



Blodröda tomater

Matsuveränitet och relationsmat som verktyg för ett hållbart italienskt jordbruk

Linn Hummelstrand

Självständigt arbete • 15 hp
Sveriges lantbruksuniversitet, SLU
Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap
Agronomprogrammet – landsbygdsutveckling
Uppsala 2023



Blodröda tomater. Matsuveränitet och relationsmat som verktyg för ett hållbart italienskt jordbruk

Blood red tomatoes. Food sovereignty and relational food as a tool for a sustainable Italian agriculture

Linn Hummelstrand

Handledare: Hannes Norr, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land
Examinator: Kristina Marquardt, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för stad och land

Omfattning: 15 hp
Nivå och fördjupning: Grundnivå, G2E
Kurstitel: Självständigt arbete i landsbygdsutveckling
Kurskod: EX0888
Program/utbildning: Agronomprogrammet – landsbygdsutveckling
Kursansvarig inst.: Institutionen för stad och land
Utgivningsort: Uppsala
Utgivningsår: 2023
Omslagsbild: Linn Hummelstrand, 2022
Upphovsrätt: Alla bilder används med upphovspersonens tillstånd.
Elektronisk publicering: <https://stud.epsilon.slu.se>

Nyckelord: relationsmat, matsuveränitet, lokalism, italienskt jordbruk

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakulteten för naturresurser och jordbruksvetenskap

Institutionen för stad och land

Avdelningen för landsbygdsutveckling

Sammanfattning

Denna studie undersöker exempel på insatser som syftar till att skapa lokala livsmedelssystem i Italien. Studien utgår från en konsument, två producenter och en NGO som strävar efter lokala livsmedelssystem baserade på matsuveränitet. Relationella band och synen på det ”lokala” inom livsmedelssystem diskuteras i uppsatsen. Begreppen *relationsmat* och *lokalism* används för att förstå vilken roll de spelar inom matsuveränitet och i relationella matsystem. Studien visar på hur relationer mellan konsumenter och producenter kan skapa mervärden såsom tillit och en känsla av gemenskap. Detta innebär många gånger att producenter undgår regelverk som gäller för återförsäljning, eftersom tilliten redan finns mellan parterna. De livsmedelssystem som beskrivs i uppsatsen lägger makten över maten i händerna på producenterna och konsumenterna, i linje med matsuveränitetsprinciperna. Fokus är att skapa lokala matsystem med kvalitativ, tillgänglig mat, producerad med hänsyn till naturen. Empirin ger exempel på hur relationsmat uppstår i det lokala, där det är lättare att få inblick i produktionen, men visar även på att relationella matsystem kan skapas över betydligt längre geografiska avstånd.

Nyckelord: relationsmat, matsuveränitet, lokalism, italienskt jordbruk

Abstract

This study explores examples of efforts which aim to create local food systems in Italy. The study is based on one consumer, two producers and an NGO that all strive for local food systems based on food sovereignty. The relational ties between consumers and producers are discussed, as well as the view on the “local”. The concepts of *relational food* and *localism* are used to understand what role they play in food sovereignty and in relational food systems. The study shows that relational food systems create added values such as trust and a sense of community. This often means that producers can avoid regulations that apply to resale, because trust already exists between the parties. The food systems described in the study put the control over food in the hands of the consumers and producers, in line with food sovereignty principles. The focus is to create local food systems with qualitative, accessible food, produced with consideration for nature. The study gives examples of how relational food arises in the local area, where it is easier to gain insight into the production, but also shows that relational food systems can be created over considerably longer geographical distances.

Keywords: relational food, food sovereignty, localism, Italian agriculture

Förord

Venedig, juni 2019. På det turisttäta torget Piazza San Marco står en person som skiljer sig från resten. Insvept i den italienska flaggan håller Diletta Bellotti upp en klase tomater, krossar dem och låter tomaternas innanmäte rinna ner över sig och flaggan. Bakom Bellotti går att läsa på ett skynke: *Made in Italy is made of blood*. I Bologna, någon vecka senare sitter performancekonstnären och aktivisten bakbunden, omgiven av krossad frukt. Bellotti är fortfarande iklädd den röd-vit-gröna flaggan som bär spår av de tidigare performancetillfällena. Fruksaften har torkat in och befläckt flaggan likt blod. På marken står det skrivet med fejkblod #*Pomodori rosso sangue* – ”blodröda tomater”.

I Rom, sommaren därpå, kedjar migrantaktivisten Aboubakar Soumahoro fast sig utanför parlamentet och inleder en hungerstrejk. Soumahoro kräver att den italienska staten tar ansvar över alla migrantarbetare som exploateras inom jordbrukssektorn runt om i landet. Han har i flera årtionden jobbat för att uppmärksamma migranters utsatta position i Italien, och väljs hösten 2023 in som ledamot i samma parlament han tre år tidigare satt fastkedjad utanför. Soumahoro går vid parlamentets öppnande iklädd inte bara kostym, utan även gummistövlar, för att symbolisera att han för med sig frågan om den sociala utsattheten inom jordbruket in i parlamentet.

I flera år har jag via sociala medier följt Bellotti och Soumahoros aktivism mot de brott mot mänskligheten som sker på italienska åkrar. Detta har sått ett frö av intresse och engagemang inom mig, som i denna studie fått blomstra. För att göra detta ämne undersökningsbart med de resurser jag hade har jag valt att närma mig ämnet från andra änden, nämligen aktörer i italienska matsystem som har ambitionen att vara hållbara. Detta är därför en studie om bönder, konsumenter och organisationer som strävar mot ett rättvist matsystem i Italien, där både människa och natur respekteras.

Innehållsförteckning

Förord	4
1. Inledning	6
1.1 Italiensk mat som symbol och verklighet – matfusk och migrantarbetare	6
1.2 Syfte och frågeställningar	7
2. Bakgrund	8
2.1 En ohållbar jordbrukspolitik.....	8
2.2 Matsuveränitet – ett alternativt förhållningssätt till jordbruk.....	9
3. Metod	12
4. Teoretiskt ramverk	14
4.1 Relationsmat	14
4.2 Lokalism	15
5. Empiri och analys	17
5.1 Solidariska köpgrupper i Trento.....	17
5.2 Lokalt anpassade spannmål i Toscana	18
5.2.1 Rete Semi Rurali.....	19
5.2.2 Gårdsbutiker och delade maskinparker.....	20
5.2.3 Kvarnar och bagerier	21
5.3 Rebellmarknader i Bologna.....	23
5.3.1 Mat för alla	24
5.3.2 Vikten av det lokala.....	25
5.4 Att berätta historien bakom en produkt – möjligheter och utmaningar med certifieringar	26
5.4.1 Storytelling	26
5.4.2 Label fatigue	26
5.4.3 Byråkrati.....	27
5.4.4 Defensiv lokalism	28
6. Slutsats	30
Referenser	32

1. Inledning

1.1 Italiensk mat som symbol och verklighet – matfusk och migrantarbetare

Att italiensk mat håller hög kvalitet är något som ofta förmedlas genom reklamen. I exempelvis Zetas reklamfilmer målas en pittoresk bild av den italienska maten; Den stora lyckliga familjen som samlas runt bordet för att äta den hälsosamma medelhavskosten. Det finns en idévärld kring italiensk mat, som i många fall är rena motsatsen till hur produktionen på åkrarna ser ut. I reklamerna är det enbart konsumtionen av italiensk mat som visas upp – produktionen lyser med sin frånvaro. Vi får från Zeta lära oss att ”mat är kärlek”, men denna kärlek verkar inte omfatta de som producerar maten.

Situationen på åkrarna kan vara allt annat än kärleksfull. I Italien utnyttjas över 400 000 människor för att producera livsmedel, varav 75% är migranter (Bellotti, 2020; ECVC, 2017). Enligt FAO är idag två miljoner människor förslavade som jordbruksarbetare globalt sett (2020). Jordbruket är den fjärde största sektorn där modernt slaveri används, och migranter pekats ut som den grupp som är mest utsatt för dessa inhumana arbetsförhållanden (FAO, 2020). I Italien sker detta via systemet *caporalato* – ett illegalt sätt att rekrytera och organisera billig arbetskraft kopplat till maffian. Många av dessa migranter blir traffickade till Italien och hamnar därefter utanför de juridiska och sociala systemen (Lazzari, 2020). Migrantarbetarnas tillvaro präglas av dåliga arbetsförhållanden och en oförmåga att påverka sin situation. Den lilla lönen de får efter de långa timmarna under dåliga arbetsförhållanden räcker ej till för att ta sig ur beroendet av sin exploativa arbetsgivare (ibid).

Samtidigt som dessa inhumana arbetsförhållanden äger rum på italienska jordbruk pågår ett systematiskt matfusk för att mat ska märkas som just italiensk, då de anses vara högt eftertraktade produkter, på grund av ursprungslandet. Uppskattningsvis är hela två tredjedelar av de italienska matvarorna som säljs utomlands ”fifflade” med (Wegerup, 2022). Det rör sig till exempel om albansk olivolja som smugglas till Italien för att där få det mer tilltalande italienska ursprunget. Även italienska produkter av dålig kvalitet kan säljas som

högkvalitativa. Solrosolja färgas och märks som extra virgin olivolja och ett sjaskigt bordsvin märks som dyrt och exklusivt (ibid). Matförfalskningen, som har ett värde av 100 miljarder euro, kontrolleras främst av maffian och kan innehålla hälsoskadliga ämnen (ibid). Salvarore Pignatelli är chef över specialpolisen NAS som jobbar under Hälsodepartementet för att få stopp på bedrägerierna. Han lyfter den italienska matens status som förklaring till det utbredda fusket. ”Det finns stora pengar att tjäna eftersom folk vet att italienska produkter normalt sett håller hög kvalitet, vilket gör dem väldigt eftersökta” (Wegerup, 2022).

Den stora efterfrågan på italienska livsmedel leder alltså till ohållbara livsmedelsystem med matfusk samt utnyttjande av människor. Paradoxalt nog så driver vår önskan att konsumera ”kvalitativa”, ”autentiska” italienska råvaror (som vi ser i reklamen) på utvecklingen mot en livsmedelsproduktion som blir mindre och mindre lik vår idé om ”kvalitativ” och ”autentisk” italiensk mat.

