

## Nå er norske råvarer i fokus i NTP Food for life!



Her presenteres vårt nyhetsbrev med NHO Mat og Drikke, Arne Hjeltnes, Lerum, Eksportutvalget for fisk og Nofima som bidragsytere.

### Tema denne gang er:

1. I særklasse når det gjelder naturressurser
2. Opphav er egenkapital
3. Lerum- lokal forankring og nyskaping
4. Mange muligheter for finansiering av norsk matindustri's deltagelse i europeisk forskningssamarbeid.
5. Utlysninger på europeiske FoU midler for små og mellomstore bedrifter (SMB)
6. Den strategiske Forskningsagendaen ut på høring
7. Norwegian seafood Master Conference i Brussel 26 april 2010
8. På plakaten

## 1. I særklasse når det gjelder naturressurser

Norge er heldiggris i særklasse når det gjelder naturressurser. Ikke minst gjelder det på matområdet. For mange er Norge ensbetydende med salomon og baccalao. Og for enkelte Norgeseksperter er fenalår en favoritt.

Klimamessig er vi også i særklasse. Mye tyder på at endringene forskerne mener kommer vil gjøre Norge enda mer verdifullt for matproduksjon.

For oss som er i næringen i dag handler det kanskje om å stole på og være stolt av den matkulturen vi har samt å våge og satse på et marked som går ut over våre geografiske grenser.

Skal vi få til mer verdiskaping basert på ekte norske råvarer trengs mer samspill innen bransjen, og næringsrettet forskning blir enda viktigere. Samtidig må vi erkjenne at man i Europa er kommet lengre enn oss på dette feltet. Her har man etter hvert en lang tradisjon på å

dyrke frem nasjonale og regionale spesialiteter som har gitt betydelig verdiskaping. Derfor er det nødvendig at vi også i NTP arbeidet følger med på og engasjerer oss i prosjekt som løfter frem regional særtrekk som kan gi ny verdiskaping, f.eks i prosjektet for ”Ny nordisk mat” I tillegg trenger vi et forbedret regelverk for beskyttelse av eksemplevis geografiske indikatorer. Her har EU vært en viktig aktør.

*Roald Gulbrandsen, NHO Mat og Drikke*

## 2. Opphav er egenkapital

Noreg kan aldri verta rimelagst i verda i å produsera mat.

Andre kan laga ost, pylser, mjølk og kjøtt raskare, i større skala og til ein heilt annan kost enn oss.

Men få kan stilla med betre grunnlag for å få ekstra betalt for opphavet sitt enn det me kan. Opphavet vårt er egenkapitalen.

Dette har vore avgjerande for norsk fisk sin suksess ute i verda. I Hong Kong kostar eit kilo laks tre-fire gonger meir enn det gjer her heime og ti gonger meir enn den lokale fisken. Det er sjølvsagt fordi me i årevis har bygd posisjonen ”From the cold, clear waters of Norway”. Og bur du midt i Ruhr-området i Tyskland eller i Shanghai, så er du glad for at maten du et ikkje kjem frå akkurat der du er. Og er kanskje villig til å betala litt ekstra for å vita at maten din har eit trygt og godt opphav.

Men opphavet må vernast, som all annan merkevarekapital. Det er nok å minna om becquerel-skandalen for nokre år sidan. Får me oljesøl i farvatna våre, er me i trøbbel med ein gong. Framtida vår er difor å verna om den friske naturen som skapar dei unike smakane og den ekstra gode maten.

Lammekjøttet kan seljast akkurat som laksen; ”From the cold, clear mountains of Norway”.

Osten, frukta og bæra våre likeså.

Me kan fortelja gode historiar og skapa store suksessar.

Men det må seljast. Me må ut og fortelja at me har denne unike fordelen.

Desse gode smakane. Det skjer ikkje av seg sjølv.

Det er mange om beinet i kjølediskane. Og mange med langt dårlegare utgangspunkt enn oss, er flinke.

Men me skikkeleg innsats er framtida for norsk matproduksjon svært så ljøs.

