

Från industriproduktion till mathantverk

– En diskursanalys om ostproduktionen

From Industrial Production to Food Craftsmanship

– A Discourse Analysis of the Production of Cheese

Matilda Markne



Från industriproduktion till mathantverk

From Industrial Production to Food Craftsmanship

Matilda Markne

Handledare: Camilla Eriksson, Sveriges lantbruksuniversitet,
Institutionen för stad och land

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

Omfattning: 15 hp

Nivå och fördjupning: Grundnivå, G2F

Kurstitel: Självständigt arbete i landsbygdsutveckling

Kurskod: EX0523

Program/utbildning: Agronomprogrammet - landsbygdsutveckling

Utgivningsort: Uppsala

Utgivningsår: 2012

Omslagsbild: Rose-Marie Hellqvist, Matilda Markne

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

Nyckelord: Diskursanalys, livsmedelsproduktion, småskalig produktion, ost, mathantverk, kunskap

Sveriges lantbruksuniversitet
Swedish University of Agricultural Sciences

Fakulteten för naturresurser och lantbruksvetenskap
Institutionen för stad och land

SAMMANFATTNING

Den svenska livsmedelsproduktionen har sedan slutet av 1800-talet varit präglad av stora produktionsvolym, stora enheter och en åtskillnad mellan produkt och producent. Denna norm för hur livsmedel produceras idag har jag valt att benämna *industriproduktionsdiskursen*.

På senare år har det dock skett ett intåg av en annan diskurs i livsmedelssverige, som jag kallar för *mathantverksdiskursen*. Denna diskurs kan ses som ett uttryck för en alternativ diskurs om livsmedelsproduktionen, som förespråkar en annorlunda syn på livsmedel och produktionsvärden.

Syftet med denna studie är att utreda vilka konsekvenser som de båda diskurserna har för småskaliga ostproducenter. Jag utreder frågorna om vilka subjektpositioner och handlingsutrymmen som ryms inom de båda diskurserna, hur olika kunskaper presenteras, samt hur diskurserna är kopplade till en social praktik för småskaliga ostproducenter.

För att besvara syftet och frågorna använder jag mig av kritisk diskursanalys som arbets- och analysmetod, och jag utgår från Norman Faircloughs tankar om diskurs som något avskilt från en social praktik. Genom att analysera texter från jordbruksdepartementet, regeringen och Eldrimner får jag en förståelse för hur diskurserna tar sig till uttryck. Jag gör även intervjuer med två småskaliga ostproducenter för att få en inblick i produktionens villkor och förutsättningar.

De resultat som jag uppnår visar att det finns tydliga subjektpositioner inom de båda diskurserna, och att producenters handlingsramar blir inskränkta genom dessa. Min studie visar att producenter som bryter mot diskursernas subjektpositioner eller motsätter deras respektive värdesantaganden blir uteslagna eller tillrättavisade. Vidare visar mina resultat att industriproduktionsdiskursen värdesätter en akademisk-teoretisk kunskap, medan mathantverksdiskursen värdesätter en praktisk-produktiv kunskap. Dock så syns en trend inom mathantverksdiskursen att formalisera produktionen och att standardisera produkterna, vilket ökar betydelsen av teoretiska kunskaper inom diskursen. Den sociala praktiken visar dock på att ost i sig är en produkt som kräver både teoretiska och praktiska kunskaper för att lyckas, varför en favorisering av någon av kunskaperna missgynnar produktionen.

Studien visar således att båda diskurserna fungerar inkluderande och exkluderande av olika kunskaper, vilket i sin tur begränsar handlingsutrymmet för ostproducenter. Kanske innebär det även begränsningar för producenter i hela den svenska livsmedelsproduktionen.

ABSTRACT

Ever since the late 19th century, the Swedish production of food has been characterized by large production volumes, big units and a distinction between the product and the producer. This norm of how foodstuffs are produced in Sweden today I refer to as *the industrial production discourse*. In recent years a challenging discourse has been introduced in Sweden, which I refer to as *the discourse of food craftsmanship*. This discourse is to be seen as an expression of an alternative discourse of the production of food, which promotes a different perspective of food and production values.

The purpose of this study is to investigate the consequences that the two discourses have on small-scale cheese producers. I examine which subject positions and acting space that the discourses permit, how different kinds of knowledge are presented, and how the discourses are connected to the social practice of small-scale cheese producers.

I use the theory of critical discourse analysis to answer the purpose and the different questions of this study, more specifically I use Norman Fairclough's theory of a separation between discourse and social practice. By analyzing texts from the Swedish department of agriculture, the Swedish government and the organization Eldrimner I gain understanding of how the discourses are expressed. I make two interviews with small-scale cheese producers to gain an understanding of the conditions of the production.

The results that I have accomplished show that there are some obvious subject positions within both discourses, due to which the acting space of producers are restrained. My study shows that producers that break the subject positions or question the value assumptions of the discourse are excluded or objurgated. Further on, my results show that the industrial production discourse value an academic-theoretic knowledge, while the food craftsmanship discourse value a practical-productive knowledge. However the discourse of food craftsmanship shows a trend towards formalization of the production and standardization of the products, which increases the importance of theoretical knowledge. The social practice of cheese producer's show that cheese is a product that demands both theoretical and practical knowledge, why a favoring of either would disfavor the entire production.

This study shows that both discourses work including and excluding of different knowledge, which affects cheese producers by a limitation of acting space. This could mean a limitation for producers in the entire Swedish food production.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

1. EN STUDIE I GULT	7
1.1 Syfte och frågeställningar	8
1.2 Avgränsningar	9
2. SAMTAL MED MEJERISTER	10
3. KRITISK DISKURSANALYS	11
3.1 Diskursanalysens grundpremiss	11
3.2 Norman Fairclough och kritisk diskursanalys	11
3.3 Diskursanalytiska begrepp	12
3.4 Utgångspunkter och tillvägagångssätt för min diskursanalys	14
4. BAKGRUND	15
4.1 Aktörer i livsmedelssverige	15
4.1.1 Sverige – det nya matlandet	15
4.1.2 Eldrimner	16
4.2 Binärerna praktisk-produktiv och vetenskaplig-teoretisk kunskap	17
5. REDOGÖRELSE OCH REFLEKTIONER	20
5.1 En inblick i ostproducenters vardag	20
5.1.1 En getskötarens dagbok	20
5.1.2 Myten om den blåvita osten	21
5.2 Industriproduktionsdiskursen	21
5.2.1 Historisk tillbakablick	22
5.2.2 Livsmedelskontrollanter och värderingen av teoretiska kunskaper i ostproduktionen	24
5.2.3 Livsmedelslagstiftningen och brutna subjektpositioner	26
5.3 Mathantverksdiskursen	28
5.3.1 Eldrimner – en ny livsmedelsdiskurs	28
5.3.2 Att certifiera det unika: certifieringen av mathantverk och EU:s ursprungsbeteckningar	29
5.4 Matlandet Sverige – en brygga mellan diskurserna?	32

6. AVSLUTNING	34
6.1 Sammanfattning och slutsatser	34
6.2 Resultatdiskussion	37
6.3 Metoddiskussion	38
6.4 Verifieringsmått: validitet och generaliserbarhet	39
7. SLUTORD	40
REFERENSER	41
BILAGA 1 – INTERVJUGUIDE	44

1. En studie i gult

En syrlig doft slår mig när jag går in i Jürss Mejeri, beläget i storköket i Migrationsverkets gamla lokaler utanför Flen i Sörmland. Det första jag ser, efter att ha satt på mig den vita skyddsrocken, trätt de blå plastöverdragen på skorna och satt det vita hårnätet på huvudet, är en 1800 liters mjöltkank, som på måndagar och onsdagar fylls med nylevererad mjölk från lokala producenter. Längre in, i lokalens hjärta, finner jag doftens källa: det är ystningsprocessen som har startat och Claes står och skär i ostmassan med en harpa, en lång pinne med galler på. Det är med erfaren hand som Claes delar på den koagulerande massan och skiljer därmed löpen från ostmassan, den avgörande processen som omvandlar mjölk till ost. Det är viktigt att de koagulerade bitarna har ungefär samma storlek, olika beroende på vilken ost man gör. På diskbänken längst väggen ser jag pH-mätare och provrörsbägare, som får mig att tänka på grundskolans kemilektioner.



Bild 1. Claes Jürss ystar en koagulerande ostmassa, som ska bli Granbarksost.

Foto: Matilda Markne

Dagens mejeriproduktion, ja kanske rentav hela den svenska livsmedelsproduktionen, präglas av en säker och hygienisk produktion där regelbundna kontroller är vardag för producenterna. Redan under det sena 1800-talet kunde vetenskapsmän kartlägga ostens bakteriekultur, vilket omformade ostproduktionen totalt. Kunskaper om mikrobakteriologi utgjorde även förutsättningen för att en analysbaserad produktion skulle vara möjlig, något som utgör grunden för den kontrollerande produktion som utgör normen för livsmedelsproduktionen i Sverige idag.

I samband med ökade kunskaper om livsmedelssäkerhet och hälsa har det gamla bondesamhällets inslag av småskalig produktion, hemmagjorda ostar och opastöriserad mjölk övergivits, och har länge setts på som någonting ”smutsigt” eller bakåtsträvande (Jönsson, 2005). De senaste åren har det dock skett en omvärdering av dessa begrepp i samband med att mathantverket breder ut sig i Sverige. Mathantverket innebär en produktion där värden som smak, identitet, naturlighet och tradition är viktigare än en effektiv produktion och kemiska analyser av produkterna.

Utvecklingen går att se på ur ett diskursanalytiskt perspektiv, där *livsmedelsproduktionsdiskursen*, som jag väljer att kalla normen för hur livsmedel produceras idag, utmanas av en ny diskurs, som jag väljer att kalla för *mathantverksdiskursen*. Det väcks flera frågor då jag tänker på de olika diskurserna om livsmedelsproduktionen: vilken plats har mathantverket i diskursen om livsmedelsproduktionen, och kommer denna nya diskurs att ”utmana” den gamla industriproduktionsdiskursen och dess värdesantaganden? Hur ställer sig regeringen och dess förespråkare till mathantverket? Och hur påverkar de olika diskurserna småskaliga ostproducenter?

