). En motrörelse till detta har växt sig större som benämns "new rurality", där värdekedjorna är förkortade och ett ökat fokus ligger på värdeskapande på gårdsnivå (Rytkönen 2014). Det finns ett ökat intresse hos konsumenter att åter knyta kontakt med matproduktionen, en vilja att veta vem som producerar maten och minska glappet mellan producent och konsument (Gliessman 2018). I Sverige är REKO-ringar⁶ ett exempel på detta och på mer lokala livsmedelssystem. Certifieringar kan också ses som ett sätt att motarbeta anonyma kalorier men genom att följa det globala livsmedelssystemets struktur (Clapp 2016).

⁶ REKO-ring är en rörelse och ett sätt att handla mat direkt från producenten genom kontakt via facebokgrupper där producenterna skriver vad de erbjuder till REKO-ringsutlämningen och konsumenter beställer för att sedan hämta upp och betala vid utlämningen (Hushållningssällskapet u.å).

De blir ett sätt att försöka skapa tillit i ett globalt livsmedelssystem utan kontakt och med distans till producenten och produktionen (Clap 2016).

La Trobe och Acott (2011) framför i sin artikel *Localising the global food system* att lokala livsmedelssystem har potentialen att skapa hållbara livsmedelssystem. De menar att ekologiskt jordbruk har många miljömässiga fördelar men att det även krävs lokala livsmedelssystem med direktkontakt mellan producenter och konsumenter som bondens marknad, gårdsförsäljning och andelsjordbruk för att potentialen verkligen ska finnas för att uppnå hållbara livsmedelssystem, både socialt, miljömässigt och ekonomiskt. Ett ökat intresse för alternativa matsystem är även något Clay et al. (2019) nämner i artikeln *Dairy intensification: Drivers, impacts and alternatives*. I artikeln beskrivs även behovet av mer forskning på de sociala aspekterna av en mejeribransch i förändring, något denna uppsats kan bidra med.

7. Gårdsbesöken

Empirin är uppdelad i fyra berättelser om de gårdar jag besökt. Konversationer och intervjuer är blandat med deltagande observation och min avsikt är att du som läsare har möjlighet att få en glimt av böndernas vardag som mjölkproducenter och gårdsmejerister.

7.1 Svedjan

Johanna och Pär hämtade upp mig i Umeå. Två timmar i bil, upp till Skellefteå och vidare till gården. Det kändes för mig som att det gick fort att lära känna dem. Livet på mjölkgård har vi gemensamt. De identifierar sig som mjölkbönder, men nu gör de också något mer. Vi pratade om hur de upplevde de förändringar som har skett i deras liv och med jordbruket med tio års mellanrum och ännu pågår. Vad ska ske nu? Börja prata om generationsväxling?

I bilen till Svedjan

När vi närmar oss Svedjan pekar paret från fönstret på Johannas barndomsgård som ligger i byn Tarsmyran. Det var denna gård paret tog över i ung ålder. De träffades i gymnasiet och började efter studenten jobba på gården. Johanna hade i hela sitt liv varit med och arbetat med korna, men för Pär var lantbruk något nytt. Båda gick kurser på lantbruksskola i Umeå samt Pär även driftsledarkurs, varpå de arbetade vidare med jordbruket. Dock var markerna inte så bra och efter tio år förlorade de ett stort arrende vilket fick dem att tänka om. En annan bonde i trakten ville gå i pension och sälja sin gård så de åkte och besökte gården med tankar på att kanske köpa den. Där fastnade de för utsikten över sjön och att det fanns marker med skrivna arrenden. De drev sedan jordbruket vidare på denna gård med fyrtio kor i uppbundet stall.

Efter tio år på den nya gården inom en bransch där storleksrationalisering med större och färre gårdar gått fort var Svedjan en liten gård i sammanhanget. De kände att det inte blev lättare ekonomiskt trots att de utvecklades till skickligare bönder och att korna mjölkade mer. Återigen behövdes en stor förändring "Vi ville inte starta åkeri eller köra krocket med bönder runt om" säger Johanna. De ville inte heller investera i något "mitt emellan", belåna sig och bli än mer bundna till

produktionen. Paret tänkte att de lika gärna kunde "kasta loss och prova något helt annat". Detta innebar att satsa på förädling. De kände att det var både roligt och lite busigt att göra det, en slags "bonderevolt" säger Johanna. Pär beskriver det mer som en sorts "överlevnadskreativitet". De visste att de inte skulle klara sig ekonomiskt i framtiden om det inte skedde en förändring. Det var Johanna som kom på idén, hon mindes en studiedag på lantbruksskolan i Umeå då de tillverkat ost och hon fascinerades mycket av processen, vilket fick dem att börja fundera på om de skulle pröva att ysta ost. År 2009 var ett tufft år i mjölkbranschen med lågt mjölkpris. "Vi kom liksom undan det känslomässigt, vi hade styrt om tankarna på annat håll". Johanna säger att de ville kunna "skita i mjölkpriset, det kan man inte göra något åt, vi måste försöka påverka vårt mjölkpris själv". De kunde nu fortsätta driva gården utan att behöva utvidga den.

Paret har alltid tyckt om att laga mat från grunden, de har slaktat själv och gjort korv, men ostproduktion hade de aldrig provat på. Därför gick de på kurser arrangerade av Eldrimner och åkte på studieresor till Frankrike. Där blev de inspirerade av den franska bondgårdsidyllen där bönderna varit varsamma med sin kulturhistoria. De ville göra något liknande på sin gård, och skapa svensk bondgårdsidyll. "Vi kan inte kopiera det franska sättet rakt av, det är olika förutsättningar. Vi har bra djuromsorg och friska kor i Sverige. Vi bör sträcka på oss och vara mer stolta! Ta vara på den kulturhistoria som finns", säger Johanna. Paret ville därför börja göra hårdost. Men att tillverka och utveckla en hårdost tar lång tid. Till en början gjorde paret salladsost och sålde på marknader. Mötet med konsumenter gav bekräftelse. År 2010 investerade de i ett mejeri. De köpte begagnad utrustning och började experimentera. Efter fem år kände de att de var i gång och när de fick sitt första pris på SM i mathantverk kändes det som att det var på allvar. Den grynpi-piga hårdosten de börjat utveckla fick namnet Gårdsost. "Vi ville göra något som bygger på vår tradition" säger Pär. År 2017 serverades osten på Nobelmiddagen och samma år byggde paret ut mejeriet med ett större ostlager för att kunna satsa mer på långlagrade hårdostar. Några år senare togs ytterligare en hårdost fram, mer inspirerad av sydeuropeiska ostar. Denna ost fick namnet Tarsmyran, som är Johannas hemby och den plats där paret spenderat de första tio åren som mjölkbönder på. De har ännu en ost som har namn från området, Kågedalen. Namnet på bygderna kring Kågeälven, älven som rinner genom Storkågeträsket som man har fin utsikt över från Svedjan. Att ostarna har namn från bygden tycker både paret och lokalinvånare om. De berättar att flera från trakten tycker att det är roligt då folk i Stockholm som har köpt ost, hört namnen på byarna i trakten. Detta har de uppfattat gör invånarna som bor här stolta.

Svedjan samarbetar och får stor hjälp från en större mjölkgård i närheten. Utan denna gård hade det blivit svårt, menar paret. "De kör allt åt oss, de har stora kunskaper och har investerat i bra maskiner. Samarbetet gör att Svedjan inte

behöver ha så mycket maskiner själva och slipper körsorna på åkrarna samtidigt som den större gården får möjlighet att ha en stor och uppdaterad maskinpark.

På gården

Väl framme på Svedjan hoppade Pär ur bilen och gick till lagården för att utfodra korna direkt. Jag och Johanna gick in i huset för att äta av den egengjorda långfilen. Sedan vandrade vi bort till lagården. Pär och Johanna bor i huset vid mejeriet. Deras dotter Matilda, med man och dotter, bor i huset vid lagården. Från början arbetade paret i ladugården och mejeriet tillsammans, men nu har de delat upp sysslorna. Pär sköter utfodring och mejeri, medan Johanna sköter mjölkning och ekonomi.

Mjölka

Vi gick in i en barack bredvid lagården där vi bytte om. Johanna hade sådana arbetsbyxor jag brukar ha. Tröja, väst och norrmejerier-mössa. Jag bar en blåoverall och likadana stövlar som hemma. Det har en liten lagård, men rymlig och trevlig med gula väggar. Mjölksystemet är rörmjölkning, så i taket går räls som man drar mjölkmaskinerna på. Sådant som vi hade hemma innan vi byggde om för lösdrift. Johanna pratade på medan hon började med mjölkningsproceduren. Hon tog papper i västens ficka, två sprejflaskor som hon hängde i byxorna och ett kontrollkärl. Hon började att duscha milt såpvatten på spenarna och lät det verka medan hon gjorde samma procedur på några andra kor. Hon torkade av spenarna innan hon mjölkade ur lite från varje spene i kontrollkärl och satte sedan på spenkopparna. Det välbekanta ljudet började. Först suget sen klunkandet eller tickandet. Det ljud som jag minns från lagården hemma när jag var liten. Hon berättade mycket om korna medan vi gick där. Någon var renrasig SRB, vissa svartvita, någon som nästan var mörkgrå eftersom hon var korsning med Brown Swiss. När paret började med förädling funderade de på vad som kunde göras för att få fram mjölk som passar sig bättre för ystning. De försökte avla med tjurar som bar på anlag med kasein B, gärna i dubbel uppsättning, vilket ökar ostutbytet. Inom SRB-rasen fanns inte tillräckligt med tjurar med denna egenskap vilket gjorde att de började korsa med Brown Swiss. Med tiden har ostutbytet ökat enbart genom riktad avel. De får nu fler antal ostar med samma mängd mjölk som tidigare. Jag frågade om de funderat på fjällkor som sägs ska ha bra ystningsegenskaper på mjölken. Men paret vill inte ha fjällkor, eftersom de ger så mycket mindre i mjölmängd. Kanske i så fall längre fram för nöjes skull och rasens bevarande. Eftersom 60% av den mjölk som produceras på gården skickas till norrmejerier är mjölmängd fortfarande en avgörande faktor för gårdens inkomst, tillsammans med fett, protein och lågt celltal. Pär har lyft frågan till mejeriet om att uppmuntra producenter att avla för bättre ystningsegenskaper på mjölken eftersom mycket av mjölken idag förädlas. Genom att ha fokus på kasein B i avelsarbetet skulle man med små medel kunna producera mjölk som lämpar sig bättre för förädling och ystning.

När kon var färdigmjölkad lossnas spenkopparna av sig själva. Då drogs mjölkkningsmaskinerna vidare till nästa ko-par på tur. När Johanna kom till en viss ko berättade hon att den sparkade till henne i huvudet en gång vid mjölkningen, Johanna blev alldeles snurrig och fick en rejäl bula, men hon var tvungen att fortsätta mjölka. Hon säger att systemet för sjukledighet inte riktigt fungerar på en gård. Om man är sjuk och det inte finns någon annan som kan kor och mjölkning får man gå ut ändå. Korna måste tas omhand även om man precis vid mjölkningen fått en spark i huvudet. "Mejeriet kan man stänga ned om det skett en olycka, men jordbruket måste skötas konstant", säger hon. Johanna saknar den tid när det fanns rikstäckande avbyttjänst som staten medfinansierade. Hon tycker det vore bra att återinföra detta, eftersom det är få som idag har kunskap om arbetet med kor och som därmed kan hoppa in i arbetet. Många gårdar har inte heller ekonomiska möjligheter att anställa någon. Detta tror hon även vore något som försäkringsbolagen skulle ha nytta av, eftersom det skulle förebygga många olyckor på gårdar. Johanna tror att många hade uppskattat att ha avbytare "Så pass modern är man ju att man vill kunna vara ledig ibland. Det är ju jobbigt om man vill åka och vara med på sin bästa väns bröllop och ingen finns som kan ta lagården. Som tur är får vi leja erfarna avbyttaren Jessica som frilansar några pass varje vecka. Det gör att vi fixar vardagen och att vi någon gång kan följas på ostaktiviteter," säger Johanna.

När alla kor är färdigmjölklade drog vi tillbaka mjölkmaskinerna till mjölkkrummet. Mina hakade i varje gång det går ett rälsspår åt sidan, Johanna har lärt sig knycken för att få maskinerna att rulla rätt på. Mjölkmaskinerna sattes på diskmaskinen, mjölk värmdes och gavs till kalvarna, sedan bytte vi om igen i baracken och vandrade tillbaka. Nu i mörkret. Johanna berättade att de i vintras fick en guldmedalj av kungen. Det är en tradition sedan lång tid tillbaka att alla mjölkbönder som i minst 23 år producerat mjölk av bra kvalitet blir inbjudna till Stockholm för att ta emot medalj av kungen. Det var en häftig och fin upplevelse, tycker Johanna. Som förädlare gick det dock mycket fortare att få bekräftelse. Detta bottnar i att folk gillar deras ostar, att journalister skriver om dem i reportage, att de får läsa om sig själva och att folk kommer på besök. Bekräftelsen det ger att någon i närområdet säger att de provat blåmögelost, att de på något sätt vill vara del av deras verksamhet och att de gillade osten. På gården finns även ett sommarkafé och bageri som sonen Alfred driver. Att de har skapat denna miljö, och att folk trivs och tycker det är vackert känns fint för paret. Bageriet och kafét anser de är sonens förtjänst, men utsikten från gården och kafét har de skapat. De låter korna beta och hålla marken öppen så att man kan se den angränsande sjön. "Den här bekräftelsen på att vi är på rätt väg hade vi aldrig fått om vi inte förädlat", säger Johanna.

