

Tidenes potetår

POTETGULL

Selv om potetprodusentene fikk rekordavling i fjor, kunne de tjent enda mer hadde de kunnet selge småpotetene.

I fjor ble det tatt opp 2000 tonn med mandelpotet i Oppdal. Det er rekord, ifølge **Ola Fjøsne**, leder i Fjellmandel Oppdal SA.

Han forteller at det nå er snaut halvparten så mange potetprodusenter i forhold til da Fjellmandel-gruppa startet i 1999. Da var det i gjennomsnitt 15 mål potetåker per produsent. Nå er det 13 produsenter som i snitt har 70 mål med potetland.

Onsdag møttes de på Skifer Hotel imder et stort to-dagers Mandelpotetseminar i regi av Oppdal Landbruksrådgiving. 40 produsenter møtte opp for å diskutere mandelpotetens muligheter og framtid.

– For de aktive produsentene som er igjen, har utviklingen vært gunstig, slår Fjøsne fast overfor OPP og forteller at mandelpotet var nest størst av de norske potetsortene på hjemmemarkedet i fjor.

UTNYTTE SMÅPOTETENE

Samtidig når en ikke ubetydelig del av potetene fra oppdalsprodusentene aldri markedene ifølge **Knut Sundseth**, nestor i potetprodusentmiljøet i Oppdal.

Han sikter til småpotetene. Selv om de er både spiselige og snarkokte, sorteres disse ut og går ikke til konsum.

Mens en del av småpotetene benyttes som settepotet, er resten usalgbar. Det forklarer Sundseth med at småpotetene ikke tåler lagring særlig lenge.

– Lagringen gjør at skallet blir tykkere og potetene etter hvert tørker ut, sier han.

På spørsmål fra OPP om hva disse potetene representerer i tap for produsentene, sier Sundseth:

– Kunne de fått solgt småpotetene med en gang, ville det gitt 15-16 prosent mer i netto fortjeneste.

MER PÅ LAGER

Fjellmandel fra Oppdal ble i 2006 et beskyttet varemerke. Noe som kommer til syne gjennom felles merking på emballasjen. Etter hvert har produsentene sørget for å lage forpakninger fra 2,5 kilo og opp-



SPÅR GOD FRAMTID: Reidar Almås og Ola Fjøsne i samtale under potetseminaret denne uka der Almås ga potetbøndene godt håp for framtida.

over. Det gjør at kundene ikke lenger selv behøver legge poteter i pose før de går til kassaapparatet i matvareforretningen.

Ettersom avlingene ble svært gode i fjor, er det forholdsvis store mengder potet som ennå ikke er solgt, ifølge Fjøsne.

– Det er mer enn vanlig på lager. Men vi regner med å bli kvitt resten i løpet av mai og juni, sier han.

Selv om potetene fra Oppdal lovprises av mesterkokker landet rundt, møter Fjellmandelen tøff konkurranse fra den franske Amadine-poteten. Den er glatt, og ser mye renere og penere ut utenpå, ifølge Fjøsne, som innrømmer at Fjellmandelen, tross sin søte smak ikke har et like attraktivt ytre.

– Vi er litt bekymret på grunn av Amadine, for det ytre teller mye for kundene.

Fjøsne viser til at jorda og klimaet i Nord-Frankrike er forklaringen til at Amadine-potetene er så fine.

– Solfylte Normandie med sandjord er noe annet enn jordsmonnet vårt og væreforholdene vi kan oppleve, konstaterer han.

MORGAN FRELSØY
morgan@opp.no

– Det blir kult å dyrke mat

Seniorforsker host Bygdeforskning, Reidar Almås, mener Oppdals potetprodusenter går en lys framtid i møte.

Da over førti potetprodusenter møttes til fagseminar onsdag og torsdag denne uka, startet det hele med et innblikk i hvor viktig det er å produsere mat og hvor betydningsfull poteten er i denne sammenheng.

– Poteten har berget mange av våre forfedre fra sultedøden, peker **Reidar Almås** på som selv drev med potetproduksjon fram til 1987. Almås mener poteten, etter mange år med nedgang i forbruket, har fått sin renessanse. Samtidig har publikum blitt langt mer kritisk enn tidligere til dette basisproduktet på norske middagstallerkener.

– En potet er ikke en potet. Folk kjøper ikke lenger en stygg potet som ligger i ei kasse. Nå kjøpes den i 2,5 kilos poser.

MATMANGEL OG UÅR

Reidar Almås, som er professor

i bygdesosiologi og regionalpolitikk ved NTNU i Trondheim, viste produsentene hvordan klima- og miljøproblemer sammen med befolkningsveksten virker inn på landbrukets framtid.

Hovedbudskapet Almås hadde med seg var imidlertid at verdens befolkning vokser med 80 millioner i året og at dette tilsier et stadig voksende matvarebehov. Når dette skjer samtidig med at klimaendringer i økende grad skaper utfordringer for matvareproduksjonen, mener Almås dette vil påvirke landbruket.

– Det kommer til å bli mer uvær, intens nedbør, flere ras, mer avlingsskader og sykdommer på planter og dyr, fortsatte Almås og pekte på hvordan tørke, skogbranner, og flom har resultert i skiftende matvarepriser.

SKJULTE SKATTEN

Det sistnevnte mener professoren var den opprinnelige årsak

ken til Den arabiske våren.

– Tida for billig mat er slutt, sier Almås og viser til hvordan store aktører nå kjøper opp dyrkbare områder med tanke på at etterspørselen etter matvarer vil øke i årene som kommer. Det er med tanke på hvor avhengig kornavlingene er av været, han mener poteten står i en særstilling.

– Poteten er den skjulte skatten i verdens matvaresikkerhet. En satsing på potet kan bidra til å berge folk ut av fattigdom.

Til produsentene i salen, pekte professoren på at det å ha tilgang på jord og skog i seg selv representerer en verdi som gir grunn til å se på framtida både med håp, men samtidig med et nøkternt blikk.

– Skal vi satse på landbruk? Ja. Om du har tilgang på jord og skog. Men å bygge opp et bruk er et livsprosjekt der du må være både realist og idealist. Sats på bærekraft. Husk, det blir kult å dyrke mat!

