



Innsikt i markedsmuligheter bokhvete

Skjetten, 26. mai 2025

Innholdsfortegnelse

1.0 Innledning	3
2.0 Generelle mattrender 2024/2025	3
3.0 Korn og kornproduksjon	5
3.1 Norsk produksjon av korn	5
3.2 Bokhvete.....	7
4.0 Forbruk av korn i Norge.....	7
5.0 Selvforsyning og beredskap	9
5.1 Norske matressurser og selvforsyning	9
5.2 Klima, kornproduksjon og bærekraft.....	9
6.0 Sundt kosthold og helsefordeler – korn, fiber og gluten	10
7.0 Plantebasert og Vegetarmat	11
8.0 Salgsutvikling av lokal mat og drikke i 2023.....	12
8.1 Dagligvarehandelen.....	12
8.2 Storhusholdning og direkte salg	12
8.3 Gårdsturisme	13
8.4 Nytt oppsving mot 2035	13
8.5 Trender i økologisk matproduksjon – Relevans for bokhvete	13
9.0 Utsagn fra markedsaktørene om bokhvete	15
10.0 Oppsummering og vurdering av markedsgrunnlaget	15
Kilder og nyttige lenker:.....	17

1.0 Innledning

Bokhvete er en tradisjonsrik plante som ofte blir omtalt som et korn, til tross for at den tilhører syregrasfamilien. På grunn av sitt høye innhold av proteiner, fiber, mineraler og fravær av gluten, har bokhvete fått økt oppmerksomhet som en sunn og næringsrik matvare. Globalt har bokhvete lange røtter i både europeisk og asiatisk jordbruk, men i Norge er dyrkingen relativt liten og utnyttet i begrenset omfang.

Med dagens fokus på bærekraftig matproduksjon, glutenfri mat og diversifisering i norsk landbruk, har bokhvete potensiale til å bli en verdifull avling i et vekstskifte. Den er en robust vekst som kan trives i norske forhold, samtidig som den bidrar til jordhelse gjennom sitt lave behov for innsatsfaktorer som gjødsel og sprøytemidler. Videre med fokus på diversifisering og vekstskiftet, samt overføring av plantesykdommer som kan oppformerer ved ensidig dyrking av korn eller grønnsaker, er det derfor flere positive forhold som gjør at vi ønsker å se nærmere på forhold som kan gi oss innblikk om dyrking av bokhvete har potensial for en økonomisk bærekraftig avling for bonden.

En av de største utfordringene med å dyrke bokhvete i Norge er mangelen på utstyr for avskalling av kornet. Bokhvete har et hardt skall som må fjernes før det kan benyttes som matvare, og dette krever spesialiserte maskiner. Slike avskallingsmaskiner er i dag ikke tilgjengelige i Norge, noe som gjør prosessen ressurskrevende og mindre kostnadseffektiv. Dette skaper et behov for enten import av maskiner eller samarbeid med utenlandske aktører for å få ferdigbehandlet bokhvete. En annen mulig er et samarbeid om innkjøp og maskindeling mellomnorske bønder seg imellom. Sistnevnte er noe som et prosjekt ledet av Norge Vel skal se nærmere på, slik at mangelen på lokal infrastruktur for avskalling ikke skal hindre en bredere kommersiell satsing på bokhveteproduksjon i Norge.

Det vil derfor være relevant å kartlegge og skaffe innsikt i forhold som kan gi indikasjoner om økonomisk bærekraft og lønnsomhet for produksjon i små og store skala.

Denne kartleggingen vil derfor utforske muligheter og utfordringer knyttet til det kommersielle, markedstrender og andre faktorer for inntektsmuligheter i landbruket, med mål om å gi et større bilde av fremtiden for bokhvete i norsk landbruk.

2.0 Generelle mattrender 2024/2025

Overordnet viser mattrendene for 2024 og 2025 en sterk bevissthet rundt økonomi, bærekraft og sunnhet. Folk søker en balanse mellom tradisjonelle smaker og moderne, bærekraftige løsninger. Dette gjenspeiler seg både i hjemmekjøkkenet og på restaurantene, med en klar preferanse for trygghet, kvalitet og miljøvennlige valg. Trendene i 2024/2025 kan oppsummeres slik:

Endret kjøpemønster ved økte kostnader - Mange merker effekten av økte priser, noe som påvirker kjøpemønstrene både hjemme og ute:

- **Redusert forbruk:** Ved lavere privatøkonomi tilpasser vi våre matvalg, både i hjemmet og på restauranter. Dette innebærer en større vekt på bærekraft og kostnadseffektivitet.
- **Reduksjon av matsvinn:** Fokus på færre ingredienser og smartere bruk av råvarer for å redusere matsvinn.
- **Fokus på kortreist mat:** Både kjøkkenpersonalet og gjestene ønsker kortreist og bærekraftig mat, og det legges vekt på å utnytte hele råvaren for å redusere svinn.
- **Mindre porsjoner (krympflasjon):** Mange restauranter og butikker har redusert størrelsen på porsjonene og forpakningene mens prisene forblir de samme.

Populære matvalg og preferanser - Flere spesifikke mattrender dominerer i 2024:

- **Innovasjon:** Forbrukere søker nye og overraskende smaker, kreative samarbeid og unike formater. For å skille seg ut i et mett marked bør man levere "wow"-opplevelser, som knasende teksturer fra sprø korn, granola, fermenterte nøtter eller soppchips.
- **Charcuterie boards:** Disse delingsbrettene med oster, kjøtt, brød og frukt fortsetter å være populære. Fokuset på plantebasert, bærekraft og lokalproduserte ingredienser vil også påvirke utformingen av disse brettene.
- **Moderne Nostalgi og håndverk:** Trenden med husmannskost og nostalgi gjenspeiler ønsket om ekte håndverk og lokal mat direkte fra bonden. Moderne varianter av tradisjonsretter vekker barndomsminner, samtidig som de gir trygghet og tilpasses nye smaker.

