

Fordi du



bryr deg

ET MAGASIN  
FRA DEBIO  
#8 · 2021

Nytt regelverk  
Grasbasert merkeordning  
**Matprisen 2021**  
Bærekraftige skolemåltider



# Eg visste ikkje at verda var så stor

Hausten 2021 kom brått. Nytt hus, ny skule, ny barnehage. Tett program. Og mange etterlengta og altoppslukande menneskjemøter med vener og familie. Dei siste par åra har moglegheitene for å ta ein fot i bakken med familie, vener, kollegaer og naboar vore på eit minimumsstadium for mange av oss. Vi har operert på eigahand, og stort sett vore heime.

I DebioInfo jobbar vi med formidling og kunnskap om Debio sine merkeordningar og tenestar, og i sentrum for dette står møteplassar. Men dei fysiske møteplassane har uteblitt den siste tida. Digitale møteplassar er etablerte, Matprisen er TV-sending (går i år 25. november på Matkanalen), og vi bruker sosiale media aktivt. Det blir ofte hevda at digitaliseringa har vorte redninga under pandemien. Så lenge vi har hatt Netflix, Spotify, Teams og sosiale media som formidlingskanalar, har kulturen og samfunnet levd og anda. Men eg har mine tvil. At det digitale og eindimensjonale kan erstatte menneskemøte, eller kulturopplevingar, er ein illusjon. Metaverset, som er i ferd med å presenterast av det nyoppretta selskapet Meta (Facebook) vil legge til rette for at vi skal kunne vere saman, ut over det dei digitale plattformene gjer mogleg i dag. Korleis vil

dette verke inn på det verkelege livet? Eg trur ikkje at ein skjerm fullverdig kan erstatte kan erstatte engasjerande diskusjonar ute i kantinane Matvalget rettleiar eller revisjonsbesøket med nytrakta kaffi og fjøsbesøk. Felleslunsjen med gode kollegaer der støynivået, ved nærare ettertanke, er for høgt, har ein verdi i seg sjølv.

Digitaliseringa av våre liv skjer i høgt tempo, og dei største vinn. Hardnakka marknadsføring er det som gjeld for å bli sett. Å forsøke å gjennomskode algoritmane er eit eige fag, og det finst knapt nok verksemder i dag som ikkje nyttar sosiale media til å fortelje om seg og sitt. I møte med dette oppstår klikkhysteriet og det barnlege forenkla språket rår. Stemmene er omskiftelege og nyord kjem i hope-tal, i søken etter merksemd og makt. Å meistre det å kunne engasjere og vekke nysgjerrigheit gjennom formidling, det vere seg med ord, bileter, film eller andre visuelle uttrykk, er, i møte med denne nye digitale kvardagen, ei utfordrande oppgåve. I DebioInfo forsøker vi å finne nye måtar å formidle eigne og andre sine historier, og vi trur på at gjennom rause samarbeid med andre kan vi få til å endre verda. Eller kjenne at det vi gjer har mening.



FOTO Jonas Wurster - Unsplash

Å drive eit gardsbruk eller eit kjøken der du set økologi og berekraft høgt, er i mange tilfelle ein-samt. Flesteparten gjer ikkje dette, det er andre ide-ar som rår. Det er lett å vende ryggen til, og drive på med sitt. Men kanskje er det i møte med det som er annleis at vi finn svar. Denne vinteren slår eg eit slag for å vere saman med folk du ikkje kjenner. Kanskje får du slik nokre svar på noko du har undra deg over. Eller kanskje får du noko meir å undre deg over. Heile livet kan vi utforske, lytte og sjå, bruke sansane aktivt. Trass i at det kan gjere oss urolege.

Vi må møte menneskje som meiner det stikk mot-sette. Tørre å snakke høgt, og tørre å kjenne på

uroen ved det ukjende. Slik kjem vi oss vidare, slik blir verda stor.

### **Som sambygding Ingebrigt Davik song i barnetimen for dei minste:**

Ej visste ikkje at verda var så stor  
At himlen var så blå langt der oppe  
At bølgiene var mange  
At vinden kunne fange  
Eg lengtar heim til egget og til mor  
(Ingebrigt Davik)

**Venleg helsing Idun, leiar - DebioInfo**

---

*DebioInfo er eigd av organisasjonen Debio, og har som hovudoppgåve å tilby rettleiing og kunnskaps-formidling knytt til Debio sine merker. DebioInfo skaper møteplassar for felles undring og endring, og produserer magasinet du held i hendene. **debioinfo.no***

---

## Debio søker deg

som foredler på eigen gard  
eller som ønskjer å sette i gong!



FOTO Wyron A - Unsplash

Dei siste åra har profilering av lokalt produsert mat, og gjerne gardsforedla mat, breia om seg. Mange bønder ønskjer å ta ut meir av overskotet frå maten dei produserer til garden, i staden for å la maten gå gjennom mange ledd i ein produksjon. Debio har tatt ein titt på tala for sertifiseringsområdet «Gårdsforedling» frå 2015–2021, og kan konstatere ein real vekst, frå 132 verksemder i 2015 til 272 verksemder i 2021!

Vi i redaksjonen til *Fordi du bryr deg* ønskjer å kome i kontakt med verksemder som vil fortelje oss om denne reisa. Anten er du godt i gong og har etablert ei foredlingsverksemd på garden din, eller du går med idear enten aleine eller saman med andre lokalt som omhandlar å foredle råvarer til unike produkt.

Send ei melding til [idun@debioinfo.no](mailto:idun@debioinfo.no), så tar vi kontakt. Takk!

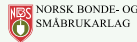
## PRODUKTMERKER



## DEBIOS MEDLEMSORGANISASJONER



NORGES BONDELAG



## VALØR- OG PROFILERINGSMERKER



SERVERER ELLER ØNSKER DU Å  
SERVERE ØKOLOGISK OG BÆREKRAFTIG  
MAT OG HAR LYST TIL Å SI DET HØYT?

**VI HJELPER DEG!**

MED DEBIOS MERKER KAN DU FORMIDLE ET STORT  
OG VIKTIG BUDSKAP PÅ EN ENKEL MÅTE!

LES MER PÅ **DEBIO.NO**

# Vis at du bryr deg med Debios merker!

*Helse Førde er retteleg stolte  
over Debio valørmerke i bronse.*

*Helse Førde ønsker å bidra i miljøarbeidet,  
med tanke på at vi både skal leve på og  
vi skal leve av jordkloden vår.*

Torstein Solset, avdelingssjef i Helse Førde  
med ansvar for matforsyning. Helse Førde ble høsten  
2021 omtalt i rosende ord på nrk.no for deres  
satsning på økologisk mat i helseforetaket.

DEBIOS MERKER ER ET  
SYNLIG BEVIS PÅ AMBISJONENE  
I MATEN SOM SERVERES

EN DEBIO-GODKJENT SERVERING TILBYR RÅVARER  
SOM ER DYRKET MED OMSORG FOR JORDLIVET OG MILJØET,  
FRA ET LANDBRUK OG ET HAVBRUK SOM TAR HENSYN TIL  
LEVENDE VESENERES NATURLIGE ATFERD OG BEHOV.



15-49%



50-89%



90-100%




VALØRMERKENE VISER ANDELEN ØKOLOGISK & BÆREKRAFTIG MAT.  
Ø-MERKET VISER FRAM ENKELTPRODUKTER OG MATRETTER.

*Vi er stolt av å kunne tilby våre gjester økologisk mat og drikke, og våre gjester setter pris på det. Vi ønsker å synliggjøre dette mer gjennom valørmerke. Vi ønsker å vise frem økologisk matproduksjon og håper å stimulere flere til å servere økologisk mat. I gårdskafeen bruker vi mest mulig råvarer, kjøtt og ost fra egen gård, som drives biologisk-dynamisk.*

Marielle de Roos, driver Lofoten gårdsysteri,  
biologisk-dynamisk gård med ysteri,  
og nå kafe med valørmerket i gull.  
En av de nominerte til Årets produsent  
under Matprisen 2021.

# Et regelverk i endring

A white chicken is running across a field of green grass. The chicken is in profile, facing right, with its wings slightly tucked and its tail feathers fanned out. The background is a soft-focus green field.

Flere har nok fått med seg at det vil komme en ny forordning for økologisk produksjon, men alle er kanskje ikke så kjent med hvordan reglene blir til eller hvilke endringer som vil bli gjeldende?

I Norge er økologisk matproduksjon regulert av økologiforskriften. Forskriften er fastsatt av Landbruks- og matdepartementet og Nærings- og fiskeridepartementet, og er basert på EU-forordninger for økologisk produksjon. Økologisk produksjon i Norge reguleres altså gjennom norsk lov og er basert på et felleseuropeisk regelverk. Dette EU-regelverket som forskriften baserer seg på er nå i endring, og nye forordninger vil etter planen innføres fra og med 1. januar 2022 i EU. Hva har det å si for produsenter, foredlere, importører og andre som må følge økologiforskriften? Vi har snakket med kollega og leder for Regelverksutvalget, Gerald Altena.

