

nyskördat

NYHETSBREV FRÅN EKOLOGISKA LANTBRUKARNA NR 1 HÖSTEN 2003

Välkommen!

Intresset för ekologisk mat ökar. Tar vi en titt bakåt i backspegeln till mitten av 90-talet ser vi att utbudet i butikerna har ökat mångdubbelt. Alla butikskedjor med kvalitetsprofil erbjuder sina kunder ekologiska alternativ. I många kommuner och landsting finns beslut om att öka andelen ekologiska inköp. Och fler och fler skolor väljer att servera ekologisk mat till eleverna. Det ökade intresset för ekologisk mat är vi ekobönder naturligtvis glada för. Det leder till att spridningen av kemikalier minskar och att fler djur får leva ett mer naturligt liv.

Vi lantbrukare får många frågor från skolor, kommuner och butiker. Hur går ekologiskt lantbruk till i verkligheten? Vad är det för skillnad mot vanligt lantbruk? Kan man lita på KRAV-märket och kontrollen? För tre år sedan startade vi därför utbildningen Bondens Ekologi. Det är en utbildning där deltagarna får uppleva ekologiskt lantbruk i verkligheten och ställa frågor direkt till bonden. Mer information finns i den gröna rutan på baksidan. I år tar vi ytterligare ett steg och kommer att utbilda konsumenterna direkt i butikerna. Mötet med mat sker idag till stor del i butikshyllan och då dyker många frågor om ekologisk mat upp.

Nyhetsbrevet som du håller i din hand är ännu ett steg. Det riktar sig till alla med intresse för mat och ekologi. Vi kommer kontinuerligt att rapportera om vår utbildning Bondens Ekologi och andra aktiviteter för att öka andelen ekologisk mat. Känner du fler som skulle vilja ha det här nyhetsbrevet? Vi har då möjlighet att skicka det elektroniskt i pdf-format. Eller vill du kanske själv ha det elektroniskt istället för i pappersformat? Hör då av dig till oss.

Målsättningen är att intresset för ekologisk mat ska fortsätta att öka!

FAKTARUTAN/Ekologiskt i världen

Världsmarknaden för ekologiska produkter växer mellan 15 och 20% per år och uppskattas idag till ca 200 miljarder svenska kronor. Störst intresse från konsumenterna för ekologisk mat finns i Europa och USA.

Ekologiskt lantbruk praktiseras i över 100 länder i världen och arealen uppskattas till 23 miljoner hektar. Europa står för ca 23% av den ekologiska arealen i världen. I Europa har Liechtenstein högst andel med 17% ekologisk areal. Sverige kommer på 7.e plats.

Andel ekologisk areal i världen per kontinent

Australien	45 %
Europa	23 %
Latinamerika	21 %
Nordamerika	7 %
Asien	3 %
Afrika	1 %

Källa: SÖL, 2003

De tio länderna med högst andel certifierad ekoareal

Liechtenstein	17,0 %
Österrike	11,3 %
Schweiz	9,7 %
Italien	7,9 %
Finland	6,6 %
Danmark	6,5 %
Sverige	6,3 %
Tjeckien	5,1 %
Uruguay	4,0 %
Storbritannien	4,0 %

Källa: SÖL, 2003



Mat med identitet

Det myllrar av färger, lukter och smaker från nyskördade grönsaker, örter, färsk getost, nyslungad honung, blommor i överflöd, mormorssaft, sylter, marmelader och korvar. Det myllrar också av nöjda konsumenter och glada bönder. Den nya marknaden som startat kallas Bondens Egen Marknad som innebär att vid skördetid varje år kommer de lokala bönderna in till stan för att sälja sina varor. Allt säljs direkt utan mellanhänder till konsumenterna.

- Jag blev så glad när jag upptäckte att det fanns en sådan här marknad här hemma. Det påminner mig om när vi var på semester i Ungern. Där fanns stånd långs vägarna där de lokala bönderna sålde sina produkter. Det är helt enkelt underbart, strålar Lotta Borgius som är ute och handlar tillsammans med sin man och nykomna dotter.

- Jag tycker att det är bra att handla direkt från bönderna. Då känner jag mig säker på att det är bra kvalitet. Bönderna är stolta över sina produkter och sedan kan de så mycket om odling också.

Utbudet är stort och alldeles unikt. På marknaden finns produkter som aldrig varit inne på någon butikshylla. Och många av produkterna är ekologiska.

- Det är fantastiskt att kunna handla så många olika sorters äpplen. De smakar härligt och så är de vackra också. Utbudet är så mycket bättre här än i livsmedelsbutikerna.

