

I disse år skyder fødevarefællesskaber op over hele landet, og tilstrømningen til de nye foreninger er overvældende. Her kan man få lokalproducerede, økologiske fødevarer mod frivilligt arbejde og et beskedent beløb. Men hvorfor går forbrugerne ikke bare i Netto efter billige gulerødder?

Køb kålen uden om supermarkedet

De vil have grøntsager, der ikke har rejst verden rundt. Frugt, der ikke er sprøjtet. Mad uden plast og foliebakker, og de vil gerne yde noget for det. Nok så vigtigt vil de gerne skaffe deres fødevarer i fællesskab med andre fra nabolaget, og gulerødderne skal helst være fra avlere, der bor lige ude på den anden side af bygrænsen. Hvor går de hen? Ja, de senere år har de sluttet sig sammen i såkaldte fødevarefællesskaber, som køber økologisk frugt og grønt direkte fra landmanden, pakker og sælger det til medlemmerne af fællesskabet.

I Danmark startede det første fødevarefællesskab i København efter udenlandsk forbillede i 2008, og ideen blev hurtigt populær. I dag findes ti københavnske lokalafdelinger med i alt 2700 aktive medlemmer fordelt over hele byen. Blandt dem er der mange børnefamilier, studerende og modne mennesker med tid og lyst til at yde en indsats, fortæller Tore Vind Jensen fra kommunikationsgruppen i Københavns Fødevarefællesskab.

- Vores medlemmer går op i økologi og bæredygtighed, og her får de mulighed for at påvirke udviklingen direkte i stedet for at lade det være op til de store supermarkeds kæder. Men det handler også om, at de gerne vil beskæftige

sig med mere end bare deres eget. I dag er det nemlig nemt at leve et liv, som er centreret om ens arbejde, ens hjem og ens børn, men vi er mange, der har lyst til at gøre noget aktivt for vores lokalsamfund og verden i det hele taget, forklarer han.

Fællesskabet er en af de vigtigste grunde til fødevarefællesskabernes succes, vurderer Tore Vind Jensen. Økonomiske fordele betyder mindre.

- Vi har fundet en måde at købe grøntsager på, hvor vi går uden om supermarkederne, og de mange fordyrende mellemlid, men regner man det ud med frivilligt arbejde og timeløn, er det ikke noget, der kan betale sig. Det vigtige for os er ikke at få noget billigt, men at give noget. For eksempel til de økologiske avlere, der i øjeblikket har svære betingelser.

KRÆVER PLANLÆGNING

I Odense meldte Ditte Aagaard og Christian Simmelholt sig ind i det lokale fødevarefællesskab for et år siden, efter de havde hørt om muligheden for fællesskab og gode grøntsager gennem deres venner.

- Som studerende og forældre til to små børn føler vi, at budgettet er stramt, og økologi er en skarp prioritering. Vi har ikke som sådan regnet ud, hvad vi sparer ved at købe vores



Ditte Aagaard fra Odense med sine tvillingedøtre. Hun er en af det stigende antal danskere, som melder sig ind i et fødevarefællesskab for at få økologisk frugt og grønt - direkte fra avleren. Privatfoto

grøntsager gemmen fødevarefællesskabet, men vi føler at vi får rigtig meget økologi for pengene, fortæller de.

En anden årsag var, at ægteparret gerne ville udvide deres netværk, og aktiviteter som fællesspisning og »lav din egen æblemost«-dage lød tillokkende.

- Derudover synes vi, at vi kan give vores børn nogle gode værdier ved at være med i fødevarefællesskabet, fordi det giver mulighed for at følge maden hele vejen fra jord til bord, forklarer Ditte og Christian.

Eneste ulempe er ifølge dem, at indkøb er fastlagt til én ugentlig dag, hvor man skal møde op i den lokale butik.

- På den måde kræver det lidt mere planlægning, end hvis vi bare skulle hente vores grøntsager i Brugsen, pointerer de.

I KRISENS KØLVAND

Louise Byg Kongsholm, der er administrerende direktør i PEJ-gruppen og ekspert i forbrugeradfærd,

tøver ikke med at kalde fødevarefællesskaberne for en del af en global megatrend. En trend, der blandt andet kan forklares med den økonomiske krise, som fik al snakken om samtalekøkkener, dobbelte carporte og designtasker til at forstumme. I stedet er nøgleordene nu solidaritet, bæredygtighed og ansvarlighed, forklarer hun.

- Fødevarefællesskaberne kan ses som en modreaktion på højkonjunktursens megen fokusering på det materialistiske og egoistiske. Nu vil vi gerne inkluderes i et fællesskab og bidrage med noget. Samtidig tilbyder fødevarefællesskaberne et gennemsigtigt system, hvor man kan følge fødevarerne fra start til slut, pointerer hun.

Efter de senere års fødevareskandaler, hvor ingen aner, om der er hest i lasagnen, eller æblerne er gassede, er den slags gennemskuelse i høj kurs. I mange af fødevarefællesskaberne er der ligefrem mulighed for at se avleren i øjnene, når medlemmerne besøger deres producenter.

Tendensen med de sæsonbestemte, lokalproducerede fødevarer spiller også fint sammen med den nordiske madbølge, som stadig strømmer ind over landet anført af navne som Claus Meyer og gourmetrestauranten Noma, fortæller Louise Byg Kongsholm, og supplerer med endnu en forklaring på populariteten: Med et medlemskab oplever vi nemlig ikke blot, at vi gør noget godt for verden ved at undgå sprøjtegifte og støtte lokale avlere. Vi viser også, hvem vi er.

- At deltage i et fødevarefællesskab er en aktivitet, som er med til at skabe en fortælling om os selv. Under højkonjunkturen blev vores identitet i høj grad skabt af de produkter, vi købte. I dag spejler vi os i stedet i, hvad vi bruger vores tid på, hvad enten det

er at dyrke crossfit, bage speltboller eller pakke og sælge økologiske grøntsager sammen med andre, siger Louise Byg Kongsholm.

Hun mener, at fødevarefællesskabstanken vil brede sig endnu nogle år, men det vil dog stadig være et fænomen, der er forbeholdt større byer.

- Det er de mennesker, der bor langt væk fra landet, som har et behov for at bringe naturen ind i deres liv, og jeg tvivler på, at vi kommer til at se fødevarefællesskaber i for eksempel Holstebro eller Lemvig, hvor den lokale gårdmand allerede sælger grøntsager langs vejen, og man ikke skal køre ret langt for at se ud over en mark.

LENE HALMØ TERKELSEN

Dagbladens Bureau

Sådan fungerer et fødevareselskab

- Du melder dig ind i det lokale fødevarefællesskab. Det koster ca. 100 kr.
- Du leverer tre timers frivilligt arbejde i måneden med for eksempel at pakke grøntsager
- Du bestiller poser med grøntsager over nettet, hvor ugens pose(r) præsenteres
- Du afhenter posen med lokalproducerede økologiske grøntsager ved fødevarefællesskabets samlingssted/butik
- Du har mulighed for at deltage i for eksempel fællesspisning og besøg hos avlere
- På hjemmesiden finder du opskrifter og inspiration til at bruge sæsonens frugt og grønt

Find fællesskaberne

Jylland

Viborg Fødevarefællesskab (Find dem på Facebook)
Aalborg Fødevarefællesskab www.aalborgff.dk
Aarhus Økologiske Fødevarefællesskab www.aoff.dk