1.2 Syfte och frågeställningar

Mot bakgrund av detta vill jag undersöka matsystem som faktiskt lever upp till den idylliska bilden av den italienska maten, där produktionen sker på hållbara sätt och undersöka huruvida matsuveränitet och relationsmat kan bidra till att skapa livsmedelssystem som faktiskt lever upp till den idylliska bilden av det italienska lokala och hållbara jordbruket. Frågeställningarna lyder därför:

- Hur jobbar olika aktörer med matsuveränitet i Italien?
- Vilken roll spelar det lokala i matsuveränitet?
- Kan relationsmat hjälpa till att skapa matsuveränitet?

2. Bakgrund

Detta kapitel diskuterar problem med den rådande jordbrukspolitiken och presenterar *matsuveränitet* som ett alternativt förhållningssätt till jordbruk.

2.1 En ohållbar jordbrukspolitik

När det gäller hållbar utveckling är jordbruket en högst aktuell sektor att inventera för att hitta både problem och lösningar. ECVC beskriver i *Europe Needs More Farmers* (2021) och *10 Facts about Peasant Agriculture in Europe* (2017) hur rådande jordbrukspolitik är snedfördelad och gynnar stora företag, på bekostnad av människor och natur. ECVC är den europeiska sektorn av den transnationella bonderörelsen *La Via Campesina*, vars ledord är ”globalisera kampen – globalisera hoppet”.

Det industriella konventionella jordbruket är en av de största bovorna för utsläpp av växthusgaser och förlust av ekosystem och biodiversitet (ECVC, 2021). Ändå är det denna typ av jordbruk som gynnas mest av EU:s gemensamma jordbrukspolitik, dit hela 40% av EU:s budget går. Ungefär en femtedel av EU-bönderna (de med störst produktion) får runt 80% av EU:s jordbruksstöd (ECVC, 2017). År 2011 gick en tredjedel av jordbruksstödet till de största 1,5% jordbruken (ibid).

Detta trots att de mindre jordbruken faktiskt försör Europas befolkning med mat i högre utsträckning än det industriella jordbruket (ECVC, 2017). De mindre jordbruken producerar dessutom mer mat per ytenhet, med mindre klimatpåverkan och anspråk på resurser (ibid).

Den rådande nyliberala politiken har lett till en maktkoncentration inom jordbruks- och livsmedelsbranchen. Majoriteten av marknaderna för fröer, jordbrukskemikalier och teknik, maskiner och data ägs av några få företag (ECVC, 2021).

Samtidigt minskar antalet jordbruk. Under perioden 2003-2013 försvann en tredjedel av Europas jordbruk, vilket resulterade i en förlust på 4,8 miljoner heltidsjobb under ungefär samma period (2000–2012) (ECVC, 2017). Små jordbruk läggs ner då det inte är lönsamt, och stora gårdar blir större, vilket i sin tur gör det ännu svårare för de små jordbruken att konkurrera och överleva (ibid).

Som resultat av det industriella jordbruket har mycket traditionell kunskap gått förlorad hos bönder, som nu istället förlitar sig på kemikalier och andra insatsmedel

(Kneafsey et al., 2008). Bové and Dufour menar att kunskapsförlusten inom jordbruket kan kopplas till hur värdet på mat har sjunkit i samhället (i Kneafsey et al., 2008). Beroendet av insatsmedel kan bli en ond spiral, då priserna höjs i högre grad än lönerna, och jordbrukare finner sig i stora skulder (ECVC, 2017). Bristen på självbestämmande och beroendet av produkter som styrs av en nästintill monopoliserad marknad gör att det industriella jordbruket är väldigt sårbart. Statliga bidrag och EU-pengar betalar upp mot 50% av böndernas löner, men pengarna gynnar de stora företagen snarare än jordbrukarna (ibid). Bidrag går alltså till att finansiera insatsmedel från stora industrijättar, medan bönder knappt får ihop det för att överleva.

Som ett försök att motverka denna utveckling finns det de som förespråkar matsuveränitet – ett alternativt förhållningssätt till rådande nyliberala jordbrukspolitik.

2.2 Matsuveränitet – ett alternativt förhållningssätt till jordbruk

Matsuveränitet är ett begrepp som myntades av bonderörelsen La Via Campesina under FAO:s Livsmedelskonferens i Rom 1996. De ansåg att det etablerade konceptet *matsäkerhet* inte var tillräckligt för att stoppa hunger och fattigdom och utvecklade därför ett eget ramverk för att få bukt på dessa problem (La Via Campesina, 2021). Det finns sex principer för matsuveränitet:

1. Fokuserar på mat för människor
2. Värderar matproducenter
3. Lokaliserar matsystem
4. Läger kontrollen över naturresurser i händerna på lokala matproducenter
5. Bygger kunskap, stöttar bönders ägarskap av teknik och motsätter sig teknik som äventyrar och förhindrar detta
6. Jobbar med naturen på agroekologiska sätt, utan kemiskt framtaget gödsel eller bekämpningsmedel

(ECVC, 2018)

Matsuveränitet ämnar att stärka bönders tillgång till, och självbestämmande över jordbruksmark, för att i första hand tillgodose bönderna och lokalbefolkningen med näringsrik och kulturellt anpassad mat (La Via Campesina, 2021). Mat lyfts fram som en rättighet, snarare än en vara som vilken annan. För att motverka hunger och

fattigdom krävs mer än att mätta magar – det kräver delaktighet och självbestämmande i produktionen, kontroll över och tillgång till naturresurser, utsäde och teknik (ibid). La Via Campesina och andra NGO:s som jobbar för matsuveränitet är därför mycket kritiska till GMO-grödor, där fröna ägs av stora multinationella företag. Detta hindrar böndernas rättigheter och självbestämmande över fröer, och kan till och med leda till att bönder som odlar grödor med liknande egenskaper eller genetisk information som en patenterad GMO-gröda döms för patentstöld (ECVC, 2022). Att som jordbrukare hävda sig mot stora multinationella företag, för att bevisa att ens utsäde har lång tradition av att brukas, kan vara svårt (Sundström, 2023). På platser där GMO-grödor har introducerats slås inhemska fröer och fröutbyten mellan bönder ut, och makten över fröerna hamnar hos storföretagen (ibid).

För att uppnå matsuveränitet krävs därför en systematisk förändring som skyddar bönder mot stora företag och handelsavtal. Rådande marknadsekonomi och frihandel försvårar jordbrukares självbestämmande och tillgång till land och undergräver därmed fattigdomsbekämpning och en hållbar utveckling (ECVC, 2018).

La Via Campesina kräver också att europeisk lagstiftning ska värna om migrantarbetares villkor, och implementera FN-deklarationen UNDROP (ECVC, 2019). *United Nations Declaration on the Rights of Peasants and Other People Working in Rural Areas* (UNDROP) adopterades 2018 och ämnar värna om småbrukares, ursprungsbefolkningars och migrantarbetares rättigheter. UNDROP lyfter även fram dessa aktörer som avgörande och fundamentala aktörer för att tackla de globala utmaningar vi står inför, såsom fattigdom och klimatförändringar (FN, 2018). Deklarationen är ett viktigt erkännande och kan användas som ett verktyg för att implementera matsuveränitet (Afrikagrupperna, 2020).

Vid det italienska regeringsskiftet 2022 döptes "Ministeriet för jordbruk, livsmedel och skogsbrukspolitik" om, och ordet "livsmedel" ersattes med "matsuveränitet" (Governo Italiano, 2022). För den nya premiärministern Giorgia Meloni är matsuveränitet en prioriterad fråga, för att försvara Italiens rätt att välja sina egna produktionssätt. Hon vill även bekämpa "försöket till global homologering av mat", alltså att mat måste godkännas av internationella myndigheter som EU (EFA News, 2023). Meloni vill genom kampanjen *Made in Italy* stärka den nationella produktionen och självbestämmandet.

Melonis *Fratelli d'Italia* beskrivs som ett populistiskt, högerextremt parti och premiärministern har omnämnts som den mest högerradikala sedan fascistdiktatorn Mussolini (Pietrucci, 2023). Hur kan Meloni använda matsuveränitetsbegreppet, som myntades av en världsomspännande social rörelse som kämpar för småjordbrukares och lantarbetares rättigheter? Melonis tilläpning av matsuveränitet har fått mig intresserad att undersöka synen på "det lokala" inom matsuveränitet,

då det visar på ett annat sätt värdera och värna om det lokala inom matproduktion och konsumtion.

3. Metod

Material till denna uppsats har jag insamlat under en resa i Italien. Jag har besökt en konsument (Laura), en bonde (Silvia) och en organisation (Rete Semi Rurali). Jag har även intervjuat bonden Enzo digitalt, då jag ej hade tillräckligt med tid att besöka honom.

I denna uppsats har olika kvalitativa metoder använts för att samla data, närmare bestämt semistrukturerade och ostrukturerade intervjuer, samt fältarbete. Jag valde kvalitativa metoder eftersom jag försökte förstå informanternas synsätt och drivkrafter bakom deras praktiserande. Kvalitativa forskningsmetoder ger informanterna möjlighet att formulera sig friare och uttrycka sig med sina egna ord (Kvale & Brinkmann, 2009; Bryman, 2002).

Initialt hade jag bara tänkt intervju bönder, men en *Airbnb*-värd som jag bodde hos visade sig vara engagerad i alternativa matsystem från konsumentens sida. Laura blev därmed en värdefull informant, som jag förde ostrukturerade intervjuer med över frukost och middagstillagning. Styrkan i ostrukturerade intervjuer är att de kan bli mer avslappnade, eftersom man inte är bunden till sina förutbestämda frågor (Bryman, 2002). Intervjun blir då mer som ett samtal och den intervjuade har lättare att styra vad samtalet handlar om.

Även med Silvia hade jag främst ostrukturerade intervjuer. Intervjuerna uppstod när det passade i vardagen, och vid några tillfällen följde jag upp på ett mer semistrukturerat vis, för att få klarhet i vissa frågor. Hos Silvia bodde jag i en dryg vecka via organisationen *Wwoof* där man kan hitta bönder att jobba hos för mat och husrum. Min vistelse hos Silvia blev ett slags fältarbete, där jag både deltog i arbetssysslor, intervjuade och observerade. Att vara i fält kan ses som en blandning av kvalitativ och etnografisk metod och är ett sätt att belysa och förstå den "lilla människans perspektiv" (Kaijser & Öhlander, 1999:11). Det gav mycket att få uppleva och se sakerna som intervjuerna kretsade kring, för att själv få uppleva hur relationsmat kan se ut. Observationer och deltagande i livet på gården gav mig mycket värdefull data, som inte hade kommit fram genom enbart intervjumetoder. Att delta i vardagssysslor på gården var inte bara användbart för att få förståelse för den intervjuades kontext (Kaijser & Öhlander, 1999), utan kändes också som ett tack för att jag fick ta Silvias tid och kompetens i anspråk.