Bönderna är också nöjda. Ingvar Pettersson som varit med sedan starten år 2000 tycker att det bästa med marknaden är det positiva gensvaret från konsumenterna.

- Jag har stamkunder som kommer tillbaka varje lördag och jag får mycket beröm för den goda smaken. Nöt- och lavendelskorporna är populära. Det ger mig odlingsglädje under resten av året.

Ingvar Pettersson producerar ekologisk mjölk och spannmål. På marknaden säljer han tillsammans med sin hustru Gunnel både mjukt och hårt bröd, mjöl och skorpor från egna råvaror.

Bondens Egen Marknad startades i Stockholm år 2000. Då det blev så positivt gensvar från både konsumenter och producer har den spridit sig och i år hålls Bondens Egen Marknad på ett 10-tal platser runt om i landet bla Malmö, Göteborg, Växjö, Linköping, Sundsvall, Örnsköldsvik, Halmstad, Örebro och Umeå.

Mer information om tid och plats för Bondens Egen Marknad finns att läsa på www.bondensegen.com.



Så här genomförde vi Bondens Ekologi i Munkfors Kommun

-Det bästa med Bondens Ekologi var att få komma ut och se hur det fungerar i verkligheten på en ekologisk gård. Att få träffa bonden som själv odlar grödorna och föder upp djuren, säger Jenny Pettersson miljöinformatör på Munkfors Kommun.

I Munkfors Kommun har både kökspersonal på skolor och sjukhem gått utbildningen Bondens Ekologi på Torfolk Gård.



Nöjda deltagare på utbildningen Bondens Ekologi på gården Hånsta Östergårde

På Torfolk odlas ett brett sortiment av grönsaker. Växthuset värms upp med hjälp av solfångare och ved. Gården har varit ekologisk ända sedan starten 1977.

- Det var lagom mycket praktik varvat med teori. Och lantbrukaren Marica som ledde utbildningen var verkligen kunnig. Deltagarna var jättenöjda. Nu har vi alla fått en kick att jobba mer med ekologisk mat.

Det har krävts mycket pusslande för både miljöinformatören och kostchefen för att genomföra utbildningen. Det svåraste var att få de anställda att komma ifrån sina ordinarie arbetsuppgifter.

- Kökspersonalen på skolan utbildade vi i våras. För att alla skulle ha möjlighet att vara med så valde vi en klämdag då skolköket var stängt. För att sedan sjukhemspersonalen skulle ha möjlighet att gå utbildningen så vikarierade kökspersonalen på sjukhemmet. Vi hittade till sist en lämplig dag under hösten, säger Ulla Jonasson som är kostchef på kommunen.

En utbildning genomfördes också med kommunpolitiker. Där var det betydligt svårare att få ihop en grupp.

- Även om det blev en liten grupp så är vi nöjda. Får politikerna mer kunskap och engagemang för miljöfrågor så kan de i sin tur påverka på högre nivå. Och då finns det också större möjligheter till verklig förändring, säger Jenny Pettersson.

Deltagarna åkte ut till gården i egna bilar. Avgiften och lunchen bekostades av det lokala investeringsprogrammet för folkbildning.

- Det var härligt att äntligen kunna bjuda måltidspersonal på lunch. De är inte bortskämda med att bli bjudna på mat. Och så var det ju så gott också, avslutar Jenny Pettersson.

[För mer information om utbildningen Bondens ekologi se grön ruta nedan.](#)

Utbildningen Bondens Ekologi

Bondens Ekologi är en utbildning om ekologiskt lantbruk. Fakta kombineras med upplevelser. Undervisningen leds av bonden själv och innefattar en rundvandring bland djur, grödor och jord. Utbildningen äger rum på en lokal ekologisk gård.

Plats, tid och deltagare

I utbildningsansökan ingår ca 35 gårdar runt om i hela landet. En presentation av varje gård finns på vår hemsida. Rekommenderad tid för utbildning är maj till september. Då är fälten gröna och djuren

betar utomhus. Lunch kan serveras på de flesta gårdar.

Utbildningen tar en förmiddag, men vi skraddarsyr gärna kurstiden efter dina önskemål. Max antal deltagare är 12 personer. Vi har endast möjlighet att ta emot grupper. Får du inte ihop en hel grupp så kontakta vårt kansli så ska vi försöka hjälpa dig. Deltagare kan exempelvis vara butikspersonal, miljöchefer, lärare i naturkunskap och hemkunskap, inköpsansvariga på skolor och sjukhus, husmödrar, dietister, kost- och miljöansvariga på kommuner och landsting.