1.1 Syfte och frågeställningar

Syftet med denna studie är att utreda vilka konsekvenser som industriproduktionsdiskursen och mathantverksdiskursen har för småskaliga mejerier.

Studien är relevant då den kan bidra till ökad förståelse för mejerister och livsmedelsproducenter och deras produktionsvillkor. I många gles- och landsbygdskommuner spelar livsmedelsproducenter en viktig roll för kommunekonomin och arbetsmöjligheter, varför en ökad kunskap om deras förutsättningar är viktigt för en hållbar samhällsutveckling.

Det forskningsproblem som jag har valt att undersöka visar inomvetenskaplig relevans då det bidrar kumulativt till ett relativt utforskat fält. Studien belyser ett välstuderat område (om kategoriseringar och dess tvingande effekter) ur ett nytt perspektiv, nämligen livsmedelsproduktionen.

De *frågeställningar* som jag bearbetar i uppsatsen är:

- Vilka subjektpositioner skapas och handlingsutrymmen finns inom industriproduktionsdiskursen respektive mathantverksdiskursen?
- Hur framställs olika sorters kunskap inom diskurserna?
- Hur kopplas diskurserna till den sociala praktiken för småskaliga ostproducenter?

1.2 Avgränsningar

Studien är avgränsad till att studera en särskild bransch, nämligen mejeribranschen med fokus på ostproduktionen. Jag väljer att avgränsa mig till ostproduktionen eftersom det är en central del av mathantverket i Sverige idag.

Bland mina frågeställningar finns en önskan att utreda diskursernas kunskapssyn, och hur olika sorters kunskap framställs inom diskurserna. Jag väljer att fokusera på kunskap då det ganska snart i bearbetningen av mitt empiriska material visade sig att ostproduktion kräver både teoretiska och praktiska kunskaper, varför en diskussion om vilket utrymme de respektive diskurserna ger till de olika kunskaperna därför är passande för mitt ämnesval.

2. Samtal med mejerister

För att skaffa mig en förståelse för den sociala praktik som diskursen verkar inom väljer jag att komplettera min diskursanalys med två intervjuer från småskaliga ostproducenter. De personer jag intervjuar presenteras kort:

- *Kerstin Jürss* från Jürss Mejeri i Flen. Kerstin är utbildad pedagog men är uppvuxen på landsbygden i Jämtland i ett småskaligt blandjordbruk. Kerstin startade mejeriet tillsammans med sin man Claes år 2004, och de köper in mjölk från lokala mjölkgårdar.
- *Rose-Marie Hellqvist* från Sörmlands Getmejeri, vars produktion är nedlagd sedan hösten år 2011. Rose-Marie kommer ifrån Katrineholm är utbildad el- och teleingenjör, och startade ett småskaligt getmejeri tillsammans med två bekanta våren 2008.

De intervjuer som jag genomför har som huvudsakligt syfte att fånga informantens värderingar, snarare än att samla fakta och information (Teorell & Svensson, 2007:89f). Därför genomför jag intervjuer med ett fåtal informanter, men intervjuerna blir i gengäld längre samtalsintervjuer i en för informanterna avslappnad miljö. Intervjun med Kerstin genomfördes på mejeriet, och den med Rose-Marie genomfördes på ett café.

I mina intervjuer arbetar jag efter en semistrukturerad intervjuguide, där jag har färdiga teman att utgå samtalet ifrån men där jag samtidigt är öppen att ändra samtalet beroende på respondentens svar. Winther Jørgensen och Phillips (2000:118ff) menar att det är vanligt att använda sig av explorativa eller semistrukturerade intervjuer vid insamling av diskursanalytiskt material, då det gynnar studien att låta informanten tala fritt och inte bli styrd i sina tankar och åsikter.

3. Kritisk diskursanalys

3.1 Diskursanalysens grundpremiss

Jag använder mig av *diskursanalys* för att uppfylla studiens syfte och besvara dess frågeställningar. Begreppet diskurs kan förenklat beskrivas som tal eller text som analyseras i en större kontext (Bergström & Boréus, 2000:223). Diskursanalys bygger på en socialkonstruktivistisk grundidé att det inte finns någon oberoende och sann verklighet, utan att den verklighetsuppfattning som vi har är ett resultat av sociala konstruktioner som är plats- och tidsbundna (Börjesson & Palmblad, 2007:9).

Några andra diskursanalytiska grundpremiss är följande ((Winther Jørgensen & Phillips, 2000:5f) samt (Bergström & Boréus, 2000:221)):

- Kunskap är något som bildas och upprätthålls genom sociala processer
- Kunskap skapar vissa handlingsmönster
- Språket är en central del i upprätthållandet av en diskurs och därmed formandet av verkligheten så som vi uppfattar den

I studien utgår jag huvudsakligen från *Norman Faircloughs* diskursbegrepp som studerar diskursen i dess sociala sammanhang. Faircloughs diskursperspektiv lämpar sig väl för min studie eftersom Fairclough skiljer mellan diskurs och social praktik. I denna studie fokuserar jag just på mötet mellan diskurserna och de praktiker som finns bland småskaliga mejerier, vilket gör Faircloughs diskursbegrepp till ett bra val.

En av diskursanalysens mest kände utövare, sociologen *Michel Foucault*, använde diskursbegreppet för att uppmärksamma och analysera stora samhällsdiskurser som har inflytande utanför institutioners gränser och som verkar över långa tidsperioder. I denna studie hänvisar jag till Foucaults teorier om hur diskursens regler fungerar som maktinstrument.

3.2 Norman Fairclough och kritisk diskursanalys

En inriktning inom den diskursanalytiska teoribildningen är *kritisk diskursanalys*. Den kritiska diskursanalysen har tydliga influenser av en samhällskritisk tradition, och en av dess främsta utövare är Norman Fairclough. Kritisk diskursanalys är ideologikritisk till sin karaktär och ser på kulturfenomen som mer autonoma och åtskiljda företeelser. (Bergström & Boréus, 2000:233.)

Fairclough talar om tre begrepp som tillsammans bildar en helhet i diskursanalysen: diskurs som text, diskurs som diskursiv praktik och diskurs som social praktik. *Diskurs som text* innebär en tydlig lingvistisk utgångspunkt där grammatisk struktur och det språkliga ligger i fokus för analysen. *Diskurs som praktik* innebär en granskning av produktionen, distributionen och konsumtionen av texter. Här är det alltså det institutionella sammanhanget som studeras, exempelvis vilka som för agendan och tar initiativet. Faircloughs tredje aspekt på diskursanalys, *diskurs som social praktik*, innebär en breddning av diskursbegreppet där diskursen granskas i förhållande till en utomstående social praktik. Fairclough menar nämligen att diskurser inte är verkligheten, utan att de snarare verkar i en utomstående social verksamhet. (Bergström & Boréus, 2000:224, 251ff.)

Åtskillnaden mellan diskurs som text och diskurs som social praktik gör Faircloughs diskursbegrepp passande för denna studies syfte, då jag ämnar studera de konsekvenser som diskurserna har på småskaliga livsmedelsproducenter – alltså diskursernas relation till en social praktik. I denna studie ligger fokus på kopplingen mellan diskurs som praktik och diskurs som social praktik, medan diskurs som text inte analyseras inom ramen för denna studie.

3.3 Diskursanalytiska begrepp

Diskursbegreppet innebär som ovan nämnt en analys av tal eller text i ett större sammanhang. Viktigt att notera i diskursanalytiska sammanhang är att det inte är texten i sig som är intressant att studera, utan snarare den mening som texten får i ett socialt sammanhang. Fairclough beskriver att *meningsskapandet* sker i samspel mellan producenten och tolkaren, och att

det är värderingar och intressen hos producenten och kunskap och värderingar hos mottagaren som avgör den mening som texten fylls med. Fairclough menar att det är meningsskapandet i texter som skapar sociala konsekvenser. (Fairclough, 2003:9ff.)

Alla samhällen och grupper bygger på gemensamma antaganden, som fungerar meningsskapande och som är en förutsättning för kommunikation och interaktion. Enligt Fairclough finns det tre typer av *antaganden* i diskurser: existentiella antaganden om vad som existerar, förslagsantaganden om vad som är och kan vara fallet, och värdesantaganden (*value assumptions*) om vad som är bra och önskvärt. Genom att finna antaganden i en text kan man komma närmare en förståelse för vad som är viktigt och meningsskapande, och kan därmed även närma sig en förståelse för diskursen och även dess sociala praktik. (Fairclough, 2003:39ff)

Begreppet *subjektposition* är återkommande inom diskursanalys, och syftar till de positioner som personer blir tilldelade inom en viss diskurs. Foucault menar att subjektpositioner skapar sätt att se på och tolka värden, och att personers handlingsutrymme bestäms utifrån den position som denne innehar inom en diskurs. Jag kommer att använda begreppet subjektposition utifrån en syn på subjektet som en mer autonom och självständig enhet, som har makt att ställa sig utanför och ifrågasätta de subjektpositioner som skapats inom diskursen. Min användning av begreppet kommer från Faircloughs uppdelning mellan diskurs som någonting utanför den sociala praktiken, något påverkar subjektets handlingsutrymme. (Winther Jørgensen & Phillips, 2000: 21f.)

Ett begrepp som används inom diskursanalys är *binära oppositioner*. En binär opposition innebär begrepp i språket är skapade i kontraster till varandra, och att ett begrepp inte får sin betydelse förrän det jämförs med sin motsats. Binära oppositioner verkar ofta inte symmetriskt i förhållande till varandra, utan ett begrepp är ofta dominerande det andra och utgör därmed normen och som ges företräde det andra. (Hallgren & Johansson, 2007:18)

Då diskurser studeras är ofta *makt* ett centralt begrepp för analysen. Foucault menar att reglerna som skapats i en diskurs fungerar inskränkande och som intränger människors handlingsutrymme. (Bergström & Boréus 2000:255).