Fältarbete är en social verksamhet, där det är av extra vikt att reflektera över sin roll som forskare (Kaijser & Öhlander, 1999). Jag är medveten att min närvaro kan

ha påverkat hur informanterna betedde sig, när jag kommer som en främling från ett annat land. Samtidigt kan mitt deltagande i vardagen ha underlättat för att skapa en sorts normalitet. Deltagandet och vardagen tillsammans kan ha skapat förtroende och anknytning, så att jag inte längre bara var en främling som kom för att intervjua, och sedan försvinna. Vidare tror jag att det faktum att Silvia tar emot *woof*-volontärer, samt bedriver en agroturism-verksamhet, underlättade detta – hon är van vid att ta emot främlingar i hennes hus, och vill gärna dela med sig av hennes liv och filosofi.

Att komma som en ”outsider” kan innebära både möjligheter och begränsningar. Det kan vara värdefullt att inte veta så mycket i förhand, samtidigt som man som forskare alltid bär med sig vissa uppfattningar och tankar som påverkar forskningsresultatet. Jag har därför försökt förhålla mig reflexivt både under insamlandet, men även analyserandet av datan. Att jobba i fält gav mig en hjälpsam förståelse för kontexten, samtidigt som jag är medveten om att jag som forskare har varit med och påverkat hur resultatet av fältarbetet såg ut. Exempelvis språket har filtrerats flera gånger från att informanterna har tänkt tanken, till att de skrivs ned här. Informanterna hade goda engelskakunskaper, men både de och jag kommunicerade på vårt andraspråk, som jag sedan tolkar på svenska. Att jag behärskar lite italienska hjälpte mig under observationer, och i vissa stunder av intervjuer då informanterna först uttryckte sig på italienska, eller använde vissa ordspråk för att illustrera något.

Mitt besök hos Rete Semi Rurali blev genom det så kallade ”snöbollsurvalet”, då jag kom i kontakt med dem via informanten Silvia. Där genomförde jag både observationer och ostrukturerade intervjuer, för att på slutet följa upp vissa frågor i en semistrukturerad intervju.

Enzo kontaktade jag via *Woof*, men hade ej tillräckligt med tid för att besöka. Vi hade därför ett videosamtal på ungefär en timme. Jag hade förberett ett frågebatteri innan, eftersom det kan vara svårare att få djupgående svar i digitala intervjuer (Harboe, 2013). Det är viktigt att vara balanserad i sitt intervjuande – man vill varken vara för styrande, men heller inte för tillbakadragen, då detta också kan få informanten att känna sig styrd (Bryman, 2002). Detta var dock inget problem, då Enzo var pratglad och självmant kom in på frågor jag hade tänkt ställa till honom. Samtalet med Enzo blev därmed mer av en ostrukturerad intervju, där djupgående svar gavs.

Slutligen kodades datan tematiskt, vilket underlättade processen att skriva ihop den som en historia som kunde analyseras genom teorier (Robson & McCartan, 2016). Informanterna har anonymiserats, vilket jag också informerade dem om innan jag genomförde mitt datainsamlande.

4. Teoretiskt ramverk

4.1 Relationsmat

Relationsmat är ett relativt nytt begrepp som syftar till att belysa det sociala band som uppstår mellan producenter och konsumenter då transaktionen sker utan mellanhänder. Detta sker ofta i kontexter som kännetecknas av småskalighet och hållbarhetstänk såsom REKO-ringar eller bondemarknader. Dessa sammanhang kan innefatta mer än bara ekonomiska transaktioner; från konsumenternas sida kan det medföra mervärden såsom anknytning till platsen och personerna som producerat maten och på så sätt öka förståelsen ”från jord till bord” (Kneafsey et al., 2008). För producenterna kan direkt kontakt med konsument vara ett uppskattat socialt mervärde, som också gör det möjligt att få mer betalt för produkterna och vara mer ”flexibel” i produktionen (Hajdu et al., 2020; Kneafsey et al., 2008). Relationsmat kan även ske på digitala plattformar som t.ex. Facebook-grupper, där gemenskap och relationer bildas trots eventuellt geografiskt avstånd mellan människorna (Gruvaeus & Dahlin, 2021).

Trots att relationsmat är ett nytt begrepp är det något som har praktiserats länge. Kneafsey et al. redogör i *Reconnecting consumers, producers and food – exploring alternatives* (2008) för hur relationer och omsorg har varit inbäddade i matsystem under större delen av människans historia. Författarna använder sig bland annat av Joan Trontos teorier kring *care*, som i denna uppsats översätts till *omsorg*. Enligt Tronto kan omsorg ta sig i uttryck både genom värderingar och direkta handlingar mellan människor men också i relation till mer abstrakta ting som miljön. Kneafsey et al. använder sig av omsorgsbegreppet för att diskutera sex fallstudier på matsystem som försöker ge utrymme för omsorg för människor och natur, samt ”återknyta” producenter med konsumenter. Dessa matsystem ses som ”alternativa” till det industriella jordbruket, där omsorgsaspekten har fallit bort, till förmån för ekonomiska aspekter (ibid). Fram till jordbrukets industrialisering fanns det självklara relationer mellan människorna, maten och platsen, men dessa relationer har nu till stor del gått förlorade (ibid). Denna förlust beskriver Pretty (2002) som rent avhumaniserande, eftersom vi som mänsklighet har relationen till naturen att tacka för vår framväxt och utveckling (i Kneafsey et al., 2008). Att skapa relationer i matsystem och öka förståelsen ”från jord till bord” kan vara ett sätt att återknyta

människan till naturen. Vidare kan relationella matsystem förvandla ”människor till medborgare” och på så sätt återknyta människor till samhället, som deltagande invånare (DeLind 1993 i Hendrickson & Hefferman, 2002).

I denna uppsats undersöks hur relationsmat kan uppstå, och ifall det kan bidra till matsuveränitet i mina fallstudier.

4.2 Lokalism

Både inom matsuveränitet- och relationsmatsparadigmet lyfts ofta det *lokala* som en viktig faktor att väga in, vilket är varför jag i denna uppsats använder teorin *lokalism* för att tolka mina resultat. Lokalism är ett brett om omdebatterat begrepp som kan ha olika innebörder och värderingar. Det centrala och gemensamma är dock att främja och lyfta fram det lokala, men detta kan ske av olika anledningar och på olika sätt.

Lokalism kan å ena sidan beskrivas som idéer som motsätter sig rådande globala livsmedelsystem, där mat behandlas som ”anonyma kalorier”, helt frikopplad från platsen och människorna som står bakom produktionen (Kneafsey et al., 2008). I likhet med relationsmat kan lokalism sträva för livsmedelsystem med ökad samhörighet mellan människor, produktion och konsumtion (DuPuis & Goodman, 2005), där bonden får en större andel av priset (Hess, 2008; Winter, 2003).

Å andra sidan handlar lokalism inte alltid om att ifrågasätta och utmana rådande livsmedelssystem – lokalism kan också användas för att som enskild producent hävda sig och konkurrera på marknaden inom just detta nyliberala livsmedelsystem (DuPuis & Goodman, 2005). Att marknadsföra sig som lokal kan alltså hjälpa bönder att sälja sina produkter, men ifrågasätter inte systemet som utarmar det lokala för det storskaliga globala industriella. I en studie från Winter et al. (1998) illustreras hur lokalism kan handla om rent monetära faktorer – där lokala mjölkbönder stöttas av konsumenter trots deras industriella bruk av jorden. Detta knyter an till lokalism som strävar efter att bevara en viss kultur. I Europa kan lokalism betraktas som en önskan att bevara människors uppehållen på landsbygden, samt en europeisk identitet kopplad till idéer om Europas landsbygd (DuPuis & Goodman, 2005). Detta kan även benämnas som *defensiv* lokalism, med huvudfokus på att stärka den politiska ställningen av det lokala på en nationell nivå. Att anse att en lokal produkt automatiskt skulle vara bättre än en icke-lokal faller under den defensiva lokalismen, och kan användas i syfte att driva och rättfärdiga en främlingsfientlig politik (ibid; Stănescun, 2010). Det lokala är inte något oskyldigt och neutralt begrepp – det kan vara ideologiskt laddat och användas i främlingsfientliga syften (ibid; Winter, 2003).

En lokal konsumtion lyfts av Hendrick & Hefferman som något som möjliggör för tillit, omsorg och ansvarstagande på ett sätt som globala matsystem inte kan (2002). Kneafsey et al. menar däremot att konsumtion kan ses som ett sätt att värna

om andra människor, även i en global kontext, exempelvis genom *Fair Trade* (2008). Att vilja handla etiskt med långa geografiska avstånd är inget nytt påhitt från det globaliserade 2000-talet, utan har praktiserats århundraden tillbaka inom antislaverirörelser och imperiehandel (Kneafsey et al., 2008).

Det finns även ekologiska aspekter av lokalism, då lokalt producerad mat kan ge kortare transportsträckor och större hänsyn till miljön i närområdet (Hess, 2008). Däremot kan storskaliga och längre transporter ge lägre ekologiskt fotavtryck per kilo mat som fraktas, jämfört med småskaliga, lokala, men ineffektiva transporter (Röös & Wivstad, 2019). Detta är en problematik som förespråkare av lokal mat kan vara medvetena om, likaså frågan om att välja mellan lokal mat och exempelvis *Fair Trade*-mat som stöttar bönder och lokal utveckling långt borta (Kneafsey et al., 2008). Ett förhållningssätt till detta är det Hess definierar detta som en *global lokalism*. Inom den globala lokalismen väljer man i första hand lokal mat, men söker sig när lokala produkter inte finns till hands till varor som är producerade längre bort, fortfarande med respekt för de lokala människorna och naturen (Hess, 2008).