Pris och bokning

Pris för hel grupp med upp till 12 deltagare 8 900 kr + moms. Nedsatt pris till 3 500 kr + moms för utbildningar som syftar till att öka andelen ekologisk mat i offentliga kök, exempelvis personal inom skolor, daghem, sjukhus, kommuner och landsting. Nedsatt pris sker genom delfinansiering från Jordbruksverket och Stockholms Miljöfond.

Boka direkt på vår hemsida www.ekolantbruk.se/bondensekologi. Du kan också skicka e-post till bondensekologi@ekolantbruk.se eller ringa till vårt kansli 018-10 10 06. Bäst är att boka minst 1 månad i förväg för garanti om plats.

Många kommuner har gröna beslut

Hela 108 av landets ca 300 kommuner har någon form av beslut att köpa in ekologiska livsmedel. Det anger tidningen Miljö-Ekos senaste kommunrankning. Ett politiskt beslut och utbildning är två framgångsfaktorer för att kommunerna ska öka andel ekologiska inköp.

Malmö i topp

Ett mycket gott exempel är Malmö där Malmö skolrestauranger står för ca hälften av stadens totala matinköp. Malmö skolrestauranger nådde sitt mål att 12 % av inköpen skulle vara ekologiska till 2002 och förväntar också att nå sitt nästa mål att 17 % av inköpen ska vara ekologiska till slutet av 2003. Främst är det mejerivaror, färsk grönsaker och färskt nötkött som inhandlas, men även mindre varugrupper som socker, skivade rödbetor, smörgåsgurka, skivad ost, olja, pyttpotatis, mysli, lingonsylt och bananer. Malmö skolrestauranger har som mål att 100 % av de inköpta livsmedlen ska vara ekologiska till år 2012. Miljödagar anordnas varje år och i höst ska även nytt skyltmaterial tas fram.

I Linköping ska i år en ny upphandling genomföras där krav ställs på anbudshållaren att tillhandahålla ekologisk mjölk, kaffe och morötter. Om kostnaden inte blir för stor kan kommunen komma att skriva avtal om att byta ut dessa produkter. I samband med den nya upphandlingen ställs också frågan var priset hamnar om hela volymen byts ut mot ekologisk.



Norrköping satsar på "gröna skolor"

Politikerna i Norrköping har sedan 1992 gett extra pengar specifikt riktade till att köpa in ekologiska livsmedel. De tre senaste åren har beloppet varit 500 000 kr per år. Tidigare har pengarna riktats åt en ekologisk dag per år i skolorna, men i år satsas pengarna på skolor och förskolor som vill bli sk "gröna skolor". Grossisten tillhandahåller de ekologiska produkten till samma pris som den konventionella motsvarigheten och fakturerar sedan upphandlingsenheten skillnaden.

Ett annat exempel är Göteborg som jobbat aktivt med ekologisk mat sedan 1992. Sju av stadens totalt 21 stadsdelsförvaltningar har bytt ut fem produkter till ekologiska; morötter, knäckebröd, vetemjöl, cornflakes och vitkål. I regionen finns ett mål att 5 % av livsmedelsinköpen ska vara ekologiska till år 2002 och därefter ska målet ökas med 5 % per år. Idag når inte Göteborg upp till sitt 5 %-mål.

I Örebro har 11 upphandlade produkter bytts ut till enbart ekologiska, exempelvis mjölk, vitkål, färdig pannkaka, inlagda grönsaker, lingonsylt, pepparkakor, russin och ketchup. Stor del av personalen har fått utbildning.

NOTISER • NOTISER • NOTISER

Kränsa kokkar vill ha mer ekologi på meny

I maj bjöds krögare på smakprov av utbildningen Bondens Ekologi till Åbykvarn i Sörmland. En som lockats till smakprov var Niklas Låth, köksmästare på Yxtaholms Slott.

- Ju mer kunskap min personal har desto lättare blir det för oss att kommunicera ekologi till kunderna. Vi köper in råvaror av högsta kvalitet och behöver ha betalt av våra gäster. I slutänden vill vi naturligtvis också öka vinsten i företaget.

På Yxtaholm har personalen ofta besökt leverantörer, men de har sällan varit hos bonden som verkligen producerar råvaran.

- Mest nytta av utbildningen är förståelsen vad ekologi är och hur det fungerar praktiskt på gården. Då vi på Yxtaholm har kommit långt i arbetet med kvalitetsmat skulle hela företaget behöva utbildas.

Yxtaholm är en konferensanläggning som redan idag jobbar aktivt med ekologiska leverantörer.