Fokus på sunnhet og kvalitet - Forbrukernes skepsis til ultraprosessert mat øker, og det er en tydelig trend mot sunnere alternativer:

- **Ultraprosessert mat:** Redusert popularitet på grunn av usikkerhet rundt helseaspekter. Forbrukerne velger heller råvarebaserte produkter.
- **Kvalitet på råvarer:** Økt fokus på kvalitet, dyrevelferd og produktenes opprinnelse. Dette gjenspeiler seg også i restaurantbesøk, hvor mat laget fra bunnen av med kvalitetsråvarer foretrekkes.
- **Proteiner:** Protein får økt fokus i kostholdet, med nye kilder som bønner, linser, sopp og nøtter. Samtidig vokser etterspørselen etter småmåltider av "hel mat", noe som bidro til en 42 % økning i salget av Tines cottage cheese fra 2023 til 2024.
- **Funksjonelle ingredienser:** Mat med fiber og probiotika er typiske ingredienser som svarer til forbrukerens søken etter balansert ernæring som er tilpasset deres livsstil og helsebehov.

Bærekraft og sesongbasert mat - Bærekraft fortsetter å være en viktig faktor i matvalg:

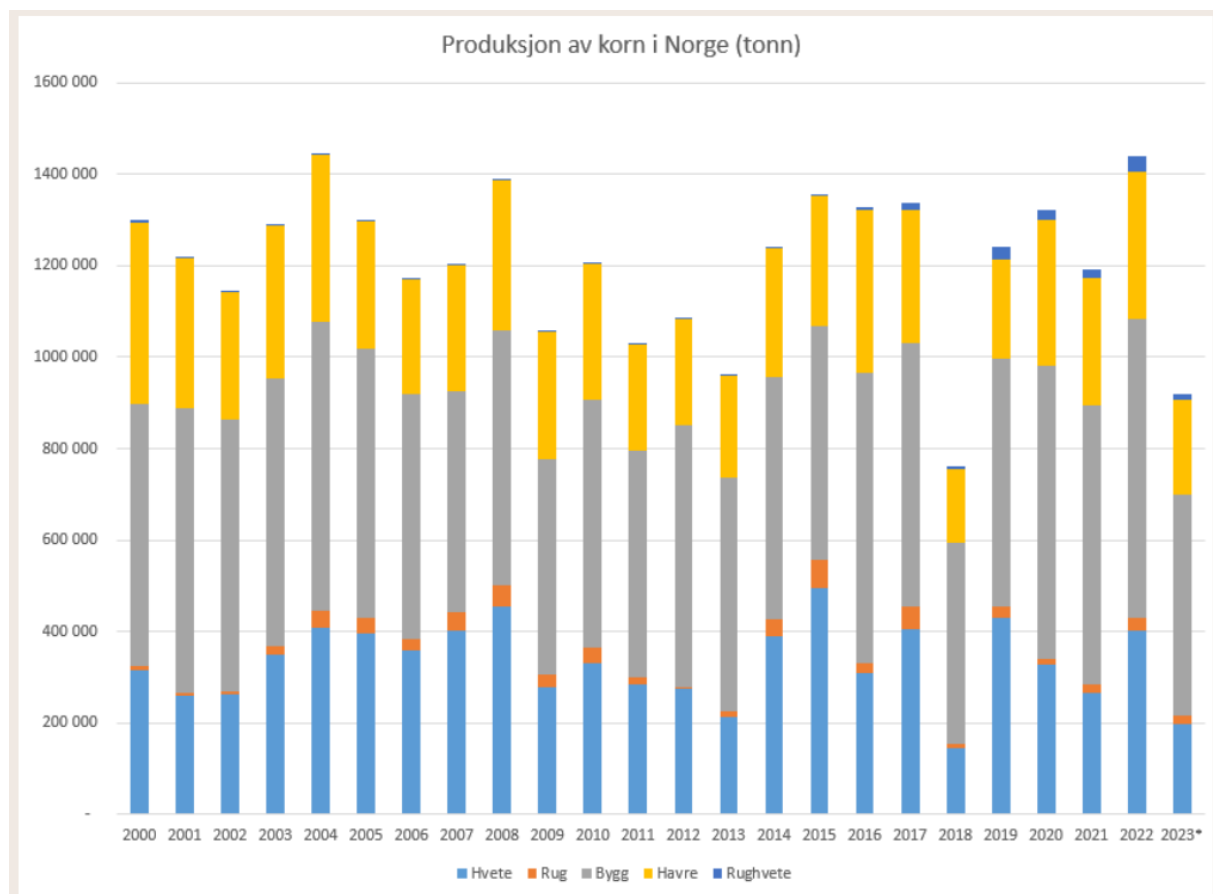
- **Plantebasert fokus:** Det er en økning i plantebaserte retter, men med en preferanse for råvarebaserte produkter over ultraprosesserte alternativer, på grunn av usikkerhet rundt innholdet i de sistnevnte.
- **Produksjon av sopp og urter:** Bruk av tunneler og industrilagre for dyrking gir tilgang til ferske produkter utenfor normal sesong.
- **Sesongbasert mat:** Økende fokus på å spise sesongbasert mat og bruke plantebaserte ingredienser som hovedkomponenter i stedet for kjøtt og fisk.