Kosmopolitisk lokalism är ett begrepp som delvis liknar den globala lokalismen, men inte sätter samma hierarki mellan det lokala och det globala. Denna sorts lokalism strävar efter att bevara det säregna i det lokala, utan att isolera sig själv från det globala. Kosmopolitisk lokalism rotar sig i det lokala rent rumsligt, men håller sig öppen till globala strömningar och influenser (Manzini, 2013). Det kan röra sig om mänskliga, monetära, ideologiska och kulturella utbyten som den kosmopolitiska lokalismen är öppen för, vilket i sin tur kan forma det lokala till en nod i globala nätverk (ibid).

Detta visar hur komplexa begreppen *lokal* och *lokalism* är, trots att det ofta behandlas som något konstant, och absolut bra (DuPuis & Goodman, 2005). Som Smith (1998) betonar är närhet inte en garanti för att något är gynnsamt (i Kneafsey et al., 2008:48). Därmed anser jag det intressant att se hur de intervjuade förhåller sig till det lokala i deras arbete för matsuveränitet. Ger de uttryck för lokalism, och i så fall vilken?

5. Empiri och analys

I detta kapitel presenteras min empiri samt min tolkning av denna. Första delkapitlet diskuterar relationsmat, matsuveränitet och lokalism utifrån en konsuments (Laura) perspektiv. Därefter redogörs min vistelse hos bonden Silvia, samt organisationen Rete Semi Rurali. I 5.3 presenteras en annan producent – Enzo. Slutligen diskuteras olika aspekter av certifieringar, samt defensiv lokalism.

5.1 Solidariska köpgrupper i Trento

”Jag vet att jag inte kan rädda världen, men genom att engagera mig i saker som jag brinner för så känner jag åtminstone att jag kan leva ett liv som jag tror på, och göra min del i att göra världen bättre.”

Så filosoferar Laura som jag bor hos i Trento. Detta är mitt första stopp på min resa i Italien, och det första jag möts av när jag öppnar dörren till mitt boende är en låda apelsiner i hallen. Laura är delaktig i *Gruppi di Acquisto Solidale* (G.A.S) vilket är lokala, självorganiserade köpgrupper som strävar efter ett mer solidariskt matsystem i harmoni med naturen och människor. Apelsinerna har fraktats till henne direkt från bondgården, och hennes hall är ett av alla upphämtningsställen där G.A.S.-medlemmarna i Trento kan plocka upp maten de beställt. Lauras hem är således en nod i ett alternativt matsystem. Laura uppskattar interaktionerna som uppstår vid upphämtningen, där hon kan träffa likasinnade som också brinner för matsuveränitet och solidariskt producerad mat. G.A.S. är i processen av att starta en fysisk affär, vilket Laura tror kommer innebära ännu mer engagemang och socialt utbyte. Citatet ovan knyter an till vad Trento beskriver som ”care as action” – att faktiskt omsätta sina värderingar till handlingar. I Lauras fall är engagemang i G.A.S. en av dessa handlingar, och den relationella aspekten hjälper henne att hålla igång sitt samhällsengagemang och handlingskraftighet. Kneafsey et al. (2008) visar hur alternativa matsystem hjälper människor att komma i kontakt med likasinnade och föreslår att dessa är bättre grogrunder för relationsmat än exempelvis snabbköpsaffärer. För både Laura och konsumenter i Kneafsey et al.s studie handlar konsumtion om mer än att handla mat, det är ett sätt att skapa nätverk och omsätta sina värderingar till handling.

Just apelsinerna i hallen har färdats genom hela Italien, från sydliga Sicilien till Trento intill Alperna. Generellt sett så föredrar G.A.S att vara så lokala som möjligt,

då det minskar avstånden för transport samt främjar solidariteten och relationer mellan konsumenter och producenter inom ett lokalt område (G.A.S., 2023). Däremot illustrerar de sicilianska apelsinerna i den sydtirolska hallen hur ett matsystem kan värna om lokala och relationella aspekter, trots ett geografiskt avstånd. Laura stöttar gärna jordbrukare hon får anknytning till via G.A.S., även om de bor i en annan del av landet. Hon uttrycker glädje över att kunna stötta småskaliga ekologiska bönder nere på Sicilien, trots att hon bor långt upp i norr. Genom G.A.S. kan hon direkt stötta bönder finansiellt som odlar ekologiskt hållbart, och på så sätt bidra till matsuveränitet och lokal utveckling på en annan plats.

Lauras och G.A.S. syn på det lokala kan förstås som en global lokalism baserad på omsorg för människor och miljö. Fokus är på att skapa solidariska relationer mellan konsumenter och producenter där arbetare och naturen respekteras, vilket leder till en strävan efter småskalighet och lokala nätverk. Däremot kan, som Kneafsey et al. (2008) påpekar, matsystem som bygger på solidaritet uppstå även vid långa geografiska avstånd, vilket apelsinerna i hallen vittnar om.

5.2 Lokalt anpassade spannmål i Toscana

I mellersta Toscana besöker jag Silvia som odlar 40 hektar med olika kulturspannmål och grödor anpassade till det torra inlandsklimatet. Hon vill inte odla grönsaker och andra grödor som kräver mycket vatten, utan satsar på olika sorters tåliga sädeslag som passar hennes förutsättningar. Silvia odlar bland annat *popolazioni evolutive (PE)*, vilket är en mix av vetesorter från olika hörn av världen. Det var GMO-forskaren Salvatore Ceccarelli som under sitt arbete med torktåliga spannmål i Syrien utvecklade idén om PE. Han övergav tanken på att en genetiskt modifierad supergröda ska utvecklas för att sedan implementeras överallt i liknande klimat, och började fokusera på mångfald inom jordbruket. Silvia förklarar filosofin:

Allt kommer inte växa likadant här som på en åker i en annan region, eller ens på grannåkern. Ceccarelli förstod vikten av det lokala, och utvecklade *popolazioni evolutive* som kommer växa olika vart du än är och anpassa sig efter din jord och förutsättningar.

Silvia beskriver det som kärlek vid första ögonkastet när hon lärde sig om PE, eftersom det kombinerar allt hon värdesätter högst inom jordbruk – mångfald, adaptation och resiliens.

Silvia driver även en *agroturism*-verksamhet, alltså ett Bed & Breakfast på sin bondgård.

5.2.1 Rete Semi Rurali

Det var via *Rete Semi Rurali* (RSR), dit Silvia är ansluten, som hon fick lära sig om PE. RSR är NGO som jobbar för att bevara genetisk mångfald bland fröer, samt stärka bönders tillgång till dessa. De får finansiering genom italienska staten för att nå FAO:s *International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture*, som trädde i kraft 2004. Artikel 9 i överenskommelsen ämnar att stärka bönders rättigheter till fröer och uppmärksamma, samt förvalta traditionell kunskap kring bevaring och utveckling av plantors genetik (FAO, 2009). Detta överensstämmer även med matsuveränitetsprincipernas erkännande av småskaliga bönders viktiga kunskap och förvaltning av naturresurser, samt deras rätt till egen kontroll över dessa. FN lägger ansvaret på stater att skydda bönders rättigheter och tillgång till att spara, sälja och byta fröer, samt göra deras röster hörda gällande beslut om bevaring och utnyttjande av fröer (ibid). Således arbetar RSR genom statliga pengar med att spara, testa och dela ut fröer till, från och i samarbete med bönder. Två gånger om året finns möjlighet för bönder att ansöka om gratis fröer.

Dagen jag besöker RSR är det tomater, solrosor, majs och ris som delas ut. Jag hjälper till i deras fröbank med att packa en order tomatfrön till en bonde i Quebeck, Kanada. Alla kan ansöka om gratis fröer via en blankett på RSR:s hemsida, men organisationen vill se en motivering kring hur fröna ska användas. ”Det är ett stort ansvar att förvalta fröer och bevara dem för framtiden”, förklarar en arbetare på organisationen, något som även Silvia har uttryckt vid tidigare tillfälle: ”Att bönder äger deras egna frön igen är viktigt. Man måste bry sig, det är ett stort ansvar som kommer med mycket arbete.” Att frön är grunden till matsuveränitet är både Silvia och RSR överens om. Det är ytterligare en positiv aspekt av att PE är adaptiv till den lokala miljön där den odlas, och därför inte kan standardiseras. Då kan nämligen inte stora fröföretag registrera och monopolisera fröerna, vilket stärker bönders rättigheter och kontroll över utsäde. Sånär resonerar en arbetare på RSR kring varför makten över fröer är så viktig:

Det lokala är ditt utsäde, din mark och din historia. Att äga sina egna frön är av största vikt. Du äger din produktion, och du kan förmedla detta och din historia till konsumenter, till exempel på marknader.

Citatet vittnar om att lokalitet för RSR handlar om lokalt ägandeskap och självbestämmande. I samklang med Via Campesinas ord om att ”globalisera kampen – globalisera hoppet” jobbar RSR globalt för att stärka bönder lokalt. De samarbetar med flera andra aktörer i civilsamhället, både inom Italien och andra delar av världen, samt driver lobbying på EU-nivå för en jordbrukspolitik som stärker bönders rättigheter och självbestämmande. RSR lägger stor vikt vid lokala anpassningar och understryker att det inte finns någon ”one size fits all”-approach till jordbruk. På så sätt är det lokala säreget, men det finns ingen rangordning eller gränsdragning – bönder i Kanada såväl som Toscana är välkomna att ansöka om

fröer. RSR värnar om det lokala, men på en global nivå. Lokala bönder världen över kan gynnas av både lokala och importerade grödor, som anpassar sig till den lokala platsen. RSR ger därför uttryck för en kosmopolitisk lokalism, där globala influenser kan användas för att stärka det lokala och bli en nod i ett globalt nätverk. Spannmålsblandningen PE är ett levande exempel på denna syn på lokalitet – en global mix som anpassar sig och blir något helt eget på den lokala plats den odlas på. Vidare har RSR tillsammans med Silvia haft flera workshops där aktörer tar del av hennes arbete för att inspireras och lära sig saker de kan implementera på andra platser i världen. Jag lämnar RSR med en näve noga utvalda tomat- och solrosfrön, som ska växa i min trädgård i Stockholm och vittna om detta globala nätverk, som värnar om det lokala.