Tekst: PETER MØLLER | Foto: ESPEN S. SEIERSTAD / DEBIO



**Først må jeg spørre deg: Hvorfor endres egentlig reglene? Hvorfor er ikke bare økologisk produksjon som det er, alltid?**

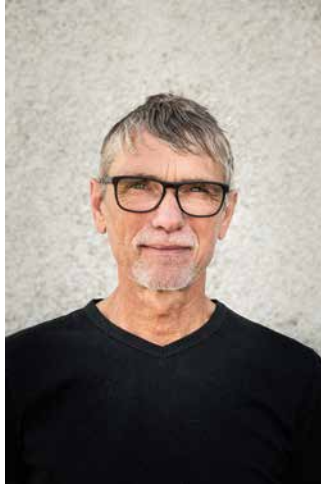
– Man har gjerne mål og idealer for økologisk produksjon. Det kan for eksempel være kretsløpstekningen hvor man ønsker at en gård i størst mulig grad skal være en selvforsynt, som et eget økosystem. Disse målene utfordres av de praktiske hensynene man må ta, altså av hva som er mulig på et gitt tidspunkt. Det kan handle om infrastruktur eller tilgjengelighet. Når rammebetingelsene endrer seg, kan det være mulig å sette strengere minimumskrav, og det er det som skjer når regelverket endrer seg nå. For eksempel har tilgjengelighet av økologiske frø eller økologisk yngel, som har blitt bedre. Dermed kan man i regelverket både sette strengere krav og gi færre unntaksmuligheter for produsentene samt kreve at Debio legger til rette for at leverandører og produsenter finner hverandre, som i Økofrødatabasen. Denne databasen vil for øvrig i løpet av det kommende året også dekke yngel, dyr og mer i tillegg til frøvarer.

**I Norge arver vi jo rammene for økologiforskriften fra EU. Hva er prosessen før reglene kommer hit?**

– Om jeg skal forenkle det, kan vi si at prosessen starter i Generaldirektoratet for landbruk og utvikling av landdistrikter (DG AGRI) og Europakommisjonen. DG AGRI er et av forvaltningsorganene til Europakommisjonen. Prosessen er svært sammensatt og det handler om å harmonere behov og muligheter i de ulike landene og ulike sektorer. Det er ikke kun DG AGRI som er involvert, men også for eksempel generaldirektoratene for akvakultur og for helse. For kommisjonens del har det også

vært viktig å imøtekomme folks forventninger. I oppstarten av denne prosessen har de blant annet hatt store undersøkelser for å avklare hvilke forventninger folk faktisk har til økologisk produksjon.

– Etter forarbeidene til kommisjonen går saken videre til politisk behandling gjennom Europaparlamentet og Europarådet. Deretter behandles regelverket i EØS-komiteen, før det vedtas politisk i Norge og går inn i norsk lov.



GERALD ALTENA. FOTO Espen Seierstad / Debio

Det videre arbeidet etter at regelverket vedtas i EU, handler til dels om at man undersøker om det er behov for tilpasninger. Det kan for eksempel gjelde forbehold i eksisterende norsk lov eller om de naturgitte forholdene vi har her i landet tillater en implementering slik den er formulert i det europeiske regelverket. Reglene må

rett og slett fungere her i landet.

**På denne siden av landegrensa er det også flere aktører involvert i arbeidet med å utvikle et nytt regelverk. En av dem er Regelverksutvalget, som du er leder for. Hva er deres rolle?**

Regelverksutvalget er et rådgivende utvalg for Mattilsynet. Vi er behjelpelig med å identifisere problematiske områder og finne løsninger. For eksempel er det et krav i den nye forordningen om at okser ikke lenger kan oppføres innendørs mer. Dette er i tråd med ønsket om at dyr skal få utfolde seg mest mulig naturlig, men det kan blant annet være utfordrende å se hvordan dette skal løses i deler av Norge med tanke på klimatiske forhold. Vår rolle er å utrede hvordan dette kan løses i praksis. I dette tilfellet har vi bedt forskningsinstitusjonen NORSØK om å lage en rapport hvor de ser på ulike driftsløsninger, hvordan tilpasninger kan løses økonomisk, og mer.



Et annet oppdrag er satt til FOU-organisasjonen Animalia for å undersøke hvordan bransjen best kan tilpasse seg de nye kravene til fjørfe. Vi utreder blant annet også ulike løsninger som sikrer at det produseres mest mulig økologisk fôr i Norge.

#### **Vil det bli store endringer i det nye regelverket?**

Det varierer mellom de ulike områdene. For akvakultur er det ikke meldt noen endringer. På andre områder er endringene relativt små. Det kan være i tilfeller hvor Norge allerede er i forkant av EU på regelverksfeltet eller hvor endringen ikke får noen praktisk betydning for drift i Norge. Mens man på noen områder vil knapt vil se noen forskjell, er det andre hvor endringene blir store. Kanskje den mest dramatiske endringen er innenfor veksthus: I det nye regelverket skal produksjonen foregå direkte i jordbunnen, og det vil ikke være tillatt å dyrke økologiske planter i veksthus i avgrenset bed med betongdekke. Det er en overgangsordning fram til utgangen av 2031, altså ti år med omstillingsfrist.

Overgangen til å dyrke direkte i jordbunnen kan være krevende for produsenter i Norge både med hensyn til klimatiske forhold og eksisterende bygningmasse, men vi deler denne utfordringen med våre nordiske naboland og kan høste erfaringer sammen i de kommende ti årene.

#### **Det høres komplisert ut, dette.**

Ja, og det er komplisert. Både prosessen bak regelverksutviklingen, men også reglene i seg selv. Komplisert er jo ikke bare negativt, det betyr jo også presist og entydig. Dette er jo et regelverk som skal dekke så mange områder av produksjon, og harmonere behovene og kravene til mange ulike land, at noe annet ville nok vært omtrentlig og vanskelig å praktisere. Til produsentene vil jeg uansett si at det er ingen grunn til å frykte det som kommer. Både IFOAM, samarbeidsorganet for organisasjoner som jobber med økologisk landbruk, og Mattilsynet jobber med å lage veiledere til bruk for alle som produserer maten vi spiser.

På de følgende sidene presenterer vi en oversikt over de viktigste endringene innen landbruk, innen foredling, omsetning og import, og innen praktiseringen av kontrollordningen.

## Generelle endringer

### BRUK AV BEGREPENE «BIO», «ECO» OG «ØKO» PÅ PRODUKTER OG I VIRKSOMHETSNAVN

Det eksisterer allerede et forbud mot å bruke begrepet økologisk (på alle EU-språk) og avledete begreper som «øko», «bio» eller «eco» på konvensjonelle produkter som er omfattet av virkeområdet for økologisk produksjon, for eksempel mat, fôr, osv. Dette blir videreført i det nye økologiregelverket, men det innføres i tillegg forbud mot å bruke slike begreper i merking eller reklame som er egnet til å villede forbrukeren ved å antyde at produktet oppfyller kravene i økologiregelverket, og å bruke dem i virksomhetsnavn.

Det er imidlertid ikke slik at det er totalforbud mot bruk av disse begrepene. Begrepsbruken må være egnet til å villede forbruker for at forbudet skal være gjeldende. Mattilsynet vil derfor måtte foreta en konkret vurdering av det enkelte tilfelle.

### NYE PRODUKTOMRÅDER KAN GODKJENNES

Det nye regelverket på økologiområdet utvides til å omfatte nye dyrearter som hjort og kanin. I Norge har allerede et nasjonalt regelverk for økologisk kanin. Med innføring av det nye regelverket vil det eksisterende regelverket bli erstattet med det nye. Når det gjelder hjort vil dette kunne produseres økologisk når det nye regelverket implementeres.

Videre utvides det nye regelverket til ubehandlet bomull, skinn og ull.

Det nye regelverket utvides også til salt, men det er foreløpig ikke avklart når det vil foreligge et detaljert regelverk for fremstilling av økologisk salt.

Produkter fra jakt og fiske av ville dyr og omsetning av økologiske produkter i storkjøkken blir tilsvarende som i gjeldende økologiregelverk ikke omfattet av virkeområdet.

### MERKING AV INNSATSVARER SOM GJØDSEL OG PLANTEVERNMIKLER

Innsatsvarer som er tillatt brukt i økologisk produksjon som f.eks. visse plantevernmidler, ensileringsmidler, gjødselslag, o.l. kan merkes med henvisning til at de «kan brukes i økologisk produksjon».

Mattilsynet avklarte i 2020 at gjødsel og jordforbedringsmidler kan merkes med «kan brukes i økologisk produksjon» dersom de oppfyller kravene i økologiregelverket, men disse produktene kan ikke merkes som «økologiske».

Det er virksomhetens ansvar å produsere og merke produkter i henhold til gjeldende regelverk, herunder både gjødselregelverk og økologiregelverk. Videre er det gårdbruker sitt ansvar å kun benytte innsatsvarer i sin økologiske produksjon som er i tråd med økologiregelverket.

# Endringer innen landbruk

## MULIGHET TIL INNENDØRS OPPFØRING AV OKSER OPPHØRER

Gjeldende regelverk tillater at storfe holdes inne de tre siste månedene før slakt. Dette er et unntak fra hovedkravet om at alle dyr skal ha adgang til beite eller til utendørs områder. Mulighet til innendørs oppføring av økologisk storfe til kjøttproduksjon videreføres ikke når nytt økologiregelverk kommer i 2022. Når unntaket faller bort vil dette få konsekvenser spesielt for oppføring av okser.

Regelverksutvalget for økologisk produksjon (RVU) har derfor gitt Norsk Landbruksrådgiving og NORSØK i oppdrag å se på mulige løsninger. Det er utarbeidet en rapport som ser på fordeler og utfordringer med økologisk storfekjøttproduksjon på okser og kastrater og det er beskrevet forslag til løsninger både for eksisterende fjøs og nybygg. Rapporten finner du på [debio.no](http://debio.no).

## OPPBINDING AV DYR

Generelt er det krav om at økologiske dyr skal oppdrettes i løsdriftssystemer. Regelverket gir likevel en unntaksmulighet fra dette kravet dersom det ikke er mulighet til å holde dyrene i grupper, som passer til deres adferd.

I regelverk gjeldende i EU fra 2022 fastsettes det en øvre grense for hvor mange dyr som kan bindes

opp. Tidligere har det vært opp til de nasjonale myndigheter å fastsette hvor mange dyr som maksimalt kan oppbindes i økologisk produksjon. I det nye regelverket er det gitt et felles øvre tak på antall dyr som kan bindes opp.