3.0 Korn og kornproduksjon

For å kunne vurdere muligheter og utfordringer for norskprodusert bokhvete, ser vi her på tilgjengelig tall og fakta på korn og kornvarer. Kornforbrukets- og kornproduksjonens utvikling i Norge er relevant for vurderingen av mulighetene for dyrking av bokhvete, da den gir innsikt i hvilke klimatiske, agronomiske og markedsmessige forhold som påvirker norsk jordbruk generelt. Selv om bokhvete ikke er et tradisjonelt korn, kan erfaringer fra andre kornsorter bidra til å forstå utfordringer og mekanismen innen markedsmuligheter.

3.1 Norsk produksjon av korn

Utvikling av kornproduksjon i Norge i perioden 2000-2023



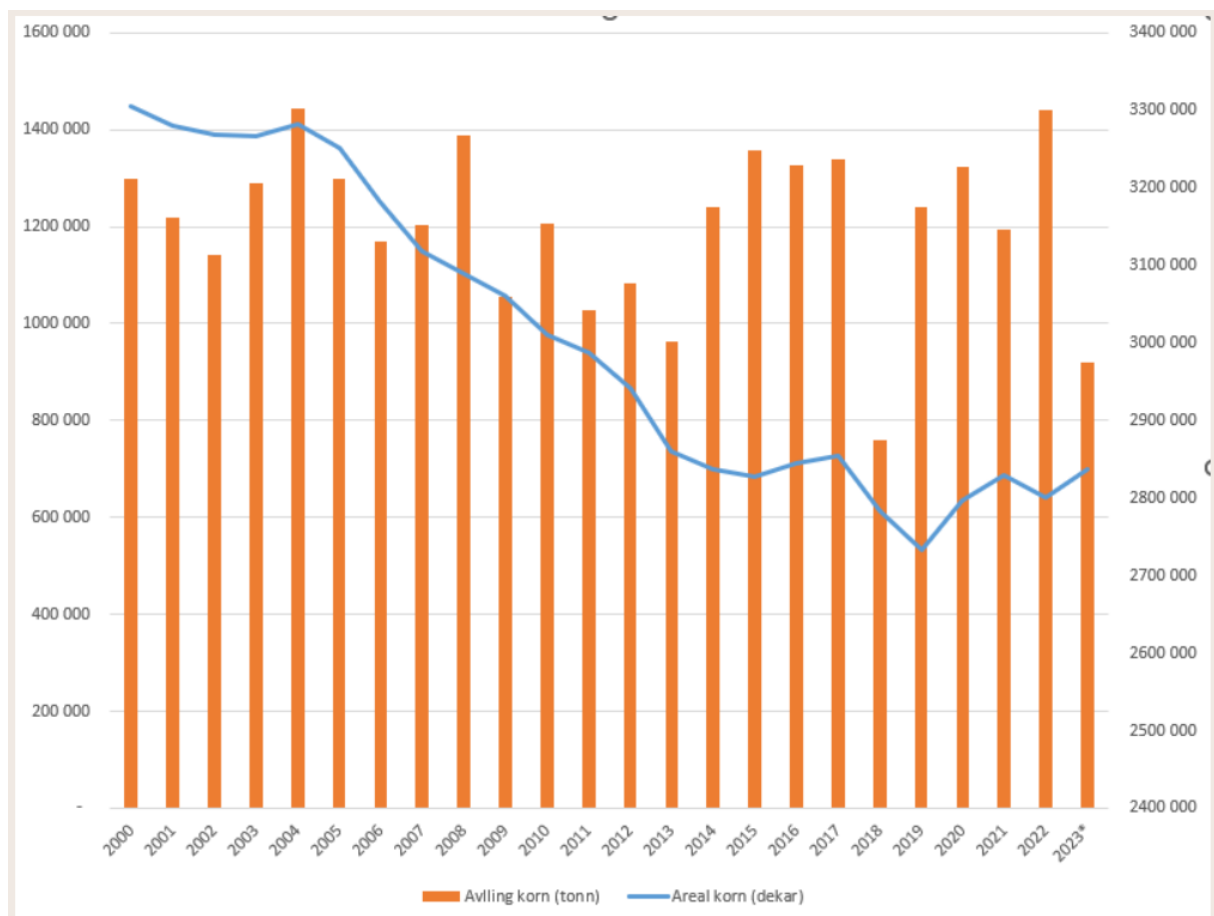
Kilde: Opplysningskontoret for brød og korn

Hvete, bygg og havre er det som hovedsakelig dyrkes i Norge, samt en liten andel rug. I figuren over ser vi en stabil jevn fordeling mellom disse, selv om det er årlige variasjoner i den totale mengden. I 2023 ble det dyrket følgende:

- 482.568 tonn bygg
- 198.430 tonn hvete
- 208.530 tonn havre
- 17.095 tonn rug

Opplysningskontoret for brød og korn opplyser at i Norge dyrkers det rundt 0,9-1,3 millioner tonn korn årlig. Den norske andelen av det totale forbruket har gjennom kornsesongen 2022/2023 ligget på 73% av det totale forbruket. Ifølge Opplysningskontoret for brød og korn har norskandelen i perioden 2007 - 2023 variert mellom 50-80%.

Kornproduksjon og kornareal i Norge i perioden 2000-2023;



Kilde: Opplysningskontoret for brød og korn

I perioden 2000-2023 var det store sesongforskjeller i kornproduksjonen, samtidig med at det har vært en jevn nedgang i arealet målt i dekar. Som figuren viser, har produksjonen i denne perioden ikke blitt redusert like mye som produksjonsarealet. Ifølge Opplysningskontoret for brød og korn betyr det at vi har en mer effektiv produksjon av korn i nyere tid, og at deler av jorda som er egnet for matkorn blir brukt til annet enn korndyrking.

3.2 Bokhvete

Det er vanskelig å finne statistikk og tall for norsk produksjon av bokhvete. Ifølge Felleskjøpet Agri SA er det ingen produsenter som leverer bokhvete til dem. Landbruksdirektoratet opplyser at de heller ikke har statistikk over bokhveteproduksjon. Det er en vekst som ikke får prisnedskrivningstilskudd, som er grunnlaget for statistikkproduksjonen på området.