Mejeriet

På morgonen kom jag ut till mejeriet vid klockan sju. Jag fick låna byxor, tröja och en vit hårnätsmössa. Jag fick sovmorgon, Johanna hade redan mjölkat korna och Pär utfodrat samt kört mjölken i en mjöltkank med lastare till mejeriet. Deras morgon började halv sex. Ystningsgrytan fylldes med mjölk, värmdes upp och kulturer tillsattes. Vi gick in och åt frukost med Johanna, dottern Mathilda som är mammaledig, och barnbarnet. Sedan blev det bråttom ut för att tillsätta löpen. Mjölken koaguleras och när vi såg att mjölken blivit tillräckligt fast skars massan sönder. Det var stora knivblad som roterades och skar ostmassan i bitar. Bitarna blev mindre och det blev mer vassle i grytan. Pär ändrade håll på de roterande knivbladen så ostkornen roterades istället för att skäras mindre, han satte på en metallskiva som han böjt till, eftersom han märkt att med denna form fastnar inte ostkornen på den. Vi tog varsin plastskopa och drog längst kanten på grytan för att skapa rotation överallt och se till så att det inte samlades stora ostkorn i botten. Vi lät vasslen åka ut genom en slang till en tank som stod utanför. Pär ställde under tiden fram ett dräneringsbord med rektangulära hålliga metallformar i. Ostmassan for genom en slang som förflyttades ovanför formarna. Ostmassan i formarna dränerades för att sedan vändas, de skars i mindre bitar. Ystningsgrytan fylldes åter med vasslen som hettades upp till 82 grader varpå ostbitarna slängdes ned.

När vi arbetade i mejeriet och gjorde löpeld⁷ pratade vi om definitionen av ett gårdsmejeri. För Pär innebär begreppet att man har en gård, att man har djur och förädlar den mjölken. Många idag som förädlar i liten skala, hantverksmässigt har själva inte djuren som ger mjölken, vilket är logiskt eftersom båda delarna kräver så mycket kunskap, engagemang och tid. För honom passar benämningen hantverksmejeri eller mikrometer bättre in. ”Vi känner oss lite unika, det är ju en annan grej att även ha jordbruket”. Han upplever att det inte finns så många med mjölkkor som har fötterna på båda ställena. Det kan vara väldigt krävande att ha hela kedjan med jordbruk och mejeri. Det blir stressigt att känna att man ständigt ligger efter i mejeriet med att ta hand om ostar samtidigt som man måste ha flera saker i huvudet. Ystning, lagring av ostar, vända på ostar, utfodra djur, laga byggnader. Fokus behöver vara på så många ställen samtidigt.

Paret identifierar sig som mjölkbönder. Det är därifrån de kommer, men nu för de sig även i en annan värld. Där ingår det att ha koll på fraktsedlar, transportförsäkring, etikettskrivare, de ska kunna prata om smakerna i sin produkt, sätta pris själva, veta vad som är en bra logga, kontakt med handel, grossist och restaurang. Samtidigt som det är mycket jobb vill Pär inspirera fler till detta. För paret har förädlingen inneburit mycket. De säger att det har gett en bekräftelse på att de gör något värdefullt och ”vi kan sätta priset på vårt värde”.

⁷ Deras motsvarighet till eldost och hallomi

Berättelser

Inne i huset visade Johanna mig klippböckerna hon har satt ihop. Urklipp från tidningar, reportage, diplom, och en reportageserien i fem delar som gjordes om dem under ett år. Det året som arrendet vart uppsagt och de valde att flytta verksamheten till en annan gård. Det var äkta och ostylat, en berättelse om livet på mjölkgård. Medan Johanna bläddrade och visade reportage i tidningarna kom historier upp som hon nästan glömt; jag lyssnade och förstod att det här är en berättelse som innehåller så mycket värden som andra berättat om dem. Deras resa har porträtterats av andra och alla historier har hon samlat i dessa klippböcker.

Genom förädlingen och evenemangen på gården sker många möten med konsumenter. I mötena upplever Johanna ett större intresse för ostarna än för jordbruket. "De vill höra om ostarna, för på nått sätt är ju det kultur... men jordbruket förstår de sig inte på". Hon fortsätter: "Vi är mjölkbönder. Ibland när folk kommer hit och smakar ost kan de säga: ååå ni är så framåt, de andra borde också... Då säger vi nej, inte vi och dem, vi är vi och vi är med dem." Johanna tycker det är viktigt att inte klanka ned på andra lantbrukare. Hon vill istället lyfta fram lantbrukare; "den kulturgärning som utförs varje dag året om, både för landskap och matkultur". När folk tycker utsikten är fin eller osten är god belyser Johanna därför att det är på grund av korna och människorna. Hon vill få folk att förstå hur viktigt jordbruk är. Men hon upplever att det är svårt när samhället lider av, vad hon beskriver som en sådan enorm okunskap. Man kan inte berätta så avancerat som det egentligen är för det upplever hon att de flesta människor har svårt att ta till sig av. Johanna reflekterade vidare "Allt vårt arbete, djurens arbete, vårt livsverk, livspusslet är konkretiserat i en ost. Blir det en ost som vi lämnar efter oss, nåvisst är väl det bra?" Pär är inte nöjd med smaken på osten än, han tycker det finns mer att utveckla där han strävar hela tiden framåt.

Nu sitter jag på bussen och ska strax åka från Skellefteå. Matilda skjutsade mig till stan, vi pratade hela tiden om erfarenheter som stämmer överens med varandra och så många känslor vi delar genom det. Båda är vi uppvuxna på gård med föräldrar som jobbar väldigt hårt. Vi funderar över framtiden, ska man orka med att axla rollen som mjölkbonde. Vi delar oförståelsen från andra i ens ålder om vad livet på gård innebär, hur viktigt det är med jordbruk och oron för hur ens föräldrar ska orka med. Vi båda vill försöka ta över. För oss båda som sett föräldrarnas hårda slit från sidan blir den sociala hållbarheten viktigt. Hur man ska få en bra vardag och lyckas klara av allt ansvar? Svedjan delade så hjärtligt med sig av sin historia, sitt hem och sin mat till mig. Jag lyssnade, var med i arbetet och försökte insupa alla intryck. Visst blev jag berörd. För det är ju inte bara ett företag, det är ju deras liv. Deras livshistoria, hela familjens. För allt blir så sammanflätat på en gård. Jobb och fritid går ihop, företag och familj likaså.

7.1.1 Tankar efter besöket på Svedjan

Det har varit en lång resa för paret, två decennier som mjölkproducenter och ett decennium som gårdsmejerister utöver jordbruket. De har lyckats hitta en balans och bildat en enhet mellan jordbruket och förädlingen, ett fint varumärke. De har anpassat mjölkproduktionen till förädlingen med avel och foderval och delat upp arbetet så att Johanna sköter mjölkning och Pär ystningen. Berättelsen om deras gård har främst berättats av andra, av journalister som besöker dem och skriver reportage, paret ser på det som en effektiv och trovärdig marknadsföring. De har gjort en "bonderevolt" när de satsade på förädling som var en sorts "överlevnadskreativitet" för att kunna fortsätta driva gården vidare med det djurantal och den mark som de redan hade. Avsikten med min studie av deras gård är att visa på hur deras livsvärld på gården genomsyras av deras aktiviteter och deras relationer till korna och gården i stort. Arbetet med att förädla ostarna bidrar inte enbart till att förbättra gårdens ekonomi, den innebär nya verksamheter och en ny identitet, som kommer till uttryck i deras berättelser. Det är också ett koncentrat av denna verksamhet och identitet som de försöker förmedla till köparna av deras ostar.

7.2 Brokagärde Ekogård

Det tog ett bra tag att ta sig ner från Skellefteå till Nybro i Småland. Jag var framme vid lunchtid, Amanda mötte upp mig vid stationen i arbetsjacka med gårdens logga stort på ryggen. När vi sitter i bilen ringer Amandas chef, för Amanda gör inte bara ostkaka på familjegårdens mjölk utan arbetar även 80% på Hushållningssällskapet. Hon är utbildad lantmästare och har sedan ett halvår tillbaka byggt upp ett eget varumärke under vilket hon gör småländsk ostkaka.

Vi for direkt till gården där jag får en rundtur av Amanda; det märks att hon är van att visa upp och prata om gården. Gården driver hennes pappa och bror. De har 135 mjölkande kor och mjölkningen sker i en så kallad mjölkningsgrop. I besättningen finns det kor både av rasen Holstein och av ProCROSS. De har en anställd och en gång i månaden hjälper Amanda till med mjölkningen. Ladugården byggdes 1997 och är luftig och ljus. Strömedlet är återvunnet gödsel. De håller på att sätta upp solceller på taken när vi vandrade runt.

"Vattna korna"

Efter rundtur i lagården for vi med vattendunk på flaket i väg för att "vattna sinkorna". Medan vattenkaret fylldes upp gick vi för att möta korna. Amanda ropade på dem, ett annat lockrop än hemma. Jag ropade jag med såsom vi lockar på korna hemma. Vi pratade om det, att det inte är så ofta man kan jämföra sig med någon när man lockar på sina kor. När vi kontrollerat sinkorna och alla är inräknade

gick vi tillbaka. Vi pratade om vad som faktiskt kommuniceras från de gröna näringarna kring vikten av att bibehålla vårt svenska lantbruk. Amanda menar att man ofta pratar om biologisk mångfald, öppna marker och att får gå ute och beta. Men hon tror att ”det som är kopplat till dig själv, är det du bryr dig om” och att den slutliga faktorn som styr valet av produkt är smaken, att ”gott är det största värdet”.

Mjölka

När vi kom tillbaka till gården igen var det dags för kvällsmjölkningsen. De börjar med morgonmjölkningsen klockan fyra, kvällsmjölkningsen sker vid klockan fyra på eftermiddagen. Det tar ett bra tag att mjölka igenom alla i gropan med plats för 8 på vardera sida⁸. Jag fick vara med en stund och mjölka med en anställd och en praktikant, Amanda hämtade kor. Korna gick in och ställde sig på en plats längs med gropan. Sedan instruerades jag att ta en doppflaska som jag pumpade upp skum i och doppade på spenarna. Det gjordes med alla kor på raden innan jag gjorde ren spenarna med papper och mjölkade ur lite ur varje spene i ett kontrollkärl. Därefter sattes mjölkmaskinerna på. Ljudet igen, först suget sen klunkandet eller tickandet. När hela raden har blivit färdigmjölkad fick korna gå vidare och fem nya kor gick in och ställde sig på plats. Praktikanten och den anställde fick mjölka de sista korna, eftersom jag och Amanda hade en massa att prata om. Vi for till huset Amanda bor i. Amanda berättade om resan hon nu påbörjat med förädlingen.

Starten

Varje vår brukar gården ha kosläpp där det kommer massor av människor och i år hade Amanda som mål att sälja egengjord ostkaka på kosläppet. Det var starten på försäljningen. Hon ville ”möjliggöra för konsumenten att säga tack för kosläppet”. Valet att producera just ostkaka kom av att familjen alltid gjort ostkaka till jularna, med recept från Amandas farmor. Ostkakan vart uppskattad och fler ville beställa och Amanda började göra ännu mer och sälja via REKO-ring. Först gjordes allt i en tio liters gryta, sedan en tjugo liters gryta och till sist en femtio liters gryta. Först höll hon till i köket hos sin mor. ”Mamma blev alltmer mindre road av det”. När hon vuxit ur mammas kök satsade hon eget kapital och investerade i ett litet mejeri i ett garage på gården. Mejeriet försökte hon bygga så enkelt och billigt som möjligt. ”Så jag jobbar med en ystningsgryta som är sen kriget”. Den rymmer 400 liter och kostade 6000 kronor. Golvet är egengjutet, vilket hon i efterhand hade önskat de tagit hjälp med. Förutom ystningsgrytan finns en stor degblandare i mejeriet, en ugn, diskmaskin, plastfilmsförpackningsmaskin, kylrum och en grytpastör hon än så länge inte hunnit använda. På gården har Amanda också gjort i ordning en gårdsbod med swishbetalning där man bland annat kan köpa fryst ostkaka och

⁸ fiskbensgrop

nötkött från hennes kusiners gård några kilometer bort. Amanda berättade att hennes far och bror först var skeptiska till att ha folk som kommer och ”ränner på gården”. Amanda skrattade till när hon berättade att de nu tycker det är roligt att se folk som stannar till för att handla.