5.2.2 Gårdsbutiker och delade maskinparker

Jag följer med Silvia när hon ska köpa ost i en närliggande gårdsbutik. Hon har med sig ett hembakat bröd som hon byter mot yoghurt gjort på fårmjolk, och så köper hon fårosten pecorino. Det lokala gör sig påmint – man ser fåren som betar utanför fönstret medan man köper deras förädlade produkter. Det skapar hos mig som konsument en anknytning till platsen och produkterna som jag senare äter till frukost. Jag får det också berättat för mig att smaken och konsistensen på fåryoghurten ändrar sig efter säsongerna, utifrån hur fåren lever och äter. Silvia föredrar vinteryoghurten, då den är som krämigast med djupast smak. Denna kunskap gör att länken till produktionen finns inbäddat i själva gastronomiska upplevelsen. Varje tugga vittnar om getternas diet, och yoghurten får en historia och anknytning till landet och produktionen. Här blir också tydligt att gränsen mellan producent och konsument börjar upplösas i sammanhang av relationsmat. Silvia och fårbonden är båda producenter som konsumerar och byter produkter med varandra.

För Silvia är det viktigt att känna en ”personlig länk” till bönderna hon handlar från, och att dela samma filosofi kring jordbruk. ”Jordbruk är inte bara en fråga om att producera, det är också *a way of feeling*, så tycker jag i alla fall.” Det lokala är en viktig aspekt som ger anknytning till platsen, bonden och produktionen, enligt Silvia. Däremot går det lokala inte före allt – det finns många närliggande gårdar som hon inte vill handla från och samarbeta med. Antingen uppskattar hon inte deras metoder och filosofi, eller så känner hon att de inte är intresserade av att skapa något mervärde utanför produktutbyte. Då föredrar Silvia att samarbeta med gårdar som kanske ligger i en annan region, men där hon uppskattar filosofin och samarbetet med bonden.

Silvia har själv en butik med direktförsäljning på hennes gård. Där säljer hon, förutom sina egna produkter, även olivoljor och viner från några andra jordbrukare. Olivoljan kommer från bergsslutningarna i närheten, men vinet är från en annan region. Silvia lärde känna vinproducenten via en bondemarknad och fick på så sätt

inblick i dennes produktionsprocess. Den resonerade med Silvia och hon säljer därför gärna produkten i hennes egen gårdsbutik, trots att vinet inte är lokalt producerat. Detta kan tolkas som uttryck för en kosmopolitisk lokalism, där influenser utifrån välkomnas för att forma det lokala.

För Silvia är det alltså inte det lokala *i sig* som värdesätts, utan snarare huruvida hon får en anknytning till producenten som hon konsumerar från. Jag tolkar det som att relationsmat för Silvia lättare uppstår i ett lokalt kontext, då hon har en naturlig insyn och kontakt mellan producenter och konsumenter i närheten. Däremot anser hon inte att det lokala gör själva produktionen mer hållbar eller produkten mer kvalitativ.

Hela besöket i gårdsbutiken är fyllt av prat och skratt och vi diskuterar på hemvägen hur mycket trevligare och rikare upplevelse det är att handla på detta sätt jämfört med snabbköpsaffärer. Denna upplevelse har även Kneafsey et al. (2008) skrivit om – direktförsäljning kan vara tillfredställande sociala och moraliska upplevelser, där människor kan stötta lokalsamhället, testa nya produkter och skapa nya relationer.

Silvia är glad för relationen med färbonden, och serverar alltid hennes produkter till frukost för agroturismgästerna. Hon berättar att deras verksamheter samarbetar och tipsar om varandra, men att det inte är så vanligt traditionellt sätt. ”Folk tänker att de bara ska gynna sina egna verksamheter, och vill därför inte samarbeta. Men de förstår inte att det blir bättre för båda genom samarbete, man får fler kunder i slutändan.” Silvia vill ändra på kulturen som hon upplever motverkar samarbete och utbyte mellan producenter. Hon säger att det börjar bli lättare, att fler och fler börjar inse att alla vinner på att samarbeta och tipsa folk om varandras verksamheter.

Ett annat sätt som Silvia samarbetar med bönder är genom delad maskinpark. När hon startade sin verksamhet köpte Silvia in maskiner tillsammans med en annan bonde, eftersom deras skördar var för små för att processas hos konventionella förädlare. Hon delar nu med sig av sin maskinpark till bönder i området, och låter dem hyra in sig för användning. Utifrån ett matsuveränitetsperspektiv kan detta både stärka lokala matsystem och självbestämmande, samt bygga kunskap om teknik och öka böndernas äganderätt i förädlingsprocessen.

5.2.3 Kvarnar och bagerier

Samarbete är något som Silvia ständigt återkommer till när hon berättar om sitt arbete – ”vi är en del av en gemenskap”. Ett exempel på detta är kvarnen där Silvia maler hennes spannmål. Det är en familjeägd kvarn som ligger fem minuter bort med bil, och denna familj var en viktig resurs när Silvia började sitt jordbruk.

De hjälpte mig mycket, och ställde alltid upp om jag behövde hjälp eller hade fått punktering. Stora kvarnar tar bara emot stora skördar, men de tog emot mindre skördar också, vilket gjorde det möjligt för mig att få mitt mjöl malet.

Jag besöker kvarnen förmiddagen innan en leveransdag. Silvia upptäcker att hon inte hade tillräckligt av en mjölsort, och hör av sig till kvarnägaren, som lovar att ha kornen malda till eftermiddagen. Detta illustrerar en flexibilitet och adaptivitet i det lokala, relationella matsystemet. Silvia menar att hon inte hade kunnat få sina korn malda på så här kort notis om hon gick till en större kvarn, då de är mindre flexibla och bara tar emot större mängder.

Morgonen därpå tar jag och Silvia bilen full med mjölsäckar och kör en dryg timme norrut till Florens, där vi levererar mjöl till fyra olika bagerier. Det första är ett anrikt, traditionellt bageri som Silvia är förvånad över att ha som kund. Ägaren är en man över 90 som Silvia beskriver som väldigt traditionell och sträng, som hon inte känner något starkare band till.

Han är bara en kund för mig, inte en kollaboratör. Han är inte intresserad av min produktion, jag tror att de köper in mitt mjöl bara för att kunna marknadsföra sig med lokalt odlade spannmål. Men de blandar ut mitt mjöl med konventionellt odlat vete, med högt gluteninnehåll. Han är inte intresserad av att lära sig hur man bakar på enbart mina produkter.

Silvias mjöl har nämligen lägre gluteninnehåll än de mjölsorter vi vanligtvis bakar med idag, som förädlats för att ha så hög glutenhalt som möjligt. Hon berättar att det krävs kunskap för att implementera hennes produkter på bagerier, det är inte bara att byta mjölpåse.

De tre andra bagerierna vi besöker beskriver Silvia som kollaboratörer, då de är mer intresserade av att lära sig baka med gamla vetesorter och implementera mer hållbara produkter i sina verksamheter. Om en månad ska Silvia hålla en workshop på ett av bagerierna, för att sprida kunskap bland bagare om hur man kan baka på mjöl med lägre glutenhalt. ”Privatpersoner har börjat intressera sig för bakning på gamla spannmål, och det är bra, men kunskapen behövs i livsmedelssektorn också, på bagerierna.” Detta citat från Silvia vittnar om vikten av att utbilda inte bara konsumenter, utan även producenter, för att uppnå ett mer hållbart livsmedelssystem där traditionella grödor kan användas i verksamheter som bagerier. Att öka användandet av gamla kulturspannmål skapar möjlighet för bönder att bevara den biologiska mångfalden av spannmål och kan skapa mervärden och anknytning till konsumenterna.

Det är tydligt att Silvia är ute efter ett samarbete och en gemenskap mellan de hon säljer till och köper från, snarare än en strikt producent-konsument-relation. Relationsmat kan vara ett sätt att sudda ut gränserna mellan producent och konsument, då de båda grupperna närmar sig varandra (Podden Landet, 2017). Tack vare den diversifierade inkomsten från agroturism-verksamheten har Silvia råd med att vara lite kräsen till vilka hon säljer till – hellre en liten kund som hon känner kollaboratörskap med, än en kund som köper mycket, men inte är intresserad av något utbyte utöver det monetära. Även i agroturismen föredrar hon gäster som är intresserade av att dela med sig av sig själva och sina tankar. För Silvia handlar det

inte bara om kunder och pengar, det handlar om relationer, livsstil, socialt utbyte och att skapa något värdefullt.

5.3 Rebellmarknader i Bologna

Vinodlaren Enzo är verksam i regionen Emilia Romagna i norra delen av landet. Han är ansluten till *Campi Aperti* – en förening bestående av producenter och medborgare som jobbar för matsuveränitet och att skapa relationer mellan människor. Enzo berättar att de har slutat använda sig av begreppen ”kunder” och ”konsumenter” och istället talar om denna grupp som ”medproducenter” (co-producers). ”Det är relationerna som skapar maten. Relationerna skapas innan produktionen och konsumtionen. Man behöver etablera relationer och bygga tillit”, menar Enzo. Dessa relationer skapas på Campi Apertis bondemarknader som sker i olika delar av Bologna varje dag.

Genom föreningens bondemarknader skapas direkta band mellan de som odlar och de som äter maten. Tack vare direktkontakten med kunderna beskriver Enzo hur han tillåts experimentera med sina produkter, något han inte hade kunnat ifall hans produkter skulle anonymiseras genom mellanhänder. Eftersom han har ett kundunderlag som känner honom och är intresserade av hans produktion kan Enzo experimentera och testa sig fram i sitt microbryggeri, vilket han lyfter som något väldigt positivt. Både Enzo och Silvia, som också säljer på bondemarknader, uppskattar relationerna som byggs mellan människorna som möts på marknaderna. De kan ge ett ansikte till produktionen och förmedla kunskap om jordbruk till kunderna, och innebära ett trevligt socialt utbyte. Det blir en gemenskap som stöttar varandra och hjälper varandra genom kunskapsutbyte och positivt socialt gruppträck. Följande citat från Silvia vittnar om hur både hon och Enzo beskriver deras respektive gemenskaper i bondemarknaden.

Du behöver inte vara ekologiskt certifierad, men du ska dela samma filosofi kring jordbruk. Du ska värna om miljö och människa, inte använda skadliga medel eller metoder på din gård. Det kommer en inspektör och bor på gården i 1-2 dagar, som vid EU-kontroller, men det är inte på samma sätt. Om någon gör något som inte är bra så frågar de ‘varför gör du så?’ och du kan lära dig hur du ska göra istället.