Import/ Produksjon av bokhvete

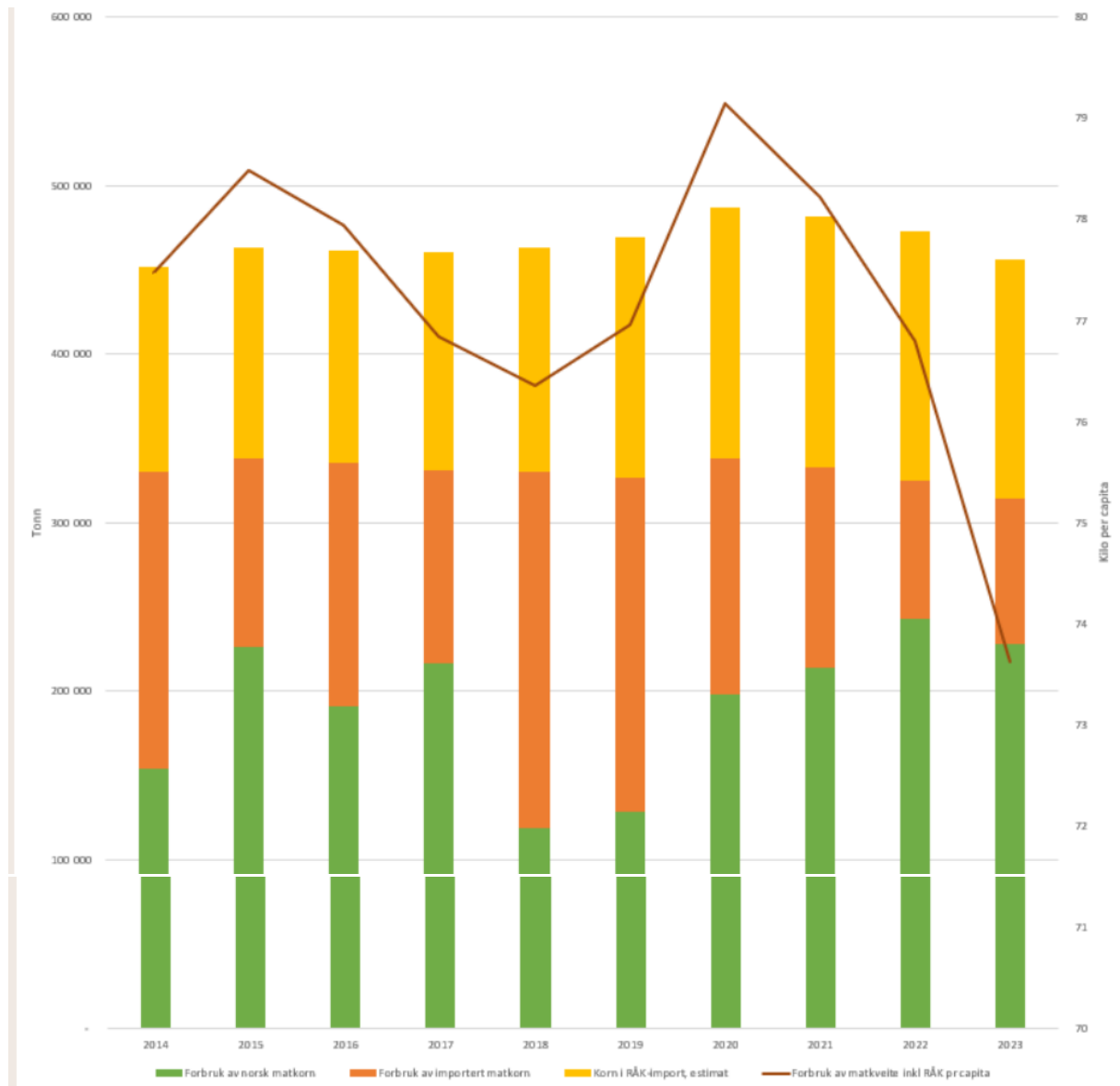
Tall på import av bokhvete til Norge er ikke alltid spesifikt tilgjengelig i generelle statistikker, siden bokhvete ofte kategoriseres sammen med andre glutenfrie og nisjeprodukter. Men ifølge NIBIO og statistikker fra Statistisk sentralbyrå (SSB) har Norge i 2021 importert 88 tonn hel bokhvete og 270 tonn avskallet og/eller bearbeidet bokhvete.

Hovedsakelig er dette import fra Øst-Europa og Asia for å dekke behovet i helsekost- og glutenfrie markeder.

4.0 Forbruk av korn i Norge

Utviklingen av forbruket av norskdyrket korn, importert korn, korn i RÅK-import* og mathvete per capita i perioden fra 2014 til 2023 gir et helhetlig bilde av markedstrender, selvforsyningsgrad og avlingsutvikling over tid. Denne perioden gir verdifull innsikt i hvordan klimatiske forhold, internasjonal handel og forbrukerpreferanser har påvirket kornproduksjonen i Norge. Det bidrar også til å identifisere rom for nye avlinger som bokhvete i et stadig mer diversifisert og etterspørselsdrevet marked. Ved å analysere disse dataene kan vi bedre forstå potensialet for økonomisk bærekraft for bokhvete, både i forhold til konkurransedyktighet og lokal produksjon.