Marknadsföring

För Amanda är det egentligen inte själva förädlingen i sig som är drivkraften: ”min dröm har inte varit att bli mejerista”. För henne är det mer marknadsföringen och att skapa marknadsföringskoncept hon brinner för. Genom att förädla gårdens mjölk får hon möjlighet till detta. ”Väldigt mycket av kunskapen handlar om att sälja och marknadsföra”. Hon menar att det är hon själv som bäst kan förmedla värdet på och det unika med hennes produkt, att hon ”kan inte hitta någon som kan sätta värdet på min produkt, det får jag själv hitta på”. Gården är en Arla Miniorgård, vilket betyder att Amanda tar emot mycket besök från skolklasser och förskolebarn. När Amanda berättar om jordbruk och lyfter fram sina produkter tycker hon det är viktigt att göra det utan att kritisera andra bönder, eftersom ”alla jobbar jävligt hårt”. Hon gillar inte marknadsföring av typen ”köp svenskt, allt annat är skit” av den anledningen. Amanda vill lyfta att djuren är del av det naturliga kretsloppet. Hon vill förmedla en känsla – att de jobbar med naturen. ”Många som kommer hit kan nog inte förstå helt vad vi gör. Vad som är skillnad på att ha spaltgolv eller inte, konsumenten är för långt ifrån jordbruket för att förstå sig på detaljer”. Amanda vill istället kommunicera en känsla och relation till köparna. ”Lita på mig, ha förtroende för det jag pratar om” hon säger att en känsla ihop med en upplevelse är det som skapar ett minne. Bygga kontakten mer på relation, tillit och känsla. Med känsla menar hon inte att hon vill försköna verkligheten, utan förmedla den känsla hon själv känner inför gården och djuren. Men att bara vara jordbrukskommunikatör utan att få något betalt för det arbete man lägger ned vill inte Amanda hålla på med. Hon menar att ”värdet ligger där men vi tar inte ut det”. I Arlas marknadsföring är det inte mejerierna de visar upp, de vet att det är bonden och gården som säljer, de är det som syns i marknadsföringen. Detta värde vill Amanda ta ut ekonomiskt. Hon tror också att lantbrukssektorn skulle kunna bli bättre på att marknadsföra sig.

Mjölkdiranschen

Amanda upplever att en stor nackdel som primärproducent är att inte kunna styra priset. ”Känner mig så otroligt låst av att bara vara leverantör”, men hon säger också att ”när man själv förädlar får du kämpa för varje såld vara”. Hon tänker också mycket på att Arla borde gynna fet- och ystningsmjölk mer än vad man gör idag: ”Blir bara mer vatten att transportera”.

Sticka ut på marknaden

Småland har en stark regional matkultur kring den småländska ostkakan. Det finns mycket konkurrens, vilket gör att hon funderar mycket på hur hennes produkt ska nischas. Samtidigt som hon ville nischas sin produkt upplevde hon när hon deltog på SM för ostkaka, arrangerat av Ostkakans vänner, att ostkakan inte fick avvika från ursprungsrecepten för mycket. Hon har både saffran och kardemumma som smaker utöver originalet. När hon stått på marknader har vissa tyckt att det var en positiv smakupplevelse, medan andra var mer skeptiska.

Från början har Amanda haft tanken att profilera sin ostkaka mer mot en yngre målgrupp, med en annan, mindre förpackning än det traditionella. En affärsidé som hon fortfarande vill genomföra, men då hon inte hittat någon leverantör av förpackningar som kan uppfylla hennes önskemål, blev det svårare än hon väntat sig. Detta har gjort att hon fått producera den småländska ostkakan i större, mer traditionella förpackningar och åsidosätta den ursprungliga tanken tills hon hittat på en bra lösning. Så här i efterhand var det dock ganska bra att hennes ursprungsidé inte fungerade från början, eftersom det hade krävts mycket handpåläggning. Hon har lärt sig mycket av processen, men uttrycker ändå lite skämtsamt ”nu står jag här och gör ostkaka som gamla tanter gör”. Det svåra kring förpackningarna menar Amanda är att de måste klara att vara i ugnen och behålla formen. Hon tycker fortfarande etiketten är snygg och att den profilerar ostkaka lite mer. Det visuella är viktigt för Amanda. Hur kan en standardförpackning se mer lyxig ut? Hur profilerar man ostkakan så att just hennes ska profilera sig och konkurrera med kända märken som Frödinge? I ett tidigt stadium arbetade Amanda mycket med gårdens logga, grafisk profil, något hon tyckte var väldigt roligt.

Ystningen

Klockan sex på morgonen körde Amanda med lastmaskinen och en liten mjölk tank frampå och hämtade mjölk från lagården. Jag satt bredvid i lastmaskinen. Sedan körde hon till mejeriet och lyfte tanken så mjölken rann rätt ned i grytan genom en slang från ett hål i väggen. Mjölken var 27 grader när den kommer till grytan eftersom mjölken kom direkt från morgonmjölkningen och inte hunnit kylas ner. I grytan värmdes mjölken upp till 37 grader och löpe och en mjölblandning tillsattes. Under tiden vispades ägg och socker i en stor matberedare. Ostmassan bröts efter en timme, under tiden kläckte vi en massa ägg. Salt, mandel och bittermandel blandades ned i matberedaren. Vi hade även i saffran för denna omgång. Ugnen sattes på 160 grader. När allt hade blandats pytsade Amanda ut smeten i formar, detta steg funderar hon mycket på hur hon ska effektivisera. De gräddades tills de blivit gyllene.

I uppstarten

Amanda befinner sig i uppstartsskedet av företaget. Hon funderar mycket på vilken riktning företaget ska ta. Hon vill skapa en situation där hon får en vardag hon trivs med. Amanda känner att hon har växt som människa av att starta denna verksamhet på egen hand. Hon minns hur nervös hon var när de byggde mejeriet, och hon låg ute med pengar och inte visste vad hon gett sig in på. Nu känner Amanda att hon kommit i gång och säger ”fan jag gör ju det här, jag leker inte bara företag längre”.

7.2.1 Tankar efter besöket på Brokagärde Ekogård

Amanda har precis startat sin resa mot att skapa produkter av mjölken. Mejeriet är byggt så billigt som möjligt och hon har inte än byggt om något i mejeriet från sin ursprungliga ritning. Detta besök har varit givande för mig genom att få en bild av vilka utmaningar man kan möta i inledningsfasen av förädling. En fas där man inte löst alla problem än och man funderar över vilken riktning och profil företaget ska ha. Den stora skillnaden mellan Svedjan och Brokagärde Ekogård var nog att Amanda gick in i förädlingen för hon gillar att sälja och jobba med marknadsföring. Själva förädlingsprocessen var inte det mest intressanta för Amanda. Istället var porträtteringen av gården i stort fokus. Hon pratade om målgrupp, kalkyler och hål i marknaden att fylla. Svedjan pratar istället om känslor och kultur, för dem var allt mer sammanflätat. En resa som har hållit på länge som är inkorporerat mycket mer med deras liv och familj. För Amanda har det inte hunnit blivit så än.

7.3 Billinge gård

När jag kom fram till Norrtälje och såg hur nära havet jag var tänkte jag att det ändå blev ganska bra geografisk spridning på de gårdar jag besöker. I norr Skellefteå, söder Småland, öst Norrtälje och väst Orsa. Jag tog bussen ut mot gården, hoppade av och började gå längst grusvägen. Det är en solig höstmorgon och det var så fint runt mig med massa gamla ekar. Anette mötte mig i bilen. Jag har aldrig träffat henne förut men hon är ändå bekant tack vare att jag följt henne via sociala medier sedan länge.

Vi hämtade kor som skulle mjölkas och skrapade ner från liggbåsen. Ladugården är fin, med lösdrift och två mjölkrobotar. Medan vi gick runt och skrapade rent i liggbåsen berättade och presenterade Anette mig för korna. Att hon älskar kor märks. I ladugården fanns alla möjliga raser, stora Holsteins, SRB, ProCROSS, ett gäng jerseys och några fjällkor. I kalvningsboxen hade en ko precis kalvat, jag fortsatte skrapa och Anette fixade med detta.

Barn och jordbruk

Vi gick bort till en hage där det står några kvigor för att se om någon var brunstig. På vägen dit visade Anette en liten trapp på en utbyggnad av en lada för mig. Anette presenterade det som Kråkans bo, som Anette inrett som i boken Mamma mu. Här är det öppet för barn med föräldrar att leka och läsa Mamma Mu-böckerna. Anette berättade att hon tycker det är viktigt att lära barn om jordbruk. Därför gör hon dessa saker, för att få ut barnen. Vid gårdsbutiken finns även käpphästar med hinder och en gammal traktor att köra runt med. Inne i gårdsboden kan man förutom gårdens yoghurt, fil och mjölk, köpa Mamma Mu-böcker. Det finns även andra lokala produkter, bland annat honung.

Historia

Vid lunchtid går vi in i huset och även här märks Anettes kärlek till korna tydligt. Medan Anette lagade mat berättade hon om hur det kom sig att hon hamnade på denna gård. Hon hade ingen jordbruksbakgrund, men hade tänkt bli veterinär. Först läste hon på jordbrukskolan i Nytorp och gick sedan lantmästarprogrammet i Alnarp. Där träffade Anette Jacob. Jacob skulle hem och ta över gården efter utbildningen. År 2001 tog de över hans föräldragård och byggde en ny lagård med grop som mjölkningssystem. År 2007 ställde de om produktionen till ekologisk och bytte till robot under åren 2011 - 2012. År 2016 var ett tufft år för mejeribranschen på grund av låga globala mjölkpriser. Konsumenter skrev till Anette på hennes sociala medier att de ville köpa mjölk från gården för att stötta dem, vilket fick Anette och Jacob att satsa på eget mejeri. "Naiviteten är det som gör att man vågar göra saker" menar Anette. Investeringen kostade 2 miljoner, vilket de fick 600 000 SEK i investeringsstöd för. De hade inte tid att åka i väg och besöka andra mejerier, ladugården behövde skötas. Paret fick försöka lista ut hur mejeriet skulle se ut på annat sätt. De fick hjälp av Sveriges gårdsmejerister att rita upp hur mejeriet skulle byggas. Anette och Jacob köpte en flödespastör⁹. Det mötte många utmaningar, inte minst för att allt var nytt för dem själva. Efter ett tag där de bara pastöriserat och sålt mjölk, började Anette även att göra yoghurt och fil. Anette säger att hon gärna hade gått någon mejerikurs på Eldrimner, vilket skulle ha gett henne kunskap och erfarenhet som behövs för att man ska våga sig på att göra något mer med mjölken. Nu, fem år efter att mejeriet byggdes, har verksamheten börjat gå med plus och Anette känner sig sugen på att prova på något nytt nu.

Känslan, sälja i butik

Det är Anette som har mejeriansvaret men även ansvaret för korna, de anställda och att marknadsföra gården. Jacob ansvarar för växtodling, maskiner och ekonomi. Jacob säger att "Anette är ansiktet utåt, annars hade vi inte sålt någonting". Av den

⁹ En typ av pastör för att pastörisera mjölk. Finns även tillexempel grytpastör.

mjölk som produceras på gården går tio procent till det egna mejeriet medan resten skickas till Arla. Gården äger fem mjölkautomater där tre är placerade på olika ICA-butiker, en i en gårdsbutik och en i den egna gårdsboden. Från mjölkautomaterna kan konsumenter fylla på mjölk i en glasflaska som de sedan återanvänder nästa gång de köper mjölk. Utöver mjölkautomaterna säljs gårdens produkter på REKO-ring, fyra gårdsbutiker, fyra ICA-butiker, en bagare, en skola, två restauranger och en lanthandel. Anette känner stolthet över att hennes produkter finns med på alla dessa platser.

Hon och Jacob funderade på att sälja sin mjölk till Coop, men det var alldeles för jobbigt att åstadkomma, eftersom Coop har en väldigt centralstyrd organisation. Det har varit lättare för dem att komma in i ICA:s butiker, eftersom varje handlare har mer handlingsutrymme i ICA:s organisation. Dock märks det tydligt att det skiljer mycket i försäljningen mellan olika butiker beroende på hur engagerad handlaren är i produkterna. "Det är ju en himla häftig grej med en mjölkautomat, det gäller att ICA-handlaren också tycker det för att den ska få bra förutsättningar i butiken för att sälja mycket." Jacob säger att mycket handlar om själva placeringen av mjölkautomaten i butiken. De har en ICA-handlare som verkligen bryr sig om de lokala producenterna. Han brukar säga till paret att deras arbeten är lite liknande, att driva en butik och att driva en gård "Men det går ju inte att jämföra, vi åker ju inte Ferrari" säger Anette. Jacob upplever att det är ICA:s mjölk som syns bäst i butikerna, det är den mjölk som de tjänar bäst på. "ICA-handlare brinner för det lokala när de ser att de tjänar på det".

Paret har med tiden ändrat strategi för sina försäljningskanaler. Från att de förut stått och demonstrerat sina produkter ute i ICA-butikerna och försökt övertyga kunderna om varför de ska köpa deras produkter, riktar de sig nu mer mot där det finns kunder som redan förstår sig på mervärdet hennes produkter ger. Hon orkar inte längre stå i butiker hela tiden och försvara sin produkt och sitt pris.

