

# Frågor och svar om Sju Gårdar

## Varför heter ni Sju Gårdar?

Vi var från början sju uppländska gårdar som samlades kring idén om ekologisk och närproducerad mjölk. Sju är i sig en bra siffra också. Det är ett lyckotal och hänger ihop med den av månfaserna bestämda sjudagarsveckan.

## Är inte varumärket begränsande? Vad händer om ni vill bli fler?

Vi som idag utgör Sju Gårdar har satt ribban väldigt högt när det gäller kvalitet, miljö och djursorg. Vi är öppna för att kunna bli fler än sju gårdar men nya intressenter måste i så fall helhjärtat stå bakom Sju Gårdars åtagande gentemot konsumenterna: Gårdarna måste ligga i Uppland, de måste klara såväl KRAVs som Svenskt Sigills kriterier och vara klimatcertifierade. Korna måste kunna röra sig fritt i ladugården och gårdarna ska vara öppna för besök. Huvuddelen av fodret ska vara producerat på den egna gården och en ny medlem måste dela vår gemensamma strävan är att framställa mjölken så klimat och miljösmart som det över huvud taget är möjligt. För att säkra en fullgod djurvälstånd så är våra besättningar dessutom anslutna till ett extradjurowsorgsprogram med veterinär tillsyn minst en gång per kvartal.

## Varför ska man köpa mjölk från Sju Gårdar?

För att den är god, närproducerad och smakar som mjölk ska smaka. Mjölk från Sju Gårdar vet man exakt varifrån den kommer. Ingen gård ligger längre bort än drygt fyra mil från Uppsala. Den allra närmaste, Stabby Gård, passerar man på väg ut till Hammarskog. Den ligger bara 9 kilometer från Uppsala. Mjölken är framtagen med extra omsorg om djuren, naturen och klimatet och är märkt med både KRAV och Svenskt Sigill. Från i juni 2010 är den också klimatcertifierad. Genom att köpa mjölk från Sju Gårdar bidrar du till klimatarbetet och till att hålla ditt landskap öppet.

## På vilket sätt är mjölk från Sju Gårdar klimatsmart?

Genom att vår mjölk är både ekologisk och närproducerad sparar vi både miljön och klimatet. Vi på Sju Gårdar har en väldigt hög andel egenproducerat foder och andelen vall med gräs och klöver är ganska hög. Ett sådant odlingsystem, med mycket vallodling, är bra för klimatet eftersom markens kol då hålls mer bundet i marken och inte så lätt kan oxideras till aggressiva klimatgaser. I bästa fall ökar markens kolförråd. En viktig klimativinst är att vi inte använder handelsgödsel som ju framställs med fossil energi. Självklart säger vi nej till brasiliansk soja. Vi använder bara grön el och har förbundet oss att minska vår förbrukning av energi och fossila bränslen. En viktig åtgärd är att vi analyserar innehållet av växtnäring i grödor, jordar och stallgödsel för att bara sprida just så mycket växtnäring som grödorna behöver. Det är bra får både klimatet och Östersjön. Det viktiga är att vi har bestämt oss. Vi som bildat Sju Gårdar vill producera Sveriges mest klimatsmarta mjölk och vi är de första och hittills enda som har klimatcertifierade gårdar och kan erbjuda klimatmärkt mjölk.

## **Hur mycket mjölk producerar Sju Gårdar?**

Dagens produktion är runt 5 miljoner kilo mjölk, det motsvarar ungefär en femtedel av all ekomjök i Uppland och omkring 3 procent av landets totala produktion.

## **Var ligger ert mejeri?**

Mjölken från Sju gårdar körs till Gefleortens mejeri i Gävle där den pastöriseras och paketeras. Sedan distribuerar Gefleortens mejeriförening mjölken till butiker i Uppland. Gefleortens mejeriförening är ett av Sveriges minsta mejerier men med en tydlig ambition att öka den redan stora andelen ekomjök. Idag levererar ett 100-tal mjölkbönder sin mjölk till Gefleorten. Andelen ekomjök var i fjol omkring 10 procent. Den andelen ökar kraftigt med mjölken från Sju Gårdar. Vi har också ett samarbete med Milko som nyligen lanserat landskapsmjök i Dalarna och nu fortsätter att utveckla sin profil med närproducerad mjök i angränsande län. Milkos hjälper till med uppsamlingen och tar hand om eventuella överskott av ekomjölken.

## **Vore det inte klimatsmartare att ha ett mejeri i Uppsala?**

Genom samarbetet med Gefleorten kan vi utnyttja den överkapacitet som finns i ett redan befintligt mejeri. Det blir betydligt billigare för både oss och konsumenterna än att bygga ett nytt Uppsala-mejери och det är förmodligen också bättre för klimatet. När vi har värderat klimateffekten av transporterna till och från Gävle har vi funnit att den är marginell. Det totala antalet transportkilometrar per kilo mjök är också lägre för Sju Gårdar jämfört med de flesta andra mejerier.

## **Vilka mejerivaror har ni i sortimentet?**

Vi har dryckesmjök med de tre vanligaste fetthalterna, det vill säga lättmjök med 0,5 procents fett, mellanmjök med 1,5 procents fett och helmjök med 3 procents fettinnehåll. Från och med i maj 2010 kan vi också erbjuda fil, yoghurt, gräddfil och crème fraiche.