Norsk forbruk av matkorn inkludert import



Kilde: Opplysningskontoret for brød og korn

Forbruket av matkorn har hatt en liten, men jevn vekst siden 2014. Det toppet seg i 2020 og 2021, som var samme periode for koronaepidemien med hjemmekontor, hjemmeskole og nedstegning av offentlige arrangement, spisesteder i store deler av perioden. Det har betydd at vi har spist flere måltider hjemme sammenlignet med perioden før korona, og mulig flere måltider med korn, brødmat eller hjemmelaget brød. Forbruket for 2023 ser ut til å ha gått tilbake på samme nivået som 2014. Det er interessant å merke seg at forbruk av hvete alene er halvert i samme periode. For 2023 viser tallene for forbruk av matkorn slik:

- 228.000 tonn norskprodusert
- 87.000 tonn importert
- 142.000 kornekvivalenter import gjennom RÅK-Import*
- 74 kg per person forbruk av mathvet

*Forklaring på RÅK-Import: RÅK er ifølge Landbruksdirektoratet en forkortelse for RÅvareprisKompensasjon. Formålet med ordningen skal utjevne vilkårene for konkurranse for de produsentene som bearbeider landbruksvarer. Det skal også stimulerer til økt handel med landbruksbaserte bearbejdede produkter. Kornekvivalenter via RÅK-import er importerte bearbejdede landbruksbaserte produkter (eks bakervarer) som er omregnet til tilsvarende importert korn dette representerer.

5.0 Selvforsyning og beredskap

5.1 Norske matressurser og selvforsyning

I Stortingsmeldingen Meld.St. 11 (2023-2024) la regjeringen frem en plan for økt norsk selvforsyning av mat - «Strategi for auka sjølvforsyning av jordbruksvarer og plan for opptrapping av inntektsmoglegheitene i jordbruket.» Planen er dog omstridt. Det argumenteres med at den ikke er tilstrekkelig i forhold til målsettingene, samtidig med at effektivitetskravene er for høye. Planen er å øke både produksjonen og etterspørselen etter norsk mat, samtidig med at det skal skje en økning i råvarenes norskandel i kraftfôr. Planen har videre til hensikt å øke lønnsomheten og inntjeningen til de norske bøndene.

For 2023 ligger den generelle selvforsyningsgraden på 42% (korrigeret for import av fôrråvarer). Regjeringens plan er 50%. Selvforsyningsgrad på korn i 2023 lå på 39% ifølge NIBIO. I 2023 var produksjonen av korn medberegnet erter, oljefrø og åkerbønner 49% høyere sammenlignet med året før.

Vi ser også at andelen av norsk matkorn lå på 72% i 2023, den nest høyeste andelen på 15 år. Samtidig var det en nedgang på 3,8% fra 2022 til 2023 i møllenes bruk av norsk matkorn. I 2023 tilsvarte det rundt 315 000 tonn matkorn.

Som tidligere nevnt har det norske totale dyrket kornarealet gått ned, som blant annet forklares med at areal blir brukt til andre formål. Selv om utviklingen har stoppet opp ifølge NIBIO, er det viktig å bruke matjorden som vi har i Norge. Vi har bare 3% av landarealet i Norge som benyttes til å dyrke mat. 30% av det igjen er egnet for matkorn. Vi bruker 90% av jordbruksarealet til grasdyrking og beite i dag. Dette blir omsatt til kjøtt, melk og egg.

5.2 Klima, kornproduksjon og bærekraft

Med fokus på klima formidler Opplysningskontoret for brød og korn, at kornproduksjon er en svært effektiv måte å produsere sunn mat på og bidrar til svært lave klimagassutslipp. Landbruket står for litt over åtte prosent av Norges totale klimagassutslipp, hvorav kun fire prosent kommer fra kornproduksjon. Dette gjør korn til en klimavinner blant matvarene. Forbruket av 1 kg brød per uke medfører kun et CO₂-utslipp på 0,9 kg, noe som er betydelig lavere enn utslippene fra kjøtt, fisk, og de fleste grønnsaker.

Ifølge Opplysningskontoret for brød og korn står korn kun for 28 prosent av energiinntaket i Norge, mens det globale gjennomsnittet er 46 prosent. Dette indikerer et behov for endring i det norske kostholdet for å øke forbruket av kornprodukter.

Klima - utfordringer og muligheter i norsk kornproduksjon

Kornproduksjonen i Norge er avhengig av klima og vekstsesong, og det er mulig å øke produksjonen ved å bruke mer areal til korndyrking. Omtrent en tredjedel av Norges dyrkede arealer er egnet for korndyrking, men bare en liten andel brukes til matkorn, mens resten brukes til fôrkorn. Norge har stort sett vært selvforsynt med matkorn fra hvete de siste tiårene, men i perioder med ekstremvær må vi importere.

Med klimaendringene forventes det varmere og mer ustabil vær, med en økning i nedbør på 20 prosent siden 1990, og ytterligere økning på 10-20 prosent mot slutten av århundret. For å møte disse utfordringene jobbes det med å utvikle norske kornsorter som tåler både varmere og våtere klima og som kan dyrkes på større arealer.

6.0 Sundt kosthold og helsefordeler – korn, fiber og gluten

I de nasjonale kostrådene fra Helsedirektoratet er det anbefalt å spise fullkorn og kostfiber. Ifølge myndighetene er kostfiber gunstig for helsen, og høyt inntak av fiber gir mer stabilt blodsukker, lavere blodtrykk, lavere kolesterolnivå, og lavere nivåer av betennelsesmarkører i blodet. Kostfiber fra korn er også positivt for tarmfloraen, som spiller en viktig rolle i fordøyelsen, næringsopptaket, immunforsvaret, blodforsyningen, og nervesystemet. En sunn tarmflora kan også bidra til å unngå overvekt og kroniske betennelsestilstander.

Disse positive effektene forklarer hvorfor fullkorn og fiber kan redusere risikoen for diabetes, hjerte- og karsykdommer, og kreft. Fullkornsprodukter inneholder også mange andre biologisk aktive stoffer, som antioksidanter, B-vitaminer, jern, magnesium, og sink.