I mejeriet

Jag och Anette bytte om till mejerikläder och hårnätskepor, vi stod i mejeriet och hällde upp fil i plastflaskor med varsitt litermått och satte på etiketter med gårdens logga. Loggan är en svartvit ko, det är Stella, en av Anettes många favoritkor. Anette tycker om att driva mejeriet, "Det blir som ett annat jobb, jag får sätta på mig rena kläder". När hon är i mejeriet vet hon vad hon ska göra, det är tyst och hon får tid att tänka. I ladugårdsarbetet är det saker som händer hela tiden och hon ska inte bara ha koll på vad hon själv ska göra utan även instruera övrig personal. Förädlingen av yoghurt och fil började med att Anette skaffade sig en grytpastör på 30 liter. Anettes svärmor sa "Vem ska köpa all den yoghurten"? Men idag känns 30 liter väldigt lite. Den grytan växte hon snart ur och skaffade sig en på 100 liter. Anette kan ställa in på roboten vilka kossors mjölk som ska till mejeriet. Hon känner att hon fått ett annat förhållande med sina kor när hon förädlar. Nu har hon sina

yoghurt-kor, sina fil-kor och sina marknadsföringskor. Paret har ändrat i utfodringen till korna genom att ha en högre andel grovfoder. Kraftfodermängden har dragits ned och spannmålsmängden har utökats

Anette har även provat att sälja "rasspecifik" mjölk. Mjolkprovning med fjällkomjölk, jerseymjölk, SRBmjölk och Holsteinmjölk har hon också haft. Hon har även gjort "mollyyoghurt" som då bara kommer ifrån jerseykorna. Anette berättar om deras första jersey som hette Molly. Från henne härstammar gårdens alla andra Molly-kor. Under Molly den förstas liv skrev Anette mycket om henne och lade ut bilder på sociala medier. När det till slut behövde skicka henne på slakt skrev hon ett inlägg på Facebook där hon berättade att hon skulle ta hem köttlåda på henne från slakteriet men ville inte äta köttet själv. Anette berättar hur förvånad hon blev över responsen och hur fort det gick att få dessa köttlådor sålda. Hon säger att folk ville köpa köttlådorna för de tyckte att de kände Molly och visste att hon haft ett bra liv här på gården.

Jordbrukskommunikatör

Anette har 7 000 följare på Facebook och får hon mycket positiv respons. Hon finns även på Instagram och Tiktok. Det hon vill visa upp är vardagen på en mjölkgård och sin kärlek till korna. Anette har länge varit aktiv på sociala medier, men även skrivit i jordbrukstidningar och engagerat sig mycket i jordbruksdebatter. Eftersom Anette valt att synas mycket i olika medier har gården blivit utsatt för djurrättsaktivism. Anette har tagit den fajten som få andra lantbrukare orkat med, men det har tärt. Enligt Anette är det frustrationen som oförståelsen hos konsumenterna skapar som ger motivation att gå in än mer i debatten för att få fram lantbrukarnas perspektiv. Hon har fått positiv respons från andra bönder. De säger att de är tacksamma att hon tagit sig an uppgiften att berätta om hur lantbrukare har det, att de själva inte orkat eller vågat. Bland annat på grund av rädslan för djurrättsaktivister. Nu för tiden är Anette inte lika aktiv i jordbruksdebatten och hon känner inte längre att hon kan stå upp för alla Sveriges bönder. "Jag orkar inte längre, tar alldeles för mycket energi". Anette är glad över att det på senaste tiden har dykt upp så många yngre lantbrukare på sociala medier som visar upp jordbruket och lär ut om hur det fungerar på en mjölkgård. "Det är så himla viktigt att vi visar upp oss".

När Anette pratar om deras gård och jordbruk är det faktum att gården bedrivs ekologiskt inte det viktigaste hon lyfter fram. Anette tycker det är svårt att prata om ekologiskt utan att det ska låta som att man kritiserar konventionella bönder. "Jag kan inte stå upp för något mer än min egen gård och vi är kravcertifierade". Ansvar för att marknadsföra och lyfta Krav och ekologiskt menar hon inte bör ligga på bönderna, märkningarna ska kunna tala för sig själva. "Djurvälstånd har inget att göra om du är ekologisk eller inte det. Det handlar om hur bonden är".

Gårdsstorlek

Med åren har paret skaffat mer mark. Jacob tycker det är förfärligt när mark bara ligger. "Folk har förstört ryggen för att få bort sten, då känner jag att vi har ett ansvar att bruka marken". Jacob menar att "det har inte varit ett mål att växa, det har bara blivit så när andra lagt av". Storleken på gården de har nu tycker Anette är bra, hon vill inte ha fler kor än att hon kan känna igen alla. Egentligen skulle hon kunna tänka sig att ha ännu färre djur och hon tror att fler bönder skulle kunna tänka sig att ha mindre storlek på sina gårdar om det bara vore lönsamt. Men med färre djur kan det vara svårt att ha råd med anställda. "Då skulle man få jobba ihjäl sig" säger hon. Anette upplever att konsumenter vurmar för mindre gårdar. Vurmen för småskalig mjölkproduktion tycker hon även kan märkas av från politiskt håll, men samtidigt märker hon inte att det görs något politiskt för att bidra till det småskaliga.

Att ha både och

Anette tycker det är något speciellt med att vara bonde. "Kor betyder något, markerna betyder något. Vi lägger hela vår själ i det här". Både Jacob och Anette påpekar att det ökar självkänslan när de har ett eget varumärke och produkter som bara kommer ifrån deras egen gård. "Vi gör ju något med hela vår passion och kärlek, så då är det roligt att få respons och det får vi mer nu än med ett anonymt mjölkpaket" säger Anette. "Det är roligare att vara egen, vårda och ta hand om sitt varumärke. Men det är enklare på ett sätt att bara vara primärproducent", menar Jacob. När paret satsade på förädling var det en sak som var viktigt menar Jacob: "Vi får inte tappa primärproduktionen, den är ju basen i allt". Att ha både primärproduktionen och förädlingen gör att paret känner stolthet hela vägen. Anette säger att "det kan inte bli mer spårbart". Samtidigt som det finns en styrka i att ha både produktion och förädling under samma tak är det svårt att finna tiden för allt man vill göra. "De som startar ett mejeri och som köper mjölken kan ju lägga 24 timmar i mejeriet, men det kan inte vi".

När Anette och jag går runt bland korna i ladugården pratar vi om att det finns en tydlig gräns mellan primärproduktionen och förädlingen. I primärproduktionen är mjölken bara där, men bönderna har en mer distanserad hållning till den än om de förädlar den. "När man håller på med djurskötsel och omvårdnad ser man aldrig skymten av mjölken." Den enda gång som mjölken bearbetades på gården var när den värmdes upp för att ges till kalvarna. Men nu när Anette själv tar vara på den mjölken som korna producerar känner hon sig ännu mer som en bonde.

7.3.1 Tankar efter besöket på Billinge Gård

Från mötet med Jacob och Anette fick jag med mig hur de ser på förändringen, att gå från primärproducent till att också förädla. Paret har mycket tankar kring förändringen som blir med att också vara egen, att ha ett eget varumärke att vårda.

De uttryckte en stolthet över sin mjölk, yoghurt och fil. Att det blir väldigt spårbart och att de har varit delaktiga i hela processen är något som känns bra. Anette har ett driv som jordbrukskommunikatör, att visa upp och berätta om jordbruk och mjölkproduktion via hennes sociala medier, särskilt vill hon visa kärleken till korna.

7.4 Hansjö gård

Mejeriet

Björn och Daniel satt och drack morgonkaffe när jag anlände till mejeriet, jag sa att jag redan druckit kaffe i bilen hit men tog gärna en kopp mjölk. Orsamjölken stod där i sin flaska på bordet med fin etikett. Björn och Daniel var gladlynta och rappa och snabbt gick fiket över till smaktest av mjölken. Björn menar att vissa batcher får lite av en annan smak och vi skulle se om vi känner skillnad. Skillnad i smaken kände vi men både jag och Daniel tyckte den med "bismaken" smakade mer gräddigt och runt. Efter mjölkblindtestet fick jag på mig stövlar, hårnät och rock. Mejeriet är stort med flera rum. Rummet jag stod i verkade vara förpackningsrum med arbetsbänk och vacuumförpackningsmaskin. Till höger är ystningsrummet och här finns en 1000 liters ystningsgryta, ostformar, en glassmaskin och dräneringsrum¹⁰. Bredvid grytan finns diskrummet med skjutdörrar i plast mellan. Från förpackningsrummet och till vänster finns fem kylrum på rad och längre bort ett tillbyggt container där mjölk pastöriseras och förpackas. Likaså packas yoghurt och fil i denna anläggning.

Dagen jag var på besök ystade Daniel brieost av 300 liter mjölk. Ystningsgrytan har en större kapacitet än så men denna mängd är vad som passar för dräneringsbordet. På en vecka ystar två till tre gånger, resterande tid går åt att ta hand om ostarna, paketera, sköta leveranser, marknadsföring och säljarbete. Hansjö har tre ostar som står för den största delen av produktionen, det är Brie, Grillost och så Gulla, en hårdost de nu vunnit massa priser för. Gulla har de fått silver för på ostfestivalen i Stockholm, guld på NM och brons på World Cheese Award. Björn är glad och stolt över utmärkelserna "tre mejerister som inte har utbildning, men vi tar brons ändå" säger han med ett leende.

Historia

Det är Björn som, tillsammans med sin fru Nicko som nu är mammaledig och Daniel som är anställd, driver mejeriet. Daniel har arbetat i mejeriet sedan våren 2020 och Björn och Nicko har drivit mejeriet sedan 2019 då generationsskiftet skedde. Björn tog över mejeriet och brodern Johan tog över gården och mjölkproduktionen som ligger hundra meter bort från mejeriet. Innan

¹⁰ litet rum där dräneringsbordet kan stå medan ostarna dräneras på vassle

generationsväxlingen drev deras föräldrar både jordbruk och mejeri tillsammans. Mejeriet startade föräldrarna 2007 i lokalen som tidigare varit byns konsumbutik, en stor investering på 1 - 1,5 miljoner. Under denna period var mjölkpriset inte så bra och föräldrarnas tanke var att starta ett mejeri för att få bättre lönsamhet i företaget men också för att de skulle kunna anställa någon och få en mer hållbar livssituation. Johan berättar att det inte riktigt blev så, "De fick jobba mer, blev slitigt att ha två så olika verksamheter och ha fokus på båda." Han säger att "jordbruket är det skitigaste du kan hålla på med och mejeriet är det renligaste du kan hålla på med". Han tänker att ett annat sätt för dem att utveckla företaget och förbättra lönsamheten i jordbruket hade också kunnat vara att utöka djurantalet eller satsa mer på entreprenad. "Mejeri är kapitalkrävande och något helt annat egentligen även om mjölken binder samman dem". Men han tycker ändå att gårdsmejerisatsningen blev bra nu på längre sikt. Johan och Björn känner att uppdelningen de har nu mellan mejeri och jordbruk är bra på många sätt då de kan fokusera på varsin del. De behöver inte byta om mellan mejerikläder och lagårdskläder dagarna i ända. Björn är imponerad över att föräldrarna lyckades driva både men han ser fördelen i att ha delat upp verksamheterna "Brorsan satsar fullt ut på mjölkproduktionen., jag satsar fullt ut på det här. Jag ska göra så bra ost som möjligt och sälja till så många som möjligt." När föräldrarna drev mejeriet låg omsättningen i mejeriet på 800 000 kronor medan den nu ligger på 3 miljoner kronor. Björn säger "Det var väl svårt att vara bonde samtidigt, fokuset behövde hela tiden flyttas mellan kossorna, växtodlingen och ostarna". När det blev dags för bröderna att ta över fanns även tanken på att driva allt ihop, Björn gillade att jobba med jordbruk och Johan tyckte det var roligt att leverera den egna mjölken till butiker, men det märks även att bröderna har olika intressen. Björn tycker säljdelen är väldigt roligt medan Johan uttrycker sig mer "jag slipper kränga den här mjölken".

Containermejeriet

I februari 2021 satsade bröderna med gemensamt på ett containermejeri där de pastöriserar mjölken genom en flödespastör, packar och etiketter mjölk i plastflaskor. De köpte gemensamt containern med en färdig produktionskedja begagnat och fick då ge 350 000 kr för den. Björn berättar att många andra som har haft samma sorts containermejeri har fått lägga ned verksamheten, detta har han lite som drivkraft, att det visst ska gå. Dock har investeringen inte blivit så bra som de först räknat med, i dagsläget pastöriserar och packar de 1000 liter mjölk i veckan här men hade räknat med att kunna producera och sälja 3000 liter. "Vi skulle kunna producera hur mycket mjölk som helst om någon bara hade tid att sälja in det till konsumenten", säger Björn. Björn har inte kunnat demonstrera något i butik eftersom det varit corona men det är något han nu ska göra, för att få lite feedback från kunder. Viss feedback har han dock redan fått. Han vet redan nu att många

kunder önskar någon annan förpackning än just plastflaskor, men det är svårt att ändra på. De valde detta system med plastflaskor eftersom det verkar vara svårt att få kunder ändra sina vanor, att de lätt skulle glömma ta med den återanvändningsbara glasmjölkflaskan till butiken om de hade haft mjölkautomat i butik istället.

I början ägde och delade bröderna på arbetet med containermejeriet men Johan tyckte det blev för besvärligt att avsätta tid från ladugårdsarbetet för att åka till mejeriet, byta om och pastörisera mjölk. För Björn var det mycket lättare att kombinera pastöriseringen med annat arbete i mejeriet varpå Björn tog över allt arbete med detta och Johan hoppade av. Sedan hösten 2021 produceras även fil och yoghurt som förpackas i containermejeriet, 150 liter av vardera varje vecka.