*Arne Hjeltnes, konsernsjef Creuna, matkyndig gjesteskribent*

## 3. Lerum – lokal forankring og nyskaping

Lerum er ei familieeigd verksemd solid plassert midt i eit av dei beste frukt- og bær distrikta i Noreg; Sogn og Fjordane. Her har Lerum foredla frukt og bær i over 100 år. Vi har såleis lange tradisjonar og god erfaring å byggje på i møte med forbrukartrendar anno 2009. Det er viktig for Lerum å ikkje berre oppretthalde men auke produksjonen av produkt basert på norske råvarer. Vår erfaring med norske råvarer er at dei bidreg til å gje produkta ein god, særeigen smak og kvalitet. For dei fleste forbrukarar i dag er det ikkje avgjerande for kjøp av ei vare at råvara er norsk. Dei er opptekne av god smak, og det er meir og meir interessant med tilleggsegenskapar som er positiv for helsa. Produkt av norske råvarer har eit konkurransedyktig potensial når det gjeld næringsinnhald og helseeffekt, men vi ser behovet

for meir kunnskap om desse forholda. Lerum bidreg gjennom både nasjonale og internasjonale forskingsprosjekt til å få fram denne kunnskapen. Gjennom slik kunnskapsbasert nyskaping meiner Lerum det er mogleg å skape innovative produkt som er attraktive for den stadig aukande delen i marknaden som etterspør sunn mat. Samstundes skal produkta konkurrere på pris og kvalitet. Lerum ynskjer å utnytte det potensialet som ligg i verksemda, der gode stabile rammevilkår og stabil tilgang på norske råvarer av god kvalitet er ein føresetnad. Lerum ynskjer å nytte forskning som eit verktøy for å vise at produkt av norsk frukt og bær ikkje berre smakar godt, men også er sunt.

*Merete Lunde, FoU og kvalitetsdirektør i Lerum Fabrikker AS*

## 4. Mange muligheter for finansiering av norsk matindustri's deltagelse i europeisk forskingssamarbeid

### Europeisk FoU samarbeid innen Mat, landbruk, fiskeri og bioteknologi

Det 7. rammeprgrammet som er EU Kommisjonen's forskningsprogram, har en egen tematisk satsning for mat, landbruk, fiskeri og bioteknologi( KBBE). Det er et sterkt ønske i 7. rammeprogram at industrien er engasjert i FoU prosjektene og det er et mål at 15% av FoU midlene skal gå til SMBer. Den europeisk teknologiplattformen (ETP) Food for Life har derfor bidratt sterkt i identifisering av forskningsprioriteringer inn mot dette programmet.

I årets utlysning er det identifisert flere temaer som er av spesiell interesse for SMBer. Her ønsker man spesielt deltagelse fra SMBer og større bedrifter. Temaene (topicene) som er mest relevant for matindustrien er:

<b>"Topic" Nummer</b>	<b>Tittel</b>
KBBE.2010.2.2-02	Diet and prevention of functional decline of the elderly
KBBE.2010.2.3-01	Development of biodegradable food packaging
KBBE.2010.2.3-02	Strategies for personalised nutrition
KBBE.2010.2.3-03	Health-value-added food products for population groups at risk of poverty
KBBE.2010.2.4-02	Identification of the effect of processing on food contaminants
KBBE.2010.2.5-01	Transparency of food pricing
KBBE.2010.2.5-02	Eco-challenges in the food chain of the Latin American region – SICA

Det er mange flere temaer enn dette som finansieres i årets utlysning, og de aller fleste er åpen for industrideltagelse. For mer info om utlysningen: <http://cordis.europa.eu/fp7>

Årets utlysning har et budsjett på 190 mill Euro, og EU dekker opptil 75 % av FoU kostnadene (50% for store bedrifter). **Søknadsfrist er 14. januar 2010.**

Ønsker du å diskutere mulighetene for din bedrift og hjelp til å delta i denne type prosjekter ta kontakt med Carina Hundhammer ([carina.hundhammer@nofima.no](mailto:carina.hundhammer@nofima.no)) eller NCP i Forskningsrådet Øystein Rønning [oro@forskningsradet.no](mailto:oro@forskningsradet.no)

## 5. Utlysninger på europeiske FoU midler for små og mellomstore bedrifter (SMB)

*Har du en ide på en innovativ løsning eller en utfordring du trenger hjelp til å løse kan dette være muligheten for deg!*

Det er et sterkt ønske på europeisk nivå å styrke konkurransekraften til små og mellom store bedrifter (SMBer). På europeisk nivå er det et eget FoU program (Research for SMEs) som skal gi støtte til små grupper av SMBer som trenger hjelp av eksterne FoU miljøer til å løse felles teknologiske/innovative muligheter og utfordringer. Flere norske SMBer inn mot mat og akvakultur har positiv erfaring fra deltagelse i denne type prosjekter. Det er også mulig for større bedrifter å delta, men da som sluttbruker av ny teknologi eller innovative løsninger som utvikles i prosjektet.

I disse prosjektene dekker EU opptil 75% av FoU kostnadene.