I det nye regelverket kan kompetent myndighet tillate at storfe på virksomheter med høyst 50 dyr (utenom unge dyr) oppbindes, hvis det ikke er mulighet til å holde dyrene i grupper, som passer til deres adferd. Det forutsettes at oppbundne dyr har adgang til grasareal i beiteperioden og har adgang til utendørsareal minst to ganger i uken i perioder beiting ikke er mulig.

## ØKT SELVFORSYNINGSGRAD

I økologisk husdyrproduksjon er det et mål at du i størst mulig grad er selvforsynt med økologisk fôr. I det nye regelverket er dette synliggjort ved at andel egenprodusert fôr økes.

For kraftfôrkrevende produksjoner som fjørfe og svin vil selvforsyningsgraden økes til 30 % egenprodusert fôr. Det er ikke nødvendigvis gitt at det er mulig å produsere råvarene til fôret på samme gård som husdyrproduksjonen foregår, og for å sikre at fjørfe og svin skal kunne produseres økologisk også i deler av landet hvor kornproduksjon ikke er mulig, er det fastsatt at fôr produsert i Norge og nærliggen-

de områder i Norges naboland, skal kunne medregnes i selvforsyningsgraden.

For drøvtyggere og hest videreføres regel om at minst 60 % av fôret skal komme fra egen bedrift eller, hvis dette ikke er mulig, være produsert i samarbeide med andre produksjonsheter som produserer økologisk fôr eller fôr i karen, fra samme region. Fra 1. januar 2023 forhøyes prosentandelen til 70 %. Her medberegnes både grovfôr og kraftfôr levert fra kraftfôrleverandør.

## UNNTAK FOR PARALLELLPRODUKSJON AV BEITEAREAL UTGÅR

Økologisk planteproduksjon, planteproduksjon under omlegging og konvensjonell planteproduksjon skal skje i godt adskilte produksjonsheter. Dersom du har både økologiske og konvensjonelle produksjonsheter skal planteproduksjonen på det konvensjonelle arealet være av sorter som er ulike og som lett kan skilles fra sorter brukt i økologisk produksjon. Når det gjelder beiteblandinger/engfrøblandinger er det krav om å bruke ulike frøblandinger på økologisk og konvensjonelt areal.

Selv om arealer utelukkende beites, vil det ikke lenger være tillatt å ha konvensjonelle arealer dersom det også finnes tilsvarende beitearealer som drives



økologisk eller er under omleg-  
ging i virksomheten.

#### ENDREDE KRAV I FJØRFEPRODUKSJON

Reglene på fjørfeområdet er gjennomgått og har fått flere endringer. Regelverket er både utvidet til også å omfatte foreldredyrproduksjon og livdyr, i tillegg til at tidligere fastsatt regelverk er revidert.

#### Fôr

Det tillates fortsatt bruk av 5 % ikke-økologisk proteinfôr fram til 31. desember 2025. Dette er et unntak fra kravet om 100 % økologisk fôr til fjørfe, og vil med kommende regelverk kun gjelde unge fjærkre. Det er ingen felles definisjon i EU-regelverket for unge fjærkre, og kan derfor defineres nasjonalt. Vi kommer tilbake med rammer for dette, men det er foreløpig en felles nordisk forståelse for at verpehøns vil betraktes som unge frem til dyra er ca. 30 uker. Videre vil livkylling og slaktekylling betraktes som

unge dyr. Vi vil også komme nærmere tilbake om kalkun kan betraktes som unge i hele produksjonsperioden.

#### Fjørfehus med veranda

Nytt regelverk angir spesifiserte krav for utgangsåpninger mellom fjørfehus og veranda. Fra fjørfehuset til veranda skal utgangsåpningene være minst 2 meter per 100 m<sup>2</sup> av fjørfehusets innendørs nytteareal. Det gis en overgangsordning, og nytt krav vil først gjelde fra 1. januar 2025.

Fra veranda til utendørsareal skal utgangsåpningene være minst 4 meter per 100 m<sup>2</sup> av fjørfehusets minste innendørs nytteareal.

Veranda kan ikke medregnes i innendørsarealet med mindre den er isolert på en slik måte at den ikke har utendørsklima, samt at den er tilgjengelig 24 timer i døgnet. Også på dette punktet er det angitt en overgangsordning slik at kravet først gjelder fra 1. januar 2025.

#### Andre endringer på fjørfeområdet

I det nye regelverket er det angitt at minst en tredjedel av gulvarealet i fjørfehuset skal være tett/fast. Dersom fjørfehuset har aviar kan aviaret maksimalt ha tre etasjer inkludert gulvarealet (gjødselbånd og reder regnes ikke som etasjer). Her er det angitt en lengre overgangsordning, og nytt krav vil først gjelde fra 1. januar 2030.

I det nye regelverket spesifiseres krav for både utforming og bruk av uteareal. Ulike flokker kan ikke lenger ha tilgang til samme utendørs areal. Det er ikke angitt noen overgangsordning på dette punktet.

Det er videre bestemt at avstand fra utgangsåpning til ytterste punkt i uteområdet maksimalt kan være 150 meter. Dersom uteområdet er anlagt med tilstrekkelig mange steder dyra kan søke ly (minst 4 plasser per 10 dekar), kan avstand til ytterste





punkt økes til 350 meter. Her er det også angitt overgangsordning til 1. januar 2030.

#### VEKSTHUS

Veksthusproduksjon er den produksjonen det sannsynligvis har vært flest diskusjoner om for å få fastsatt nye regler. Klimatiske og strukturelle forskjeller har gjort det krevende å komme frem til et felles regelverk for hele EU-området.

Med det nye regelverket vil det ikke lenger være tillatt å dyrke økologiske planter i veksthus i avgrenset bed med betongdekke. Den økologiske produksjonen skal foregå direkte i jordbunnen. Det er likevel angitt enkelte unntak til denne bestemmelsen.

Dette gjelder:

- Produksjoner som skal omsettes til forbruker i potter. F.eks. urter, julesalat
- Dyrking av småplanter/ utplantingsplanter i potter/ beholdere
- Spirer (produsert i rent vann)

Endringene i regelverket vil sannsynligvis få størst konsekvenser for nordiske land hvor det er vanlig å bruke avgrensede jordbed og benker i veksthus. Det er derfor gitt unntaksbestemmelser for Danmark, Finland og Sverige i det nye regelverket. Unntaksbestemmelsen er å regne som en overgangsordning. I unntaksbestemmelsen er det fastsatt at dyrking av vekster i avgrensede bed kun er tillatt for arealer som er sert-

ifisert som økologisk innen 28. juni 2017. Det er ikke mulig å utvide disse arealene, og unntaket utgår 31. desember 2031.

I forbindelse med innlemmelse av det nye regelverket i EØS-avtalen vil norske myndigheter tilstrebe å få aksept for en tilpasningstekst som åpner for at norske virksomheter får tilsvarende overgangsregler som øvrige nordiske land. Unntaket for Sverige, Finland og Danmark gjelder altså kun for eksisterende økologiske virksomheter, som var tilknyttet den økologiske kontrollordningen pr 28. juni 2017. Det vil være nødvendig å klargjøre hvilket tidspunkt som eventuelt blir gjeldende for norske virksomheter.

## Endringer innen foredling import og omsetning

### BRUK AV ENKELTE IKKE- ØKOLOGISKE INGREDIENSER AV LANDBRUKSOPPRINNELSE I ØKOLOGISK MAT

I det nye økologiregelverket videreføres muligheten til å bruke inntil 5 % ikke-økologiske ingredienser i produksjon av økologisk mat på visse betingelser. Det vil fortsatt være en forutsetning at det brukes ingredienser som er listeført i økologiregelverket eller at det må søkes om en nasjonal tillatelse. Ved søknad om tillatelse må virksomheten fremlegge nødvendige beviser for at ingrediensen det gjelder ikke er produsert i tilstrekkelig mengde i Norge og EU-land i samsvar med reglene for økologisk produksjon, eller ikke kan importeres fra tredjeland. I tillegg må det redegjøres for hvorfor den ikke-økologiske ingrediensen er viktig å benytte i det økologiske produktet.

Det blir imidlertid en innstramning i systemet for slike nasjonale tillatelser ved at det blir en reduksjon fra varigheten i gjeldende regelverk på maksimalt 3 x 12 måneder til maksimalt 3 x 6 måneder. Det er videre et nytt krav om at EU-kommisjonen skal sørge for at listen over ikke-økologiske ingredienser rev-

ideres minimum én gang per år. Det vil komme utfyllende regler for en liste.

### KONTROLLPLIKTIG SALG AV ØKOLOGISKE PRODUKTER I LØSVEKT

I likhet med gjeldende regelverk vil det også i nytt økologiregelverk bli unntak fra kontrollordningen for detaljister som kun selger ferdigpakket økologiske produkter direkte til forbruker.

Det blir imidlertid en tydeliggjøring av krav om at detaljister som selger produkter i løsvekt skal være tilknyttet kontrollordningen. Dersom virksomheten omsetter mindre mengde produkter i løsvekt er det imidlertid et unntak for kontrollplikten. I rettsakten er «mindre mengde» definert som maksimalt 5000 kg pr år og 20 000 euro.

### ENDREDE IMPORTREGLER

Det vil komme endringer innen importreglene, men disse er foreløpig ikke avklart. Det vil komme informasjon om dette på [debio.no](http://debio.no) så snart det er mulig.

