

Ø ma' - Frisk økologi fra Fyn

af agronom Anne Mette de Visser
koordinator for projekt Ø-ma'

I januar 2006 holdt Ø ma' - Sammenslutningen af Økologi-producenter på Fyn stiftede generalforsamling. 19 økologi-producenter fra Fyn og øerne gik ind i et samarbejde omkring udvikling og koordinering af produktionen samt om salg og markedsføring af økologi fra Fyn. I skrivende stund er de 19 blevet til 30 medlemmer, som tæller både store professionelle avlere, avlere, der har været i gang med økologien i mange år, yngre ambitiøse avlere, mindre meget alsidige avlere og deltids- og fritidslandmænd. Det fælles overordnede mål er at give både produktionen og forbruget af økologi på Fyn et løft, bl.a. ved at opdyrke alternative markeder for økologien.

Fyn og øerne er generelt ikke en af de regioner, hvor økologien har udviklet sig hurtigst - hverken m.h.t. forbruget eller produktionen, hvis vi taler areal eller mængder. Men Fynboerne har traditionelt været dygtige til specialproduktion som frugtavl og gartneri - også fordi de naturgivne betingelser herfor er gunstige på Fyn og øerne; en god muldet jord og et mildt kystklima med lidt højere gennemsnitstemperatur end i andre mere udsatte dele af landet. Det afspejler sig også inden for økologien på Fyn, hvor der i dag produceres en meget bred palet af økologisk frugt og grønt.

Så baggrunden for Ø ma' initiativet er egentlig ikke, at det går dårligt for de økologer, der er på Fyn i dag - snarere tværtimod er der måske først nu det overskud, der faktisk skal til, for at indgå i- og bidrage til at stable et samarbejde og fælles udviklingsprojekt på benene. Ideen om en fælles markedsføringsindsats for økologien på Fyn har faktisk rumlet i nogle år - hvor der med mellemrum har været forskellige tilløb til nye initiativer. Specielt har der været tænkt i samarbejder omkring en form for øko-supermarked nær Odense eller Svendborg. De sidste års kuldsejlede forsøg på at få en forretning ud af lignende initiativer i Jylland har dog manet til betænksomhed - ligesom der endnu ikke har været de rette personer på rette tid og sted til at tage projektet på sig.

For ressourcepersoner og overskud skal der til

for at få et kollektivt markedsføringstiltag på benene. I Ø ma's tilfælde var det først, da en konkret person gjorde det til sit projekt at initiere tiltag og rejse økonomiske midler, d.v.s. søge landdistriktsmidler, at de mange tanker og ideer blev omsat til handling. At rejse et projekt som dette kræver et stort benarbejde og mindst en person, der kan være tovholder og tildele projektet masser af tid. Det er ikke realistisk, at det skal baseres på „frivilligt“ arbejde. Selvom ideerne og viljen er til stede, er både fuldtids- og deltidslandmænd - og for den sags skyld også økologikonsulenter, så pressede i hverdagen, at det bare ikke bliver til noget. Men udover tiden kræver det også tillid til hinanden. Her må avlerne lægge konkurrencementaliteten lidt på hylden - og turde se nærkontakten med de andre avlere som muligheder for synergi og samarbejde frem for som konkurrence. Desuden kræver det loyalitet mod det fælles projekt - og en stor tålmodighed fra avlernes side, for kun få forretninger bliver til overskud det første år.

Målet er egentlig også ret langsigtet. Vi ser Ø ma', som en alternativ afsætningskanal, der kan opdyrke andre markeder for økologien end supermarkeds kæderne, helsekostbutikkerne, Solhjulet og Årstiderne. En afsætningskanal, hvor avlerne kan bevare indflydelse på handelsbetingelserne (-og udviklingen i øvrigt) - og bevare en tæt kontakt til slutbrugerne med den mulighed for dialog ml. producent og forbruger, som det giver. Samtidig kan vi via Ø ma' samarbejdet nå nogle kundetyper, som selv en stor avler ikke ville kunne handle med alene, f.eks. storkøkkenerne, simpelthen fordi disse køkkener ikke ønsker at handle med en hel vifte af producenter, men med få leverandør-





er, hvor de kan få det meste. Så vi tror på, at et samarbejde som Ø ma´ kan være til stor gavn for både producenterne og kunderne. Samtidig vil vi gerne opdyrke det lokale/regionale marked for den fynske økologi – og ændre på den nuværende situation, hvor størstedelen af den fynske økologi går til forbrugere andre steder i landet - især i Storkøbenhavnområdet. Faktisk er produkterne ret svære at få fat i på Fyn.

Ø ma´s koncept er enkelt; Tilsammen kan Ø ma´s 30 producenter tilbyde et bredt sortiment af årstidens friske, fynske økologi – og hele sortimentet kan bestilles ét sted; hos Ø ma´s koordinator. Vi fakturerer også samlet til kunderne. Sortiment spænder over forskellige typer af træfrugt og bær, næsten alt inden for drivhus- og frilandsgroent, krydderurter – og nogle af de tidligste økologiske kartofler i Danmark. Hertil kommer både okse- og lammekød, lidt svinekød, fjerkræ og æg samt mel og en række specialiteter som rabarberchutney, fåremælksost – og økologiske tulipaner.