Under mitt besök fick jag vara med och arbeta i containermejeriet med Björn medan vi pratade. Björn skötte pastören och fyllde på med flaskor på bandet. Jag stod i andra ändan, packade flaskorna i mejerivagnar och skruvade korkarna det sista så de knäppte till. Det kom en flaska med lite vikt etikett. Björn sa "konsumenten är som zombies, viktigaste är att det ser snyggt ut, har flaskan en lite vikt etikett så tar du den ej". Produktionskedjan i containern är egentligen byggt för större plastdunkar vilket gör att etiketterna inte alltid fastnar helt perfekt på plastflaskorna. Björn har försökt lösa problemet med ett litet hemmabygge, en plastkvast som stryker på etiketten bättre. Mjölken vi packade är inte homogeniserad vilket betyder att fettmolekylerna har kvar sin naturliga form och ett lager av grädde kan lägga sig högst upp om flaskan inte skakas. Björn berättade att det varit flera kunder som provat deras mjölk, trots att de varit känsliga för laktos som säger att de kunnat dricka denna mjölk utan att bli dåliga.

Mervärden

Björn har en önskan om att inte göra "tokdyra produkter för en privilegerad överklass". Han vill göra lokalproducerad mat tillgängligt. Detta är en anledning till att de inte har med märkningen för ekologiskt och KRAV på mjölkförpackningarna trots att mjölkproduktion och förädling är certifierade. Björn tror att dessa märkningar kan göra att folk uppfattar produkten som dyrare än vad den är, den kundgrupp han gärna vill nå tror inte Björn värdesätter eko och KRAV. Dessutom upplever Björn att "folk har svårt att ta in mer än ett mervärde åt gången". Han fortsätter: "förut tyckte folk att eko var viktigast, nu är det bara lokalt". Björn upplever inte att certifieringarna gynnar försäljningen. "Vi kan inte ta ett högre pris för att mjölken är krav för det är inte det folk bryr sig om". Utöver att certifieringarna inte tycks öka efterfrågan på mejeriets produkter berättar Björn om de kostsamma kontrollbesöken som krävs för att vara certifierad. Förutom årlig kontroll av KRAV kommer även Livsmedelsverket, IP sigill och KIVA och gör kontrollbesök, vilket kostar omkring 25 000 kr vardera per år. Björn poängterar att för ett litet företag blir dessa sammanlagda kontrollkostnader ett bekymmer, han

finner det även frustrerande att dessa kontrollbesök inte kan samköras på något vis "det är samma frågor och samma formulär".

Det konsumenter bryr sig om menar Björn har förändrats: "Storytelling blir en viktigare del av den här branschen. Förut åt folk med ögonen, nu äter folk med hjärtat". Björn säger att köpet av hans ostar dras från samma som "thailandskontot". Med det menar han att han säljer produkter som folk inte behöver men som de unnar sig. Han skiljer på produkter som folk behöver och det folk inte behöver, nödvändigt ont eller njuta och nöje, "Överlevnadskontot eller Thailandskontot". Dessertostarna köper folk för att stötta och supporta säger han, medan deras grillost dras från överlevnadskontot. Många använder grillosten istället för köttfärs, denna ost har blivit mer vardagsmat. Björn tror att om folk nu börjar hålla hårdare i pengarna kommer de ostar som dras från thailandskontot minska i försäljning.

Containermejeriet är på ett sätt en motreaktion mot att mejerierna flyttas längre och längre bort. Björn poängterar att trots att mjölk är sådan färskvara, transporteras den långa sträckor för att pastöriseras på ett stort mejeri, för att sedan skickas tillbaka samma sträcka igen. Även om det kanske är det mest rationella och energieffektiva sättet tycker Björn det finns en gräns för centralisering, han tycker det är viktigt att bevara kunskapen om hur man förädlar i området. Att vi riskerar förlora något i vår jakt på rationalisering och centralisering.

Efter att jag varit med Björn i containermejeriet och pastöriserat och packat mjölk, körde vi i väg med den egna kylbilen till butiker i närområdet för att leverera mjölk, yoghurt och fil. Alla butiker hade sitt eget system för hur och var produkterna skulle placeras men Björn är van. Det är inte så stora volymer men viktigt ändå att det blir bra. Björn hälsade på alla, de känner honom, Hansjö levererar sina produkter till 5 butiker i närområdet och till restauranger. Mest säljer de till ICA Maxi i Mora som köper ca 30 % av produktionen. Björn säger att det säljer så bra där för att handlaren är duktig på att placera deras produkter i butiken. Att sälja till butiker har varit viktigt, särskilt under pandemin. "Innan var det nästan grossister och restauranger vi levde på". Gårdsbutiken de fixade i ordning år 2021 med självbetjäning har varit en bra investering och idag kommer nästan 50% av omsättningen från gårdsbutiken, "jag vågar inte tänka på var vi hade varit utan det" Gårdsbutiken består av en hall med bilder på gårdens kor och människorna bakom mjölken och osten, vidare in finns kylskåp med ost, fil, yoghurt och mjölk. På bänkarna bredvid finns knäckebröd och annat lokalt mathantverk som kunderna kan köpa med sig genom swishbetalning. Det finns även ett fönster in till mejeriet så besökarna kan se vart osten görs.

Björn har märkt att huruvida en produkt räknas som lokal beror på hur mycket den har förädlats. Mjölken tycks bara ses som lokal i kommunen, fil och yoghurt är lokal även i länet medan ostarna kan vara lokala ända ner till Stockholm. I bygden uppskattas mejeriet "de tycker det är jättekul att ha mejeri i byn. Det är lite som när det går bra för Leksand IF, det skulle inte vara samma om vi istället hade

entreprenad, eller något annat lokalt företag, men folk värderar det här så otroligt högt, vi får nästan obefogat mycket kärlek" Björn poängterar hur viktigt det är att ha ett gott rykte i bygden när man har en sådan här verksamhet. Bröderna fick arva ett gott rykte från sina föräldrar vilket Björn ser som väldigt viktigt. Nu finns folk runtom som vill att det ska gå bra för gården och mejeriet, som blir glada och stolta när de vinner priser för ostar. Mejeriet och gårdsbutiken tycks öka attraktiviteten i bygden "det har blivit så himla hipt i Hansjö, det är ju lite vårt fel. Mäklare skriver nu i annonserna för hus att det finns ett mysigt mejeri med gårdsbutik i närområdet"

Johan och jordbruket

Dagen efter får jag istället följa med Johan ut i ladugården. Det syntes att Björn och Johan är bröder. Jag fick på mig en overall och ett par stövlar, vi gick förbi kalvavdelningen i den äldre lagårdsbyggnaden bort till mjölkarna i lösdriften. Korna är uppdelade på två grupper med foderbord emellan, både SRB och Holstein finns in besättningen och på vardera sida foderbordet finns en mjölkrobot. När Johan tog över för tre år sedan, efter att han studerat till lantmästare, började han med att köpa hem en till begagnad mjölkrobot till gården vilket gjorde att det inte blev lika högt tryck på robotarna bara cirka 40 mjölkande på varje. Johan tycker det är skönt att inte ligga på max för hur många kor som robotarna klarar, nu finns det lite marginal eftersom det vanligtvis brukar gå 65 kor på en robot. Vi går runt i lösdriften och letar reda på två kor som ska till roboten. Johan trivs med att vara mjölkproducent "det är fruktansvärt kul att ha företag inom mjölkproduktion. Det innehåller allt, mekanik, biologi, växtodling, djur, avel...".

Sedan tog vi in två kor i box som skulle sintidsbehandlas. Vi mjölkade ur varsin ko för hand. Johan har tankar på att expandera, dock finns det inte så mycket mark tillgängligt i området. Dessutom är marken uppdelad på små rimpor med olika ägare, ett arv från när Dalarna inte genomförde enskiftesreformen¹¹, vilket gör att Johan nu arrenderar mark från 60 - 70 olika ägare. Att vara primärproducent trivs Johan med, han känner sig fri i det. Hans jobb är att producera sin produkt så rationellt och billigt som möjligt. Att försöka slimsa produktionen hela tiden och göra den bättre är en drivkraft för honom, han känner sig som en typisk primärproducent. Med förädling blir dock detta inte lika viktigt. "Det blir helt irrelevant om produktionen är slimsad, då handlar allt om sälj. Tjusningen försvinner lite då, det blir andra områden som blir viktigare". Johan säger att mejeriet inte har något med rationalitet att göra utan säger att "det handlar om att skapa mervärde". Av mjölken som produceras på gården går ca 20 % till förädling.

¹¹ Reform som genomfördes på 1800talet på många platser för att sammanföra markerna så att gårdarna hade sin mark samlad istället för utspridda tegar (Jonsson 1997).

Jag och Johan pratar vidare om världsläget och de ökade matpriserna som har gett ett högre globalt mjölkpris för närvarande, dock tror Johan att mjölkproduktion aldrig kommer vara en lysande affär. Han har funderat på om mjölkkvotssystemet som tidigare fanns¹² skulle vara något att gå tillbaka till för att förhindra överproduktion och därmed minskat globalt mjölkpris. "Bönder är så vana att bara få i väg allt, att kunden köper allt vi producerar".

Vi jobbade på, en ko skulle semineras. Jag fick uppdraget att hålla i svansen, något jag brukar göra hemma. Johan seminerade denna ko med kötttras, sedan skulle det dokumenteras en massa. Johan berättade att han en gång tagit emot ett busslast med besökare till gården och berättade om verksamheten. Detta fick honom att fundera på att börja lite med turistverksamhet, att ta hem grupper på detta sätt och ta betalt. Johan tyckte det var skönt att göra något som gav pengar utan att behöva investera miljoner först, "då fattade man vilket uselt företag vi har som är så kapitalkrävande" säger Johan och skrattar. De två korna i box som vi mjölkade ur tidigare tog vi ut till sinkogruppen. Sedan var det dags för lunch och vi for vi till mejeriet för att äta med de andra, där var nu även Björns fru Nicko och deras dotter. Ett härligt gäng.

7.4.1 Tanker efter besöket på Hansjö Gård och Hansjö Mejeri

Från mitt besök i Hansjö tar jag med mig vilka svårigheter det kan finnas med att ha både mjölkproduktion och förädling samt vilka fördelar som finns med att dela upp arbetet inom dessa skilda verksamheter. Att de kräver olika sorters kunskap och att det kan vara svårt att ha fokus på båda ställena. Jag tar även med mig från besöket hos Johan med jordbruket en annan syn på att vara primärproducent. Övriga jag pratat med har känt sig inlåsta och pressade som primärproducenter, Johan känner sig fri. Det är även bra att ha med Hansjö eftersom de genomgått en generationsskifte, en process som kan vara väldigt krävande och svår. De valde att dela upp jordbruk och mejeri, Hansjös berättelse bidrar därför med ett annat perspektiv på att vara mjölkproducent med förädling.

¹² Fanns mellan år 1984 och 2015 (Brink 2016).

8. Slutdiskussion:

8.1 Jag och dem i fälten

Min studie visar att det är mycket mer än ekonomiska aspekter som informanterna lyfter fram som incitament för deras verksamhetsutveckling till gårdsmejeri. Det handlar snarare om ett ökat självbestämmande, försöka uppnå en social hållbarhet, stoltheten i ett eget varumärke och en helt egen produkt. Ett sätt att skapa möjlighet för konsumenter att stötta deras gård och ett sätt för informanterna att komma närmare konsumenten. Jag har fått delta i arbetet med att mjölka korna, se till sinkor, skrapa ned och göra det fint i liggbåsen, sintidsbehandlat och varit med vid förädlingen i mejeriet. Dessa aktiviteter är en del av det som utgör informanternas livsvärld, som de antingen fötts in i eller gradvis socialiserats till. De stora rationaliseringar av de svenska mjölkgårdarna som pågått i decennier har minskat deras antal samt ökat de ekonomiska kraven på de som inte gett upp sin verksamhet. Rationaliseringarna har också alltmer lett till en process av alienation (se t ex Jaeggi 2014), där både konsumtionen av deras produkter samt de beslut som påverkar deras verksamhet tycks dem allt mer främmande och distanserade. Detta är något som jag väl känner igen från min egen erfarenhet av att ha växt upp på en mjölkgård.

Jag tvivlar på att jag skulle ha kunnat uppnå en så stor förståelse för mjölkböndernas situation om jag inte varit uppvuxen på mjölkgård själv. Detta skapar ett inifrånperspektiv, eller för att använda mig av Bourdieus terminologi, jag delar samma form av habitus som informanterna, vi ingår i jordbruksfältet och även mjölkbondefältet som ett underfält.

Jag och mina informanter delar erfarenheter, praktiker och använder samma begrepp och uttryck när vi pratar om deras verksamhet. Fackliga uttryck som sinkor och höga celler används i vårt samtal utan att förklaringar behövs, något vi är vana att behöva göra i samtal med andra utanför fältet. Samtalen blir snarare att vi nyfiket jämför vad vi gör lika och olika på gårdarna, som hur våra lockrop på korna skiljer sig åt. Det delade fältet tar sig också i uttryck genom gemensamma föremål. Gårdarna har samma branschtidningar som vi har hemma, Husdjurstidningen, ATL och Land Lantbruk. Peltorhörlurar samt gröna lagårdsstövlar finns på varje gård.