Sociologen Steven Lukes som talar om maktens tre dimensioner eller ansikten. Maktens första dimension är synlig makt som uttalas tydligt i exempelvis regelverk, den andra dimensionen är makten över dagordningen, om vilka frågor som står på agendan och vilka som utesluts. Lukes menar att maktens tredje dimension är makten över tanken och människors önskningar och viljor. Det finns en tydlig likhet mellan makten över tanken och makten över diskursen, eftersom diskursen positionerar människor i subjektpositioner som avgränsar deras handlingsmöjligheter och tolkningsutrymme. (Bergström & Boréus, 2000:13f.)

3.4 Utgångspunkter och tillvägagångssätt för min diskursanalys

I denna studie använder jag mig av Faircloughs tredimensionella diskursbegrepp för att föra analysen vidare. Jag gör en kvalitativ textinsamling där jag studerar ett fåtal texter för att urskilja sambanden mellan texterna, vilket är en grundförutsättning för att definiera de olika diskurserna. Det som står i fokus är att utreda vilka subjektpositioner som diskurserna innefattar och hur de påverkar handlingsutrymmet för småskaliga livsmedelsproducenter, samt att utreda hur maktrelationer skapas i samband med de regler och värderingar som diskurserna präglas av.

Fairclough (2003:6) menar att man inte behöver studera stora textmassor för att få grepp om en diskurs, utan att man genom att mer ingående studera mindre material kan genomföra en intensiv ”kvalitativ” diskursanalys. För att genomföra denna typ av kvalitativa diskursanalys behöver forskaren identifiera nyckelorden i texten/yttranden, för att senare hitta samband mellan dessa och andra ord i texten.

I utförandet av diskursanalysen granskar jag kvalitativt ett antal texter som på ena eller andra sättet handlar om livsmedelsproduktionen. De texter jag granskar presenteras kort:

- *Vad är mathantverk?* heter en text från Eldrimner, publicerad 2012. Texten berör de olika produktionsformerna storskalig industriell produktion, småskalig industriell produktion och hantverksmässig förädling – mathantverk.
- *Nya kriterier Certifiering Mathantverk* är en text från Eldrimner, publicerad i maj 2012, som beskriver mathantverket och de kriterier som satts upp för certifieringen av mathantverk.
- *Handlingsplan för Sverige – det nya matlandet*. Denna text är jordbruksdepartementets strategi att uppnå visionen om Sverige – det nya matlandet, publicerad 2009. Texten nämner de mål och visioner som finns, och vilka åtgärder som regeringen bör arbeta med för att införliva dessa.
- *Småskalig livsmedelsförädling*, heter skrivelsen som regeringen publicerade år 2005. Denna text är ett försök att finna åtgärder för att undvika de problem och hinder som många småskaliga livsmedelsproducenter möter.

4. Bakgrund

4.1 Aktörer i livsmedelssverige

4.1.1 *Sverige – det nya matlandet*

Visionen *Sverige – det nya matlandet* presenterades sommaren 2008, och jordbruksministern Eskil Erlandsson var personligen en drivande kraft i arbetet med lansering och genomförande av satsningen. Bakgrunden till satsningen var att en undersökning från Synovate visade att många svenskar ansåg maten som en viktig del av semestern och att många ansåg att en matupplevelse på landsbygden kunde vara ett resmål i sig.

Jordbruksdepartementet svarade på undersökningens resultat genom projektet *Sverige det nya matlandet*, som fokuserar satsning på produktionen och förädlingen av livsmedel, samt en ökad satsning på matturism. (Jordbruksdepartementet, 2008:4.)

Det främsta syftet med satsningen är att skapa jobb (Jordbruksdepartementet, 2009a). Jordbruksministern vill se att Sverige det nya matlandet bidrar med 10 000 nya jobb inom livsmedelssektorn och på landsbygden, genom fler övernattningar och matturism. Andra mål är bland annat att genomföra regelförenklingar inom hela livsmedelssektorn, att antalet livsmedelsföretag ökar och att lönsamheten bland dessa ökar, samt en fördubblad export av livsmedel till år 2020 (Jordbruksdepartementet, 2009b). Sverige det nya matlandet har även som mål att öka antalet kunniga inom mathantverket. Målgruppen för Sverige det nya matlandet inbegriper således hela livsmedelssektorn: från de större industriproduktionsproducenterna till de små hantverksmässiga producenterna.

Landsbygdsprogrammet har en budget på 35 miljarder under programperioden 2007-2013, och medlen ska användas för att skapa fler jobb på landsbygden (Jordbruksdepartementet, 2008:5). Som en del av visionen om Sverige det nya matlandet kan medlen i landsbygdsprogrammet användas för att stötta företag och organisationer som arbetar med att utveckla matturism eller småskalig tillverkning och marknadsföring av lokal mat. Hela landsbygdsprogrammet har en programperiod på sju år, och finansieras ungefär till hälften av EU och till hälften av Sverige (Jordbruksverket, 2011).

4.1.2 Eldrimner

Eldrimner är ett nationellt centrum för mathantverk, och har som uppdrag att sprida mathantverket i Sverige. Genom utbildningar, inspirationsmöten och rådgivning arbetar de för att underlätta för etablerade och nystartade mathantverkare i hela landet. (Eldrimner, 2006a.)

Grunden för Eldrimners nuvarande form skapades i projektet Matora, som var ett EU-finansierat projekt för att stödja och utveckla produktionen av småskaliga livsmedel i Jämtlands län. Projektet utvecklades och fick namnet Eldrimner åren 2001-2003. På grund av lyckade resultat fick Eldrimner uppdraget av Länsstyrelsen i Jämtlands län att bli ett nationellt resurscentrum för hela landet, och Eldrimners nuvarande form skapades mellan åren 2005-2007. Eldrimners verksamhet under den nuvarande

programperioden har handlat om att skapa tydliga definitioner på vad mathantverk är, och i april 2012 lanserades Eldrimners egenutvecklade certifiering av mathantverk. (Eldrimner, 2006b.)

4.2 Binärerna praktisk-produktiv och vetenskaplig-teoretisk kunskap

Jag följer Kerstin en trappa ner till källarrummen, det är här som ostarna lagras och mogningsprocessen av ostarna sker. I det första rummet står blåmögelostar i olika former staplade på varandra i vita plastbackar, i det andra rummet återfinns liknande plastbackar men denna gång är det vitmögelostar på lagring. I ett tredje kylrum lagras hårdostarna, men här är atmosfären annorlunda. Det skumma ljuset från taklampan ger ett orange sken över hela rummet, vilket gör att de gula ostarna nästan ser gyllenen ut. De vilar på trähyllor och fyller det lilla rummet från golv till tak, och jag får känslan av att jag är i en vinkällare bland exklusiva viner. Ostarna i rummet är alltifrån några månader upp till ett och ett och ett halvt år gamla, och jag slås av tanken att det finns en ost härinne som är äldre än min svåggers barn. Kerstin berättar hur hårdostarna måste ligga på trähyllor för att få rätt yta och att de måste vända ungefär en gång i veckan för att trivas. De behöver alltså omvårdnad och kärlek precis som en annan ettåring som jag känner, tänker jag.



Bild 2. Kerstin Jürss bland lagrade hårdostar. Den äldsta osten har varit lagrad i 1,5 år.

Foto: Matilda Markne

Kunskapsteori är ett uråldrigt ämne för diskussion, och vad som är kunskap och hur vi får den har diskuterats av idéhistoriker och filosofer i årtusenden. En sorts kunskap är *praktisk-produktiv kunskap*, och nämns bland annat av Aristoteles (Gustavsson, 2004:8). Denna sortens kunskap grundas i handling, där erfarenhet och yrkeskunskap spelar stor roll. Samhällsvetaren Michael Polanyi har myntat begreppet *tyst kunskap* för att beskriva den personliga, erfarenhetsbaserade kunskapen (Nationalencyklopedin, 2012a). Pedagogen John Deweys sentens *learning by doing* har samma grundtanke, nämligen att det finns viss kunskap som inte går att lära sig på annat sätt än genom praktisk erfarenhet (Nationalencyklopedin, 2012b). Andra benämningar som denna sortens kunskap har förknippats med är handens eller hantverkets kunskap.

Besöket i lagringskällaren hos Jürss mejeri visar hur ostproduktionen kräver en känsla och ett erfarenhetsbaserat kunnande om ostarna för att de ska bli lyckade. Även den inledande beskrivningen av Claes som ystar visar hur viktig handens kunskap är för produktionen.

Platon ansåg att matematiken var den ideala vetenskapen, eftersom den var absolut och statisk. Naturvetenskapen har alltid strävat efter att finna en objektiv sanning, och har därför legat nära det platonska idealet om sann kunskap. Då samhälls- och humanvetenskaperna gjorde anspråk på det vetenskapliga kunnandet ifrågasattes vetenskapens strävan efter ”sann” och objektiv kunskap, och bilden av kunskap blev mer komplex. Den sortens kunskap som grundas i hypotesprövning och bevisföring kan sägas vara grunden för dagens *vetenskapliga-teoretiska kunskap*. Denna sortens kunskap kan likställas med akademisk kunskap, och präglas av ett abstrakt lärande. (Gustavsson, 2004:8f).

I intervjuerna med både Rose-Marie och Kerstin uttryckte de hur viktiga de teoretiska-vetenskapliga kunskaperna är inom ostproduktionen. Rose-Marie berättar hur dagens ostproduktion är starkt beroende av teoretiska kunskaper, och det är extra viktigt för mejeristen att förstå mikrokemin kring hur en ost blir till.

