

Matkornbonde – mølle – bakeri

- Har vi samme mål?

Av: Håkon Tørrestad, leder KiO

Sesongen vi har lagt bak oss ga god kvalitet på en svært stor andel av det norske kornet. Situasjonen var den samme i fjor. Likevel endte vi opp med en stor andel importkorn i matmjølet. Vil vi ende der i år også, eller gjør alle sitt for ikke å presse verdensmarkedsprisene et år hvor krig har satt et stort press på både pris og tilgang?

Etter sesongen 2021 var KiO og andre på banen etter at det ble foreslått nedskrivning av topp kvalitet av norsk mathvete kl 1. Samtidig ble det gitt importkvoter på mathvete for å dekke inn manglende volum av en annen kvalitet. I sum for vinteren landet vi på en norskandel på drøyt 60% i matmjøl til bakere og husholdninger, noe som er langt fra målet om minst 80% norskprodusert hvete i matmjøl.

Innhøstingssesongen 2022 var fenomenal på Østlandet. Alle fikk inn store avlinger med høy kvalitet. Etter ønske fra møllene om en justering av innholdet etter klasser, ble det ikke helt ideell fordeling da såkornmengden må justeres først. I stedet for å legge ekstra matkorn på beredskapslager, ble 31.000 tonn omregulert til førkorn og lagt i silo med annen førhvete. Vinteren 2020-21 frøs høstveten ut på Sør-Østlandet. Hadde en slik kvalitet ligget på et lager ville en kunne holdt stabil høy norskandel i matmjølet fra år til år.

Hva så med bakeriene? Er de villig til å gjøre de justeringer i produksjonen som må til for å holde et jevnt høyt innhold av norsk hvete fra år til år? KiO setter pris på den jobben norske bakerier gjør for å holde norske forbrukere med norske bakevarer, i konkurransen mot all import. Vi er også klar over at vi som forbrukere er kresne og krever stabil vare, det være seg ulike brød, boller og kaker. Brødet skal passe i posen, men heller ikke bli flatt eller hullete. Kan dette la seg gjøre med en variasjon i mjølets beskaffenhet fra år til år?

Nå er dagsprisen for ulike hvetekvaliteter på verdensmarkedet \$350-430/ tonn (International Grains Council 14.11. 1\$=10 kr). Dette er priser langt ut over normale verdensmarkedspriser og rammer de fattige mye hardere enn oss. At Norge, som har nok mathvete til å fø egne innbyggere i gode år skal være med og konkurrere om korn på verdensmarkedet, blir derfor feil på alle måter.

Gjennom år har både møllene og Nofima gjort prøvebakinger med ulikt mjøl. Disse har vist at en får godt bakeresultat, både med matmjøl med mye og lite norsk.

KiO har derfor disse oppfordringer å komme med i forbindelse med den usikre situasjonen Europa og verden er i:

- Vi oppfordrer møllene og bakerne til å gå sammen om en ambisjon om å bruke mest mulig norsk hvert år, gitt den kvaliteten mathveten har, i sum for overlagret – og produsert vare. Et uttalt mål om min 80% norskprodusert mathvete i matmjølet er innenfor rekkevidde
- Vi anbefaler møllene til å lage matmjøl ut fra det vi kornprodusenter har fått som ønsket fordeling mellom proteinklasser. Etter prøvebakinger hos møllene og Nofima blir det laget en oppskrift på hvordan bake. Bakeriene forholder seg til oppskriften gjennom vinteren
- Vi oppfordrer Stortinget til å sette av de midlene som skal til for et tilstrekkelig beredskapslager av norskprodusert mathvete allerede fra kommende år. Et beredskapslager vil ikke bare sikre at vi tar vare på matkorn som matkorn, men også at vi sikrer stabilt matmjøl over år, med mest mulig norskprodusert matkorn
- Vi oppfordrer butikkjedene til å ønske seg «Godt Norsk» på flest mulig brødtyper. Da vil hele verdikjeden, fra bonde til forbruker, gjøre sitt ytterste for å unngå konkurranse om den begrensede ressursen mathvete internasjonalt