## **Var i Uppland ligger gårdarna?**

Ingen gård ligger längre bort än fyra-fem mil från Uppsala. Den allra närmaste, Stabby Gård, passerar man på väg ut till Hammarskog. Den ligger bara 9 kilometer från Uppsala. Det här är våra gårdar:

**Rotebergs Gård** ligger på Bälinge Mossar, 3 mil nordväst om Uppsala. Bröderna Sören Eriksson och Sture Andersson driver gården med brorsonen Jonas Andersson. Roteberg var 1988 en av de första gårdarna i Sverige att odla ekologiskt. Här finns idag 65 mjölkkor.

**Stabby Gård.** Familjen Gauffin bor och brukar jorden i den landskapsskyddade Uppsala Näs- dalgången. De är fjärde generationen på gården. Förutom mjökproduktion från de 180 korna, bedrivs turridningsverksamhet med tolv hästar. Ett 30-tal tackor med lamm hjälper till att hålla markerna öppna.

**Gränome Gård** ligger nordost om Uppsala där skogsbygden börjar mellan Rasbo och Stavby. Familjen Löfgren/Nordström är fjärde generationen på gården. De 120 mjölkorna, de flesta svarta med vita fläckar, huserar i den gamla stenladugården från 1870 som har renoverats upp på senare år.

**Almunge Prästgård** ligger öster om Uppsala i ett landskap med flera fornlämningar från brons- och järnåldern. Jenny och Magnus Alm brukar gården som den femte generationen i familjen. Sönerna Laban och Linus och de 110 mjölkorna upptar deras tid i veckorna.

**Kvarngården** ligger tre mil utanför Uppsala mot Östhammar. Gården har brukats inom familjen i fem generationer och idag är det Jonny och Lotta Jansson och sonen Thomas som tar hand om de 100 mjölkorna.

**Östanå Gård** är belägen i byn Faringe norr om Almunge. Familjen Henrik Johansson är tredje generationen på gården som har producerat ekologisk mjölk sedan 1994. Här är mjölkningen så automatiserad att de 70 mjölkorna själva kan bestämma över sin dag.

**Bärby Gård** ligger vackert till på en höjd nära Hallstaviksvägen i Faringe. Janne Nordström brukar gården som är en systergård till Gränome Gård. Bärby Gård används för sommarbete och här finns betesmark med en sällsynt flora som många biologer på besök blir lyriska över.

### **Kan man som konsument besöka gårdarna?**

Vi vill ha en tätare dialog med konsumenterna och vi välkomnar besök. Våra gårdar är därför öppna för konsumenterna och helst skulle vi kunna ta emot besök närsomhelst. Av flera praktiska skäl; för att vi ska ha tid att ta emot och för att minimera risken att få in någon smitta i stallarna ser vi helst att besökare ringer innan.

### **Var kan jag hitta Sju Gårdars produkter?**

Mjölken och våra andra mejerivaror finns i de flesta butiker i Uppsala med omnejd. På lite sikt kanske även i Stockholm. Om du inte hittar någon av våra varor i din butik kan du säga till din handlare och be dem ta hem den.

### **Vad kostar Sju Gårdars mjölk?**

Priset till konsument sätts av handeln. Mjölkbönderna på Sju Gårdar har lite högre kostnader för att säkra den höga kvaliteten och spårbarheten. Den uppländska ekomjölken samlas in av särskilda tankbilar och får en egen produktionslinje i Gefleortens mejeri för att garantera att den hålls skild från annan mjölk. Det gör att mjölken blir något dyrare. I gengäld bidrar du till ett bättre klimat och kan vara säker på att få ekologisk, närproducerad mjölk från uppländska kor som håller just ditt landskap öppet.

### **Hur uppstod idén till Sju gårdar?**

Vi som byggt upp Sju Gårdar har mycket gemensamt. Vi har alla ekologisk mjölkproduktion och känner till varandra sen många år. Gemensamt för oss är att vi vill ligga i framkant när det gäller kvalitet, miljö och djursorg. Vi känner oss också ganska stolta över vår produktion men saknade en mer nära kontakt med konsumenterna. Konsumenternas nyväckta intresse för närproducerade livsmedel var den utlösande faktorn som gjorde att vi gick ihop för att kunna svara upp mot denna allt starkare efterfrågan. På sikt tror vi att närheten till konsumenterna är en överlevnadsfråga i en bransch som just nu är mycket tuff.

### **Hur har ni organiserat samarbetet?**

Vi bildade Sju Gårdar Ekonomisk Förening i början av oktober 2008. Här har alla gårdar lika rösträtt. Sju gårdar har sedan bildat ett handelsbolag, Sju EkoGårdar Handelsbolag, tillsammans med Milko och Gefleortens Mejeriförening.

### **Hur kommer ni att marknadsföra er mjölk?**

Vi hoppas så klart att konsumenterna gillar vår mjölk och det vi står för. Och att ryktet om vår goda och närproducerade mjölk ska spridas med mun till mun-metoden. Vi mjölkbonder i Sju Gårdar är också ute i butikerna i Uppsala och berättar om vår mjölk och låta konsumenterna provsmaka. I samband med introduktionen och vårt klimatarbete har vi också satsat på en del reklam.

### **Hur ser ni på Arla?**

Vi är det lilla alternativet till stora och proffsiga Arla. Gemensamt för oss i Sju Gårdar är att vi har velat komma närmare konsumenterna. Vi är också stolta över vår produktion och vi tycker att vi har något extra att erbjuda. Genom att gå ihop såg vi en möjlighet att kunna tillgodose konsumenternas längtan efter närproducerat och råvaror med tydligt ursprung. Det är en härlig känsla att kunna erbjuda egen mjölk i en egen förpackning under eget varumärke.