”Ostproduktion handlar mycket om kemi, som är något så fruktansvärt krångligt. Vi gick på en tvådagars kemikurs en gång, med fransmannen Paul

Le Mens, och han lade upp stora modeller på molekyler på golvet som vi mejerister satt runt omkring och tittade på. Men det är väl fördelen när man är akademiker, att även om man inte klarar av att ta till sig allt så kan man sålla och förstå det man tror är relevant och viktigt.”

Rose-Marie Hellqvist, 16 april 2012

I intervjun med Rose-Marie berättar hon hur hon har haft en stor fördel av att ha en akademisk bakgrund. Rose-Marie kallas sig själv för en ”pappersmänniska” och menar sig ha lätt för ansökningarna av EU-stöd och annat administrativt arbete, som många andra mejerister tycker är besvärligt. Genom ökad formalisering av livsmedelsproduktionen ökar alltså vikten av teoretiska- akademiska kunskaper i produktionen.

Molander (1996:36f) förklarar att moderniseringsprocesser under hela 1900-talet har drivit fram en efterfrågan på kunskap som vilar på vetenskaplig grund, vilket har bidragit till att den vetenskaplig-teoretiska kunskapen är dominerande inom dagens kunskapsdiskurs. Även Gustavsson (2004:5f), synliggör den tudelning som har skett mellan ”intellektuell” teoretisk och ”manuell” praktisk kunskap. Han beskriver hur det västerländska utbildningsväsendet under de senare årtiondena har präglats av en tydlig ”teoretisering” av utbildningar, där de praktiska delarna i utbildningen minskar medan de teoretiska delarna får allt större plats. Gustavsson menar att statusen för de teoretiska utbildningarna ökar i dagens samhälle, medan de praktiska kunskaperna minskar i betydelse.

Till synes har det alltså funnits en uppdelning mellan olika sorters kunskaper sedan lång tid tillbaka, och de senaste åren har denna debatt främst belyst binärerna vetenskaplig-teoretisk kunskap och praktisk-produktiv kunskap. Statusen för teoretisk och praktisk kunskap har svängt olika mellan århundraden, men i och med moderniseringen har den teoretiska kunskapen dominerat dagens kunskapsdiskurs.

Jag har valt att omnämna begreppsparet praktisk och teoretisk kunskap som binärer. Begreppet binär används inom diskursanalys för att betona språkets roll i meningsskapandet, och innebär att ett ord inte får sin fulla betydelse förrän det jämfört mot sin motsats (Hallgren & Johansson, 2007). Binärer

har alltid en inbördes rangordning, varför användandet av begreppet skapar ett naturligt fokus på maktförhållanden mellan orden.

5. Redogörelser och reflektioner

5.1 En inblick i ostproducenters vardag

5.1.1 En getskötares dagbok



Bild 3. Get med killing från Sörmlands Getmejeri.

Foto: Rose-Marie Hellqvist.

”Jag är ju ingenjör i grunden och är inskolad att tänka logiskt; att om jag gör en åtgärd kommer det att få denna konsekvens; att om jag bygger upp ett mjölkbord kommer getterna att gå på det på ett visst sätt. Men jag har lärt mig att det inte går att tänka så. Istället funkar det så att jag har en idé som jag gör en mall på, sen måste jag presentera den för getterna så får de pröva den. Och ofta går det inte som man har tänkt för getter gör lite som de vill. Jag minns inte hur många gånger första året som jag bara stod och störtböla för att de inte gjorde som jag hade sagt. Men jag har lärt mig med tiden.”

Rose-Marie Hellqvist, 16 april 2012

Att vara ostproducent innebär inte bara att man hanterar ystningsprotokoll och lagringstider, utan kan även innebära en hel del närkontakt med djuren i

produktionen. Rose-Maries berättelse om de egensinniga getterna är ett exempel på hur ostproduktionen inte enbart kan grunda sig i teoretiska kunskaper, utan att vissa element i produktionen kräver en erfarenhetsbaserad kunskap.

5.1.2 Myten om den blåvita osten

”En gång upptäckte vi att det fanns spår av blåmögel i en vitmögelost som vi hade gjort. Men istället för att hälla ut osten och se det som ett misslyckande så smakade vi på den, och den visade sig vara jättegod! Vi bestämde oss för att sälja den som Sörmlands Blå Caprin, och det är en av våra mest populära ostar. Men det var egentligen en misslyckad ost, en felost.”

Rose-Marie Hellqvist, 16 april 2012

Rose-Maries historia om en misstagsost som blev en delikatess är en inte ovanlig historia i ostsammanhang. Det finns många historiska myter om misstag som blivit något stort, som i 1800-talets Sverige när Burträksosten blev ystad för länge men smakade fantastiskt och blev Västerbottenost (Västerbottensost, odaterad) eller under antikens grekland då Homeros beskrev fetaostens upptäckt i sitt epos om Odysseus, där cyklopen Polyfemos burit hem mjölk i säckar gjorda av fårmagar (Fontana, odaterad).

Berättelserna som Rose-Marie beskriver en produktion som präglas av arbete med levande produkter, där getter, ostar och människor spelar roll för processen. Kan det vara så att arbete med levande ting, vare sig det gäller getter eller ost, rentav kräver erfarenhetsbaserade och praktiska kunskaper för att fungera optimalt?

5.2 Industriproduktionsdiskursen

Den diskurs om livsmedelsproduktionen som utgör normen och som har varit dominerande historiskt sätt i Sverige har jag valt att kalla industriproduktionsdiskursen. Denna diskurs växte fram under slutet på 1800-talet och har sedan dess varit den etablerade diskursen om matproduktionen. I Sverige är industriproduktionsdiskursen starkare än i många andra Europeiska länder, något som kan förklarats med Sveriges tidiga industrialisering av livsmedelsproduktionen.

Diskursen värdesätter livsmedelssäkerhet och hygien, och den teoretiska kunskapen om matproduktionen är mycket viktig och har hög status, eftersom det är genom kemiska analyser av livsmedlen som vi kan veta att de är nyttiga och säkra för oss. Industriproduktionsdiskursen innebär, på grund av sina krav på säkerhet och kontroll, en storskalig produktion, där många likartade produkter produceras, och de ska smaka likadant och se likadana ut. Standardiseringen av produktionen är således hög.

5.2.1 Historisk tillbakablick

. För att förstå dagens livsmedelsdiskurs menar jag att det är viktigt att förklara den ur sitt historiska sammanhang. Jag kommer därför att presentera hur jordbrukspolitiken förändrades från det sena 1800-talet till mitten av 1900-talet. Jag exemplifierar med en beskrivning av mejeriväsendets förändring från Lena Sommestads avhandling *Från mejerska till mejerist* (1992) och fokuserar på hur synen på kunskap förändrades under perioden.

Innan 1850-talet skedde merparten av mjölkproduktionen i Sverige på små lokala mejerier för lokalsamhällets konsumtion. På grund av en ökande befolkning i städerna och förbättrade kommunikationer ökade konsumtionen av mjölk, vilket krävde en omstrukturering av mejerinäringen (Sommestad, 1992:37). På grund av den ökande efterfrågan blev det lönsamt att bekosta mejerierna med moderna tekniska utrustningar, och en viktig uppfinning var Gustav de Laval's mjölkseparator som presenterades år 1878 (Sommestad, 1992:46f). Separatoren kunde skilja på grädde och skummjölk på mekanisk väg, något som tidigare skett manuellt, och detta ledde till en ökad produktion. Under 1900-talet fick flera andra tekniska innovationer genomslag i mejeribranschen, bland annat kärnältaren, pastöriseringstekniken och kylapparater (Sommestad, 1992:49ff).



Bild 4. Mejerskor ystar i träkar i Dalå mejeri vid Ogestad, i Östergötland. Bilden är tagen kring sekelskiftet 1900.

Sommestad beskriver hur det inte bara skedde en teknisk utveckling av mejerierna under det sena 1800-talet, utan att det också skedde en naturvetenskaplig utveckling. Det skapades en ny forskningsgren inom mjölkforskningen, nämligen mejeribakteriologi, som kom att påverka mjölk- och ostproduktionen. Mjölakens mikrobiologi studerades och mjölken kunde sorteras in i olika kvalitetsklasser. Inom ostproduktionen kunde forskarna identifiera de bakterier som var verksamma i specifika ostsorters mognad, och därigenom tog man fram en ”renkultur” av mjölksyrebakterier. (Sommestad, 1992:44f.)

Den teoretiska kunskapen fick allt större betydelse för mejerinäringen, och under 1880-talet skapades en ny yrkesgrupp, *mejerikonsulenter*, som var specialiserade agronomer som var ”teoretiskt skolade fackmän i det praktiska mejeriarbetet” (Sommestad, 1992:51). Forskandet kring mjölakens kemiska egenskaper fick således stor betydelse för produktionen, och det gamla agrarsamhällets erfarenhetsbaserade kunskaper att se, lukta och smaka på mjölken fick minskad betydelse. Under 1900-talets tidiga decennier skedde inga drastiska förändringar i mejeriproduktionen, och produktionen präglades av en blandning av hantverksmässiga och mekaniserade moment. Under 30-talskrisen skedde dock radikala förändringar i mejeritillverkningen och mejeriindustrin tog stegen ”från

bondehantverk till reglerad storindustri” (Sommestad, 1992:59). Ett förslag till omorganisation presenterades av SAL, Sveriges Allmänna Lantbrukssällskap, som förespråkade en storleksrationalisering och effektivisering av mejeriproduktionen. Detta i samband med en prisökning på mjölk bidrog till en ökad mjölkproduktion, där mejerierna blev fler och större. (Sommestad 1992:59f.)

Under 30-talet kom även tekniska uppfinningar som underlättade produktionen, bland annat det maskinrörda ostkaret som möjliggjorde större produktionsenheter även inom ostproduktionen. Kunskaperna om mjölkens kemi utvecklades även under denna tid, det ställdes fler krav på att mejerierna skulle genomföra kemiska och bakteriologiska analyser på mjölken, för att säkerställa kvalitet och livsmedelssäkerheten. (Sommestad 1992:65, 69.)