Lokalt producerede fødevarer og økologi hænger sammen i forbrugernes hoved. Dels fordi det miljømæssigt ikke hænger sammen at flyve økologiske dyrkede fødevarer ind fra fjerne egne og dels fordi der er en enorm kvalitetsmæssig forskel på en lokalt produceret grøntsag, der er høstet dagen før - eller samme morgen, som den lægges på tallerkenen i forhold til en tilsvarende, der har været undervejs og ligget på lager i op mod en uge, inden den når tallerkenen. Netop friskheden af økologisk frugt og grønt må stadig siges at være et af økologiens store problemer, fordi omsætningshastighederne stadig er relativt lave. Forbrugere præsenteres for alt for meget økologi, der sikkert engang var en super spisekvalitet, men som er blevet gammelt og slattent. På kødsiden er det ikke så meget friskhed, der er de lokale

fødevarers styrke. Nærmest tværtimod er længere hængetider og modning af kødet, noget af det, der gør en stor forskel for spisekvaliteten. Her ser kunderne de lokale producenter som en garant for dyrevelfærd og fødevarersikkerhed – og samtidig en mulighed for selv at komme med ønsker til udskæring og forarbejdning.

Samtidig med de fynske økologers tiltag, er der opstået en række andre initiativer og tiltag for at gøre opmærksom på, at der produceres mange kvalitetsfødevarer på Fyn og for at profilere Fyn som et kulinarisk centrum. I den sammenhæng ser vi Ø ma´ samarbejdet som en ramme om et økologisk bud på fødevarer af høj kvalitet fra Fyn. Men ikke fødevarer af høj kvalitet forstået som luksus eller specialiteter, der kun serveres ved særlige lejligheder eller for de særligt velstillede. Økologi fra Fyn er kvalitet forstået som lokale og helt friske råvarer dyrket med omhu og stor fødevarersikkerhed - og selvfølgelig uden kemi og kunstige tilsætningsstoffer. Økologiske råvarer skal være basis for at tilberede og servere kvalitetsmad til hverdag – også i de kantiner og institutionskøkkener, der bespiser rigtig mange mennesker hver dag. Vi ser således også Ø ma´s mission, som at være med til at gøre det nemmere for de store køkkener at tage de økologiske råvarer ind – og dermed at tilberede og servere kvalitetsmad - og ikke en gang imellem, men hver dag....

Ø ma´ er organiseret som en erhvervsdrivende forening med en valgt bestyrelse – og den årlige generalforsamling er øverste myndighed. Udover generalforsamlingen holdes et andet årligt avlermøde, hvor forskellige aspekter af samarbejdet kan diskuteres. Bestyrelsen holder månedlige møder, hvor der tages stilling til alt lige fra den praktiske organisation til de mere langsigtede strategier. Bestyrelsen er bredt sammensat, så de fleste af Ø ma´ avlerne repræsenteres – både drivhusgartneri, frilandsgroent, frugtavl, lamme- og oksekød og fjerkræ. Herudover har vi en kok og institutionskøkkenleder, en forhandler af kvalitetsfødevarer og en agronom i bestyrelsen. Ø ma´s koordinator (undertegnede) fungerer som bindeled både mellem avlerne indbyrdes og mellem producenter og kunder.

For at få et overblik over Ø ma´s samlede sortiment, var noget af det første vi koncentrerede

os om, at få udarbejdet en avler/produkt databasa og et fælles produkt- og priskatalog med sæsoner. De enkelte avlere opdaterer løbende den fælles koordinator m.h.t. ændringer i deres produktion, og koordinatoren har på den måde overblik over, hvad der aktuelt er tilgængeligt. Som det fungerer nu, er Ø ma´ ikke lagerførende. Produkterne sendes først afsted fra producenterne, når kunden har bestilt. Ofte betyder det også, at varerne først høstes, når de er bestilt. Varerne samles fra de forskellige producenter og pakkes sammen hos én af avlerne, hvorfra de så leveres samlet til kunden. Vi fakturerer også det hele samlet til den enkelte kunde. Ø ma´ har været kørt i stilling til reelt salg siden juli i år.

Helt bevidst har vi ikke villet kaste os ud i store investeringer i fx bygninger og ansættelser - men baseret samarbejdet på at udnytte og bygge videre på de ressourcer, som findes hos avlerne i forvejen; så som lager, køl, pakkeri, m.v. Men vi kommer selvfølgelig ikke uden om, at det kræver økonomiske ressourcer at få organiseret rammerne for et sala

en markedsføring. Her har Ø ma´ været heldig at få bevilget landdistriktsmidler i to omgange - hvilket bl.a. har givet mulighed for at ansætte en koordinator i en periode. Det løser dog ikke problemet helt, da der er et betydeligt krav om egenfinansiering (30-50 %) - og den er svær at rejse, når der er tale om så kollektiv en indsats. Samtidig kan finansiering via landdistriktsmidler være et tveægget sværd, fordi det medfører et stort ekstra administrativt arbejde, og dels fordi man binder sig til en række - nogen gange - lidt uklare og modstridende regler for, hvordan man må markedsføre.

Ø ma´ samarbejdets helt store udfordring lige nu er - om vi hurtigt nok kan få salget op i et volumen, der kan mere end lige betale de omkostninger, der er forbundet med at samle og levere varer fra så stort et antal forskellige producenter - og som gør, at avlerne til næste sæson tør planlægge efter en vis afsætning gennem Ø ma´.

Se mere på www.okologifyn.dk