- Vi köper så mycket ekologiskt som möjligt. Under odlingsäsongen tror jag att vi hamnar på 80 % ekologiskt i inköpen. Det mesta är också producerat i Sörmland, avslutar Niklas Låth.

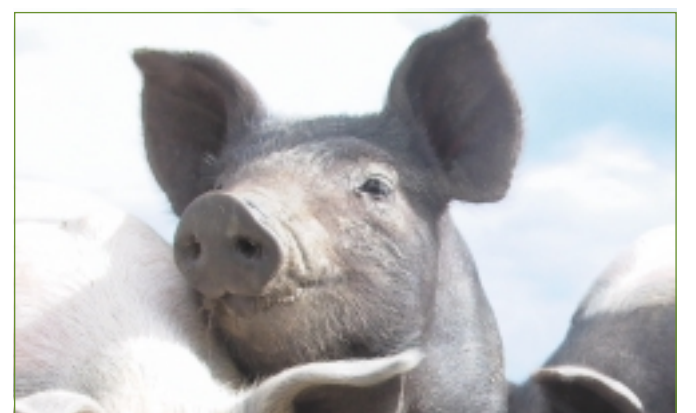
Skolbarn får kunskap via webben

Ekoskolan är ett interaktivt läromedel som handlar om ekologisk produktion och om hur maten kommer till. Läromedlets avsikt är att öka medvetenheten om hur vårt val av mat påverkar miljön, djuren och människorna. Det är riktat till skolbarn i åldrarna 13-16 år och lämpat för undervisning i både hemkunskap, konsumentkunskap och naturorienterande ämnen. Ekoskolan kan laddas ner från KRAVs hemsida www.krav.se.

Hjälp med att miljöanpassa upphandlingen?

Miljöstyrningsrådet tillhandahåller information och hjälpmedel till inköpare och leverantörer för att öka miljöanpassningen i den offentliga upphandlingen. En utförlig handbok är under utarbetande och kommer att ges ut under hösten 2003. En sammanfattning finns nu att läsa på www.eku.nu.

Offentlig upphandling uppgår idag till ca 400 miljarder kronor årligen, vilket motsvarar 23 % av Sveriges BNP. Kommuner och landsting som ställer miljökrav ger därför stor miljönytta och genomslag på marknaden.



5 SNABBA/för en ekogris

[Gyttjebad](#) eller [bubbelpool?](#)

[Ljusblå](#) eller [rosa?](#)

[Rysk svart kaviar](#) eller [svenskt grönt gräs?](#)

[Sprinter](#) eller [långdistansare?](#)

[Journalist](#) eller [filmstjärna?](#)

Ekologiska grisar har möjlighet att gå ute året runt. De kan röra sig fritt på rymliga marker, böka i jorden och bada gyttjebad. Suggorna har möjlighet att bygga bo och grisa ostört i avskildhet. Smågrisarna får dia sin mamma i minst 7 veckor innan de avvänjs. Det gör att ekogrisarna är naturligt sysselsatta och mycket friska. De drabbas sällan av luftvägssjukdomar och beteendestörningar.

Minst 85% av fodret är ekologiskt odlat och minst 50% av fodret är odlat på den egna gården. Genmodifierade organismer är inte tillåtna i fodret. KRAV kontrollerar att reglerna för ekologisk produktion följs.

Nyskördat är ett nyhetsbrev som riktar sig till alla med intresse för mat och ekologi. Nyhetsbrevet ges ut 2 ggr per år av Ekologiska Lantbrukarna som är en intresseorganisation för ekologiska lantbrukare i Sverige. Föreningen drivs ideellt och har idag ca 2 500 medlemmar.

KRAV är det vanligaste kontrollmärket för ekologisk mat i Sverige. KRAV kontrollerar och märker varor från ekologiska lantbrukare.

Avsändare: Ekologiska Lantbrukarna Sägargatan 10 A, 753 18 Uppsala

Tel: 018-10 10 06 Fax: 018-10 10 06
E-post: kansliet@ekolantbruk.se
Hemsida: www.ekolantbruk.se
Ansvarig utgivare: Karolina Jerkebring
Grafisk form: P O D I U M /
Tryck: Lidköpings Tryckeri

Elektroniskt nyhetsbrev?
Känner du fler som skulle vilja ha nyhetsbrevet **Nyskördat**. Vi har då möjlighet att skicka det elektroniskt i pdf-format. Eller vill du kanske själv ha det elektroniskt istället för i pappersformat? Då svar vi miljön. Hör då av dig till oss.