Informanterna har antingen växt upp på en mjölgård eller levt där under många år. Vi påverkas av en världsbild och värden som är snarlika. Detta mjölkbondehabitus har även, som jag visat i texten, utvecklats genom de praktiker inom fältet som skapar ett speciellt sätt att förhålla sig till omvärlden, som djurtillsyn, plöjning, ensilageskörden, laga en trasig utgödsling, eller att kolla SMHI-appen flera gånger per dag för att bestämma när höskörden ska bli av. I vårt fält ligger fokus på djuren och marken. I detta fält är mjölken resultatet av god djuromsorg och bra foder, produkten som avgör siffran på tankbilskvittot. Antal liter, celltal, fett och protein ger ett värde för ECM som ihop med mjölkpriset som mejeriet bestämt förhoppningsvis ska täcka alla insatskostnader och arbete tillsammans med EU-stöden. Det är mjölken som ska göra det möjligt att driva gården vidare, bruka markerna, ha kor och låta hela ens livsstil genomsyras av praktiken som mjölkbonde. I jordbruksfältet har mjölken en central roll, bonden är ändå alienerad från mjölken. Kunskapen om förädling av mjölk är inte en självklar del av mjölkproducentens habitus eftersom mjölkproduktionen och förädlingen av mjölken sedan generationer tillbaka delats upp. Mjölkbönderna har blivit alltmer alienade från både mejeriet och konsumenterna. Det finns inte längre något tydligt incitament till möten mellan producenter och konsumenter, eftersom livsmedelskedjans mellanhänder sköter marknadsföring och säljarbete. Men detta förändras när bönderna börjar förädla mjölken.

Nu kommer de att inta en mer central plats i vad jag betecknar som livsmedelsfältet. Detta fält präglas delvis av en annan form av rationalitet än jordbruksfältet. Detta märks både genom att samtliga gårdar har loggor och dess ägare funderar på hur de vill att gården ska presenteras för externa grupper. Ägarna måste använda fraktsedlar, ha kunskap om vad som ska finnas med på etiketterna, möta konsumenten, ha koll på livsmedelssäkerhet och just faktumet att de arbetar med mjölken. Mjölken är inte längre bara en produkt av arbetet på åkern och omvårdnaden av djuren i lagården, en mjölmängd som skapar ens inkomst, utan det är en mjölkråvara som man investerar arbete och tanke i för att förädla. Resultatet av förädlingen blir en produkt från gårdens kor och bondens arbete och kunskap. En unik produkt med spårbarhet hela vägen längs varukedjan. Arbetet med jordbruket kan märkas av på mjölken i mejeriet. En ändrad foderstat kan, som för Anette på Billinge gård, märkas av på vilka kors mjölk hon kan göra yoghurt av. Avelsarbete mot ökad andel kasein B i dubbel uppsättning kan som för Johanna och Pär på Svedjan ge ökat ostutbyte i mejeriet. Genom att arbeta med mjölken som råvara får bönderna ett nytt perspektiv på hur de ser på jordbruket. De får en förstärkt relation till korna genom att själva ta vara på mjölken och känner sig ännu mer som bönder, som Anette, Pär och Johanna uttryckte det.

8.2 Möjligheter med ändrad roll

För tre av gårdarna har förädlingssatsningen beslutats på grund av dålig lönsamhet, i en tid med lågt mjölkpris. Förädlingen har för bönderna har gett dem möjlighet att själva sätta pris på sin egen tid och arbete. Att bli prissättare istället för pristagare. Men också en möjlighet att inte vara helt beroende av världsmarknadspriser och det globala livsmedelssystemet. Med förädlingen skapar de produkter med andra värden. Konsumenter köper förhoppningsvis produkten för att den är lokalproducerad, hantverksmässigt gjord, en unik produkt eller för att de vill stödja böndernas verksamheter. De ges en möjlighet att fortsätta med jordbruket utan att behöva investera i en utökad besättning, mer mark och nya stallar. Gårdarna utvecklas åt ett annat håll och skapar på det viset en annan roll åt sig i livsmedelssystemet. Med förädlingen blir mjölkbönderna inte enbart bulkproducenter, de får även en annan roll som livsmedelsproducenter som själva har koppling till handeln, restaurang, grossist och konsument. De får ett eget varumärke. De blir egna aktörer i livsmedelssystemet istället för att vara en pusselbit i ett mejerikooperativ. Förädlingen blir meningsskapande för informanterna och ger en närhet till mjölken.

8.3 Producera mat både för överlevnadskontot och Thailandskontot

Att vara en helt egen aktör i livsmedelssystemet kan dock innebära stora risker om man inte har ett mejeri att luta sig mot. Samtliga informanter förädlar endast en liten del av den totala mjölkproduktionen från gården. De har alla kvar kopplingen till större mejerier, eftersom de fortfarande är mjölkproducenter för merparten av den producerade mjölken. De har därmed kvar tryggheten i att mejerikooperativet tar emot deras mjölk, förädlar och sköter försäljningen av den och att de får betalt för mjölken. Genom att både vara primärproducent, kopplat till ett mejeri, och egen förädlare med ett eget varumärke kan bönderna nyttja båda systemen. De får ta del av storleksfördelarna, rationaliteten och effektiviteten som finns med de större mejerikooperativen; att producera mycket mat billigt till allmänheten. Mat som konsumenter betalar från, vad Björn från Hansjö mejeri beskrev, som "överlevnadskontot". Samtidigt kan informanterna med egen förädling ställa sig utanför storleksrationaliseringen och produktionshets. De blir då inte lika påverkade av det globala mjölkpriset, som är omöjligt att rå sig på, men som har så stor påverkan på mjölkböndernas företag och många gånger även deras livssituation. Med egen förädling blir det som Johan från Hansjö gård beskriver det inte lika viktigt att slimsa verksamheten och öka mjölkproduktionen. Andra delar blir viktigare, som att vara duktig på att sälja, producera goda produkter och kunna förmedla vilka mervärden ens produkter ger. De egenförädlade produkterna är

svåra att producera med samma rationalitet som på ett större mejeri och blir därför dyrare. Dessa produkter köper konsumenten snarare från, vad Björn beskriver som "Thailandskontot". Saker som man unnar sig eller så köps produkterna för att de tillskrivs mervärden. Dessa produkter har en tydlig spårbarhet som är svårt, om inte omöjligt att uppnå i ett större system. Mjölken kommer bara från gården, korna har betat runt om på markerna och det är korta transportsträckor. Som konsument kan man få kontakt med producenten, personliga möten som skapar relation till produkten och producenten, ett exempel på vad jag betecknar som relationsmat.

8.4 Berättande

Genom att förädla en del av gårdens mjölk tar mjölkproducenten hem hela kedjan till gården. De skapar därmed ett lokalt livsmedelssystem. I detta livsmedelssystem finns utrymme för berättelser om hur råvaran blivit till eftersom möten kan ske mellan producent och konsument. Mellanhänderna som annars finns mellan producent och konsument har nu minskats. Med förädling och försäljning finns incitament att delge berättelserna om gården, genom marknadsföring och så kallad "storytelling". Detta minskar glappet mellan producent och konsument. Med lokala livsmedelssystem finns möjligheten att producera relationsmat. Den har kapacitet att skapa band mellan producenter och konsument. I lokala livsmedelssystem kan konsumenters relation till maten åter knytas. Genom att mjölkbönderna skapar berättelser om gårdens förädlade mjölkprodukt kan konsumenten förstå och värdesätta maten på ett annat sätt än tidigare. Det är inte längre anonyma kalorier. Maten har en koppling till landskapet där jorden brukats och där djuren betat, till djuren och människorna som sköter dem och till förädlingen och till slut till smaken av allt detta. En produkt med smak bara från den gården. Genom "storytelling" så kan produkten vara del av en berättelse om produktionsvillkor och relationer som gör att produkten inte är frikopplad från sitt ursprung. Berättelserna skapas på mjölkgårdarna, men konsumenten fyller i sina egna betydelser och är medskapare av dessa historier (se till exempel Ricouer 2008). Den här formen av "storytelling" runt livsmedelsprodukter kan bidra till att förmå konsumenter att förstå varför de ska välja mat från svenska lantbruk.

Mina informanter förmedlar sina berättelser via sociala medier, genom direkta möten på marknader eller i gårdsbodarna/sommarcaféerna. Även andra aktörer skapar berättelser, såsom journalister och bloggare, till exempel som för Johanna och Pär på Svedjan. Både Anette från Billinge gård och Amanda från Brokagårde Ekogård har ett driv att agera jordbrukskommunikatörer. Båda gårdarna har varit Arla miniorgårdar, vilket betyder att de tagit emot skolklasser för att berätta och lära ut om jordbruk och mjölkproduktion. Anette har dessutom länge använt sina sociala medier för att lyfta fram lantbrukares perspektiv på jordbruk. Både Amanda och Anette har gjort detta för att de tycker det är viktigt att öka kunskapen om

jordbruk i samhället, men nu med förädlingen och ett eget varumärke har de själva direkt användning av sitt driv som jordbrukskommunikatörer då deras kommunikation blir en sorts storytelling och marknadsföring av sina gårdar och produkter. Alla mina informanter är del av en motrörelse mot det anonymiserade och alienerande livsmedelssystemet som är fokuserat på ekonomisk rationalitet.

8.5 Certifieringar

Vilka värden gårdarna väljer att lyfta fram i berättandet om sina produkter skiljer sig åt. Tre av gårdarna jag besökt har varit ekologiska och KRAV-certifierade. För Brokagärde Ekogård har detta varit ett viktigt värde att lyfta fram i porträtteringen av gården. Detta gör Amanda då det ekologiska brukandet är en viktig drivkraft för henne. Att marknadsföra ostkakan som ekologisk kan också vara ett sätt att positionera sig på marknaden för ostkaka i Småland. De två övriga ekologiska gårdarna har valt andra värden att lyfta fram i deras berättade om gården. Båda gårdarna lyfter lokalproducerat som ett viktigt värde. För Björn på Hansjö mejeri är korta transportsträckor viktigt, gårdens mjölkförsäljning görs delvis som en motreaktion mot en alltmer centraliserad mejerinäring. Som Björn uttryckte det: ”varför ska vår mjölk åka hela vägen från Dalarna till vilket Arlamejeri som nu är närmast, bara för att pastöriseras och skickas tillbaka. Då kan väl vi lika gärna göra förädlingen här så blir det mjölk som aldrig lämnat Dalarna”. Björn lyfter att i Dalarna är många ganska mycket lokalpatrioter vilket också är anledningen till att det är just det lokala han lyfter fram i marknadsföringen och på mjölkflaskornas etiketter. Björn tror inte att det är ekologiskt eller KRAV som är värdeskapande för konsumenterna för deras produkter vilket är anledningen till att detta inte synliggörs i marknadsföring eller på etiketter. Han tror även att vissa konsumenter kanske till och med väljer bort produkten då KRAV-certifieringen kan signalera dyra produkter.

För Billinge gård upplever de inte samma lokalpatriotism som i Dalarna. Närheten till städerna Norrtälje och Stockholm gör att det finns ett stort kundunderlag. Men de upplever att många i Stockholm är mer patriotiska till andra delar av Sverige än Roslagen, trakter som de kanske har rötter eller lantställe på. För Billinge skriver de i sociala medier och på hemsidan att de är ekologiska och KRAV-certifierade. Detta märks även ut på etiketterna, men i övrigt är ekologiskt inte det Anette lyfter fram som det viktigaste värdet med att välja gårdens produkter. Istället är det kärleken till korna och spårbarheten, att man kan köpa produkter direkt från deras gård, ibland från en specifik ko, det som Anette lyfter fram och skriver om på sociala medier. För Svedjan, som inte är ekologiska, tror de inte att försäljningen hade ökat särskilt mycket om de ställt om till ekologiskt. Varför konsumenter köper deras ostar är snarare på grund av att ostarna är goda och att Svedjan Ost blivit ett varumärke. Att ostarna vunnit priser såsom SM i

mathantverk har varit viktigt för försäljningen och deras gårdsost har som en berättelse i sig själv med bland annat Nobelmiddagen på sitt CV.

Vi kan se att certifieringar inte blir lika viktiga i ett lokalt livsmedelssystem, baserat på min empiri. Här kan istället relationen mellan konsument och producent ha samma eller (snarare) ännu mer betydelse för konsumenten. Eftersom certifieringar är skapade i ett storskaligt alienerat livsmedelssystem med låg spårbarhet kan de i detta globala livsmedelssystem skapa tillit och mervärden. Ett sätt att positionera sig på marknaden som lite hållbarare med mer mervärden. Detta tillitsskapande genom certifieringar förlorar sitt syfte i ett lokalt livsmedelssystem som har kapacitet för relation mellan konsument och producent.

8.6 Social hållbarhet

En fråga jag ställt mig under uppsatsens gång är om det inte bör räcka med att "bara vara" bonde. Ett så viktigt jobb som att producera mat, ska inte det kunna löna sig i sig själv? Att det krävs att man har en annan verksamhet också för att få det att gå runt. Entreprenad, skog eller som för informanterna, att även driva gårdsmejeri och förädla mjölken. Arbetet med jordbruket finns kvar, sedan ska de dessutom finna tiden och orken att driva en annan verksamhet. Det gäller att hitta en balans och en arbetsfördelning som gör det socialt hållbart att ha både och. Anledningen till att satsa på förädling tycks för flera av informanterna grunda sig i en önskan att få gården att gå runt. Som de som driver Svedjan sade, att korna blir bättre och bättre och de blev bättre bönder men att det ändå inte gav någon skillnad ekonomiskt. De satsade på förädling för att kunna överleva på sin gård. Och som det var för Björn och Johans föräldrar från Hansjö som ville satsa på förädling för att få bättre lönsamhet och därmed kunna anställa någon. Johan benämner det som en omväg att börja med förädling för att kunna få bättre lönsamhet. Och kanske det är en omväg, för det krävs att de kliver in i ett nytt fält, ett livsmedelsfält som har andra kunskapskrav och där andra egenskaper är viktiga än inom jordbruksfältet. Det är en kapitalkrävande verksamhet där stora investeringar behövs i uppstarten.

