

Var finns den lokalproducerade maten att köpa?

Ökad konsumtionen av lokalproducerad mat och därmed samtidigt minskning av vårt beroende av långtransporterad mat är nödvändigt av flera skäl. Men var hittar konsumenten lokalproducerad mat i Kungälv?

I dagsläget importerar vi cirka hälften av all mat vi äter och har inte längre beredskapslager av livsmedel. Detta ger oss sårbarhet vid kriser som medför störningar i leveranskedjor världen över, orsakade av till exempel krig, terror, klimatstörningar som torka och översvämningar och pandemier, som ju är aktuellt just nu. Vi behöver öka efterfrågan på lokalt producerad mat och därmed stödja våra lokala lantbrukare. Långväga mattransporter, framförallt färskvaror med flyg är dessutom direkt klimatnegativt. Istället bör vi välja mat som har skördesäsong i vår del av världen.

Kan man hitta lokalproducerade varor på en plats?

FRÅGA: Finns det någon gemensam handelsplats där man kan handla lokalt producerade varor? Det är

ju inte klimatsmart om varje konsument ska puttra runt med sin bil och köpa en låda ägg här, en köttbit där och grönsaker på ytterligare något ställe. Om det inte finns så är det angeläget att verka för att en sådan skapas. Finns någon förteckning över lokala matproducenter, vilket sortiment de har och så vidare?

HANS GLINGERT

SVAR: Tack Hans för dessa viktiga frågor – särskilt nu i coronatiden! De sätter fingret på en brist och visar på att det här finns en stor potential till förbättring för tillgänglighet för konsumenten.

Det finns idag ingen gemensam marknadsplats men de stora matvarubutikerna, i Kungälv främst CityGross, har en god sortering av lokalproducerat. I vår planeras en utomhusmarknad på parkeringsplatsen vid CityGross 29-30 maj, reservation för coronanändring, och en senare i sommar/höst. Det planeras



Lokalproducerade varor förmedlade av REKO-ring Kungälv.

FOTO: AAMU LAIHO

att anordna 5-6 marknader årligen. En större satsning och utrymme för lokalproducerade varor i denna butik är på gång.

Det finns också en REKO-ring i Kungälv där lokalt producerad mat och varor förmedlas via facebook. Producenterna lägger ut sina varor i facebookgruppen "REKO-ring Kungälv" och kunderna beställer varorna på nätet och hämtar på bestämd plats och datum. I Kungälv sker utlämningarna varannan onsdagkväll i Liljedal. REKO står för Rejäl Konsumtion och är ett sätt att handla lokalproducerad mat, helt utan mellanhän-

der. REKO rörelsen har spridit sig i Sverige för att lokala producenter och kunder ska hitta varandra lättare och att skapa möjlighet att handla lokalproducerat från flera producenter samtidigt.

Vidare finns en producentförening för hela Västra Götalands län som heter Lokalproducerat i Väst som listar producenter och produkter. Lokalt i Kungälv finns producentföreningen Kungälvsmat som också listar producenter och produkter. Beställning kan ske via webben och hämtning sker på Guddeby gård.

Utöver dessa finns lokala

producenter i vår kommun (OBS ofullständig lista): Skålldals lilla ekomejeri, Hoffrekullens handels-trädgård, Skåra gårdsbageri, Åsas bageri i Kareby.

Försäljning av deras produkter sker också i egna gårdsbutiker.

Att maten är producerad lokalt betyder inte nödvändigtvis att den är producerad på ett miljövänligt sätt. MEN eftersom lokalproducerad mat sällan drivs i stor skala som det industriella jordbruket, sker ofta produktionen på det lokala ekosystemets villkor, också av rent ekonomiska skäl. Den lokalproducerade maten är oftast också mer häl-

sosam och mindre anonym. Konsumenten vet varifrån den kommer och det framgår hur den är producerad.

Att odla själv eller tillsammans med andra blir allt populärare. Inte minst därför att det är ett trevligt sätt att umgås på och bra för hälsa till själ och kropp med de varierade fysiska aktiviteter som odling erbjuder. Tillsammansodling är också ett utmärkt sätt att lära av varandra om odlingens mångskiftande värld. Nyttig och hälsosam mat blir en extra bonus. Detta kan vi varmt rekommendera i coronatider som ju inbjuder till aktiviteter utomhus.



Ställ dina frågor om klimat, hållbarhet och omställning till en expertpanel från Omställning Kungälv. Yvonne Öhlin Lagerstedt, Gunilla Almered Olsson och Hillevi Pernmyr svarar på frågor om stort och smått – globalt och lokalt. Svaren publiceras i KP en gång i månaden.

Mejla din fråga till: omstallning.kungalv@gmail.com