Det finns alltså utrymme att lära sig och utvecklas inom denna gemenskap. Silvia berättar också att det blir som ett slags positivt gruppträck, då man inte vill göra något som riskerar att försmutsa ens rykte som bonde, som att använda bekämpningsmedel. Det skulle då nå de andra producenterna och konsumenterna, och man skulle inte kunna vara kvar på bondemarknaden. Detta kan tolkas som att relationsmat skapar bra förutsättningar för ett hållbart jordbruk i enighet med matsuveränitet, då det blir en slags självreglering när andra producenter och konsumenter har insyn i ens produktion. Enzo och Silvia *vill* producera i enlighet

med den matsuveränitetsetik som råder på bondemarknaderna, och skulle förlora deras marknadsgemenskap om bröt tilliten och producerade på andra sätt.

5.3.1 Mat för alla

En viktig matsuveränitetsprincip för Campi Aperti är att alla medborgare ska ha rätt till mat, på deras egna villkor. Enzo beskriver hur ekologiskt förut var något som enbart rika, medvetna stadsbor hade råd med. Denna sociala homogenitet är något som DuPuis & Goodman (2005) beskriver som en risk med ”alternativa” matsystem, då de ofta bara når en vit medelklass och därmed exkluderar stora delar av befolkningen. Då detta är inte alls i linje med matsuveränitet var Campi Aperti tvungna att hitta billiga sätt att producera mat, utan att kompromissa på den ekologiska och sociala hållbarheten. Direktförsäljningen och relationerna som skapas av denna lyfter Enzo som en förutsättning för att kunna hålla nere priserna. Utbytet på bondemarknaderna bygger på ömsesidig förståelse och respekt. Enzo berättar att han därför inte vill höja priserna, även i tider av ökande produktionskostnader. Detta uppmärksammas och uppskattas av hans kunder, som fortsätter handla av honom trots tider av inflation och tunnare plånböcker. Han har till och med fått fler kunder, eftersom folk förstår att det är tuffa tider för bönder, och de uppskattar att Enzo inte automatiskt höjer sina priser.

En annan sak som hjälper Campi Aperti att tillgodose medborgare med kvalitativ mat till ett överkomligt pris är att de inte opererar enligt alla regelverk som krävs för att få sälja mat hos återförsäljare. De kallar sig för en ”rebellmarknad” just för att de inte går med på all byråkrati som krävs för att få sälja mat. Enzo förklarar:

Sedan 60-talets industriella utveckling inom jordbruket har det kommit många regler om hygien och stora företag som gjort det mycket svårt för oss små producenter. I den utvecklingen försvinner mycket tradition, kultur, kunskap och hantverk. Om jag skulle följa lagen helt skulle jag behöva investera 50 000 euro i ett vinhus. Jag gör inte det, så jag kan hålla nere priserna så att folk har råd med mina produkter, som håller minst lika hög standard som de som görs i lab! [...] Vad som är lagligt och vad som är etiskt går inte alltid hand i hand. En *nonna* som gör en ost hemma i sitt kök och sedan vill sälja den är olagligt, eftersom den inte är gjord i ett lab – men det är inte oetiskt. Att trotsa dessa regler och sälja produkterna på våra rebellmarknader är ett sätt att protestera mot denna utveckling, och ett sätt att jobba mot matsuveränitet.

Citatet vittnar om förlusten av kunskap och kultur som det industriella jordbruket medför, och visar hur relationsmat kan vara ett sätt att återknyta till denna kunskap.

För Enzo och resten av Campi Aperti är det mer moraliskt rätt att stundvis strunta i regelverk, för att kunna förse medborgare med kvalitativ mat som de har råd med. Enzo intygar att hans produktion håller minst lika bra standard i hygien och kvalitet som storskaliga producenter. Däremot behöver han inte investera i vinhuset för att sälja till återförsäljare, då han har en gemenskap via Campi Aperti som värdesätter hans vinproduktion som den är nu. Eftersom bondemarknaden bygger på relationella band mellan medborgare finns en tillit, samt självreglering för att

produkterna som säljs håller god kvalitet. Detta tyder på att relationsmat kan vara ett sätt att motverka att kvalitativ, hållbart producerad mat endast blir tillgängligt för en urban, medveten elit. Att göra denna mat tillgänglig för alla, som Campi Aperti jobbar för, är ett sätt att arbeta för matsuveränitet för alla människor i samhället.

5.3.2 Vikten av det lokala

Precis som Laura och G.A.S. föredrar Enzo och Campi Aperti att maten är lokal, eftersom det då är lättast att kontrollera att produktionen har skett i linje med matsuveränitetsprinciperna, samt sparar in på utsläpp från längre transporter. Däremot gör Campi Aperti undantag för vissa produkter som inte går att producera lokalt, men som det ändå finns stor efterfrågan på, exempelvis olivolja och citrusfrukter. Detta ger uttryckt för en global lokalism.

Representanter från föreningen genomför gårdsbesök och lär känna producenter för att säkerställa att de jobbar i enlighet med matsuveränitet, och inte har någon inblandning i caporalato-systemet. Därefter, när ett relationellt band har uppstått mellan Campi Aperti och producenten, välkomnas de icke-lokala varorna på bondemarknaderna i Bologna. Enzo berättar att de just har börjat samarbeta med 30 småskaliga citrusbönder på Sicilien och att han var med och besökte kooperativen som bönderna är anslutna till. Han beskriver det som en plikt att stötta utvecklingen mot matsuveränitet i de södra, mer ekonomiskt utsatta delarna av Italien. Han menar att det är lätt att bygga en rörelse för matsuveränitet i Bologna, där utbildnings- och inkomstnivån är hög och det finns en stor internationell demografi.

Hade jag varit verksam på Sicilien, med maffia och ekonomisk utsatthet hade det varit svårare. Folk hade kanske inte förstätt innebörden med ekologiskt, de hade bara velat ha det billigaste. Därför ser jag det som en moralisk plikt för oss i norr att försöka stötta lokalsamhällen där nere. Vi kan försöka sätta ett exempel, och sprida det.

Detta citat vittnar om hur viktigt det kan vara för lokalsamhällen att man samarbetar med andra lokalsamhällen långt borta. Detta ger uttryck för en kosmopolitisk lokalism, där Campi Aperti i Bologna skapar relationer med likasinnade bönder på Sicilien och stöttar dessa socialt och finansiellt. Lokala samhällen kan alltså gynnas av ett mer globalt samarbete.

5.4 Att berätta historien bakom en produkt – möjligheter och utmaningar med certifieringar

5.4.1 Storytelling

Det är inte bara ett enkelt frö, det bär på så mycket mer. Det är frukten av arbete, samarbete, historia och deltagande. I varje steg av processen finns bönder som har gjort ett urval, som har sått och som har förädlat. [...] Det är viktigt att förmedla historien bakom maten, inte bara sälja en anonym produkt.

Detta citat från Silvia lyfter vikten av att nå ut med information till konsumenterna för att förmedla alla värden som finns inbäddade i maten. Kortare matkedjor, som direkthandel, underlättar förmedlingen av historien bakom maten (Renting et al. i Kneafsey et al., 2008). Detta menar även Silvia och Enzo, vilket är en stor anledning till varför de föredrar att sälja utan mellanhänder. På bondemarknaden kan de själva ge ett ansikte för produktionen till kunden, och förmedla hur maten är odlad.

När direktförsäljning inte är möjligt är märkningar av livsmedel ett annat sätt att förmedla information till kunder. Silvia jobbar med ett projekt inom RSR om att informera om produktionen via livsmedelsförpackningar. Exempelvis skulle påsarna på ett bageri kunna berätta om var och hur sädeslagen producerats, och av vem. Detta lyfter Lazzaris fram som ett sätt att motverka caporalato-systemet – mer information på förpackningarna är ett sätt till en mer transparent och rättvis matkedja (2020).

Begreppet *storytelling* kan beskriva förmedlandet av en historia till kunden för att sälja en produkt. I detta historieberättande kan de inbäddade värdena från produktionen förmedlas, för att skapa transparens och anknytning inom matsystemet. Här kan det lokala användas för att skapa storytelling, som Silvias citat om bagaren i kapitel 5.2.3 visar. Lokal mat kan marknadsföras som extra attraktivt.

Däremot kan storytelling också användas för att lägga andra värden i en produkt, som inte har med produktionen att göra. Reklamen för italiensk mat som jag beskriver i kapitel 1.1 är ett exempel på hur storytelling kan användas för att berätta en vacker historia om en produkt med inte lika vackert produktionssätt. Relationsmat är ett sätt att säkerställa att storytelling inte används för att försköna en vara, utan att historien som berättas faktiskt stämmer.

5.4.2 Label fatigue

Det finns också utmaningar med märkningar av livsmedel, då konsumenten kan uppleva förvirring eller tröttna på alla olika märken i varudisken. Detta kan benämnas som *label fatigue* och riskerar att skapa oengagemang och likgiltighet

hos kunder (Goodman, 2004 i Hess, 2008). I mataffärer har förmedlandet om de inbäddade värderingarna och historien om produktionen ofta fallit bort, och konsumenterna har inte längre någon anknytning till produktionen. Utan information om produktionen kan det vara svårt att motivera kunder till att välja den oftast dyrare varan, med enbart ett klistermärke som garanti att den är bättre producerad.

Vidare diskuterar Vogl et al. (2005) vikten av vad det är certifieringar berättar. Med det tyska exemplet BIPOSIEGEL illustreras hur medvetna konsumenter bara informeras om att en vara är ekologisk, men inte vart den är producerad. Detta skapar ett dilemma, då konsumenterna inte vet ifall varan de köper är producerad i ett land med billigare produktionskostnader, vilket isåfall bidrar till att undergräva den lokala ekologiska produktionen, då tyska ekobönder får det svårare att konkurrera på marknaden (Vogl et al., 2005).

När direktförsäljning inte är möjligt kan märkning av livsmedel vara ett sätt att nå kunden med information om produktionen. Däremot illustrerar detta kapitel svårigheterna med att engagera konsumenter och hjälpa dem göra hållbara val i matbutiken, när relationsmat inte existerar. Själva märkningen av livsmedel kan symbolisera avsaknaden av relationsmat och de stora avstånden mellan konsumenter och producenter. Klistermärket bär på så lite information, och bristen på anknytning och tillit mellan konsumenter och producenter illustreras genom behovet av en tredje parts bekräftelse på att det är en bra produkt.