## Endringer i kontrollordningen

### IKKE ALLE FÅR ÅRLIG FYSISK BESØK LENGER

Det nye regelverket vektlegger i enda større grad en risikobasert kontroll, og derfor åpnes det for at virksomheter som kan defineres som lavrisiko-virksomheter skal ha besøk annethvert år, i stedet for hvert år. En forutsetning for å kunne defineres som lavrisiko-virksomhet er blant annet at det de siste tre år ikke er registrert større avvik.

Det vil likevel være krav om en årlig dokumentkontroll for slike lavrisiko-virksomheter.

## Hva er regelverksutvalget?

Debio deltar i Regelverksutvalget for økologisk produksjon (RVU). RVU legger til rette for godt samarbeid mellom myndigheter, næring og andre berørte parter om regelverksutvikling innen økologisk produksjon. Utvalget gir råd til Mattilsynet om regelverksutvikling på økologiområdet. Regelverksutvalget for økologisk produksjon ble opprettet av Mattilsynet i 2008, på oppdrag fra Landbruks- og matdepartementet.

Landbruks- og matdepartementet har gitt Regelverksutvalget for økologisk produksjon følgende mandat:

- Tilrettelegge for et bredere samarbeid med berørte parter innen økologisk produksjon
- Fange opp regelverksendringer tidlig i prosessen og formidle dette til næringa
- Forberede innspill til internasjonale fora for regelverksutvikling, med hovedvekt på EØS-arbeidet
- Identifisere behov og vurdere mulighetene for forenklinger og tilpasning til norske driftsforhold og rammebetingelser

Utvalget er bredt sammensatt, og har medlemmer fra flere organisasjoner og institusjoner.

## Hva er Økofrødatatabasen?

Økofrødatatabasen gir oversikt over hvilke arter og sorter det er tilgjengelig økologisk formeringsmateriale av, og hvor dette kan bestilles fra. Hensikten med databasen er å sikre at økologisk formeringsmateriale blir benyttet når dette er tilgjengelig. Det er firmaene som selger formeringsmateriale som selv oppdaterer informasjonen om tilgjengelighet. Økofrødatatabasen er også søknadsportal for søknader om å bruke konvensjonelt formeringsmateriale under forutsetning at økologisk såvare ikke er tilgjengelig. I 2022 vil databasen også romme informasjon om akvakultur, dyr og livkylling.

Du finner Økofrødatatabasen på [okofro.no](http://okofro.no).

## Hva er driftsmiddelregisteret?

Debios driftsmiddelregister er en digital oversikt gjør det enklere å finne og formidle informasjon om driftsmidler som kan brukes i økologisk produksjon. Virksomheter kan etter avtale med Debio kan legge inn sine produkter i databasen. Det er den enkelte virksomhet som er ansvarlig for at produkter de har listet i registeret er tillatt å bruke i økologisk produksjon.

Driftsmiddelregisteret finner du på [debio.no/driftsmiddelregisteret/](http://debio.no/driftsmiddelregisteret/)





*– Komplisert er jo ikke bare negativt, det betyr jo også presist og entydig. Dette er jo et regelverk som skal dekke så mange områder av produksjon, og harmonere behovene og kravene til mange ulike land, at noe annet ville nok vært omtrentlig og vanskelig å praktisere. Til produsentene vil jeg uansett si at det er ingen grunn til å frykte det som kommer.*

Leder for Regelverksutvalget, Gerald Altena.

---

# Ny merkeordning for grasbasert mjølk og kjøtt

TEKST: Idun Bjerkvik Leinaas, leiar DebiInfo  
BASERT PÅ materiale levert til Debio frå Marie Konstad  
FOTO: Espen S Seierstad, Debio

---



---

Debio har merka mat og utvikla økologien  
i over 30 år. Med utgangspunkt i  
sertifiseringsoppdrag og rettleiingstenesten  
Matvalget, ønskjer vi å bidra til å gjere  
heile det norske landbruket og matfatet  
meir berekraftig. Derfor lanserer vi i 2022  
ei merkeordning for grasbasert mjølk-  
og kjøtproduksjon, og vi håper  
økobønder over det ganske land  
vil vere med og prøve den ut.

---

I snart fem år har Debio arbeidd saman med bønder, faglaga, marknadsaktørar og forskingsmiljø for å utvikle ei merkeordning for mjølk- og kjøtprodukt framstilte ved bruk av norske berekraftige råvarer. Innovasjon Norge har bidratt økonomisk til prosjektet, og alle involverte aktørar har også brukt av eigne ressursar i utviklingsarbeidet. Ei bransjeeigd merkeordning som kan sørge for ei brei forankring i bransjen og dermed sikre rotfeste, spreing og truverd for ordninga, har vore retningsgivande, men per i dag er dette ikkje avklart. Styret i Debio har likevel valgt å setje i gong merkeordninga. Ordninga vil i første omgang gjelde for dei med økologisk godkjenning, og saman med statsforvaltarane i Nordland og Troms og Finnmark, vil ordninga bli

testa ut på utvalde konvensjonelle gardar. Debio sitt sertifiseringsteam, med støtte frå DebioInfo til kommunikasjons- og marknadsarbeidet, står no klare for å ta fatt på oppgåva.

Gjennom pilotperioden håper Debio å hauste røynsler med merkeordninga, og på sikt få på plass eit eigarskap til ordninga som gjer at eit merke for grasbasert produksjon skal vere tilgjengeleg for alle driftsformer i landbruket.

Eit viktig mål når vi no set i gong arbeidet er å tilby ei sertifiseringsordning der kostnadane er så låge som mogleg, men med eit praktisk og solid system i botnen. Debio utfører allereie tilsyn med dei



som ønskjer å produsere og marknadsføre økologisk mat i Noreg, og er då allereie ute på årleg fysisk revisjon hjå verksemdar. Debio har eit etablert fagsystem, og rutiner og prosedyrer som enkelt kan overførast. Å teste ut ordninga i denne marknaden er derfor eit naturleg steg å ta, fortel Ole Petter Bernhus, dagleg leiar i Debio.

Piloten har oppstart i 2022 og pilotperioden går ut 2023. Målet er at ordninga skal vidareførast etter pilotperioden, anten i samarbeid med bransjen, eller som ei kontrollordning lagt inn under organisasjonen Debio.

#### BRYR DU DEG OM BEREKRAFTIG MAT, BRYR DU DEG OM KVA DYRA ET

Med den nye merkeordninga ønskjer Debio å bidra til at flest mogleg små- og storfehald i Noreg er baserte på norske ressursar. Dagens matsystem står overfor fleire utfordringer, mellom anna med tanke på fôrressursar. Etter lange periodar med fokus på rasjonelle, straumlinjeforma produksjonsformer i landbruket, viser klimaendringane eit behov for å tenke nytt og ikkje minst tenke meir sirkulært. Vi har rike naturressursar for matproduksjon, trass i lite dyrkbar jord. I store deler av landet veks planter vi ikkje sjølve kan ete, men som husdyr lever godt av<sup>1</sup>. Husdyra trivst med gras, fôrkorn og bipro-

dukt. Med riktig fôr, bidrar husdyr til auka matsikkerheit<sup>2</sup>. Landbruk påverkar alltid naturen, men opphøyr av landbruk påverkar også natur. I Noreg er beitelandskapet viktig for oppretthalding av naturmangfald. Semi-naturleg eng og slåttemark er raudlista for naturtyper<sup>3</sup>, og ca. ein fjerdedel av dei trua artane er knytt til kulturmark<sup>4</sup>. Insekt og planter tilpassa skjøtsel med lå eller beitande husdyr forsvinn med nedgangen i beitebruk. Samtidig som norske beitelandskap gror igjen, vert regnskog i Brasil rydda, mellom anna for å gi plass til beite for storfe og produksjon av fôr til husdyr rundt om i verda. Dette er ein trussel mot biomangfald på verdsbasis<sup>5</sup>. I Noreg er derimot den avtakande beitebruken eit miljøproblem.

Å nytte fôrressursane Noreg byr på er viktig for å auke sjølvforsyningsgraden i landbruket, og er også eit positivt klimabidrag. Kva dyra våre et, betyr noko for trivsel og dyrevelferd, det betyr noko for lommeboka til bonden, for kulturlandskap, lokale arbeidsplassar og ikkje minst for kvaliteten på produkta.

Fokuset på berekraftig matproduksjon er aukande hjå både forbrukarar, produsentar, forskarar og beslutningstakarar. Reduksjonen i forbruket av kjøtt er eit av områdene som utpeiker seg, og som





får mykje plass i ytringane knytt til matforbruket vårt. Dyrevelferd er eit viktig tema, både for dyra, men også for bonden sitt omdømme. Å ete meir berekraftig inneber gjerne ein reduksjon av kjøttinntaket, og kjøtet bør stamme frå dyr som er tilpassa ressursane vi har tilgong til i Noreg. Storfek, ku, sau og geit er artar som alle er godt tilpassa til både klima og beiteressursane i Noreg. Dette er dyrehald som gir oss mange ulike meieriprodukt og kjøttprodukt. Utrekningar frå NIBIO viser at 45 prosent av Noreg kan brukast til beite, men under halvparten av dette vert nytta i dag. Forsking viser at dyrehald basert på gras og grovfor har høgare del sunne fettsyrer<sup>6</sup> med krav om 90-100% gras i forrasjonane sikrar ein også dyra tilgang til naturlege beiteområder og aktivitet.

Forsking på området er relativt ung, og vi veit at klimaavtrykket er eit omdiskutert tema utan eit eintydig svar. Kor mykje karbon klarer egentlig gras og beiteområder å binde opp, kva betyr beiteområder for kulturlandskapet og det lokale dyrelivet, kva betyr det eigentleg for jordlivet og jordstrukturen at dyra beiter og etterlet seg husdyrgjødsel? På nokre områder finst det god dokumentasjon, men det finst ikkje eit eintydig svar på alt. Meir og meir forskning peiker på behovet for å tenke sirkulært og lokalt, og at rikt jordliv har stor betydning for

plante og dyreliv. Plante- og dyreliv som til slutt ender opp på folk sine middagsbord. Vår vurdering er at mat produsert på lokale og fornybare ressursar er betre for klima, enn fôr baserer på importert soya frå Brasil eller andre langreiste råvarer. Og beitebruk gir gode føresetnadar for å utøve naturleg åtferd hjå dyra.