Selv om bokhvete inneholder noe mindre kostfiber enn de vanlige kornsortene, er fordelene til bokhvete blant annet at den er næringsrik og samtidig naturlig glutenfri. Det gjør den meget egnet for de som ikke tåler gluten. Ifølge Norsk Cøliakiforening blir den mye brukt i glutenfrie produkter på grunn av sine vannbindende egenskaper, selv om den ikke hever like godt som andre meltyper. Bokhvete er lett fordøyelig, noe som gjør den egnet som diettmat.

I Norge estimeres det at det er rundt 50.000 personer med cøliaki, i tillegg til at stadig flere personer opplever å bli intolerante.

Hvor hyppig sykdommen forekommer i Norge, vet vi ikke med sikkerhet, men det er grunn til å anta at kanskje så mange som 1 av 100 i den norske befolkning har cøliaki, men under halvparten av disse får stilt diagnosen. Det kan derfor være omtrent 50.000 personer med cøliaki i Norge. I en artikkel i Indremedisinen fra 2014 estimeres det sågar at rundt 85-120 000 personer kan ha udiagnostisert cøliaki. I tillegg er det et stort antall ukjente tilfeller av glutenintoleranse.

Helsefordeler bokhvete

På nettsiden til Norsk Cøliakiforening formidles det at bokhvete har flere helsefordeler, noe som ses på som positivt for personer som av helsemessige årsaker må begrense matutvalget forbundet med gluten. Den er en rik kilde til mineraler som kalsium, jern, kalium, silisium og spesielt magnesium, som er viktig for nervesystemet, muskelaktivitet, blodtrykk, og insulinproduksjon. Bokhvete inneholder også alle essensielle aminosyrer, med høyt innhold av aminosyren lysin, som kroppen ikke kan produsere selv.

I tillegg inneholder bokhvete flavonoider, som kan ha beskyttende effekter mot kreft og hjerte- og karsykdommer, på lignende måte som antioksidanter, ved å beskytte kroppens celler mot skader fra frie radikaler. Samlet sett bidrar bokhvete til å redusere risikoen for hjerte- og karsykdommer, høyt kolesterol, høyt blodtrykk og diabetes type 2.

Det er likevel verdt å merke seg at ifølge lovverket er det ikke lov å markedsføre helsefordeler i mat og drikke, med mindre de oppfyller de strenge kravene som er definert i lovverket. Selv da er det veldig begrenset hvilke utsagn som er lov å markedsføre om helse- og næringsfordeler. Dette er også definert i lovverket.

7.0 Plantebasert og Vegetarmat

Vegetarprodukter har vært i vinden de siste årene, og stadig nye produkt har kommet på markedet. I 2021 var vegetartrenden på sitt høydepunkt, men nå rapporterer de største dagligvarekjedene om en nedgang i salget av vegetarprodukter.

I en artikkel i E24 fra 1. november 2023 bekrefter Norgesgruppen, Rema 1000 og Coop Norge nedgangen i vegetarprodukter og påpeker at den gjelder alle produkttyper i kategorien, særlig ferdigmat og kjøtterstattere som «kjøttdeig», «pølser» og «burgere». Noe utvalgte produkter har likevel hatt en økning som en variant av revet "ost".

Økonomiske faktorer som generell prisstigning blir nevnt som mulige årsaker til nedgangen. Andre faktorer som det pekes på som kan påvirke handlevanene negativt til salget av vegetarprodukter, nevnes forbrukernes (negative) oppfatning av produktene, de lange ingredienslistene og bærekraft (importerte råvarer). Smak og tekstur på vegetarprodukter blir også nevnt som viktige faktorer for nedgang.

Denne trenden kan være starten på en større endring i næringsmiddelindustrien. Det forventes en overgang fra produkter som imiterer kjøtt til mer naturlig vegetariske produkter som blant annet frukt, grønt, kikerter, og kokosmelk, samt nyskapende produkter basert på belgfrukter som linser, erter, kikerter og bønner. Det ser ut til å stemme godt, for ifølge helsedirektoratet har forbruket av belgfrukter økt de siste årene. Fra å spise 2,6 kg per person per år i 2020, spiste vi 4,2 kg tørre erter, bønner og linser i 2022.

Forskningen har sett på muligheten for økt dyrkning av belgfrukter som åkerbønner i Norge, samt egnede prosessteknologi for både bønner og korn som kan erstatte soyabønner i plantebaserte matvarer på norske råvarer.

Hvis plantebaserte matvarer skal erstatte kjøtt som et varig alternativ, er proteininnholdet vesentlig for at det skal kunne dekke det nødvendige behovet vi mennesker har for normal utvikling og opprettholdelse av god helse. Kjøtt har et innhold av protein på mellom 20 og 30 prosent. Bønner som åkerbønner inneholder rundt 30 prosent protein, gule erter drøye 20 prosent og korn ligger på rundt 10%. Hele korn av bokhvete har 13 prosent og bokhvete inneholder 12 prosent. En middagsrett bør inneholde rundt 20 prosent proteiner. I et slik scenario bør bokhvete inngå i et hovedmåltid sammen med andre proteinholdige råvarer

8.0 Salgsutvikling av lokal mat og drikke i 2023

Stiftelsen Norsk Mat definerer lokal mat og drikke som følgende; «Mat- og drikkeprodukter med en lokal identitet, særegen opprinnelse eller spesielle kvaliteter knyttet til produksjonsmetode, tradisjon eller produkthistorie.»

Det er en tydelig vekst i salgsverdien av lokal mat og drikke både i dagligvarehandelen og i storhusholdningsmarkedet. Mens dagligvarehandelen viser en moderat økning i verdi, ser storhusholdningsmarkedet en kraftig vekst, til dels drevet av prisøkninger. Samtidig fortsetter salgsvolumet i dagligvarehandelen å synke, noe som kan indikere en generell nedgang i antall solgte enheter på tvers av markedet.