Under mellankrigstiden skedde stora förändringar inom mejeriproduktionen, och produktionen rationaliserades ytterligare. Mejerierna producerade större mängder och i större enheter, och produktionen var till stor del mekaniserad och mycket lite arbete utfördes manuellt. Arbetsförhållandena för mejerskor och mejerister blev på många sätt bättre på grund av mindre fysiskt arbete, och arbetsuppgifterna övergick från att bidra med hantverksmässiga kunskaper till att övervaka och styra maskinerna. (Sommestad, 1992:69.)

Mejeriproduktionens omvandling från 1800-talets småskaliga och lokala produktion till mellankrigstidens storskaliga och i hög grad mekaniserade produktion var en omvälvande tid i ett föränderligt samhälle. Utvecklingen från en manuell till en mekaniserad produktion tog enbart några årtionden, och den kunskapssyn som präglade produktionen kom att förändras lika snabbt. Från att ha berott på lokala kunniga mejerskor kom de moderna mejerierna att präglas av mekanisering och där mjölken in i detalj analyserades av professionella mejerister.

5.2.2 Livsmedelskontrollanter och värderingen av teoretiska kunskaper i ostproduktionen

Livsmedelssäkerhet framstår som ett tydligt värdesantagande i de texter som regeringen och jordbruksdepartementet har publicerat. Att livsmedel ska

vara säkra och hälsosamma är en grundförutsättning för att producenter ska få sälja sina produkter, och den producent som bryter reglerna kring livsmedelslagstiftningen bötfälls och kan sättas ur verksamhet. På grund av värdesantagandet om livsmedelssäkerhet inom industriproduktionsdiskursen har livsmedelskontrollanterna en betydande roll. De är utsända av kommunerna för att se till att livsmedelsaktörer håller de regler som livsmedelsverket har satt upp, för att ytterst säkra konsumenternas hälsa och säkerhet.

Kerstin beskriver hur många inom branschen är negativt inställda till inspektörerna, eftersom livsmedelskontroller uppfattas som en ”inspektion” eller ”kontroll” av verksamheten, och att inspektörerna inte har de kunskaper som krävs för att utföra en rättvis bedömning. Kerstin berättar:

”I bästa fall kan de [inspektörerna] erkänna att de inte kan något, och det är det faktiskt många som har gjort, och sagt att vi får lära oss det här tillsammans, och då fungerar det ju någorlunda. Sen finns det andra fall där det kommer någon som tittar i sin pärm och säger att >Nu måste ni desinfektera allting en gång i veckan här<. Men så är det inte i den här branschen, man jobbar inte så.”

Kerstin Jürss, 12 april 2012

Rose-Marie ger en liknande beskrivning av förhållandet mellan kontrollant och producent, och hon berättar att hon som producent kan se på osten om den ”mår dåligt” redan innan en inspektör har något att anmärka på.

Kerstin och Rose-Maries berättelser beskriver hur det finns en underliggande konflikt mellan inspektören och mejeristen. Mejeristen känner ofta att inspektörerna enbart har teoretiska kunskaper om hur produktionen går till och att de varken förstår eller uppskattar den praktiska kunskap som mejeristerna har, och deras ”känsla” för sin ost. Inspektörerna, som är kommunens och myndigheternas representanter, står i det yttersta för en formaliserad kunskap grundad i en teoretisk miljö, och en konfrontation med en mejerist som värdesätter den erfarenhetsmässiga kunskapen som likvärdig den teoretiska leder ofrånkomligen till konflikt.

I industriproduktionsdiskursen värdesätts således akademiska och teoretiska

kunskaper som kontrollanten besitter framför de erfarenhetsbaserade praktiska kunskaper som mejeristen besitter. De teoretiska kunskaperna värderas alltså högre än de praktiska i industriproduktionsdiskursen.

Exemplen från Sörmlands Getmejeri och Jürss mejeri har menat att belysa olika aspekter av den sociala praktiken och hur diskursen inverkad på denna. Industriproduktionsdiskursen ställer krav på livsmedelssäkerhet och kontroller, och innebär att de teoretiska kunskaperna har företräde framför de praktiska. Småskaliga producenter kan på många sätt ha svårt att leva upp till samma krav som ställs på storskaliga producenter, som Kerstin berättade. Dessutom skapar det en misstro till systemet att mejerister upplever att deras praktiska kunskaper inte tas på allvar av kontrollanter.

5.2.3 Livsmedelslagstiftningen och brutna subjektpositioner

Lagstiftningen om livsmedelssäkerhet har alltsedan moderniseringen och driftsrationaliseringen varit en viktig fråga, med huvudsyfte att säkerställa en säker produktion för att skydda konsumentens hälsa. Dock så skapar de regler som livsmedelsverket har satt upp vissa ramar för producenter, som fungerar inskränkande och handlingsbegränsande. Man kan alltså säga att livsmedelsproducenter tilldelas en subjektposition som innebär att en säker produktion med hög kontroll på tillverkningsprocedurer, lagring och förvaring, går före smak och traditioner och andra kvalitativa värden. En livsmedelsproducent som inte ställer upp på dessa premisser befinner sig utanför regelverket, och ifrågasätter diskursens ramverk som bestämmer vem som är livsmedelsproducent och vad denne får göra.

I regeringens skrivelse ”Småskalig livsmedelsförädling” ser man på lagstiftningen rörande livsmedel som någonting i grunden mycket positivt. Dock så menar man att lagstiftningen som den ser ut idag är alltför komplex för att den ska verka alltigenom positivt. Även i handlingsplanen för Sverige – det nya matlandet påstås det att reglerna inom livsmedelsområdet är alltför komplicerade, och att en viktig åtgärd är regelförenklingsarbete.



Bild 5. En bruten subjektposition? Den olagliga försäljningen av Åre Bongårds opastöriserade mjölk, april 2012.

Foto: Jan Erik Näslund

Åre bondgårds uppmärksammade försök att sälja färsk opastöriserad fjällmjölk från en mjölkmaskin utanför den lokala mataffären i Åre är ett exempel på hur en producent som inte delar industriproduktionsdiskursens värderingar blir tillrättavisad. (Byström, 2012) De ansvariga från Åre Bondgård såg det som en ”symbolfråga” och en demonstration för rätten att sälja sin mjölk på det sätt man vill (Fundin, 2012). De menade att livsmedelsverkets krav på livsmedelssäkerhet ofta är för svåra att uppnå för mindre mejerier, som kan tvingas upphöra med sin verksamhet på grund av alltför hårda krav på den småskaliga produktionen.

I diskursen om vem som får vara livsmedelsproducent och vad detta innebär regleras alltså delvis av de regler som kontrollerande myndigheter sätter, i mejeriernas fall är det alltså Livsmedelsverket. Genom att definiera vad som är tillåtet och inte skapas vissa normer och handlingsramar för hur en livsmedelsproducent får agera, det skapas alltså en subjektposition för vad en livsmedelsproducent får vara och göra. Då det kommer aktörer som inte ryms i subjektpositionen livsmedelsproducent ifrågasätter det och sätter diskursen i oordning.

Foucault menade att det är diskursens regelverk som innesluter och utestänger olika positioner i diskursen, och att den som bestämmer över

regelverket även har makt över diskursen. Fallet med Åre-mjölken illustrerar hur diskursens regelverk skapar ramar som producenter måste hålla sig inom, vilket skapar tydliga inskränkningar mot producenterna. För att motverka att anomalier utmanar diskursen finns sätt att korrigera de som inte passar in i diskursen och dess regelverk, något som i fallet för Åremjölken slutade med bötesfällning att mjölkautomaten beslagtogs.

5.3 Mathantverksdiskursen

5.3 1 Eldrimner – en ny livsmedelsdiskurs

Det finns en ”ny” diskurs som utmanar den traditionella industriproduktionsdiskursen, som jag har valt att kalla mathantverksdiskursen. Värden som smak, kvalitet och identitet är viktiga inom denna diskurs, och produktionen sker på ett naturligt sätt och i liten skala. Inom den nya diskursen är Eldrimner en drivande aktör som arbetar för att ge större utrymme för en mathantverksdiskurs inom livsmedelsproduktionen.

Eldrimner har nyligen skapat en definition av mathantverk, som lyder:

”Mathantverk skapar unika produkter med smak, kvalitet och identitet som industrin inte kan ta fram. Det är en varsam förädling av i huvudsak lokala råvaror, i liten skala och ofta knuten till gården. Detta ger hälsosamma produkter, utan onödiga tillsatser, som går att spåra till sitt ursprung. Kännetecknet för mathantverk är att man arbetar med naturliga processer där människan och handen är närvarande genom hela produktionskedjan. Mathantverket lyfter fram och utvecklar traditionella produkter för konsumenterna idag.”

Eldrimner, 2012b

I texten ”Vad är mathantverk” skriver Eldrimner om olika produktionssätt, och mathantverket uttryck på många sätt som en motsats till storskalig industriell produktion. I beskrivningen av den storskaliga industriella produktionen används ordalag som ”högteknologisk”, ”effektivitet” och ”kemikalier”, medan den hantverksmässiga produktionen beskrivs med ord som ”gamla processer”, ”identitet” och ”naturlig”.

Eldrimners sätt att beskriva och tala om de olika produktionssätten gör att de framställs som binära oppositioner, där det önskvärda och positiva är mathantverket och motsatsen är den storskaliga industriella produktionen. Genom att utmåla produktionssätten som motsatser till varandra förstärks olikheterna i produktionssätten, och är ett sätt att förstärka den egna uppfattningen om vad som är rätt och eftersträvänsvärt (Hallgren & Johansson, 2007:18ff)

Av Eldrimners definition av mathantverk framgår att den praktiskt-produktiva kunskapen, handens kunskap, är den kunskapen som får företräde inom mathantverksdiskursen. Eldrimner påpekar visserligen vikten av teoretiska kunskaper för produktionens framgång, men preferensen för den hantverksmässiga erfarenhetsbaserade kunskapen präglar diskursen i stort.