5.4.3 Byråkrati

En annan utmaning med certifieringar är all byråkrati, vilket Silvia känner av. För att få EU:s ekocertifiering så gäller samma krav och regler för småbrukare som Silvia, som för stora jordbruksföretag. De senare har resurser för all administrering och pappersarbete, medan småproducenter måste göra allt själva, vilket kräver stor tid och möda. Leitner & Vogl beskriver hur regelverken inom ekologiska certifieringar kan vara svåra för mindre jordbruk att nå, och kan leda till att bönder känner sig ”över-reglerade” (2020). Silvia vittnar om detta, frustrerad över att hon förväntas ha koll på var alla produkter är. Hon måste räkna allt jämt och kan exempelvis inte ta in en mjölpåse för egen konsumtion utan att fylla i pappersarbete. ”Okej, om en sådan andel försvinner från stora spannmålsföretag är det en sak – då gäller det flera hundra kilo. Men för mig rör det sig bara om en påse, varför måste det skrivas ner?”

Silvia upplever också en stress från inspektörbesöken, en upplevelse som är återkommande även hos andra bönder (Hajdu et al., 2020; Leitner & Vogl, 2020; Smith, 2014). Bönderna känner sig tillsagda och granskade, och många tycker inte att det är värt att kämpa för att få en certifiering. Då är det viktigt att ha ett kundunderlag att räkna med, och då kan relationsmat vara ett sätt att sälja till kunder på ekologiska grunder, utan en certifiering (Smith, 2014).

Eftersom Silvia är leverantör till ett certifierat bryggeri så behöver hon själv en certifiering, annars hade hon aldrig fortsatt förnya sin certifiering år efter år. I en studie om varför bönder slutar ansöka om ekologiska certifieringar framgick byråkratin som den största anledningen (Flaten et al., 2010).

Samtidigt förstår Silvia varför det är så strikta kontroller, med tanke på allt matfusk som förekommer. Däremot tycker hon inte att mindre producenter, som hon själv, ska behöva granskas så noggrant uppifrån EU. Hon längtar efter matsystem som byggs på relationer, medföljande kunskap och tillit, likt sättet hennes bondemarknad kontrollerar sina medlemmar på (beskrivs i kapitel 5.3).

Vogl et al. slår fast att regelverk måste utformas, utvecklas och implementeras för att fylla sitt syfte – att skydda konsumenter från matfusk och producenter från orättvist konkurrens – inte att förklara för bönder vad ekologisk odling är (2005). I praktiken kan de strikta regelverken förhindra praxis som passar in i den ekologiska filosofin, såsom att dela på teknik och utrustning med granngårdar (Smith, 2014). Vid direkthandel och relationsmat byggs tillit, insyn och respekt i matsystemet (Kneafsey et al., 2008), och ger därför mindre behov av inspektioner uppifrån. Därmed minskar också behovet av certifieringar som tröttar ut och inte lyckas engagera konsumenter i matvarubutiker.

Direkthandel och relationsmat kan vara ett sätt att skapa rikare förståelse kring matens ursprung, och således engagera konsumenter till en mer hållbar konsumtion. Istället för att känna sig överväldigad, vilsen eller skeptisk framför alla märkningar i varudisken får kunden ett direkt ansikte på produktionen. Även produktionssidan kan gynnas av relationsmat, då det kan ge upphov till alternativa matsystem som inte behöver förhålla sig till krångliga byråkratiska regelverk. Istället för att bli granskad av en EU-tjänsteman för att bli certifierad erbjuder bondemarknader möjlighet att ingå i en gemenskap av tillit, förståelse och försäljning på producenternas och konsumenternas villkor.

5.4.4 Defensiv lokalism

Den frustration över byråkrati som Enzo och Silvia uttrycker liknar Melonis uttalande om homologeringen av mat. De vill inte ha inblandning uppifrån EU, utan anser att de själva vet bäst över produktionen. Silvia beklagar sig över hur byråkratin riskerar att slå ut mindre producenter, särskilt de som är inriktade på regionala specialiteter som inte uppfyller EU:s sanitära regler, exempelvis ost som växer på grottväggar, eller innehåller larver. ”Det är speciella smaker, smakerna av den platsen och matkulturen. Man har gjort så i många år och inte haft några problem, men nu tycker EU att det är ohyggienskt och man måste rätta sig efter dem.”

Denna syn på lokalitet kan kopplas till det DuPuis och Goodman (2005) beskriver som en vilja att bevara människors traditionella livsuppehållen, samt identiteter och idéer om europeisk landsbygd. Att vilja stärka och bevara det lokala gentemot internationella organ som EU kan tolkas som defensiv lokalism, och är

något som även Meloni ställer sig bakom. Silvia och Enzos uttalanden kan dock förstås genom att förankra dem i matsuveräniteten, som bygger på egenbestämmande. De är starkt kritiska till hur Meloniregeringen nu använder begreppet matsuveränitet. Enzo beklagar sig över att regeringen givit begreppet en helt annan innebörd. ”De anspelar på att Italien är en matnation, och lägger nationalism i begreppet. [...] De jobbar inte alls för våra värderingar, de har stulit vårt begrepp!” Han menar att de nu måste arbeta med att förklara skillnaden för människor, så att Campi Aperti inte blir förknippade med den politik som regeringen vill driva.

Meloniregeringens syn på matsuveränitet kan klassas som defensiv lokalism, där det italienska lyfts upp som något automatiskt bättre, och där det gäller att skydda italienska värderingar från influenser från omvärlden. Som DuPuis & Goodman påpekar kan den defensiva lokalismen använda lokalitet i syfte att driva och rättfärdiga en främlingsfientlig politik (2005).

Laura skrattar åt Melonis definition av matsuveränitet, som enbart fokuserar på att stärka produktionen av italiensk mat, utan att bry sig om de sociala, ekologiska och lokala aspekterna av begreppet. Hon tycker att det är ironiskt att samma invandringsfientliga regering är okej med att migranter jobbar under dåliga arbetsförhållanden för att producera italiensk mat. Regeringen använder den italienska maten som en symbol för det land de vill ”rädda” från invandring och globala influenser. De låter flyktingbåtar sjunka på Medelhavet, trots att migranter fyller en stor roll i den italienska matsystemet. Migranterna är med och bygger upp ”made in Italy” men får inte skörda frukterna av det hårda arbetet.

6. Slutsats

Denna studie har undersökt hur olika aktörer i Italien – bönder, konsumenter och organisationer – jobbar för matsuveränitet, och huruvida relationsmat kan vara ett tillvägagångssätt för att skapa matsuveränitet. Dessutom har det lokala betydelse undersökts inom ramen för matsuveränitet.

Studiens informanter försöker skapa matsystem enligt matsuveränitetsprinciperna, där makten ligger i händerna på producenterna och konsumenterna, med fokuset att skapa kvalitativ, tillgänglig mat med hänsyn till naturen. Det lokala spelar en viktig roll på det sättet att det kan ge upphov till relationsmat. Gemensamt för de jag pratat med är att lokala matsystem blir ett sätt att få inblick i, och anknytning till produktionen.

Vidare framhålls vikten av att äga sina egna frön samt anpassa sin produktion och konsumtion efter lokala förutsättningar.

Studien visar däremot flera globala tillvägagångssätt för att stötta det lokala. Fröbanken på Rete Semi Rurali är ett exempel på hur det lokala stötts på en global nivå, då organisationen skickar frön till bönder världen över. Vidare illustrerar mitt besök hos Silvia genom Wwoof hur globala resurser kan användas för att utbyta idéer och gynna det lokala, som den kosmopolitiska lokalismen förespråkar. Informanternas uttalanden har jag tolkat som uttryck för främst kosmopolitisk, men även global lokalism. De värdesätter inte sin egen plats framför någon annan, utan vill snarare, likt matsuveräniteten, lokalisera matsystem samt skapa relationsmat. Empirin föreslår att relationsmat lättare uppstår i det lokala, men visar också exempel på hur gemenskaper kan stötta andra lokala samhällen långt borta genom direkthandel från citrusbönder på Sicilien.

Det relationella spelar stor roll för att möjliggöra matsuveränitet. Samarbete hjälper producenter och konsumenter att kunna förädla, sälja och köpa på deras egna villkor. Studien visar hur konsumenter och producenter kommer närmare varandra, och vilka mervärden det ger. Relationsmaten ger upphov till transaktioner utöver det monetära – det ger tillfredsställelse, engagemang samt större frihet och egenbestämmande som producent. Relationsmaten skapar även tillit mellan människor, vilket möjliggör att undgå dyra och ineffektiva byråkratiska regelverk, som annars krävs om produktionen sker via återförsäljning. Att slippa byråkrati och certifieringar, och istället sälja och informera konsumenterna direkt, är ett sätt att hålla nere kostnader, samt engagera kunderna.

Trots att både producenter och konsumenter upplever stora mervärden vid relationsmat kräver det en stor omställning från det sättet vi är vana vid att konsumera mat idag. Matsystem som bygger på relationer kan upplevas som mer emotionellt påfrestande, med skuld- och förpliktelsekänslor för både producenter och konsumenter (Kneafsey et al., 2008). Det kräver stort engagemang och kanske även avkall på många vanor man har vana att kunna konsumera. Hur ska denna sorts matsystem kunna nå och beröra alla? För att verkligen uppnå matsuveränitet krävs en annan politik som gör det möjligt.

Vidare är det viktigt att undersöka vilken typ av lokal mat man stöttar. Som DuPuis och Goodman diskuterar kan decentralisering inom matsystem leda till att stärka lokala eliters position och makt, på bekostnad av andra lokala människor (2005). Melonis missbruk av begreppet matsuveränitet vill visserligen stötta det italienska jordbruket, men ämnar inte att stärka, utan snarare försvaga, de utnyttjade migranterarbetarnas rättigheter. Det är därför viktigt att strävan efter det lokala går hand i hand med matsuveränitet, som värnar om naturen och jordbrukarnas rättigheter.