8.1 Dagligvarehandelen

Salgsverdien av lokal mat og drikke i dagligvarehandelen nådde 5,42 milliarder kroner i 2023. Dette representerer en vekst på 2,3% sammenlignet med 2022. Til tross for økningen i salgsverdi, viser salgsvolumet (antall solgte enheter) en nedgang på 4,1% fra 2022 til 2023. Denne nedgangen i salgsvolum samsvarer med trenden i det totale markedet.

8.2 Storhusholdning og direkte salg

I storhusholdningsmarkedet og ved direkte salg var salgsverdien av lokal mat og drikke 6,41 milliarder kroner i 2023. Dette er en betydelig vekst på 28,8% fra perioden 2021/2022 til 2022/2023. Det er verdt å merke seg at 11% av denne veksten skyldes prisøkninger i storhusholdningsmarkedet, som står for nesten halve verdiveksten.

Storhusholdningstallene for matvarer omfatter kalenderåret 2022 sammenlignet med 2021, et år som var preget av en gradvis gjenåpning etter pandemien. For øl dekker tallene perioden fra

august 2022 til juli 2023, som representerer et år uten restriksjoner på utelivs- eller reiselivsbransjen. I denne perioden var omsetningen av lokal mat i storhusholdning på 3,87 milliarder kroner, omsetningen av lokalt øl i storhusholdning på 1,89 milliarder kroner, og direkte salg bidro med 640 millioner kroner.

8.3 Gårdsturisme

Ifølge næringsforeningen for bygdeturisme, gårdsmat og innlandsfiske, HANEN, er gårdsbutikker et segment som er i vekst. Under koronatiden fikk de et stort hopp i veksten, da det ikke mulig eller vanskelig å feriere utenlands. Selv om reiselivet har kommet tilbake til det normale, opplever gårdsbutikkene fortsatt vekst. Opplevelsesbasert reiseliv er populært, og med gårdsturisme inngår det i konseptet både gårdsbesøk, kjøp av den lokale maten og drikke til å ta med hjem og/eller å nyte maten og drikke på gårdens egen cafe/restaurant.

Variasjonene er store på gårdsbutikkene. Noen er små og selger få produkter som egg, hjemmelagd syltetøy o.l. Andre tilbyr større utvalg og selger andre håndverksprodukter og småskala mat og drikke fra området, i tillegg til egne produkter fra gården

Gårdsturisme er viktig for omsetningen av lokal mat og drikke, og en viktig bidragsyter i å nå målene til Regjeringens strategi for økt vekst i lokal mat og drikke segmentet, samt innen selvforsyning.

8.4 Nytt oppsving mot 2035

I januar 2024 kunngjorde Landbruks- og matminister Geir Pollestad nye mål for omsetningen av lokalmat og lokaldrikke. Innen 2035 skal det omsettes for 25 milliarder kroner. Det er en dobling fra 2023 omsetningen på 11,8 milliarder kroner. Det forventes vekst i både produktutvalg, økning i volum og antall aktører som tilbyr lokalmat og lokaldrikke. Samlet skal det bidra til økt verdiskaping og selvforsyning. En strategi skal utarbeides basert på innspill fra bransjen, og som skal gi flere muligheter til inntekt i landbruket. Regjeringen har bedt bransjen om innspill og temaer som er blitt nevnt er offentlige innkjøp og trygge koblingen mellom råvareproduksjon og ferdig produkt.

8.5 Trender i økologisk matproduksjon – Relevans for bokhvete

Markedet for økologiske matvarer i Norge viser tegn til fornyet vekst etter flere år med stagnasjon. Denne utviklingen er relevant for aktører som vurderer bokhvete som en ny og bærekraftig kultur, særlig i nisjer knyttet til helse, glutenfrihet og økologisk produksjon. Nedenfor følger de viktigste trendene innen økologisk matproduksjon med relevans for bokhvete.

Stabil vekst i økologisk kornproduksjon gir rom for nye kulturer:

- Økologisk kornproduksjon ventes å øke med rundt 7 % i sesongen 2024–2025, selv om arealet har gått noe ned.
- Veksten skyldes høyere leveranser av andre kornslag enn hvete – noe som tyder på en åpning for alternative kulturer som bokhvete.
- Bokhvete, som ikke regnes som et ekte kornslag, kan dra nytte av denne utviklingen, særlig i økologiske vekstskifter.

Økt forbrukertillit til økologiske produkter gir bedre markedsmuligheter:

- Salget av økologiske varer i dagligvarehandelen økte med 7,8 % fra 2023 til 2024 – sterkere enn prisveksten på mat generelt.
- Salget utenfor dagligvare, som storhusholdninger og spesialbutikker, økte med hele 9,3 %.
- Disse utviklingstrekkene peker mot økt betalingsvilje og interesse for bærekraftige og spesialiserte produkter – et mulig marked for bokhveteprodukter.

Økologiske meieri- og eggprodukter viser at forbrukere velger mer bevisst:

- Leveranser av økologisk melk steg til 43,6 millioner liter (+4,4 %), hvorav over 30 millioner liter ble omsatt som økologisk – et nytt toppnivå.
- Anvendelsesgraden for melk økte til 69 %, og for egg steg produksjonen med 3,6 %.
- Denne økte lojaliteten til økologisk merkevare kan være overførbart til nye produkter som bokhvete – særlig om produktet kommuniseres tydelig som bærekraftig og sunt.