#### OM GRAS SOM DYREFÔR

Gras er kanskje den største plantefamilien i verda, og berre i Noreg finst det om lag 160 artar, der timoteien kanskje er vår viktigaste fôrgrasart. Gras har nokre heilt fantastiske eigenskapar. Graset kan vekse nesten kor som helst, det har bra næringsinnhald, det har lang vekstsesong, tåler vinterklima, og kan bli lagra på ulike måtar til vinterfôr. Forsking utført av Nibio i 2018 trekk fram; «Litteraturanalysen viste at uten kraftfôr i rasjonen vil konsentrasjonen av fett og protein i mjølk reduseres, men andelen av ernæringsmessige gunstige fettsyrer (f.eks. C18:3n-3, og CLA) øker. Beiting har særlig positiv effekt på andelen av ernæringsmessige gunstige fettsyrer og reduserer samtidig de som regnes som ugunstige».<sup>7</sup>

Energiinnhaldet i gras kan variere frå rikare jord til områder med karrigare jord og kortare sesongar. Det finst produsentar som klarar å

basere drifta si på 100 % gras i Noreg, men dette er ikkje eit val for alle. Derfor er det innan merkeordninga GRAS mogleg å supplere med inntil 10 % lokalprodusert kraftfôr som har høgare næringsinnhald, og som sikrar dyra nok næring. Dette kan vere spesielt aktuelt med kalvar og ved sjukdom. Kraftfôret skal vere norskprodusert på lokale ressursar, som korn og raps, og garantert fritt for soya. Ei 100 % gras- og grovfôrbasert besetning kan også ha sine utfordringar. Kraftfôr har høgt næringsinnhald og aukar produksjonen av mjølk og veksten til dyra. Så sjølv om gras har ein positiv effekt på ernæringsmessige gunstige fettsyrer, viser forskning at ytelinga går ned.

«Scenarioanalysen viste at produksjonen helt uten kraftfôr er om lag 5500-6500 kg, mellom 22 og 26 % lavere enn føring opp mot produksjonspotensialet, og mellom 12 og 16 % lavere dersom en gir kraftfôr i inneføringstida og ingen kraftfôr i beitetida»<sup>8</sup>

## GARANTERT GRASBASERT – MELD DI INTERESSE I DAG!

Vi treng at husdyra et planter vi ikkje sjølve kan hente næring frå. Merkeordninga 'Grasbasert mjølk og kjøt' gir alle som er einige i dette moglegheita til å velje mjølk og kjøt basert på norske gras- og beiteressursar. Vi ønskjer å gjere det enklare for deg som bonde å kommunisere produktkvalitetar, og enklare for forbrukar å finne fram til produk-

ta. At Debio, som ein uavhengig tredjepart, gjenomfører sertifiseringa for deg som bonde, sikrar transparente prosessar, og full sporbarheit for kvar produktet kjem frå. Den årlege eingongskostnaden for å vere med i ordninga vil vere 4200,- + 100,- i administrasjonsgebyr. Det er inga grunnavgift eller innmeldingavgift i pilotperioden, og beløpet er basert på at verksemda allereie får besøk av Debio for ei økologigodkjenning. Gebyret dekker alle kostnadar med kontrollordninga. For dei som deltar i prosjektet med Statsforvalteren i Nordland og Troms og Finnmark gjeld eigne vilkår. For meir informasjon sjå faktaboks

Debio nyttar høvet til å takke alle bidragsytarar som har vore med i dette arbeidet og bidratt til at vi no kan presentere eit solid fagleg og velgrunna produkt. Er du interessert i å delta i ordninga, ta gjerne kontakt med oss i Debio på e-post kontor@debio.no. Oss snakkast!

- 1 Rekdal, Y. (2016) Norge – et utmarksland
- 2 Van Zanten, H. H. E., Van Ittersum, M. K. og De Boer, I. J. M. (2019) The role of farm animals in a circular food system Global Food Security vol. 21
- 3 Hovstad, K. A., Johansen L., Arnesen, A., Svalheim, E. og Velle, L. G. (2018). Semi-naturlig eng, Semi-naturlig. Norsk rødliste for naturtyper 2018. Artsdatabanken, Trondheim.
- 4 Artsdatabanken (2015) Hvor finnes de truede artene?
- 5 Berggrav, K. (2019) Hogst og avskoging er en hovedårsak til artsutryddelse
- 6 Davis, H., Butler G. and Magistrali, A. (2020): Better nutritional quality in milk and meat. SusCatt technical note 2.4.1 / 3.1.2.
- 7 og 8 Steffen A. Adler, Martha Ebbesvik, Sissel Hansen, Rune Granås, Anita Lindås, Håvard Steinshamn (2018) Økologisk mjølkproduksjon uten kraftfôr
- 9 Landbruksdirektoratet (2021) Kraftfôrstatistikk
- 10, 12 og 13 Nysted, T. E. m.fl. (2020) Hva spiser norske husdyr – egentlig? I: Kjøttets tilstand 2020. Status i norsk kjøtt- og eggproduksjon
- 11 Schärer, J. (2018) Stort avlingspotensial i graslandet Norge

---

LES MEIR OM GJØDSEL, GRAS, KULTURLANDSKAP OG FORSKING HER:

[www.sabima.no/trua-natur/kulturlandskapet/](http://www.sabima.no/trua-natur/kulturlandskapet/)

[www.nibio.no/tema/mat/grovfor/grovfor-og-klima](http://www.nibio.no/tema/mat/grovfor/grovfor-og-klima)

[www.nibio.no/tema/mat/okologisk-landbruk/okologisk-for](http://www.nibio.no/tema/mat/okologisk-landbruk/okologisk-for)

[orgprints.org/38332/1/NORS%C3%98K%20Rapport%20nr%209%202020%20M%C3%B8kk%20og%20milj%C3%B8.pdf](http://orgprints.org/38332/1/NORS%C3%98K%20Rapport%20nr%209%202020%20M%C3%B8kk%20og%20milj%C3%B8.pdf)

[https://orgprints.org/33980/1/NIBIO\\_RAPPORT\\_2018\\_4\\_96.pdf](https://orgprints.org/33980/1/NIBIO_RAPPORT_2018_4_96.pdf)

<https://www.agropub.no/publikasjoner/landbrukets-klimapavirkning>

<https://www.agropub.no/fagartikler/utslipp-av-klimagasser-i-landbruket>

<https://ekofakta.se/>

[https://www.landbruketsdataflyt.no/dfs-login/login\\_select\\_method](https://www.landbruketsdataflyt.no/dfs-login/login_select_method)

Les meir om ensilering her: <https://www.agropub.no/publikasjoner/ensileringas-abc>

## FAKTA OM FÖR

- 👉 Over halvparten av kraftfôr solgt i Noreg i 2020 var kraftfôr til drøvtyggarar<sup>9</sup>
- 👉 39 prosent av råvarer (tonn) brukt i kraftfôrproduksjon var importert i 2020<sup>10</sup>
- 👉 Det vart i 2020 importert 165 tusen tonn soyamel til bruk i kraftfôr<sup>11</sup>
- 👉 Delen soya er lågare i kraftfôret til storfe og sau enn til svin og fjørfe<sup>12</sup>
- 👉 Grovfôrandelene i rasjonen til norske drøvtyggarar varierer frå 55 prosent (mjølkekyr) til 93 prosent (ammekyr)<sup>13</sup>



## FORPROSJEKT GRASFORA I NORD-NOREG

Nordland Bonde- og Småbrukarlag har tatt initiativ til eit forprosjekt der det nye merket Grasbasert vert forsøkt på konvensjonelle gardsbruk i Nord-Noreg. Forprosjektet er støtta av Arktiske midlar hjå Statsforvaltaren i Nord-Norge, og av Nordland Fylkeskommune.

Nordland, Troms og Finnmark har store gras- og beiteressursar. Hovudmålet i forprosjektet er å ta i bruk merkeordninga «Grasbasert» på husdyrbruk i Nord-Noreg som ein metode for å auka verdiskapinga i landbruket i landsdelen.

Auka bruk av gras og beiteressursar er nemnd i fleire plan- og strategidokument i nord. Eitt av delmåla er derfor å skape større merksemd om lokale innsatsfaktorar som beite- og grasressursar, og formidle verdien av dette.

Økologiske gardsbruk er ofte spydspissar innan bruk av lokale

ressursar. Prosjektet skal derfor byggje nettverk mellom dei økologiske og konvensjonelle husdyrbruka for formidling av røynsler, auka kunnskapsbygging og framtidig utviklingsarbeid på området.

I forprosjektet ligg finansiering av førstegangsregistrering til Grasbasert-merket ved bruk av Debio-revisor hjå dei konvensjonelle gardane, med ein liten eigendel. Det er også lagt inn eit tilskot til dei økologiske gardsbruka som vil delta i nettverket.

Bonde- og Småbrukarlaget får tilbagemelding frå medlemmar om at kostnadane ved merkebruk er store for mindre produsentar. Dei vil derfor søke opplysningar gjennom prosjektet om det er mogleg å redusere kostnader for merkebrukarane. Arbeidet som pågår i Digifood-prosjektet er interessant. Dei vil sjå på om ei sterkare kopling mellom KSL og slakteri kan

vere grunnlag for å dokumentere Grasbasert.