5.3.2 Att certifiera det unika: certifieringen av mathantverk och EU:s ursprungsbeteckningar

Jag står och pratat med Kerstin och Claes, då Göran, anställd på mejeriet, kommer inrusande från personalrummet intill. Han berättar ivrigt hur han har läst något som Eldrimner nyligen har publicerat som säger att vax är inte är tillåtet! En het diskussion växer fram mellan de tre. Jag nickar okunnigt och försöker få grepp om vad diskussionen handlar om, men misslyckas. Så vax är förbjudet, men av vem och vad betyder det?

Eldrimner, som är regeringens representant och uppdragstagare för att öka och sprida kunskaperna om mathantverket i Sverige, har nyligen initierat ett projekt att skapa ett certifikat för mathantverk. Certifieringen av mathantverk kommer att påbörjas redan under våren 2012 och projektet har fått blandade reaktioner av producenter.

I certifieringsprojektet har Eldrimners skapat ett antal precisa regler och krav som visar vad som är och vad som inte är tillåtet om en producent ska kunna certifiera sina produkter som mathantverk. Inom ost- och mejerisektorn tillåts bland annat ingen standardisering av mjölkråvara, och vax eller coating på ost är förbjudet att använda då det innehåller kemiska tillsatsmedel.



Bild 6. Vaxbeklädda hårdostar på Jürss Mejeri.

Foto: Matilda Markne

I sin definition på vad mathantverkare är så utesluter Eldrimner automatiskt de som inte lever upp till kraven. Certifieringen av mathantverket skapar på så sätt till en subjektpositionering, där man avgränsar vad som är mathantverk och vad som inte är det. I produktionen på Jürss Mejeri används vax som överdrag på några ostar, och dessa skulle enligt den nya certifieringen inte räknas som hantverksmässiga. Diskursen om mathantverket, vad det är och vem som producerar, definieras alltså i och med Eldrimners certifiering. De har på så vis makten över subjektpositionen mathantverkare, eftersom de kan bestämma vad som ska räknas in i positionen och vad som inte gör det. Genom certifieringen får ostproducenter som ingår i diskursen om mathantverket således inskränkningar i sitt handlingsutrymme.

Inom småskalig livsmedelsproduktion är det vanligt att producenter använder sig av märkningar och certifieringar för att höja mervärdet på sin produkt. Inom EU har det funnits ett starkt geografiskt skydd för

livsmedelsproducenter sedan 1993, nämligen ursprungsbeteckningar. Det finns tre beteckningar inom ursprungsmärkning: skyddad ursprungsbeteckning (SUB), skyddad geografisk beteckning (SGB) och garanterat traditionell specialitet (GTS) (Carlén, 2003).



Bild 7. EU:s ursprungsbeteckningar (Europeiska kommissionen, 2012).

EU:s ursprungsbeteckningar är till för att skydda produkter som har unika kvalitéer i smak och utseende till följd av att de produceras i ett specifikt geografiskt område. Ofta är det produkter som har en tradition av att tillverkas inom en viss region och genom traditionella metoder som blir tilldelade beteckningarna (Carlén, 2003). Ursprungsbeteckningarna är en central del i EU:s livsmedelsstrategi, som rör tre dimensioner: livsmedelssäkerhet, miljö- och djurskydd, samt tradition och historia (Rytkönen, 2011:47f). Både livsmedelssäkerhet och upprätthållandet av lokala traditioner är således en viktig del i EU:s livsmedelspolitik.

Att ansöka om EU:s starkaste ursprungsskydd, SUB, är en lång och ibland mycket tidskrävande process, exempelvis tog ansökan om beteckningen Feta åtta år att godkännas.¹ En ansökan om att SUB-märka sin produkt kräver att de ansökande (en ansökan bör komma från en grupp) kan bevisa att produkten skiljer sig från andra produkter i smak och utseende, att de kan redogöra för en historisk anknytning till ett tydligt geografiskt område, samt att de kan redogöra för att de framställningsmetoder och produkter från det specifika området bidrar till produktens egenart (Livsmedelsverket, 2012).

¹ Läs mer om Fetaostens resa från registrerad ansökan till antagen beteckning i Europeiska gemenskaperna officiella tidning: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:277:0010:0014:SV:PDF>

Ansökningarna är långa och måste bland annat innehålla en beskrivning av den kemiska sammansättningen av produkten (i ostprodukter ska vattenhalt, salthalt och fetthalt framgå), samt en utförlig beskrivning på hur tillverkningen av produkten går till.² Då en produkt har fått klartecken från EU att märkningen får användas ska medlemsstaterna själva utföra kontroll på produktionen, för att säkerställa att märkningens behåller kvalitet och trovärdighet.

Märkningar och certifieringar medför alltså konsekvensen att de blir väldigt formaliserade, exempelvis som EU:s ursprungsbeteckningar eller Eldrimners mathantverkscertifiering. Rytkönen (2011:61ff) diskuterar hur EU:s ursprungsbeteckningar i framtiden kan påverka den svenska livsmedelsproduktionen, och menar att livsmedelsprodukterna riskerar att bli allt mer homogeniserade och likartade för att de ska passa in i den standard som märkningen kräver. Den höga formaliseringen i ansökningsprocessen innebär i praktiken att de teoretiska kunskaperna blir allt viktigare i livsmedelsproduktionen.

Även kraven på kemiska beskrivningar av produkterna visar på hur teoretiska-akademiska kunskaper blir allt viktigare för produktionen. Kan det vara så att mathantverksdiskursen blir allt mer formaliserad för att kunna existera jämsides med den normativa och högt standardiserade industriproduktionsdiskursen?

5.4 Matlandet Sverige – en brygga mellan diskurserna?

Sverige – det nya matlandet är ett projekt som initierats av regeringen och jordbruksdepartementet, aktörer som ytterst symboliserar den normerande industriproduktionsdiskursen. Dock så kan Sverige det nya matlandet på många sätt tolkas som ett uttryck för en satsning där både industriproduktions- och mathantverksdiskursen ges utrymme. I

² För exempel, läs sammanfattningen om Mejerierna service AB:s ansökan om att märka Sveciaosten med Skyddad geografisk beteckning, SGB:
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=683>

handlingsplanen för Sverige det nya matlandet framgår tydligt att satsningen är tänkt att röra hela livsmedelssverige: industriproduktionen, småskaliga producenter, hantverksmässiga producenter och alla företagstyper däremellan.

I projektet framgår det som ett mål för livsmedelsförädlingen att ”det ska finnas tillgång till duktig och utbildad personal som behärskar mathantverket” (Jordbruksdepartementet, 2009b). Ett annat mål för Sverige det nya matlandet är att öka konkurrenskraften i livsmedelssektorn, vilket regeringen hoppas uppnå genom satsningar på mervärden såsom småskaligt, ekologiskt, eller närproducerat (Jordbruksdepartementet, 2008:5). Genom hela projektet uttrycks också en stark önskan att öka den regionala särarten av livsmedelsproduktionen.

Att producera mervärdesprodukter har blivit allt vanligare inom hela livsmedelssektorn, inte minst i mejeribranschen. Om detta skriver Håkan Jönsson om i sin avhandling *Mjölk* (2005), som berör olika aspekter av mjölkproduktionen och dess omvandling i modern tid. Jönsson (2005:147) skriver hur mervärdesprodukter har blivit ”räddningen” för mindre producenter som inte kan konkurrera med industriproduktionen, och istället kan konkurrera genom andra kvalitativa värden såsom närproducerat, småskaligt eller ekologiskt.

Sverige det nya matlandet visar alltså tydligt genom mål och ambitioner att de vill ge det svenska mathantverket utrymme i ett framtida livsmedelssverige. Satsningar på att höja livsmedelsproduktionens mervärden gynnar en alternativ diskurs än industriproduktionsdiskursen, och dessutom nämns satsningar på mathantverket uttryckligen som ett mål för programmet.

Samtidigt innehåller satsningen andra mål och syften som talar för industriproduktionsdiskursen och dess kvalitéer. Exempelvis finns målet att livsmedelsexporten ska fördubblas fram till år 2020 (en ökning från 50 till 100 miljarder kronor), och ett annat mål är att lönsamheten i livsmedelsföretagen ska öka (Jordbruksdepartementet, 2009b). Dessa mål

talat tydligt för storskaliga och driftsrationaliserade producenter, och tros inte vara till för småskaliga eller hantverksmässiga producenter.

Sverige det nya matlandet är alltså en satsning som riktar sig till både storskaliga producenter och småskaliga och hantverksmässiga producenter. Eftersom satsningen kommer från jordbruksdepartementet, och då jordbruksministern själv har varit en drivande part i projektet, kan man se på det som ett närmande från statens sida. Genom Sverige det nya matlandet ges mathantverksdiskursen på sätt och vis möjligheter att synas och att existera jämsides med industriproduktionsdiskursen, vilket visar på en politisk vilja att ge mathantverksdiskursen mer utrymme jämsides med industriproduktionsdiskursen.

6. Avslutning

6.1 Sammanfattning och slutsatser

För att återknyta till denna studies frågeställning sammanfattar jag mina resultat i denna avslutande del, samt återkopplar dessa till mina inledande frågeställningar som berörde frågorna vilka subjekspositioner och handlingsramar som diskurserna skapar, hur diskurserna värderar olika sorters kunskaper, samt hur diskurserna inverkar på en social praktik.

Det har visat sig att det finns en klar bild över två diskurser om livsmedelsproduktionen. Den första, som utgör normen och som har varit dominerande historiskt sätt, har jag valt att kalla *industriproduktionsdiskursen*. Denna diskurs växte fram under slutet på 1800-talet och har sedan dess varit den etablerade diskursen om matproduktion i Sverige. Diskursen värdesätter livsmedelssäkerhet och hygien, och den teoretiska kunskapen om matproduktionen är mycket viktig och har hög status eftersom det är genom kemiska analyser av livsmedlen som vi kan veta att de är nyttiga och säkra för oss. Industriproduktionsdiskursen innebär, på grund av krav på säkerhet och

kontroll, en storskalig produktion där många likartade produkter produceras och där standardiseringen är hög.

