



25. januar 2010

FM 2010/147

I henhold til § 35 i Inatsisartuts Forretningsorden fremsætter jeg hermed følgende forespørgselsdebat:

**Forslag til forespørgselsdebat om, hvorledes selvforsyningen af fødevarer kan fremmes ved en mere målrettet udnyttelse af de levende ressourcer**

(Medlem af Inatsisartut Karl Lyberth, Siumut)

**Begrundelse:**

Vi må erkende, at vi ikke udnytter vores levende ressourcer optimalt her i landet til selvforsyning og dette giver sig udtryk i at vi efter Siumut's mening har et for stort udsmid af grønlandske råvarer, der ellers ville være kunne benyttet til at fremstille importbegrænsede produkter til hjemmemarkedet.

Vi må også erkende, at der synes at være en udvikling i gang, hvor det tyder på at vores børn og unge ikke spiser så meget grønlandsk mad men i stedet spiser mere junkfood og færdigvarer. Det er ærgerligt at vores børn og unge tilsyneladende spiser mindre grønlandsk mad, da det er sundt og nærende.

Hvordan kan vi stoppe det store udsmid? Og hvordan kan vi få vores børn og unge til at spise mere af de traditionelle grønlandske fødevarer?

Man ser hele tiden kasserede sælkroppe uden skind i byer og bygder syd for hundedistrikterne. Det er harmeligt og tankevækkende, når man ser sunde råvarer ligge som affald hvor som helst, især når man ved, at det er mangel på kød i andre byer og bygder til f.eks. hundefoder. Det er endnu mere harmeligt når man ved, at mennesker, hvis adgang til grønlandske fødevarer er begrænset ikke mangler svinekød, kyllinger, oksekød og andre danske og udenlandske fødevarer i butikkerne.

Forbløffelsen stiger når man erfarer, at hundene i hundedistrikterne fodres med hundemadsprodukter fra andre lande, som kan købes i butikkerne, selvom at der er meget stort udsmid af organisk materiale forskellige steder på kysten – hvad er der galt? Det er også tankevækkende at se tørfisk fra Island, i butikkerne. Kan vi da ikke selv producere tørfisk? Er vi for dumme? Er vi alt for uvidende? Eller, hvad skyldes det?

Når vi tænker på fisk, er der også masser af udsmid af dem, ikke mindst under sæsonen for stenbider fiskeriet. Hvert forår kan man se mange døde stenbiderhunner, der flyder på havoverfladen. Det er ikke på sin plads, at en fisk som har været en udbredt spisefisk i vores barndomstid er ikke det længere. Kan vi da ikke forlange bedre udnyttelse af dem, over for vores producenter?

Vi bør her i Inatsisartut sætte os en politisk målsætning om at fremme mulighederne og incitamenterne til at udnytte de organiske restprodukter og forskellige fiskearter. Vi kan lære meget af Norge og Island på dette område.



Maniitsoq har moderniseret deres Kalaalaraq (bræt) der efterfølgende er blevet rollemodel for mange byer. Hvis man ønsker at skabe bedre forudsætninger for at fremme udnyttelse af grønlandsk fødevarer er det nødvendigt med tilpasning af brætterne til tidens krav. Ikke kun ved bedre tilberedning men også ved bedre hygiejne, sikkerhed, bedre arbejdsmiljø, forbedring af beskatningssystemet og ved forskellige forbedringer.

Den største begrænsning for udviklingen af kalaaliaqqat (brætter) er den gældende lovgivning på området. For loven kan man ikke videre udvikle produkterne på brætter, f.eks. kan man ikke sælge fiskefars og røget fisk, kød. Jeg er vidende om, at man ellers har kæmpet for produktudvikling efter ønsket fra forbrugerne i Maniitsoq. Beklageligvis sætter gældende lovgivningen en stopper for dette initiativ til dato.

Når man er ved grønlandsk fødevarer kan man ikke undlade at nævne, at det grønlandsk fødevarer er meget dyrt, som ellers er meget eftertragtede, ikke mindst af de ældre. Vi kan f.eks. nævne at mattak af narhval koster 400 kr./kg, ræklinger koster op til 600 kr./kg. Og dette indebærer, at de mindre bemidlede og de ældre ikke har råd til at købe grønlandske fødevarer, selvom de inderligt ønsker at købe dem.

Hvis man skal højne brugen af Grønlands levende resurser/fødevarer, er det nødvendigt med politisk tiltag for at dæmpe prisniveauet på grønlandske fødevarer. Der skal nævnes at, indførelse af et offentligt tilskud til nedsættelse af grønlandske fødevarer er mulighed. F.eks. kan der nævnes at dette benyttes meget i EU for at få priserne nedsat på fødevarer.

For yderligere at fremme brugen af grønlandske råvarer og fødevarer, bør det overvejes at indføre et lovkrav om at restauranterne skal indkøbe mindst halvdelen af deres rå og fødevarer hos lokale grønlandske producenter. Efter min mening, vil et sådant et lovkrav, sikre at restauranternes brug af grønlandske producerede rå – og fødevarer højnes. Et sådant tiltag kan ligeledes være med til at øge jollefiskernes og fangernes indkomster.

Kort sagt, hvis vi ønsker at opnå en bedre og mere bæredygtig udnyttelse af vores naturgivne ressourcer er det påkrævet, at der sættes konkret politisk handling bag de gode intentioner. Dette kan ske ved blandt andet at arbejde målrettet for en modernisering af kalaaliaqqat (brætterne), ved en tilvejebringelse af produktudviklingsmuligheder for brætterne, ved indførelse af pristilskud til grønlandske fødevarer, ved indførelse af lovkrav, der regulerer restauranternes brug af grønlandske rå- og fødevarer. Ikke mindst Ved at skabe økonomiske såvel som lovgivningsmæssige incitamenter, der kan medvirke til, at de grønlandske hjemmemarkeds- og fiskerivirksomheder mere aktivt satser på bedre udnyttelse af levende ressourcer.

Jeg håber at, min debat forslag får en god modtagelse og opbakning af Inatsisartut, vi kan jo ikke komme uden om fornyelse på alle områder, hvis vi skal kunne opnå udvikling af landet.