Samtidigt kan den omsorg som relationsmat kräver vara ett sätt att verkligen förändra ett stort system. Att praktisera omsorg är inte bara att i teorin uttrycka bekymmer, det kräver faktisk omsättning till handling (Kneafsey et al., 2008). Att som individ ändra konsumtions- eller produktions sätt kan vara obekvämt, och kan innebära avkall på vanor som vi brukar praktisera för att uttrycka omsorg för våra nära. Att avstå från, eller betala mer för en vara kan vara svårt att kombinera med vissa sociala aspekter av vardagslivet, där ohållbar konsumtion ständigt äger rum och fyller sociala funktioner (ibid). Men för att mat *verkligen* ska kunna likställas med kärlek (som Zeta hävdar) behöver omsorg finnas med i hela livsmedelskedjan, vilket matsuveränitet och relationsmat kan bidra med. Jag känner på ett personligt plan hur relationsmat kan skapa mening och hopp. Istället för att känna en diffus skuld och plikt inför alla problem som sker världen över ger relationsmat en känsla av att bidra till en positiv utveckling som är ”greppbar”, vilken fallstudien stärkte min känsla för. Jag låter ett citat från Enzo avsluta och summera denna uppsats om att skapa mer hållbara livsmedelssystem genom relationsmat:

Man kan inte rädda världen själv, men fler och fler börjar inse att förändring inte måste komma uppifrån, man kan skapa det själv. Folk tröttnar på att vänta på att någon annan ska lösa problemen åt dem, så de rullar upp skjortärmarna. Det här tror jag är den riktiga revolutionen.

Referenser

- Afrikagrupperna (2020). *Matsuveränitet*. <https://afrikagrupperna.se/vart-arbete/mat-mark-och-froer/matsuveranitet> [2023-04-24]
- Bellotti, D. (2020) *Welcome to Italy, enjoy your blood-stained food.* | Diletta Bellotti | TEDxLUISS. [Video]. <https://www.youtube.com/watch?v=UDp9aWAFKzA> [2023-03-11]
- Bryman, A. (2002). *Samhällsvetenskapliga metoder*. 1. uppl., Malmö: Liber ekonomi
- DuPuis, E.M. & Goodman, D. (2005). Should we go “home” to eat?: toward a reflexive politics of localism. *Journal of Rural Studies*. 21 (3), 359-371. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S074301670500046X>
- ECVC (2017). *10 Facts about Peasant Agriculture in Europe*. <https://www.eurovia.org/publications/10-facts-about-peasant-agriculture-in-europe/>
- ECVC (2018). *Food Sovereignty Now! A Guide to Food Sovereignty*. Bryssel. <https://viacampesina.org/en/wp-content/uploads/sites/2/2018/02/Food-Sovereignty-A-guide-Low-Res-Vresion.pdf>
- ECVC (2019). *Sowing Injustice, Harvesting Despair: Abuse and Exploitation of Foreign Agricultural Workers*. Bryssel. https://www.eurovia.org/wp-content/uploads/2019/11/EN2.1_lowres.pdf
- ECVC (2021). *Europe Needs More farmers*. https://www.eurovia.org/wp-content/uploads/2021/04/FOOD_EN.pdf
- ECVC (2022). *Is the proposal to modify EU GMO regulation aiming to allow all native and traditional seeds to be controlled by the patents of a few multinationals?* Bryssel, 9 november.
- EFA News (2023). *Meloni: “Food sovereignty is a priority”*. <https://www.efanews.eu/item/29096-meloni-food-sovereignty-is-a-priority.html> [2023-05-08]
- FAO (2009). *International Treaty on Plant Genetic Resources for Food and Agriculture*. Rom: Food and Agriculture Organization of the United Nations
- FAO (2020). *094 Responsible Agriculture: Fighting Labour Exploitation in the Agricultural Sector*. <https://www.fao.org/cfs/cfs-old/home/plenary/cfs45/side-events/094/en/> [2023-03-11]
- Flaten, O., Lien, G., Koesling, M. & Loes, A. (2010). Norwegian farmers ceasing certified organic production: Characteristics and reasons. *Journal of Environmental Management*. 91 (12), 2717-2726. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0301479710002227>

- FN (2018) *United Nations Declaration on the Rights of Peasants and Other People Working in Rural Areas*. (Resolution, September 2018). Geneva: UN. Human Rights Council
- G.A.S. (2023). *Home*. <https://www.gastore.it/come-aprire-un-gas-con-gastore.html> [2023-04-02]
- Governo Italiano (2022). *Ministero*. <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/8> [2023-05-08]
- Gruvnaeus, A. & Dahlin, J. (2021). Revitalization of Food in Sweden – A Closer Look at the REKO Network. *Sustainability*. 13 (18). <https://www.mdpi.com/2071-1050/13/18/10471>
- Hajdu, F., Eriksson, C., Waldenström, C. & Westholm, E. (2020). *Sveriges förändrade lantbruk – Lantbrukarnas egna röster om förändringarna sedan 1990-talet och strategier inför framtiden*. (SLU Future Food Reports 2020: 11). Kalmar: Sveriges Lantbruksuniversitet, forskningsplattformen SLU Future Food. https://www.slu.se/globalassets/ew/org/centrb/fu-food/publikationer/future-food-reports/slu-futurefood_rapport_11.pdf
- Harboe, T. (2013). *Grundläggande metod: den samhällsvetenskapliga uppsatsen*. 1. uppl., Malmö: Gleerup
- Hendrickson, M. & Heffernan, W. (2002). Opening Spaces through Relocalization: Locating Potential Resistance in the Weakness of the Global Food System. *Sociologia Ruralis*. 42 (4), 347-369. https://www.researchgate.net/publication/227654367_Opening_Spaces_through_Relocalization_Locating_Potential_Resistance_in_the_Weaknesses_of_the_Global_Food_System
- Hess, D.J. (2008). Localism and the Environment. *Sociology Compass*. 2 (2), 625-638. https://www.researchgate.net/publication/227828276_Localism_and_the_Environment
- Kaijser, L. & Öhlander, M. (red.) (1999). *Etnografiskt fältarbete*. Lund: Studentlitteratur
- Kneafsey, M., Cox, R., Dowler, E. & Holloway, L. (2008). *Reconnecting consumers, producers and food: exploring alternatives*. English ed. Oxford: Berg
- Kvale, S. & Brinkmann, S. (2009). *Den kvalitativa forskningsintervjun*. 2. uppl., Lund: Studentlitteratur
- La Via Campesina (2021). *The 1996 Rome Food Sovereignty Declaration in postcards*. <https://viacampesina.org/en/the-1996-rome-food-sovereignty-declaration-in-postcards/> [2023-04-24]
- Lazzaris, S. (2020). Tomatoes in Italy: The Social Cost of Production. *Food Unfolded*, 13 juni. <https://www.foodunfolded.com/article/tomatoes-in-italy-the-social-cost-of-production> [2023-03-09]
- Leitner, C. & Vogl, C.R. (2020). Farmers' Perception of the Organic Control and Certification Process in Tyrol, Austria. *Sustainability*. 12 (21). <https://www.mdpi.com/2071-1050/12/21/9160>
- Manzini, E. (2013). Resilient systems and cosmopolitan localism – The emerging scenario of the small, local, open and connected space. I: Schneidewind, U.,

- Santarius, T. & Humburg, A. (red.) *Economy of Sufficiency. Essays on wealth in diversity, enjoyable limits and creating commons*. Wuppertal Institute for Climate, Environment and Energy. 70-81.
https://www.sustainablelifestyles.ac.uk/sites/default/files/newsdocs/ws48_0.pdf#page=72
- Pietrucci, P. (2023). Neofacist “Thugs,” Pandemic Protests, Populisms: Giorgia Meloni’s Cerchiobottismo and the Rise of Fratelli d’Italia During the Pandemic. *Javnost: The Public*. 30 (1), 51-66.
<https://www.tandfonline.com/doi/pdf/10.1080/13183222.2023.2168444>
- Podden Landet* (2017). Relationsmat – framtidens matdistribution? # 36. [Podcast]. Landsbygdsnätverket, 26 juli.
<https://www.landsbygdsnätverket.se/pagang/poddenlandet/poddar/relationmatframtidensmatdistribution36.4.3421fb8e1634d8e3920fe83.html> [2023-04-14]
- Robson, C. & McCartan, K. (2016). *Real world research: a resource for users of social research methods in applied settings*. 4 uppl., Hoboken: Wiley
- Röös, E. & Wivstad, M. (2019). *Närproducerat och/eller ekologiskt – vad ska vi välja?* EPOK – Centrum för ekologisk produktion och konsumtion, Sveriges lantbruksuniversitet. <https://publications.slu.se/?file=publ/show&id=106997>
- Smith, A.K. (2014). For Many Small Farmers, Being Certified ‘Organic’ Isn’t Worth the Trouble. *Bloomberg*, 13 augusti.
<https://www.bloomberg.com/news/articles/2014-08-13/for-many-small-farmers-being-certified-organic-isn-t-worth-the-trouble> [2023-04-05]
- Stănescu, V. (2010). ”Green’ Eggs and Ham? The Myth of Sustainable Meat and the Danger of the Local.” *Journal for Critical Animal Studies*. 8 (1), 8-32.
<http://www.criticalanimalstudies.org/wp-content/uploads/2009/09/JCAS-Vol-VIII-Issue-I-and-II-2010-Full-Issue1.pdf>
- Sundström, T. (2023). ”Stora risker om EU gör undantag från GMO-lagstiftningen”. *ATL*, 10 mars. <https://www.atl.nu/makten-over-froerna> [2023-04-28]
- Vogl, C.R., Kilcher, L. & Schmidt, H. (2005). Are Standards and Regulations of Organic Farming Moving Away from Small Farmers’ Knowledge? *Journal of Sustainable Agriculture*. 26 (1), 5-26.
https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1300/J064v26n01_03
- Wegerup, J. (2022). Stor handel med förfälskade matvanor från Italien. *SVT*, 9 januari.
<https://www.svt.se/nyheter/utrikes/forfalskade-italienska-matvaror> [2023-03-08]
- Winter, M. (2003). Embeddedness, the new food economy and defensive localism. *Journal of Rural Studies*, 19 (1), 23-32.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0743016702000530?via%3Dihub>
- Winter, M., Gaskell, P., Gasson, R. & Short, C. (1998). *The Effects of the 1992 Reform of the Common Agricultural Policy on the Countryside of Great Britain, volume 1*. Project Report. Countryside and Community Press and Countryside Commission.

Publicering och arkivering

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.