Den nya och utmanande diskursen har jag valt att kalla *mathantverksdiskursen*. Denna diskurs värdesätter andra värden än industriproduktionsdiskursen, som exempelvis smak, identitet och tradition. Det är viktigt att produktionen sker så naturligt som möjligt, och produkterna bör innehålla få kemiska tillsatser eller ingredienser. Produktionen värdesätter och kräver en hantverksmässig kunskap och en känsla för sin produkt för att få fram dessa unika produkter, varför produktionen automatiskt sker i liten skala och tillverkar små satser vid varje produktionstillfälle. Produkterna blir unika, och dess smak och utseende kan variera mellan satserna.

En central frågeställning i studien var hur diskursernas subjektpositioner påverkade producenternas handlingsutrymme. För att besvara denna frågeställning genomförde jag två intervjuer med småskaliga ostproducenter. Mina resultat visar på att diskurserna många gånger skapar subjektpositioner som begränsar handlingsutrymmet för producenterna som befinner sig i diskurserna. Exempelvis skapar mathantverksdiskursen en subjektposition om mathantverkare som innebar att Jürss mejeri inte kunde fortsätta ha vax på sina hårdostar, och industriproduktionsdiskursen skapar en subjektposition där producenten förväntas värdera livsmedelskontrollantens teoretiska kunskaper högt och inte tillåts lita på sina egna erfarenhetsbaserade kunskaper om produktionen. Jag uppfattar det även som att producenterna stundtals har brutit mot de subjektpositioner de tilldelats och blivit därmed ställt sig utanför diskursen. Exempelvis innebar Åre bondgårds försäljning av opastöriserad mjölk ett tydligt brott mot industriproduktionens subjektposition om vad som innebar att vara livsmedelsproducent. Fairclough menar att diskurser inte är verkligheten, utan snarare verkar i den, vilket överensstämmer med de resultat som jag anser mig ha uppnått.

Studiens resultat visar att industriproduktionsdiskursen värderar teoretiska-akademiska kunskaper framför praktiskt-produktiva.

Industriproduktionsdiskursen skapades i samband med moderniseringen av livsmedelsproduktionen, och i mejeribranschens fall var moderniseringen präglad av många mekaniska innovationer samt ökade kunskaper kring mjölkens mikrobiologi. Redan kring sekelskiftet 1900 hade de teoretiska kunskaperna blivit en central del i mjölkproduktionen, och dagens lagstiftning ger samma tyngd åt kommunala livsmedelsinspektörers teoretiska kunskaper som mejerikonsulenternas uttalanden hade under sent 1800-tal.

I mathantverksdiskursen å andra sidan är det de praktiskt-produktiva kunskaperna som anses centrala och betydelsefulla. I diskursen sätts människan och produkten i centrum, och en hantverksmässig produktion är en förutsättning för produkternas smak och kvalitet. Samtidigt sker en omvandling inom mathantverksdiskursen, som yttrar sig exempelvis genom EU:s ursprungsbeteckningar eller Eldrimners projekt att certifiera mathantverket. Denna formaliseringsprocess innebär att teoretiska kunskaper blir viktigare för produktionen, och att vara en ”pappersmänniska” kan på sikt vara nödvändigt för att produktionen ska kunna fortgå.

Då jag granskar texter om jordbruksdepartementets satsning Sverige det nya matlandet finner jag tydliga kopplingar till industriproduktionsdiskursen, men också uttryck för att satsningen vill öppna för småskalig mervärdesproduktion, däribland mathantverksproduktion. En tolkning är att satsningen kan ses som ett uttryck för en öppning där staten välkomnar diskursen om mathantverket som en del av livsmedelsproduktionsdiskursen i Sverige. Det går även att tolka satsningen som ett sätt att formalisera och standardisera den nya mathantverksdiskursen, och att få den att passa in i den redan existerande industriproduktionsdiskursen. Frågan är vilket utrymme det kommer att finnas till exempelvis Rose-Maries envisa getter i en diskurs som innebär hög standardisering och en formaliserad produktion. I en utveckling med ökade krav på standardisering och där teoretiska kunskaper värderas högre än praktiska kommer vissa producenter att

uteslutas. I grunden till dessa frågor finns alltså ett tydligt maktperspektiv, där vissa kunskaper och därmed vissa producenter ges företräde i diskursen.

Genom flertalet berättelser framstår det tydligt att de praktiska och erfarenhetsbaserade kunskaperna är viktiga för ostproduktionen, och att de utgör en förutsättning för att produktionen ska kunna fortgå. Mina resultat visar dock att de praktiska kunskaperna värderas lågt inom industriproduktionsdiskursen, vilket leder till skärningar mellan diskursen och den sociala praktiken.

I studien av producenternas sociala praktik har det visat sig att både de teoretiska och de praktiska kunskaperna är viktiga för produktionen, vilket det inledande exemplet med Claes ystning påvisar. Ost i sig kan ses som en hybrid mellan teoretiska och praktiska kunskaper, där bägge behövs i lika grad för att få ett gott slutresultat. Dock så visar mina resultat på en trend både inom industriproduktionsdiskursen och mathantverksdiskursen där de akademiska och teoretiska kunskaperna blir viktigare för produktionen, inte minst på grund av den ökade formaliseringen i form av Eldrimners strävan att införa certifiering samt det administrativa arbetet runt om produktionen. Det är viktigt att produktionen i framtiden ger utrymme för den erfarenhetsbaserade praktiska kunskapen, så att de värden som är förknippade med hantverksmässig produktion inte förloras.

6.2 Resultatdiskussion

En avgränsning som denna studie har är att enbart studera mejeribranschen, specifikt ostproduktionen, vilket gör att de resultat som jag påvisar är endast kan tillämpas på den specifika sektorn. Dock så menar jag att de analyser jag har genomfört om de båda livsmedelsdiskurserna är oberoende bransch, och att de kopplingar jag gör till ostproducenters sociala praktik även går att tillämpa på småskaliga producenter i andra livsmedelsbranscher. Småskalig ostproduktion, charkuteriverksamhet eller bagerier har mer gemensamt än man vid första anblicken kan tro. Genom att min analys är tillämpbar även på andra livsmedelsbranscher utöver mejerisektorn, säger resultaten något om livsmedelsproduktionen i stort.

En fråga som denna studie väcker är förstås varifrån mathantverksdiskursen kommer ifrån, och hur den växte fram och blev ett verkligt alternativ till industriproduktionsdiskursen. Frågan kommer att förbli obesvarad i denna studie, men att den nya livsmedelsdiskursen är större än Sverige står säkert då det finns liknande trender inom Europa. Exempelvis pågår *Baltic Sea Culinary Route* i Estland som är ett projekt som ska bidra till ökad turismen kring Östersjön genom att öka fokus på matupplevelser i Östersjöregionen (Jordbruksdepartementet, 2008), eller Finlands satsning *Ruoka-Soumi* / Mat-Finland som är en satsning på att sprida regional Finsk matkultur (Åbo universitet, odaterad). Mathantverksdiskursen är alltså en diskurs som existerar även utanför Sveriges gränser.

6.3 Metoddiskussion

Diskursanalys är det genomgående metod- och analysinstrumentet för denna studie. Jag anser att diskursanalys är det mest passande teori- och metodvalet för, då intentionen är att utreda de konsekvenser som olika livsmedelspolitiska utvecklingsriktningar har för småskaliga ostproducenter. Att betrakta de olika riktningarna som två olika diskurser var ett medvetet val som jag anser förstärker skillnaderna och kontrasterna mellan de två, vilket gav analysen ett bra underlag att bearbeta.

Jag använder mig genomgående av Faircloughs diskursteori i studien, vilket naturligen påverkar de resultat jag får. Faircloughs teori innebär att en åtskillnad mellan diskurs och social praktik, vilket exempelvis påverkar vilka möjligheter subjekten har att agera inom sin subjektposition. Hade jag istället använt Foucaults mer resoluta diskursbegrepp där diskursen betraktas som verklighet hade studien påvisat andra resultat. Jag anser dock att Faircloughs tredimensionella syn på diskurs är passande för denna studie, då åtskillnaden mellan diskurs och social praktik ger en mer pragmatisk ansats än andra diskursanalytiska teoretiker erbjuder.

De intervjuer jag genomför fungerar som exempel för att förstå den sociala praktik inom vilka diskurserna om livsmedelsproduktionen verkar. Den kritik som metodvalet kan få är att jag har använt för få intervjuer till antalet, och därför inte har underlag att presentera generella resultat. Jag

hävdar dock att underlaget för denna studie är tillräckligt, eftersom intervjuerna verkar exemplifierande och har som syfte att visa komplexiteten i frågan snarare än att bidra med generella åsikter.

6.4 Verifieringsmått: validitet och generaliserbarhet

Är resultaten i denna studie riktiga, går de att säkerställa och är de generella? Jag skriver nedan om hur jag motiverar min studies validitet och generaliserbarhet.

Med *validitet* menas att forskningen som har genomförts visar giltighet och att de forskningsmetoder som har använts är väl lämpade för sina studieobjekt (Teorell & Svensson, 2007:55f). Jag anser att de intervjuer som jag har genomfört visar på hög validitet, då jag utgick från en semistrukturerad intervjuguide samt då jag försökte komma djupare in på mina informanternas svar och finna de bakomliggande värderingar som gav upphov till de specifika svaren.