Hovudmålet er auka verdiskaping på gardane. Det skal derfor gjerast eit arbeid med å avklare kva som er naudsyne tiltak i verdikjeda for at Grasfora-merket skal gje meirverdi i primærlandbruket. Gjennom samtalar med alle ledd i verdikjeden skal ein søke å innhente opplysningar om kommunikasjon av verdiar, distribusjonssystem og vareliner som kan passe produktet.

Forprosjektet skal avsluttast sommaren 2022, og rapporten vil danne grunnlag for ein eventuell søknad om eit hovudprosjekt.

Kontaktperson for prosjektet er Astrid T. Olsen, e-post: [astridtoveolsen@gmail.com](mailto:astridtoveolsen@gmail.com)

Godt håndverk,  
levende matkultur  
og deilig mat!

**DET BÆREKRAFTIGE  
SKOLEMÅLTIDET**





**Matvalgets oppdrag er veldig stort. Med jorda og folks helse som oppdragsgivere, blir vi verken arbeidsledige eller tomme for utfordringer på en god stund.**

Men, våre muskler kan av og til føles små sammenliknet med store kommersielle aktører med egne markedsavdelinger og mye kapital, som med alle midler forteller barn og unge hva de skal spise og drikke. Deres utvalg er ikke alltid forenelig med våre råd om å lage mer mat fra bunnen av, bruke mer grønnsaker, belgvekster og korn, handle i sesong, ta bevisste valg av kjøtt og sjømat, redusere matsvinn og bruke mer økologiske råvarer.

Vi i Matvalget trenger derfor å synliggjøre hvordan det bærekraftige skolemåltidet kan se ut ferdig servert. Og ikke minst hvordan et slikt måltid kan bli attraktivt, enkelt og praktisk mulig.

TEKST: Ann Kristin Wang  
FOTO: Birgitta Eva Hollander



# UBESKJEDENHET ER EN DYD?

Matvalget jobber mest av alt praktisk med komplekse endringsprosesser knytta til offentlige virksomheters matforbruk og måltidstilbud, og til sammen har vi som jobber i Matvalget en bred tverrfaglig kompetanse. Da pandemien hindret oss fra å være ute i virksomheter for å bedrive praktisk kjøkkenveiledning, slo vi hodene våre sammen og brukte litt av tiden på hjemmekontor for å utvikle tre konkrete måltidskonsepter som synliggjør hvordan et bærekraftig måltid kan se ut i en videregående kantineservering. Vi kokte, smakte, skrev oppskrifter og tok bilder.

Det er med stolthet vi presenterer:

## KORNBAREN, MATBAREN & BAKST



Disse tre konseptene for måltidstilbud kan svare på samtlige forventninger i Vikens kantinesatsning. De tilrettelegger for helhetlig bærekraft (også økonomisk), folkehelse, sosial utjevning, håndverk, matkultur, smak, estetikk og logistikk. Konseptene gir mulighet for både involvering, livsmestring og medborgerskap, for ikke å snakke om å bygge måltidskultur i skolehverdagen.

## EN NY STANDARD FOR OFFENTLIGE MÅLTIDER

### MATVALGET SAMARBEIDER MED VIKEN FYLKESKOMMUNE

Matvalget har inngått et treårig samarbeid med Viken fylkeskommune. Mål for samarbeidet er å sette en ny standard for offentlig måltidstilbud som forener folkehelse- og bærekraftperspektiv, som løfter matfaglig kompetanse i skolesektoren, som utvikler innovative regionale verdikjeder og som inspirerer andre fylkeskommuner og kommuner til å lære av Vikens erfaringer. Samarbeidet skal føre til at fylkes VGS-kantiner har et mattilbud som:

- følger Helsedirektoratets nasjonalfaglige retningslinjer for mat og måltider i videregående skole
- består av minst 30 % økologisk mat, helst basert på norske landbruksprodukter
- alltid tilbyr et vegetarisk fullverdig måltid
- baserer kantinedriften på rimelig, råvarebasert hverdagsmat
- tester ut gratis skolemåltid og undersøker hensiktsmessig drift av VGS-kantiner i lys av dette og mht. kantinas rolle som sosial og pedagogisk arena

Bakgrunnen for samarbeidet er ønsket om å sikre et matforbruk og –tilbud som bidrar til positiv utvikling i tråd med FN17

Matvalgets bidrag retter seg i hovedsak mot fylkets 58 videregående skoler. Fokuset på og samarbeidet om bærekraftige kantiner bygger på erfaringer og resultater i tidligere Akershus og Buskerud fylkeskommune, der Matvalget var tilknyttet kompetanse på implementering av bærekraftige måltider og økologisk mat.

### TILTAKSOMRÅDER:

- Individuell veiledning for omlegging til en bærekraftig kantine, samt uttesting av gratis skolemåltid.
- Dialog rundt innkjøpsregime, endret forbruksmønster og analyse av innkjøpsstatistikk.
- Erfaringsutveksling og kompetansehevende fellestiltak

KORNBAR

VÅR

# Bircher Müsli



Matvalget

## Kornbar

**For å hylle kornet som en viktig ingrediens i det bærekraftige måltidet, er det første konseptet til ære for nettopp kornet! Vi har endret på den gode gamle yoghurtbaren og satt kornet først.**

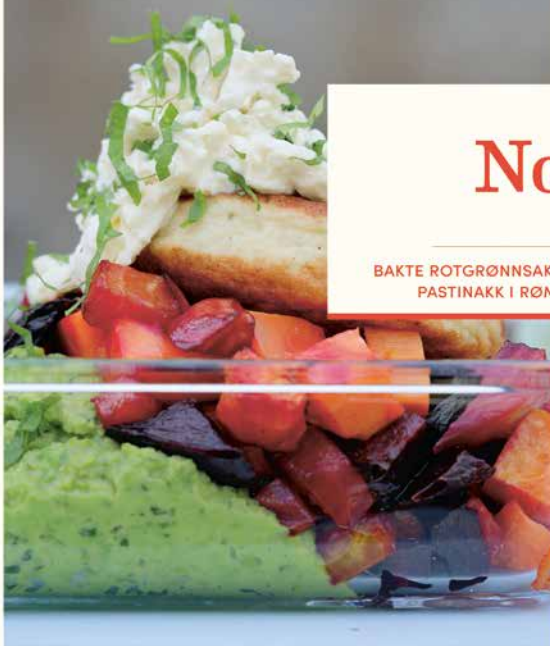
Kornbar er den enkleste og rimeligste måten å få til fullverdige måltider i skolen. Denne krever minst plass og ressurser.

Kornbaren skal alltid bestå av korn, meieri, frukt og bær. Og helst også frø og nøtter.

Vi bruker kornet som base i måltidet. Korn gir metthet. Det kan serveres både varmt og kaldt, som grøt, hele korn, müsli, kornblandinger eller annet.

De andre matvaregruppene dekkes gjennom meieri som yoghurt, melk, kefir, surmelk eller ferskost. Ved laktoseintoleranse finnes det gode erstatninger med havre-, soya- eller risdrikk.

Frukt og bær er med som topping, og nøtter og frø gir både smak og krønsj.



## Norge

BAKTE ROTGRØNNSAKER, ERTEPUREE, FISKEKAKE,  
PASTINAKK I RØMME, PURREDRESSING



Matvalget

# Matbar

Salatbaren er en glimrende arena for et godt måltid. Vi gjenbraker fasilitetene og putter i det bærekraftige måltidets ingredienser slik at baren tilbyr et fullverdig måltid.

Matbaren skal alltid inneholde korn, belgfrukter og grønnsaker. Så bruker vi de andre matvaregruppene som gode supplementer.

Vi har hentet inspirasjon fra ulike nasjoner for å variere smaksbildet, mens hovedingrediensene er råvarer i sesong. Da er det lettere å bruke lokale råvarer og holde råvarekosten lav.

Når vi bruker råvarer i stedet for prosesserte varer, er det også lettere å ta hensyn til allergier og livssyn.

Logistikk er en god kokk. Det gjelder å tenke enkelt, Less is more. Da kan hver rett lages med kvalitet og omhu. Så kan variasjonene komme fra dag til dag, ikke på en og samme gang.

Her er en huskeliste over hvilke komponenter vi trenger for å sette sammen gode, mettende salatmåltider.

**Korn:** Variasjonene er uendelige, hele kokte korn i salat og i varme retter. Det kan f.eks. være bygg, havre, spelt, pasta, bakst, grov ris etc.

**Belgfrukter:** Bønner, linser og erter. Friske, kokt og marinert, pure eller mos.

**Grønt:** Grønnsaker i alle slags varianter må også være med – bruk farger og tenk sesong, – det gir variasjon i smak og næring-sinnhold! Friske, bakte, kokte, alene eller sammen.

**Nøtter og frø:** sunne og gode smaks og konsistens forsterkere.

**Meieri og egg:** Egg i alle former og varianter. Meieri: rømme, yoghurt, ost.

**Fisk og sjømat:** Kan spises så mye man vil, men vit hvor det kommer fra og ta bevisste valg.

**Kjøtt** skal være et supplement til måltidet, prikken over ien. Selvsagt skal det være kjøtt som har levd et godt liv.

Ingen salat uten **juice og krønsj**, et utvalg av gode basisoppskrifter har vi også.

## FRA SERVICE TIL OMSORG

I servicebransjen har kunden alltid rett, og skolekantiner har vært tuftet på det samme prinsippet, kunden må få det kunden vil ha. Skolekantinene har i mange år vært drevet som nesten den eneste virksomheten i skolen hvor omsetning er en del av oppdraget. Omsetning har vært utslagsgivende for utvalg og hvorvidt stillingen til den eller de som jobber i i kantina kunne forsvares.

