

## EKO NU!

# “Viktigt anpassa sig till efterfrågan på marknaden”

– Det går inte att fuska när man odlar glutenfri havre, säger ekoodlaren Roger Björknäs.

De unga ekologiska jordbrukarna Roger Björknäs, Christian Björknäs och Bo-Gustav af Hällström tror på framtiden. Trion har nyligen byggt en stor gemensam spannmålstork hemma i Lappfjärd. En nyhet på odlingsfronten är glutenfri havre.

Samarbete producenter emellan har alltid varit viktigt inom lantbruket. Ett aktuellt exempel på en större gemensam byggsatsning hittas i Lappfjärd.

De ekologiska jordbrukarna Roger Björknäs, Christian Björknäs och Bo-Gustav af Hällström har med samfälliga krafter uppfört en stor och rymlig spannmålstork.

– Vi satte igång med grundarbetena i vintras. Själva konstruktionsarbetena har vi verkställt i våras och somras. Vi kunde ta den nya anläggningen i bruk kring den 15 augusti.

– Tidigare har jag och Bo-Gustav begagnat oss av en annan spannmålstork. Den är byggd på 1970-talet och räckte inte längre till. Den nya torken har klart större kapacitet, säger Roger Björknäs.

Den nästan splittrerna spannmålstorken är två gånger 43 kubik till omfånget och lagringskapaciteten är cirka 1 500 kubik. Bygget innebär givetvis en betydande ekonomisk satsning för de unga producenterna.

– Vi har erhållit ett investeringsstöd som täcker 30 procent av de projektkostnader som NTM-centralen har godkänt. Det finns dock ett glapp mellan de slutliga kostnaderna och den summa som har beviljats. I praktiken täcker investeringsstödet kanske 25 procent, säger Bo-Gustav af Hällström.

Den ambitiösa producenttrion i Lappfjärd har samtidigt försett nybygget med en flisvärmecentral som genererar värme till torkytorna under kallare perioder.

– Vi är självförsörjande i fråga om bränslet som kommer från våra egna skogsfastigheter. Vi kan också använda skräp och avfall som bildas i torken. Den här typen av återvinning är samtidigt en miljövänlig lösning, säger Roger Björknäs.

## NOGGRANNHET ÄR A OCH O

För tre år sedan breddade Roger Björknäs sin odlingsverksamhet genom att börja odla glutenfri havre. Hans havrefält omfattar 40–50 hektar och är belägna i olika byar i Kristinestadstrakten.

– Noggrannhet och petighet är ytterst viktigt i den här odlingsformen. Några andra ax, frön och substanser får absolut inte blandas med havren. Tröskan måste städas grundligt i 5–6 timmar.



De ekologiska jordbrukarna Christian Björknäs, Bo-Gustav af Hällström och Roger Björknäs i Lappfjärd har investerat inför framtiden genom att bygga en gemensam spannmålstork, som stod klar i mitten av augusti.



Utvecklingen går mot allt renare jordbruksprodukter. Den här spannmålssorteraren har en reningskapacitet på tio ton per timme, säger Roger Björknäs.

– Man måste städa, blåsa och dammsuga maskinerna och utrymmena med stor precision. Det går helt enkelt inte att fuska sig fram till ett bra resultat.

– Rigorös fältgranskning är dessutom aktuellt under 10–12 dagar i månadsskiftet juni–juli. Då gäller det till exempel att avlägsna kornax från fälten, säger Roger Björknäs.

Roger Björknäs har själv tröskat sin havre i början av september.

– Vi odlar enligt ett kontrakt med Helsingin Mylly. Kontrollen

av havrens kvalitet och renhet är mycket strikt. Först sänder vi ett förhandsprov som ska granskas och godkännas av uppköparen. När vi i ett senare skede levererar havren till kvarnen undersöks det ytterligare en gång.

Själva försäljningen går alltså inte i en handvändning. Roger Björknäs räknar med att sälja sin höstskörd under den kommande vintern och våren.

– Om man lyckas med den här produktionen ger det ett ekonomiskt mervärde. Men det förut-

sätter att allting fungerar under hela produktionsprocessen, säger Björknäs som själv har för avsikt att fortsätta glutenfri havre framöver.

Bo-Gustav af Hällström har i sin tur producerat glutenfri havre för första gången i år. Han är tillsvidare försiktig med att dra några direkta slutsatser om den nya nisch han har styrt in på.

– Försäljningen av den första skörden har inte kommit igång än. Jag har sänt in ett förhandsprov till att börja med.

– Överlag känns det som om glutenfria produkter skulle vara lite trendiga idag trots att endast en liten del av befolkningen är glutenallergiker, säger af Hällström i samma veva.

## LYHÖRDHET FÖR SIGNALER FRÅN MARKNADEN

Såväl Bröderna Björknäs som Bo-Gustav af Hällström satsar ambitiöst och målmedvetet på ekologisk produktion. De har varit aktiva i branschen i över tio år. De söker framgång inom sitt värv genom flexibilitet och allt större medvetenhet om konsumenternas preferenser.

– Det gäller hela tiden att sträva

efter att anpassa sig till marknaden och vad som efterfrågas där, betonar Roger Björknäs flera gånger under intervjuens gång.

– Inom den ekologiska jordbruksproduktionen är det medvind för närvarande. Efterfrågan på ekoprodukter har ökat på sistone. Det gäller därför att våga satsa, säger Christian Björknäs.

De tre jordbrukarna producerar vid sidan av glutenfri havre bland annat olika typer av spannmål som vete, klövervall, bondböner och ärtor. Roger och Christian Björknäs och Bo-Gustav af Hällström har också till exempel ett femtiotal respektive ett tjugotal mjölkkor i sin ägo.

– Om man lyckas med den ekologiska produktionen blir verksamhetens lönsamhet bättre. Förstås finns det klara utmaningar när man odlar ekologiskt. Det är svårare. En god växtföljd är en viktig förutsättning i sammanhanget, säger Roger Björknäs.

Sedan är det en annan femma att butiker som är specialiserade på ekologiska produkter lyser med sin frånvaro i det agrart präglade men glesbefolkade Sydösterbottnen. Fenomenet är i huvudsak koncentrerat till storstäder med större kundunderlag.

– Vi har inte heller gått med i någon Reko-ring, säger producenttrion från Lappfjärd.

– Generellt ser det ut som efterfrågan på och produktionen av allt renare och substansfria jordbruksprodukter ökar i framtiden, konstaterar Roger Björknäs sammanfattningsvis i samband med att han presenterar en annan färsk investering i den nya torken: en avancerad spannmålssorterare.

Spannmålssorteraren befriar på effektivt vis ogräs, frön, kärnor och annat ovidkommande från den spannmål som matas in i sorteringslinjen.

– För tio år sedan hade jag inte trott att man skulle börja rensa skördarna så här noggrant. Om tio år är detta tillvägagångssätt kanske helt allmänt inom branschen, säger Björknäs. ●

TEXT OCH FOTO:  
JOAKIM SNICKARS

## Eko Nu!

Texten är producerad inom EkoNu!-projektet, vars mål är att inspirera och stöda den ekologiska produktionen och livsmedelskedjan i Svenskfinland. Bakom projektet står SLC, ÖSP, SLC Nyland, SLC Åboland och Yrkesakademien i Österbotten. Projektet finansieras med medel ur Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling (EJFLU) via NTM-centralerna i Österbotten, Nyland och Egentliga Finland. Projektets hemsida: [www.ekonu.fi](http://www.ekonu.fi)