Utfordringer i økologisk frukt, grønt og kjøtt viser viktigheten av markedsbalanse:

- Økologisk kjøttproduksjon gikk svakt ned, men anvendelsesgraden steg med 9 prosentpoeng.
- Flere grøntprodukter måtte selges som konvensjonelle varer på grunn av lav etterspørsel – et viktig læringspunkt for nye produsenter.
- For bokhvete kan dette bety at det bør bygges marked parallelt med produksjon, og at foredling/distribusjon må være tydelig planlagt.

EU satser offensivt på økologi – relevant for import/eksport og forbrukstrender:

- I EU øker andelen økologisk jordbruksareal jevnt, og var nær 11 % i 2023. Målet er 25 % innen 2030.
- Forbruket av økologisk kjøtt og melk øker, selv om totalforbruket synker – signal om endret forbrukeratferd.
- Danmark har fortsatt høyest forbruk av økologisk mat i verden, selv om det er en viss tilbakegang.
- Bokhveteprodusenter i Norge kan derfor følge med på internasjonale nisjer og muligheter for eksport eller spesialprodukter til turisme-, helse- og gourmetmarkedet.

9.0 Utsagn fra markedsaktørene om bokhvete

Tilbakemeldinger fra markedsaktører

Intervjuer med ulike markedsaktører viser at det er en gjennomgående interesse for norskprodusert bokhvete. Flere peker på verdien av bokhvete i et økologisk, helsemessig og beredskapsmessig perspektiv, og fremhever spesielt lokal opprinnelse som et konkurransefortrinn. Samtidig er pris en viktig faktor. Mange aktører uttrykker usikkerhet rundt hva prisen på norskprodusert bokhvete vil bli, ettersom produksjonen fortsatt er i en tidlig fase og det finnes flere uavklarte prosesser og flaskehalsar fra jord til bord – som avskalling, lagring og pakking.

Noen aktører har allerede erfaring med bruk av bokhvete, hovedsakelig importert. Disse trekker frem bokhvetens funksjonelle egenskaper i glutenfri baking og som en del av produktutvikling for helsekostmarkedet. Samtidig har enkelte opplevd utfordringer med å få tilfredsstillende bakekvalitet eller smak, og mener at bokhvete kan være krevende å jobbe med hvis man ikke har spesialkompetanse eller tilpassede oppskrifter.

Flere ser likevel et potensial i å teste ut norske råvarer dersom kvaliteten og prisnivået blir konkurransedyktig. Den generelle responsen tyder på et positivt markedsklima, men med forbehold om at det kreves mer kunnskap, produktutvikling og stabile leveringskjeder før bokhvete kan spille en større rolle i norsk matproduksjon.

10.0 Oppsummering og vurdering av markedsgrunlaget

Bokhvete peker seg ut som en aktuell nisjevekst for norske bønder, særlig som en del av et godt vekstskifte. Planten stiller lave krav til næringstilførsel, har kort veksttid og konkurrerer effektivt mot ugras. I tillegg er bokhvete naturlig glutenfri, noe som gjør den ettertraktet i helseorienterte markeder. Salget av bokhveteprodukter i helsekostbutikker og nettbutikker er stabilt, men nesten all bokhvete som omsettes i Norge er i dag importert.

Flere forbruker- og samfunnstrender kan påvirke markedsmulighetene for norskprodusert bokhvete, blant annet økt interesse for:

- plantebaserte og glutenfrie alternativer
- kortreist og lokalprodusert mat
- økologisk landbruk og bærekraftige produksjonsformer
- beredskap og matsikkerhet

Denne rapporten danner et kunnskapsgrunnlag for beslutninger om videre utvikling av produkter og konsepter knyttet til en mulig kommersialisering av norsk bokhvete. Det gjelder både for primærprodusenter, foredlingsledd og markedsaktører som vurderer bokhvete som en del av sin fremtidige produktportefølje.

Videre bør det utvikles forretningsmodeller som bygger på realistisk og godt underbygget markedssegmentering. Dette inkluderer kartlegging av målgrupper, betalingsvilje og bruksområder. Basert på dette kan det utarbeides målrettede strategier for markedsføring og salg, som tar høyde for både produktets særegenheter og de praktiske utfordringene i verdikjeden – fra jord til bord.

Kilder og nyttige lenker:

Generelle mattrender 2024:

<https://matinfo.no/artikler/mattrender-2024>

<https://www.nhoreiseliv.no/innkjopskjeden/nyhet/2025/mat--og-drikketrender-2025/>

Opplysningskontoret for brød og korn:

<https://brodogkorn.no/fakta/matkorn/>

<https://brodogkorn.no/fakta/kornbasert-mat-for-helse-og-klima/>

<https://brodogkorn.no/fakta/kornproduksjon-i-norge/>

Statistikk Sentralbyrå: <https://www.ssb.no/statbank/list/muh>

NIBIO: <https://www.nibio.no/tema/landbruksokonomi/selvforsyningsgrad-og-engrosforbruk> :

Meld. St. 11 (2023–2024) - Strategi for auka sjølvforsyning av jordbruksvarer og plan for opptrapping av inntektsmoglegheitene i jordbruket:

<https://www.regjeringen.no/no/dokumenter/meld.-st.-11-20232024/id3028626/?ch=1>

Utviklingen av norsk kosthold:

https://www.helsedirektoratet.no/rapporter/utviklingen-i-norsk-kosthold-2023/pdf-av-rapporten/_attachment/inline/2070c7f4-c6d7-4a71-a376-c95a8b006d3b:9a71b977b305afeb6f33323f270467fa0199559e/Utviklingen%20i%20norsk%20kosthold%202023.pdf

Landbruksdirektoratet – økologiske landbruk:

<https://www.landbruksdirektoratet.no/nb/nyhetsrom/rapporter/produksjon-av-okologiske-jordbruksvarer-2025>



Norges Vel

26. mai 2025