Viken fylkeskommunes satsing på bærekraftige kantineer og gratis skolemåltid er en annen type bestilling. Det handler om sunn og god mat i hverdagen, fordi unge mennesker i vekst trenger det, og ikke fordi de har lyst på det. Rollen til skolekantina endrer seg, fra service til omsorg.

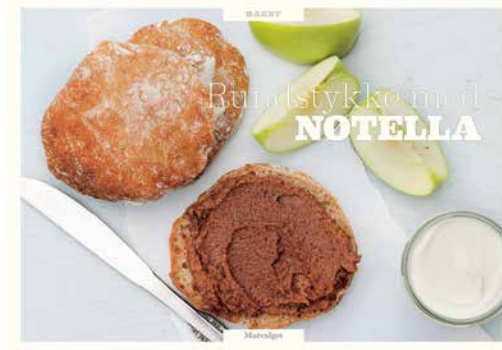
Matvalget gleder seg til våre nyutvikla konsepter vil komme til nytte når vi nå skal samarbeide med mange kantineansatte i Viken om omlegging til bærekraftige skolemåltider. Det er de kantineansatte som skal lage og servere måltidene, og de blir stående i frontlinjen for innsalget av nye, sunne spisevaner. Det er de kantineansatte som må fortelle sultne elever og lærere at de ikke får halvliteren med TINEs iste eller bake-off-paninen, fordi de fortjener så mye, mye bedre.

Vi håper at Matvalgets konsepter kan gjøre oppgaven lettere. Gode hverdagsmåltider kan være både attraktive og et selvsagt valg.

Slagordet er:

**DET BÆREKRAFTIGE  
MÅLTIDET:  
OMSORG FOR MENNESKER,  
JORDA OG DYRA,  
FORDI VI TRENGER DET.**





# Bakst

Hjemmebakt og grovt, omsorg og næring på en gang.  
Vi vil ta baksten tilbake.

Bakerbransjen har for lengst forstått at verdiskapningen skjer når man bearbeider råvaren. Med lettvin som argument markedsføres og selges enorme mengder dyrt bakeoff til spesielt kantinebransjen. Når man baker selv sparer man store summer i året, som kan brukes til bedre kvalitet og mer pålegg.

Bakst er lett, godt og rime-  
lig. For ikke å snakke om  
givende for de som skal utføre  
håndverket. Man trenger ikke  
kjæledyr når man har brød-  
deig! Med det riktige tilbehøret  
er det også et fullverdig måltid  
så godt som noe.

Vi har laget en basisoppskrift  
og anbefaler å starte enkelt for  
så å avansere etter hvert som  
man blir trygg.

Tid er en god kokk. Lang hev-  
ing, lite gjær, ingen elting, og  
brødet lager nesten seg selv  
over natten.

## Pålegg:

Samme prinsipper som med  
kornbaren og matbaren. Et  
godt og riktig sammensatt  
måltid trenger ikke bestå av  
mange ulike komponenter.  
Ferskt brød, en god ertepure,  
noen digge bakte rotgrønnsa-  
ker og litt krønsj er godt nok på  
en tirsdag.

## Huskeliste for hva et måltid med bakst skal inneholde:

- \* Korn
- \* Belgfrukter i form av  
smørbare pålegg eller salater
- \* Meieri, egg eller
- \* Grønnsaker, rå, bakte,  
stekte eller som pureer.
- \* Bær eller frukt i alle  
varianter.

BAKST



# Rundstykke med **NØTTELLA**

Matvalget

# «Hadde jeg ikke vært kokk, hadde jeg vært bonde»

Slik ordla fjorårets vinner av Matprisen seg en gang.

Kanskje ikke så rart for en som Halvar Ellingsen at han har blitt kjent for å servere mat i verdensklasse med hyperlokale råvarer. Lidenskapen har han tatt med seg til Vesterålen i Nordland, der sigerfjordværingen driver restauranten Kvitnes Gård.

**TEKST: Sondre Aasen, kommunikasjonsrådgiver i Norges Bondelag**

– Det var stor stas å vinne den prisen for jeg liker bærekraftkonseptet som ligger bak. Vi er fortsatt ganske ferske på Kvitnes, så jeg føler ikke vi har kommet helt dit vi vil med bærekraft og økologi ennå. Men vi er på god vei. Å bli tildelt Matprisen i 2020 gir oss selvsagt enda større forpliktelser knyttet til bærekraft og økologi, og det synes jeg er veldig bra, forteller Ellingsen.

Juryens begrunnelse trakk spesielt frem hans nysgjerrighet og kompromissløshet i søken etter kort reisevei fra jord til bord og produksjonsmetoder som er kreative og vennlige for kloden, samtidig som han serverer mat på et særdeles høyt matfaglig nivå.

– Kort reisevei fra jord til bord handler ikke bare om at man legger igjen verdier lokalt, men også om å sikre kvalitet på maten. Grønnsakene skal vokse i næringsrik jord tilpasset værforholdene, dyrene skal ha det riktige fôret og slaktingen skal foregå skånsomt uten å stressе dyret. Da får man også den beste maten med den beste smaken, forklarer han.

Norske råvareprodusenter betyr kvalitet på råvarene. Ellingsen har selv vokst opp med en familie som har vært opptatt av å sanke og produsere fra naturen, og ivareta nærheten til hvor maten kommer fra. Å utnytte lokale ressurser gjør det enklere å kontroll på hele næringskjeden for maten. Når maten hans nå har opplevd økt oppmerksomhet håper han å inspirere flere til å utnytte gode sesongbaserte råvarer med smak av nærområdene.

– Når profilerte kokker setter fokus på bærekraft og lokale råvarer, håper jeg at vi inspirerer folk hjemme til å ta mer bevisste matvalg. Den jobben tenker jeg er den viktigste vi kan gjøre.

### BONDELAGSKOKK

Fjorårets Matprisen-vinner bestemte seg allereide som 6-åring for å bli kokk. I 2009, 23 år gammel, gikk han helt til topps i Norgesmesterskapet i kokkekunst som en av tidenes yngste vinnere. Samme år, fra 2009 til 2015, var han en del av det norske kokkelandslaget. I 2016 kom han på andreplass i Top Chef på TV2. I tillegg har han erfa-



## MATPRISEN 2021



FOTO: Per Sollerman

## MATPRISEN 2021

– Når profilerte kokker setter fokus på bærekraft og lokale råvarer, håper jeg at vi inspirerer folk hjemme til å ta mer bevisste matvalg.

ring fra velrennomerte restauranter som Bagatelle, Palace Grill, Ylajali og Arakataka. Ellingsen flyttet etter hvert tilbake til gården i Nord-Norge og drev eget cateringfirma. I 2019 ble han utnevnt til Bondelagskokk av Norges Bondelag. Hans store matfaglige kvaliteter, kombinert med hans engasjement for maksimal utnyttelse av lokale råvarer, gjorde at han danket ut rekordmange kandidater hos en enstemmig jury. Som Bondelagskokk har han gjort seg bemerket ved å spre entusiasme, kunnskap og inspirasjon i hele Norge om bruk av lokale råvarer.

– Å være bondelagskokk har vært veldig fint. Jeg har fått reist litt rundt i landet og blitt kjent med forskjellige lokale ressurser. Norge er et land med ulike lokale forhold som gir utgangspunkt for veldig mange gode og ulike matopplevelser. Bondelaget har satt meg i kontakt med lokale bønder og jeg håper jeg klarte å inspirere noen turisthytter til å bruke kortreiste råvarer, sier han.

Norges Bondelag, som er en av samarbeidspartnerne til Matprisen, sitter på solid oversikt over produkter og produsenter lokalt. Næringsorganisasjonen vil alltid bidra til å bringe frem disse og hjelpe til med kunnskap om de lokale råvarene. I et samarbeid mellom Norges Bondelag og Den Norske Turistforening har Ellingsen blant annet vist norske turisthytter hvordan de i større grad kan tilby god mat med kortreiste råvarer, og slik bidratt til å bygge bro mellom reiseliv og norsk matproduksjon.

– Det er viktig å bruke lokale varer og produkter, men for Norges Bondelag er det minst like

viktig å fortelle om det og vise at norske råvareprodusenter er synonymt med kvalitet på råvarene. Et mer aktivt markedsarbeid hvor anerkjente kokker viser og sprer dette budskapet kan eksempelvis bidra til å øke norskandelen i det økologiske markedet og sikre økonomiske virkemidler for å dekke markedets etterspørsel på økologiske varer. Her har Ellingsen fylt en viktig rolle for norsk landbruk, sier Sigrid Hjørnegård, generalsekretær i Norges Bondelag.

I tillegg til å dele kunnskap om kvaliteten til norske råvarer og spre sin entusiasme og interesse for bruk av lokale råvarer, medfølger utnevnelsen som Bondelagskokk et stipend fra Norges Bondelag på 100 000 kroner. Stipendiet brukte Ellingsen på å åpne Kvitnes Gård.

– Gården ble bygd av min tipp-tipp-oldefar, og både bestefaren og faren min drev med sau. Nærheten til å produsere mat og et tett samarbeid med bønder er viktig for meg som kokk. Maten kommer til å være dypt forankret i råvarene og historien til regionen vår, sa Ellingsen til Norges Bondelag da han mottok stipendiet.

### BÆREKRAFTIG MATSNAKKIS

Gården ble restaurert med tømmer fra skogen like ved. Én måned før koronapandemien traff landet var det åpning. Norgesferie blant nordmenn ble en slags velsignelse for vesterålingen. I dag er Kvitnes Gård blitt en av de store matsnakkisene i Norge og målet er å skaffe tidenes første Michelin-stjerne til Nord-Norge. Råvarene er hovedsakelig fra egen hage eller fra egne dyr.



Sigrid Hjørnegård og Halvar Ellingsen. FOTO: Norges Bondelag

De er aldri mer langreist enn fra andre regioner i Vesterålen, Lofoten eller Senja.