8.7 Att gå en annan väg

Mjolkproducenter som gått från bulk till förädling har gjort en spännande resa. Många motgångar och byråkratikrångel, hårt arbete och lite tid. Men också en resa till att bli mer fria från det globala livsmedelssystemet. De blir en del av en motrörelsen på ett sätt. Där kvalitet går före kvantitet. Där relation går före pris. Att motarbeta alienationen; skapa en helhet och mening. Genom att förädla en del av gårdens mjölk tar mjolkproducenten hem hela kedjan till gården (detta eftersom samtliga gårdar även har egen försäljning på gården i viss mån). Lantbrukaren blir

inte längre enbart en länk i kedjan, bulkproducenten i botten/början utan tar sig an flera delar av systemet på gården. Detta är exempel på vad Rytkönen (2014) benämner som "new rurality" med förkortade värdekedjor och där ett ökat värdeskapande på gårdsnivå sker. "New rurality" rör sig åt motsatt/ett annat håll jämfört med den riktning det globala livsmedelssystemet har. Att vara mjölkproducent och följa riktningen av det globala livsmedelssystemet kan vara att expandera, köpa mer mark och investera i nya byggnader som rymmer fler djur. En storleksrationalisering som gör det möjligt att producera mer mjölk mer rationellt för att därmed försöka öka sina marginaler och kunna fortsätta vara mjölkbonde. En större mjölgård är dock inte något som passar alla lantbrukare. Det blir ett helt annat företag att driva med anställda och det personalansvar det medför, ansvar över fler djur och mer mark att bruka. Att köpa mer mark är inte heller något som är möjligt på alla platser. Att få köpa mark var till exempel en svårighet för Johan i Hansjö. Att förlita sig till stor del på arrenderad mark har risker såsom Johanna och Pär i Svedjan upplevde då de blev tvungna att köpa en ny gård eftersom de förlorade ett stort arrende på den tidigare gården. För Billinge gård var det dock en annan situation där de köpte mark när andra slutade med sitt jordbruk för att de inte ville att markerna skulle växa igen. Att ha många kor är heller inget Anette önskar, hon vill kunna känna igen alla kor.

8.8 Storytelling i livsmedelsfältet

De två fälten, jordbruksfältet och livsmedelsfältet skiljer sig åt i mycket. Det ena, livsmedelsfältet är utbrett och tar stor plats i samhället. Mat, dryck, Tv-kockar, matlagningsprogram, sommelierer, ost och vin, identitetsskapandet via maten, matpreferenser och trender med egen pizzaugn. Maten finns i vårt liv konstant för utan mat dör vi. Livsmedelsfältet domineras av storytelling. Det är viner som är från en viss region, tillverkade av speciella druvor, Parmesan från Italien och whisky som lagrats i grottor på ekfat. Men alienationen till jordbruket finns ändå där, trots att maten är så närvarande. Det finns en distans mellan jordbruksfältet och livsmedelsfältet trots att det är samma livsmedel, men befinner sig på olika ställen i livsmedelskedjan. Kan vi återskapa kopplingen mellan dessa fält? Kanske är det just det som gårdarna jag besökt gör? Bönderna befinner sig med en stövel i vardera fält, en lagårdsstövel och en mejeristövel. I deras berättelser är jordbruk och livsmedelsfältet sammankopplat, hela kedjan finns med, berättelsen om brukandet av jorden, djuren och kretsloppet, bondens liv och väderberoendet, mjölken och dess egenskaper, fermenteringen och ystningen, smaken. De skapar en helhetsbild av mat, en relation till hela processen.

9. Slutsatser

Syftet med denna uppsats har varit att undersöka vilka möjligheter och vilket spelrum en mjölkproducent har för att börja med förädling av gårdens mjölk samt förstå hur aktörerna ser på sin roll i livsmedelssystemet och hur deras roll påverkas av förädlingen.

Frågeställningarna för uppsatsen har varit följande:

- Vilka möjligheter har mjölkproducenterna att förädla gårdens mjölk samt vilka utmaningar möter de?
- Hur ser mjölkproducenterna på livsmedelssystemet för mejeribranschen och sin roll i den?

Med egen förädling gör mjölkbönderna sig mindre beroende av det globala livsmedelssystemet och det globala mjölkpriset. De bidrar till ett lokalt livsmedelssystem och skapar produkter med spårbarhet och närhet. Deras produkter har mervärden och kan minska glappet mellan producent och konsument eftersom möten sker mellan dessa parter. Både fysiskt och genom relationsskapande så kallat ”storytelling”. Förädlingen gör det möjligt att fortsätta driva gården med den storlek och djurantal de har. Det kan även vara en räddning som gör det möjligt att ens kunna fortsätta vara mjölkproducenter i ett system med storleksrationalisering och pressade marginaler.

Mötet mellan producenter och konsument gör det möjligt för producenterna att berätta om jordbruk, matens ursprung och vilka mervärden deras produktion har. Hos den mjölkproducent som levererar all sin mjölk till Arla finns inte samma möten och närhet till konsumenterna och de har inte heller möjlighet att skapa berättelser om gården och dess varor, som når kunderna. Hos dessa bönder är det istället mejeriet som sköter marknadsföringen och kunskapsförmedlingen till konsument.

Det är ett stort steg för en mjölkproducent att börja förädla den egna mjölken. Det krävs andra typer av kunskap och investeringar. Genom förädlingen kliver mjölkbönderna in i ett annat fält, med andra spelregler och rationaliteter. Detta steg förändrar även deras roll i livsmedelssystemet genom att bli ett mindre livsmedelsföretag med eget varumärke. De är inte längre enbart bulkproducenter, men är fortfarande del av ett större kooperativt mejeri som ger trygghet i form av

att all deras mjölk tas tillvara och att de får ersättning för den. Genom att hela värdekedjan utgår från gården kan böndernas självbestämmande öka, vilket ofta bidrar till att skapa mer mening i deras verksamhet och en djupare närhet till både verksamheten och konsumenterna.

Referenser

Andersson, I. Andersson, H. Christiansson, A. Oscarsson, M. Persson, Y & Widell, A. (2011). *Systemanalys celltal*. (Rapport nr: 7091). Svensk mjölk forskning. <http://juverportalen.se/media/1099/systemanalys-celltal-2011-10-20.pdf> [2022-12-27]

Bern, A.-B., Habib, H. B., Brimberg, M. & Söderström, J. (2018). *Konkurrensen i livsmedelskedjan*. (ISSN-nr 1401–8438). Stockholm: Konkurrensverket. <https://www.konkurrensverket.se/publikationer/konkurrensen-tilivsmedelskedjan/> [2022-09-27]

Bourdieu, P. (1990). *The Logic of Practice*. Stanford. Stanford University Press.

Bourdieu, P. & L.J.D. Wacquant. (1992). *An Invitation to Reflexive Sociology*. Cambridge. Polity Press.

Brink, E. (2016). Kraftig ökning av mjölkproduktionen. *Jordbruksaktuellt*, 7 mars 2016. <https://www.ja.se/artikel/49897/kraftig-okning-av-mjolkproduktionen.html> [2022-12-16]

Bruner, J. (2010). Narrative, culture, and mind. I: Schiffrin, D. De Fina, A & Nylund, A. *Telling Stories: Language, Narrative, and Social Life*. Washington, DC: Georgetown University Press. 45-51. https://www.researchgate.net/publication/297479001_Narrative_culture_and_mind [2023-01-04]

Clapp, J. (2016). *Food*. Cambridge: Polity Press.

Clay, N., Garnett, T. & Lorimer, J. (2020). *Dairy intensification: Drivers, impacts and alternatives*. *Ambio* 49, 35–48. <https://doi.org/10.1007/s13280-019-01177-y>

Eldrimner. (2012). Mathantverk. Östersund: Jengel Förlag AB

Europeiska revisionsrätten. (2001). Särskild rapport nr 6/2001 om mjölkkvoter samt kommissionens svar. (2001/C 305/01).

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/SV/TXT/HTML/?uri=CELEX:52001SA0006&from=SV> [2023-01-03]

Feng, L., Friis, A. & Nilsson, J. (2016). *Social capital among members in grain marketing cooperatives of different sizes*. *Agribusiness*, vol. 32, no. 1, pp. 113-126. https://www.researchgate.net/publication/275718256_Social_Capital_among_Members_in_Grain_Marketing_Cooperatives_of_Different_Sizes [2022-09-16]

Giddens, Anthony. 1984. *The Constitution of Society*. Cambridge. Polity Press

Gliessman, S. (2018) *Localizing the food system*, *Agroecology and Sustainable Food Systems*, 42:7, 722-723, DOI: 10.1080/21683565.2018.1443839

Herskovitz, S & Crystal, M. (2010). *The essential brand persona: Storytelling and branding*. *Journal of Business Strategy*. 31. 21-28. 10.1108/02756661011036673. https://www.researchgate.net/publication/235294587_The_essential_brand_persona_Storytelling_and_branding [2023-01-04]

Jaeggi, Rahel. 2014. *Alienation*. New York. Columbia University Press.

Jirskog, E. (2022). *Marknadsrapport mjölk och mejeriprodukter*. (ISSN 1102-3007). Jönköping: Jordbruksverket. <https://jordbruksverket.se/download/18.20a475a817a79946ff781ca2/1656323796617/Marknadsrapport-mejeri-2021-tga.pdf>

Jonsson, Ö. (1997). *Skiftesreformer i Sverige, Stor-, en-, och laga skifte*. (JK 92/96) https://pub.epsilon.slu.se/4453/1/Jonsson_O_1997.pdf [2023-01-06]

Jordbruksverket (2021). Hållbara livsmedelssystem – Definition, pågående initiativ och förslag på åtgärder. Rapport 2021:3. Jönköping.

Konkurrensverket. (2017). *Återkallelse av beslut i ärende dnr 528/2009 om att godta åtagande – ändring av Arla Foods ambas medlemsstadgar*. (2017: Dnr 210). Stockholm: Konkurrensverket.

Kvale, S. & Brickmann, S. (2014). *Den kvalitativa forskningsintervjun*. (Torell, S.-E., övers.) 3:2. Lund: Studentlitteratur AB.

La Trobe, H, L & Acott T,G. (2011). *Localising the global food system*, International Journal of Sustainable Development & World Ecology, 7:4, 309-320, DOI: 10.1080/13504500009470050

Lindell, Sandra, 2020. *Relationsmat, det nya gamla sättet att handla mat: direkta försäljningskanaler för relationsmat samt om REKO-ring relationsmatkonsumenter*. Grundnivå, G2E. Alnarp: SLU, Institutionen för biosystem och teknologi. <https://stud.epsilon.slu.se/15460/> [2023-01-04]

Mcmichael, P. (2005). *Global Development and The Corporate Food Regime*. Research in Rural Sociology and Development. 11. 265-299. https://www.researchgate.net/publication/242023885_Global_Development_and_The_Corporate_Food_Regime [2022-09-13]

Nilsson, C, U. (2017). Brown Swiss - en utmanare i genetiken. *Lantbrukets Affärer*, 4 maj 2017. <http://www.lantbruketsaffarer.se/brown-swiss-en-utmanare-genetiken/> [2022-12-26]

Nyström, R., & Rosell, S. (2015). *"Det var en gång..." : En textanalys om hur VisitSweden använder storytelling i framställningen av svensk matkultur och dess aktörer*. Grundnivå, G2E. Örebro: Örebro Universitet. urn:nbn:se:oru:diva-43273 [2023-01-04]

Odmark, I. (2022). Varken upp eller ner för mjölkpriset i september. *Jordbruksaktuellt*, 26/8-2022. <https://www.ja.se/artikel/2231199/varken-upp-eller-ner-fr-mjlkpriset-i-september.html> [2022-12-20]

Pain, A & Hansen, K. (2019). *Rural development*. Oxon: Routledge.

Petersen, L. (2015). Noggrannhet med detaljerna och rätt foder ger hög avkastning. *Land Lantbruk*, 13 augusti 2013. <https://www.landlantbruk.se/noggrannhet-med-detaljerna-och-ratt-foder-ger-hog-avkastning> [2022-12-26]

Ragnar, M. (2013). *Svensk ostkultur i recept och formspråk: ett arv att förvalta*. Stockholm: Carlsson

Ricouer, Paul. 2008. *From text to action*. London. Continuum.

Rytkönen, Paulina. (2014). Economy, Environment and Institutions in Contemporary Rural Europe. *Food and Rurality in Europé*. Vällingby: COMREC Studies in Environment and Development, Södertörn Högskola. 1-29. <http://sh.diva-portal.org/smash/get/diva2:710865/FULLTEXT01.pdf> [2022-09-13]

Teorell, J. & Svensson, T. (2007). *Att fråga och att svara*. 1:3. Malmö: Liber AB.