Kvalitativa metoder får ofta kritik i vetenskapliga sammanhang för bristande *generaliserbarhet*, och det hävdas att de utgår ifrån ett för litet urval för att kunna dra några generella slutsatser. För att visa att resultaten i denna studie visst är generaliserbara hänvisar jag till den kausala generaliserbarheten i min studie. Med kausal generaliserbarhet menas att resultat från enskilda studier går att tillämpa på ett större urval än den undersökta gruppen (Teorell & Svensson, 2007:68ff) och att ”urvalet på ett korrekt sätt avspeglar populationen med avseende på den förklaring som vi funnit till det fenomen som studerats” (Teorell & Svensson, 2007:70) Genom att jämföra de båda fallstudierna hos småskaliga mejerier finner jag likheter mellan fallen, det finns alltså en jämförbarhet mellan de båda. Det är jämförbarheten mellan fallen samt teorianknytningen som sammanbinder dessa som bidrar till att öka min studies generaliserbarhet till en större population (Teorell & Svensson, 2007:236ff).

7. Slutord

Diskursen om livsmedelsproduktionen har länge handlat om standardisering av produkterna, effektivisering av produktionen och ett tydligt värderande av teoretiska analytiska kunskaper framför praktiska och erfarenhetsbaserade kunskaper. Produktionen inom den utmanande diskursen, mathantverksdiskursen, utgör en bråkdel av det sammanlagda värdet av livsmedelsproduktionen idag och har således liten ekonomisk makt i sammanhanget. Snarare än att diskutera mathantverksdiskursens inflytande är det viktigt att notera det faktum att den traditionella livsmedelsdiskursen i Sverige, industriproduktionsdiskursen – som utreslutande har dominerat synen på livsmedelsproduktionen sedan tidigt 1900-tal, nu har stött på konkurrens.

Regeringens satsning Sverige det nya matlandet visar att man står vid ett vägskäl där politiken ytterligare kan öppna sig för den nya mathantverksdiskursen, eller också välja att fortsätta i linje med industriproduktionsdiskursen. Vilket utrymme som mathantverksdiskursen får inom livsmedelsproduktionen, och inom vilka arenor som den kommer att verka är frågor som framtiden får utvisa.

Efter denna studie har flera nya frågor uppstått som återstår att besvara. Vilka producenter kan gynnas av en utveckling med ökad certifiering och märkning av produkter, och vilka missgynnas? Hur kommer handens kunskap, den praktiska kunskapen, att behandlas i en framtida livsmedelsproduktion? Berättelserna från den sociala praktiken visade på hur praktiska kunskaper var viktiga för produktionen, och jag undrar om det kommer att finnas något utrymme för Rose-Maries misstagsost i den framtida utvecklingen med högre kontroller och formalisering av livsmedelsprodukter? Och hur kommer en ost som ”bara händer” att tas emot på en marknad som ställer höga krav på livsmedelssäkerhet? Och vem är det egentligen som skapar diskurserna om livsmedelsproduktionen, vem har egentligen makten över livsmedelssverige?

Referenser

Otryckta källor

- Hellqvist, Rose-Marie. Intervju den 16:e april, 2012
- Jürss, Kerstin. Intervju den 12:e april, 2012

Tryckta källor

- Bergström, Göran; Boréus, Kristina (2000) *Textens mening och makt*. Lund: Studentlitteratur
- Börjesson, Mats; Palmblad, Eva (2007) "Introduktion". Ur: Börjesson & Palmblad (red.) *Diskursanalys i praktiken*. Malmö: Liber
- Carlén, Lars (2003) "Geografiska ursprungsbeteckningar" Publicerad i *Brand News*, 01/2003.
- Eldrimner (2012) *Kriterier Certifierat Mathantverk*. Publicerat den 13 mars 2012.
- Fairclough, Norman (2003) *Analyzing discourse*. USA: Routledge
- Gustavsson, Bernt (2004) "Inledning" Ur: *Kunskap i det praktiska* (Red: Gustavsson, Bernt) Lund: Studentlitteratur
- Hallgren, Emma; Johansson, Malin (2007) *Mångfald – en diskursanalys av ett begrepp i tiden*. C-uppsats från Göteborgs universitet, institutionen för socialt arbete.
- Jönsson, Håkan (2005) *Mjölk – en kulturanalys av mejeridiskens nya ekonomi*. Stockholm: Symposion
- Rytkönen, Paulina (2011) "Skyddade ursprungsbeteckningar – ett bidrag till Sverige det nya matlandet?". Ur: Bonow & Rytkönen (red.) *Gastronomins (politiska) geografi*. YMER 2011, publicerad av Svenska Sällskapet för Antropologi och Geografi.
- Sommestad, Lena (1992) *Från mejerska till mejerist*. Lund: Studentlitteratur
- Teorell, Jan; Svensson, Torsten (2007) *Att fråga och att svara*. Malmö: Liber
- Winther Jørgensen, Marianne; Phillips, Louise (2000) *Diskursanalys som teori och metod*. Lund: Studentlitteratur

Elektroniska källor

- Byström, Ove (23 april 2012) "Bönder säljer olaglig mjölk". Publicerad i *Dagens Nyheter*. Hämtat den 7 maj 2012, från: <http://www.dn.se/nyheter/sverige/bonder-saljer-olaglig-mjolk>
- Eldrimner (2012a) *Certifiering*. Hämtad den 10 maj 2012, från: <http://www.eldrimner.com/18281.certifiering.html>

- Eldrimner (2012b) ”Nya kriterier Certifiering Mathantverk. Hämtad den 8 maj 2012, från: [http://www.eldrimner.com/core/files/motivering_till_nya_kriterier_mars_2012\(3\).pdf](http://www.eldrimner.com/core/files/motivering_till_nya_kriterier_mars_2012(3).pdf)
- Eldrimner (2006a) *Om Eldrimner*. Hämtad den 5 juni från: http://eldrimner.com/1551.om_eldrimner.html
- Eldrimner (2006b). *Bakgrund*. Hämtad den 5 juni 2012, från <http://eldrimner.com/2330.bakgrund.html>
- Fontana (Odaterad) *Fetaost*. Hämtad den 8 maj 2012, från: <http://www.fontana.se/ordlista/allt-om-fetaost/>
- Fundin, Jeanette (18 april 2012) ”Olaglig mjölk lanseras i Åre”. Publicerat i *Östersunds-Posten*. Hämtat den 7 maj 2012, från: <http://op.se/lanet/are/1.4623449-olaglig-mjolk-lanseras-i-are>
- Jordbruksdepartementet (2009a) *Mat och turism kan ge Sverige 10 000 nya jobb*. Hämtad den 12 mars 2012, från: <http://www.regeringen.se/sb/d/12054/a/129668>
- Jordbruksdepartementet (2009b) *Handlingsplan för Sverige – det nya matlandet*. Hämtad den 12 mars 2012, från: <http://www.regeringen.se/content/1/c6/12/96/69/a6433182.pdf>
- Jordbruksdepartementet (2008). *En rapport om Sverige som det nya matlandet – hur kommer vi dit och varför är det viktigt?* Hämtad den 20 mars 2012, från: <http://www.regeringen.se/content/1/c6/10/88/69/faf22812.pdf>
- Jordbruksverket (2011) *Vad är landsbygdsprogrammet*. Hämtad den 12 mars 2012, från: <http://www.jordbruksverket.se/amnesomraden/mojligheterpalandsbygden/landsbygdsprogrammet/vadarlandsbygdsprogrammet.4.7a446fa211f3c824a0e8000171998.html>
- Livsmedelsverket (2012) *Skydd av ursprungsbeteckningar*. Hämtad den 8 maj 2012, från: <http://www.slv.se/sv/grupp2/livsmedelsforetag/Vagledning-och-branschriktlinjer/Vagledning-och-annan-information/Skyddade-ursprungsbeteckningar-geografiska-beteckningar-och-garanterade-traditionella-specialiteter/Skydd-av-ursprungsbeteckningar-och-geografiska-beteckningar/>
- Nationalencyklopedin, (2012a) *John Dewey*. Hämtad den 24 april 2012, från: <http://www.ne.se/lang/john-dewey>
- Nationalencyklopedin (2012b) *Tyst kunskap*. Hämtad den 24 april 2012, från: <http://www.ne.se/lang/tyst-kunskap>
- Västerbottensost (Odaterad) *Om osten*. Hämtad den 8 maj 2012, från: <http://vasterbottensost.com/om-osten/>
- Åbo universitet (Odaterad) *Rouka-Suomi*. Hämtad den 11 juni 2012, från: <http://www.tkk.utu.fi/extkk/ruokasuomi/svenska.php>

Bildförteckning

- Omslagsbild: Blandade foton från ostproduktionen. Foto: Rose-Marie Hellqvist, Matilda Markne
- Bild 1: Claes Jürss ystar en koagulerande ostmassa, som ska bli Granbarksost. Foto: Matilda Markne

- Bild 2: Kerstin Jürss bland lagrade hårdostar. Foto: Matilda Markne
- Bild 3: Get med killing från Sörmlands Getmejeri. Foto: Rose-Marie Hellqvist.
- Bild 4: Mejerskor ystar i träkar i Dalå mejeri vid Ogestad, i Östergötland. Bilden är tagen kring sekelskiftet 1900. Hämtad den 14 maj 2012, från Odensvi Hembygdsförening:
<http://www.sockenbilder.se/smaland/odensvi/visasok2.asp?page=3&sok=Dal%E5>
- Bild 5: Försäljning av Åre Bongårds opastöriserade mjölk, i april 2012. Foto: Jan-Erik Näslund. Hämtad den 7 maj 2012, från: <http://op.se/lanet/are/1.4623449-olaglig-mjolk-lanseras-i-are>
- Bild 6: Vaxbeklädda hårdostar på Jürss Mejeri. Foto: Matilda Markne
- Bild 7: EU:s ursprungsbeteckningar. Hämtad den 15 maj 2012, från Europeiska kommissionen: http://ec.europa.eu/agriculture/capexplained/quality/index_sv.htm

Bilaga 1 – Intervjuguide

- Historian bakom Jürss mejeri/ Sörmlands Getmejeri
- Vad krävs för att producera ost?
- Produktion hos dig/er
- Kontakt med andra aktörer
- Matlandet Sverige
- Svårigheter