For mer info om utlysningen se:

[http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.CapacitiesDetailsCallPage&call\\_id=216](http://cordis.europa.eu/fp7/dc/index.cfm?fuseaction=UserSite.CapacitiesDetailsCallPage&call_id=216)

***Neste søknadsfrist: 3. desember 2009.***

I tillegg deltar Forskningsrådet i en europeisk utlysning i regi av EraSME2 med fokus på forskning i og for små og mellomstore bedrifter (SMB) i samarbeid med FoU institusjoner. Dette er tverrnasjonale innovasjonsprosjekter med ingen tematiske begrensninger. Norge har avsatt 9 millioner til finansiering av norske partnere fordelt over tre år.

For mer info:

<http://www.forskningsradet.no/servlet/Satellite/servlet/Satellite?c=Nyhet&cid=1252498453591&kilde=n&pagename=matprogrammet%2FHovedsidemal>

***Søknadsfrist: 30. oktober 2009***

Ønsker du mer informasjon eller hjelp til etablering av SMB prosjekt ta kontakt med Carina Hundhammer ([carina.hundhammer@nofima.no](mailto:carina.hundhammer@nofima.no)) eller Cathrine Finne Kure ([cathrine.finne.kure@nofima.no](mailto:cathrine.finne.kure@nofima.no)) hos Nofima Mat. NCP Vebjørn Walderhaug i Forskningsrådet ([vw@forskningsradet.no](mailto:vw@forskningsradet.no)) vil også være behjelpelig.

## 6. Den strategiske Forskningsagendaen ut på høring

Den strategiske forskningsagendaen har nå kommet et godt stykke lengre siden høringen i vår. På NTP'en sitt styringsgruppemøte i juni ble det etablert fire arbeidsgrupper innen de utvalgte temaene:

1. Mat og Helse
2. Bærekraftig matproduksjon
3. Trygg mat
4. Forbruker kunnskap og marked

Disse fire gruppene har nå jobbet med informasjonen som ble samlet fra workshoppen den 4. mars, samt innspillene gitt på høringen i vår. Nå har disse gruppene jobbet frem hvert sitt

utkast og den 16. oktober vil dette blir sendt ut på høring, med en tilbakemeldingsfrist innen 29. oktober.

I etterkant av denne høringen vil det bli arrangert en høringsworkshop i Oslo den 3. november, hvor industrien vil bli invitert til å delta. Ønsker du å delta ta kontakt med NTP sekretariatet.

*Carina Hundhammer, Nofima Mat, NTP sekretariatet*

## **7. Norwegian seafood Master Conference i Brussel 26 april 2010**

Seafood of Norway master conference arrangert av Eksportutvalget for fisk (EFF) og de har allerede nå satt dato for neste års konferanse; den 26. april 2010 på Hotel Blom i Brussel. Neste års konferanse vil som tidligere år arrangeres i forkant av den store konferansen: The European Seafood Exhibition (ESE) [www.euroseafood.com](http://www.euroseafood.com). Dette er samme type konferanse som ble nevnt i NTP'en sitt nyhetsbrev i mai, hvor EFF sitt engasjement beklageligvis ikke ble nevnt.

**Har dere spørsmål eller ønsker mer informasjon sjekk EFF sine sider**

<http://www.godfisk.no/>

## **8. På plakaten**

Det er mye som skjer innen mat og drikkeindustrien, og her er noe:

- **30 oktober søknadsfrist for utlysningen på ERA-SME.**
- **2-3 november Helsingør, Danmark: New Nordic Food – from visions to realizations** (<http://www.nordicinnovation.net/article.cfm?id=1-853-691>)
- **16-17 november Reykjavik, Island: Nordic values in the Food sector – The way forward in a global perspective** (<http://www.yourhost.is/titlar-atburda/nordic-values-2009.html>)
- **23-24 november Berlin, Tyskland: “SME Special:How to raise EU-Funding for Innovative SME’s”** ([http://www.europaeische-akademie.net/fileadmin/user\\_upload/dateien/seminars/Brochure\\_S182\\_How\\_to\\_raise\\_EU\\_Funding\\_for\\_innovative\\_SMEs\\_DM.pdf](http://www.europaeische-akademie.net/fileadmin/user_upload/dateien/seminars/Brochure_S182_How_to_raise_EU_Funding_for_innovative_SMEs_DM.pdf))
- **3 desember søknadsfrist for EU sin utlysning for Research for SME.**
- **14 januar 2010 søknadsfrist på EU sin utlysning innen mat, landbruk, fiskeri og bioteknologi( KBBE).**

Har du spørsmål eller ønsker å komme i kontakt med sekretariatet:

**Carina Hundhammer**  
EU-rådgiver/ EU RTD adviser

Osloveien 1, NO-1430 Ås Norway  
Tel: +47 64970440 Mob: +47 46959970

[carina.hundhammer@nofima.no](mailto:carina.hundhammer@nofima.no) / [www.nofima.no](http://www.nofima.no)  
Visittkort til mobil: send <nofima 219> til 2077