Växa. (2022a). *Husdjursstatistik* 2022. <https://vxa.qbank.se/mb/?h=c7a1d64e698d8df91094699ba3ffd110&p=dccda36951e6721097a93eae5c593859&display=feature&s=name&d=desc> [2022-12-26]

Internetreferenser

Arla Foods. (2022). b. Var försvann alla mejerier? <https://www.arla.se/om-arla/arlas-historia/foretaget/varfor-forsvann-alla-mejerier/> [2022-12-16]

Arla Foods. (2021). *Koncernredovisning*. https://www.arla.com/493351/globalassets/pdf-files/annual-report-2021/arla_konsoliderad_aarsredovisning_2021_se.pdf [2022-10-11]

Arla Foods. (2022). a. Fusionen: Så bildades Arla Foods. <https://www.arla.se/om-arla/arlas-historia/foretaget/fusionen-sa-bildades-arla-foods/> [2022-10-11]

Hushållningssällskapet. (u.å). *REKO-ringar i Sverige*. <https://hushallningssallskapet.se/forskning-utveckling/reko/> [2023-01-02]

Jordbruksverket. (2018). *Fascinerande fakta om mjölkkor och mjölkföretag 1987-2017*. [Blogg]. 9 maj 2018. <https://jordbruکتisiffror.wordpress.com/2018/05/09/fascinerande-fakta-om-mjolkkor-och-mjolkforetag-1987-2017/> [2022-12-12]

Jordbruksverket. (2022). *Lantbrukets djur i juni 2022*. <https://jordbruksverket.se/om-jordbruksverket/jordbruksverkets-officiella->

statistik/jordbruksverkets-statistikrapporter/statistik/2022-10-14-lantbrukets-djur-i-juni-2022 [2022-01-02]

Matkult. (2021). Fäbodbruk. <https://www.matkult.se/mjolk/fabodbruk.html> [2023-01-03]

Qviberg, L. (2018). Avbyttjänsten: Vem sköter gården när bonden har semester? <https://www.lrf.se/om-lrf/mer-om-lrf/lrfs-historia/uppdraget/avbyttjansten-vem-skoter-garden-nar-bonden-har-semester/> [2022-12-26]

SLU. (2021). Korsningsavel hos mjölkkor - nya avelsverktyg för mer uthållig mjölk- och köttproduktion. <https://www.slu.se/fakulteter/vh/forskning/forskningsprojekt/not/korsningsavel-hos-mjolkkor--nya-avelsverktyg-for-mer-uthallig-mjolk--och-kottproduktion/> [2022-12-26]

Växa. (2022b). SKB. <https://www.vxa.se/avelproduktion/mjolkraser/skb/> [2022-12-26]

Växa. (2021). ProCROSS. <https://www.vxa.se/avelproduktion/mjolkraser/procross/> [2022-12-26]

Samlade tips för de som vill börja förädla gårdens mjölk

Dessa tips har jag fått av informanterna under mina besök. Hoppas dem kan komma till nytta för någon!

- Satsa på ett bra golv, värt att låta någon som kan göra. Viktigt med jämnt och bra lutning med god avrinning.
- Viktigt också med ett bra avlopp.
- Besök andra mejerier för inspiration (om du har tid)
- Städskrub, tillträdesrum är bra att ha.
- Köp begagnade inventarier. Spar förädlingsstödet för nya inventarier tills du är varm i kläderna och vet vad du behöver för grejer.
- Høj- och sänkbar ystningsgryta. Kanske en lyx men gör det möjligt att fylla formar på ett rationellt sätt.
- Att stå på marknader är bra i början för att kunna möta konsumenter och få direktrespons på dina produkter när du har smakprov. Skriv upp vad konsumenterna tycker att de smakar om du själv har svårt att beskriva smaken.
- Var öppen för reportrar som vill skriva om din förädlingsresa, ger trovärdig marknadsföring
- Gör kalkyler där du räknar med alla kostnader för att se vad produkten kan kosta för att du inte ska gå back. Räkna ut hur mycket grossisten och handeln vill ha och uppskatta därefter vad slutpriset bör ligga på för att du själv även ska få önskad vinst.
- Kalkrikt vatten ger lätt beläggningar i mejeriet
- Fokusera din marknadsföring och dina försäljningskanaler till de konsumenter som vill köpa dina produkter. Fokusera inte på att försöka övertyga de som inte uppskattar värdet av din produkt, det kommer vara krävande. De konsumenter som är beredda att betala mer för mat kanske finns mer på lanthandlar eller gårdsbutiker, det kanske är där dina produkter då ska synas.
- Välj att sälja till de handlare som visar ett gediget intresse för dina produkter. Om handlaren har intresse kan produkten sälja mycket med rätt placering och marknadsföring. Om handlaren är ointresserad synliggörs inte din produkt lika mycket och det blir inte lika hög försäljning.
- Investera i en stor gryta på en gång, lättare att skala upp då.
- Att bygga 5 kylrum på en gång är också en god idé som underlättar för ökad produktion.

- Kylutrymme med utlastning är bra att ha
- Fuktstyrning i ostlagrena
- Ett dräneringsrum med infravärme
- Diskrum nära grytan för att underlätta flödet
- I ostlagret – gör hyllhöjden så hög att du kan tippa osten när den ska vändas istället för att behöva ta ut den och vända.
- Var lite naiv för att våga!

Tack

Den här uppsatsen är mer än bara en studie för mig. Ämnet är så nära sammankopplat med vad jag vill göra med mitt liv och vad jag funderat på under min utbildning. Jag ville göra ett examensarbete som knöt ihop säcken, tänkte att det skulle bli svårt att få med allt vi pratat om i utbildningen och de tankar jag fått men med detta uppsatsämne har jag fått med många av mina intressen.

Genom mina besök på gårdarna har jag fått nya vänner. Gick snabbt att lära känna varandra för vi delar ju så mycket. Jag har fått ta del av deras liv och berättelser. Kunskap och erfarenheter, för detta är jag enormt tacksam. Jag är så imponerad och berörd av det ni gör. Jag hoppas denna uppsats kan visa det, och att den för med sig något. Jag hoppas det har vart till någon nytta att ni fått reflektera genom mina frågor över er resa och hur ni ser på allt. Ni är så viktiga, jag vill få fler att förstå det. Tack!

Jag vill också tacka min handledare Örjan som har varit peppande och stöttande under hela processen och Lovisa, Hanna och Alice för att vi har kunnat kämpa på med examensarbetarna tillsammans.

Populärvetenskaplig sammanfattning

Intresset att studera detta ämne kommer av att jag själv kommer från mjölkgård och har tankar på att ta över den i framtiden. Genom att vara uppvuxen på mjölkgård har jag tidigt fått en förståelse för arbetet bakom maten och en relation till djuren och marken vi brukar. Men jag har också varit med på mejerimöten där de har berättat att mjölkpriset ska sänkas ytterligare på grund av de globala mjölkpriset, rapporter i branschtidningarna om mjölkbönder som tvingas lägga ned sin verksamhet på grund av dålig lönsamhet och rubriker om att ”det gäller att satsa sig genom krisen, annars kan man lika gärna lägga ned mjölkproduktionen”.

Men jag har inte någon lust att satsa, belåna mig, bygga nytt stall, utöka koantalet och arrendera mer mark. Jag gillar storleken vi har på gården nu men frågan är om det kommer gå att vara mjölkbonde med 65 mjölkande i framtiden i en bransch med rask storleksrationalisering. Kanske krävs det då att göra något annat, förädla en del av mjölken själv? Men hur är det då att göra det?

I den här uppsatsen har jag studerat hur det är att vara mjölkbönder och att dessutom ha ett gårdsmejeri där gårdens mjölk förädlas. Jag har besökt fyra gårdar i Sverige, från Skellefteå i norr, Nybro i söder, Norrtälje i öst och Hansjö i väst. Under besöken som varat under två dagar på vardera gård har jag fått kliva in i deras vardag, bo, äta och vara med i arbetet i lagården, mjölkning och i mejeriet. Jag har intervjuat dem men vi har också pratat under tiden vi arbetat. Denna metod har gjort det möjligt att komma nära in på dem jag har studerat, de har berättat om drivkrafter, utmaningar och vad resan till att även ha gårdsmejeri har gett dem.

Av de gårdar jag besökt levererar alla även mjölk till större mejerier. Mjölken som går till egen förädling är en mindre del av den totala produktionen vilket gör att producenterna både är primärproducenter och ett mindre livsmedelsföretag med eget varumärke. Detta ger trygghet med att tillhöra ett större mejeri som tar emot deras mjölk, sköter förädling och försäljning och ger producenterna ersättning för mjölken samtidigt som de kan själva förädla och skapa en unik produkt som bara kommer från deras gård. Genom den egna förädlingen kan de sätta priset själva och behöver därmed inte vara lika beroende av det globala mjölkpriset.

Det är ett stort steg att som mjölkproducent ta steget till egen förädling. Det kräver investeringar i mejeri och inventarier och helt andra kunskaper än inom jordbruk. Kunskapen om förädling av mjölk är inte något som alla mjölkproducenter har eftersom mejeriet sköter och har skött förädlingen sedan lång

tid tillbaka. Mejeriet har även skött marknadsföring, sälj och logistik vilket producenterna nu får lära sig. Mejeri och jordbruk är två väldigt olika verksamheter där mjölken är det som sammankopplar. Att ha både och kan kännas meningsfullt och skapa en helhet men det gör också att fokus hela tiden måste flyttas mellan de båda verksamheterna. Det gäller att hitta en bra arbetsfördelning för att uppnå social hållbarhet.

Att förädla den egna mjölken tycks vara meningsfullt för mjölkbönderna. Det ger mer bekräftelse eftersom de möter konsumenter och att deras produkter bara kommer från dem. Deras produkter har mervärden som producenten kan berätta om för konsumenten i mötet eller genom marknadsföring. Genom detta lokala livsmedelssystem som skapas med färre mellanhänder och möjlighet till möten mellan producenter och konsumenter finns utrymme för relationsmat. Mat som inte bara är anonyma kalorier utan mat där kunskap finns om matens ursprung och människorna bakom. Lokala livsmedelssystem och relationsmat gör det därför möjligt att minska glappet mellan producenter och konsumenter. Mjölkbönderna/gårdsmejeristerna har kunskap om, och kan berätta hela processen från brukandet av marken, väderberoendet, djurskötseln till mjölkning och förädling för konsumenter och därmed öka förståelsen för jordbruk. Det finns incitament för detta berättande mer när producenten har en egen vara att marknadsföra, producenten kan öka försäljningen genom sitt berättande, sin storytelling av produkten.

Frågebatteri

GÅRDEN

Kan du berätta lite om gårdens historia?

Hur kom det sig att du tog över?

Var det självklart eller tveksamt?

Vad lockade?

Vad sa emot?

PRIMÄRPRODUCENT

Hur var din upplevelse av att vara primärproducent?

Hur tror du upplevelsen är bland andra mjölkproducenter?

FÖRÄDLING

Vad fick dig att börja tänka på förädling?

Hur gjorde ni för att börja med detta?

Kan du minnas hur tankarna gick i uppstarten?

Hur gick det sen?

När kände du att ni kommit i gång?

Hur kom det sig att ni började med just denna förädling?

Kan du berätta lite om de produkter ni gör?

RESAN

Har ni stött på några motgångar/svårigheter under resans gång?

Har något varit lätt?

Hur har det varit att utveckla gården i denna riktning?

GÅRDEN NU

Kan du beskriva hur läget är nu?

Hur många arbetar på gården?

Omsättning?

Produktion?

Hur stor del går till förädling av mjölken?

Vilket mejeri går resen av mjölken till?

Om ni hade fått göra om det, hade ni utvecklat gården åt detta håll då?

SKILLNADEN

Vad ser du för skillnader i företagandet innan och efter ni började med förädling?

Vad har förädlingen medfört för er?

Företagsmässigt?

Personligen?

Känner du dig som bonde eller livsmedelsproducent? Har din roll förändrats?

(befinner de sig i två fält)

Vad har förädlingen gett er för möjligheter?

Vad finns det för svårigheter med att förädla gårdens mjölk?

MEJERIBRANSCHEN

Hur upplever du det är att utvecklat gården åt det här hållet, med förädling? (Gå en annan väg i jordbrukssektorn, hur är det?)

Vilka yttre faktorer har varit påfrestande för er verksamhet?

Vilka inre faktorer?

Hur ser kontakten till mejeriet ut?

GÅRDEN UTÅT

Kan du berätta hur ni jobbar med marknadsföring?

Hur porträtterar ni gården utåt? Storytelling?

Vad lyfter du fram om er gård?

Om mjölkproduktion i allmänhet?

Vad får du för reaktioner när du berättar om er gård?

KONSUMENT OCH PRODUCENT

Möter ni konsumenter?

Hur ser det mötet ut?

Vad ger den kontakten dig?

Hur tror du konsumenten upplever det?

Publicering och arkivering

Godkända självständiga arbeten (examensarbeten) vid SLU publiceras elektroniskt. Som student äger du upphovsrätten till ditt arbete och behöver godkänna publiceringen. Om du kryssar i **JA**, så kommer fulltexten (pdf-filen) och metadata bli synliga och sökbara på internet. Om du kryssar i **NEJ**, kommer endast metadata och sammanfattning bli synliga och sökbara. Även om du inte publicerar fulltexten kommer den arkiveras digitalt. Om fler än en person har skrivit arbetet gäller krysset för samtliga författare. Läs om SLU:s publiceringsavtal här:

- <https://www.slu.se/site/bibliotek/publicera-och-analysera/registrera-och-publicera/avtal-for-publicering/>.

☒ JA, jag/vi ger härmed min/vår tillåtelse till att föreliggande arbete publiceras enligt SLU:s avtal om överlåtelse av rätt att publicera verk.

☐ NEJ, jag/vi ger inte min/vår tillåtelse att publicera fulltexten av föreliggande arbete. Arbetet laddas dock upp för arkivering och metadata och sammanfattning blir synliga och sökbara.