– Vi er en gård som produserer det aller meste vi serverer selv. Vi er selvforsynt med grønnsaker, kjøtt og bær. Alt som kjøpes kommer fra de nære regionene. Så ligger vi et stykke fra folk så jeg tror og håper vi har en egen sjel og nerve som man ikke får andre steder.

Det at Kvitnes Gård også er en operativ gård sørger for at de har kontroll på hele næringskjeden de serverer. Dyrene han tar seg av slaktes etter hvert på gardsslakteri. Fisken på menyen er fisket fra de fiskerike havene i nærområdene. Elgen er selvkutt. Alt fra dyrene blir brukt. Å drive både gård og restaurant gjør at ingen dager kan kalles for «en vanlig dag» på Kvitnes Gård.

– I dag flytter jeg grisene og sauene fra sommerbeite til vinterbeite. Akkurat nå holder vi

også på å få inn årets siste grønnsaker som tåler litt frost. Servitørene driver med det nå. Hvis du spør meg på samme tidspunkt neste uke holder vi antageligvis på med noe annet, ler han.

Å besøke restauranten på Kvitnes Gård er ikke som å besøke andre fine dining-restauranter. Her møter man ingen hvite duker på bordene eller kelnerer med silkehansker. I stedet møter man ullsokktvang for alle gjester, kan Ellingsen fortelle humrende. Og servitørene har tidligere på dagen vært og gravd opp grønnsakene som ligger på tallerken foran deg fra jorda i hagen.

– Nordnorske grønnsaker smaker jo mye bedre. En lang vekstsesong med sol døgnet rundt gir fantastisk smak. Og når de kommer rett fra jorda og serveres samme dag kan det ikke bli bedre, smiler vinneren av Matprisen 2020.

## MATPRISEN 2021

**25. november kl. 20 vil prisutdelingen sendes på Matkanalen og vinnerne annonseres. I det dette magasinet går i trykken, er navnet på vinnerne ennå ikke kjent. Alle de nominerte er valgt ut fordi de er positive forbilder for sine bransjer.**

**På de følgende sidene vil vi presentere både de 21 virksomhetene og enkeltpersonene som fortjener ros i tillegg til våre samarbeidspartnere som gjør Matprisen mulig.**

# Matprisen

Matprisen 2021 har sju priskategorier med tre nominerte i hver kategori.

De nominerte er valgt ut på bakgrunn av et sett med kriterier knyttet til bærekraftig matproduksjon og –servering av en sammensatt og uavhengig jury med kompetanser innenfor ulike sider av norsk matbransje.

Juryen for Matprisen 2021 består av Andreas Viestad, Anne Marie Schrøder, Ingrid Kleiva Møller, Marte von Krogh, Stina Mehus, Thomas Horne og Vegard Botterli.

# MATPRISEN 2021

## MATPRISEN 2021 PRESENTERES AV



### TAKK TIL HOVEDPARTNERE

ÄNGLAMARK  
© coop



REMA 1000

MILLUM®

En god handel satt i system

A|S|K|O  
SERVERING



ØKOLOGISK.NO

 Nortura

### TAKK TIL SAMARBEIDSPARTNERE

NORGES BONDELAG



MAT  
KANALEN



NØRES



## MATPRISEN 2021

De nominerte til Matprisen kjennetegnes ved at de

**Formidler positivt om bærekraftig matproduksjon**

**Har modige og sterke meninger og handlinger knyttet til mat og landbruk**

**Deler egne erfaringer og bidrar til samarbeid og åpenhet**

**Har etterlatt seg et solid fotavtrykk i året som gikk**

# Matprisen

Matprisen  
presenteres av

**ÄNGLAMARK**  
@coop

«Änglamark som merkevare er viktig for oss, fordi den speiler Coops verdier. Med Änglamark gir vi våre kunder et bærekraftig valg. Fordi Matprisen støtter aktører som bidrar til at vi tar bærekraftige valg, er Coop stolt samarbeidspartner.»

# Christopher Haatuft

**Punkerkokken som kombinerer  
bærekraftig matservering og  
bærekraftig arbeidsliv**

FOTO: FRANCISCO MUNOZ



# Ille brød

**Håndverksbakeriet som har  
revolusjonert nordmenns  
brødbaking**

FOTO: JON-ARE BERG-JACOBSEN



# LOKAL

**Butikkjeden som konkurrerer  
på bærekraft og dyrevelferd,  
ikke på pris**

FOTO: LOKAL





## Norsk Ullgris

**Svineprodusenten som har  
stålkontroll på dyrevelferd**

FOTO: SARA NEZIRI-DYREVERNALLIANSEN



## De Haes gartneri

**Norges første  
heløkologiske gartneri**

FOTO: JOSEFIN LINDER



## Jacobs brød

**Bakeriet som gjør  
alt økologisk**

FOTO: JACOBS BRØD

## MATPRISEN 2021

Kriteriene for å nomineres til Debioprisen er at virksomheten

**Jobber ut ifra og strekker seg langt for å  
etterleve de økologiske prinsippene**

**Synliggjør Debios valørmerke i bronse, sølv eller gull  
i kommunikasjon og markedsføring**

**Jobber etter konseptet «Et bærekraftig måltid»**

# Debioprisen

Debioprisen  
presenteres av

# REMA 1000

«REMA 1000 er stolte av å dele ut årets Debio-pris. REMA 1000 skal være en pådriver for økologisk og bærekraftig mat. Vi ønsker å gjøre bærekraftig mat mer tilgjengelig for folk flest. Innen 2030 er målet å være naturpositive, og bidra til ivaretagelse av biologisk mangfold og naturressurser i hele vår verdikjede. Derfor er vi stolt samarbeidspartner med Matprisen.»

## MATPRISEN 2021

De nominerte kjennetegnes av å være

**En bonde, fisker og/eller foredler som produserer  
økologiske og bærekraftige varer**

**En aktør som har utviklet et produkt med bred markedsappell,  
som bidrar til å endre folks mat- og drikkevaner i en mer bærekraftig retning**

**En aktør som bidrar til å øke mangfoldet av økologiske og  
bærekraftige produkter i markedet**

# Årets produsent

Årets produsent  
presenteres av



«MENY ønsker å gjøre det enklere for våre kunder å handle bærekraftig med fokus på norsk lokalmat og bærekraftig matproduksjon, men også rettferdig handel og dyrevelferd. Derfor kommer vi alltid til å heie på produsenter som fokuserer på nettopp dette.»



# Gunnar Klo

Fiskeindustribedriften som er utrettelig i sin jakt etter mer bærekraftig produksjon

FOTO: HEGE ABRAHAMSEN - BRIS STUDIO



# Lofoten Gårdsysteri

Familien som skaper mesterlige oster fra egen biodynamisk gård

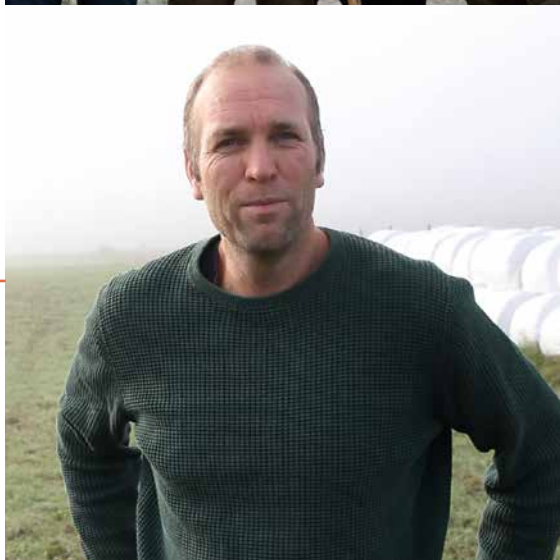
FOTO: LOFOTEN GÅRDSYSTERI



# Økologisk Spesialkorn

Kornprodusentene som holder tradisjonelle økologiske sorter i hevd

FOTO: SVALHEIM MEDIA





# Restaurant Fagn

**Nordisk kjøkken som  
kombinerer gastronomi  
og bærekraft**

FOTO: MARIUS RUA



# Breddos Tacos

**Tacosjappa som serverer raskt,  
men med respekt for råvarene**

FOTO: BREDDOS TACOS



# Restaurant Einer

**Restauranten som  
skaper økologisk  
grønnsaksmagi**

FOTO: RESTAURANT EINER

## MATPRISEN 2021

De nominerte er tre serveringssteder som har det til felles at de

**Serverer sine gjester smakfulle og bærekraftige måltider**

**Arbeider kreativt med råvarer og smaker**

**Formidler kunnskap og inspirasjon om matproduksjon  
til både gjester og andre kjøkken**

# Årets kjøkken

Årets kjøkken  
presenteres av

**AS|KO**  
SERVERING

«Vi i ASKO Servering støtter Matprisen fordi vi mener det er viktig å hedre ildsjeler som jobber for miljø og bærekraft. Vi håper de nominerte i kategorien Årets kjøkken, vil være en inspirasjon for hele serveringsbransjen – slik at vi sammen kan møte de klimautfordringene vi står ovenfor.»

## MATPRISEN 2021

Årets storkjøkken er prisen for storkjøkkenaktører som

**Har forankret og implementert en bærekraftig omstilling av sin servering internt i virksomheten**

**Bidrar til å gjøre mange menneskers mat- og/eller drikkevaner mer bærekraftig**

**Kan dokumentere økt andel økologiske produkter i egen innkjøpsstatistikk**

# Årets storkjøkken

Årets storkjøkken  
presenteres av



En god handel satt i system

«Millum utvikler digitale innkjøpsverktøy for serveringsbransjen, og tilbyr flere verktøy som hjelper storkjøkken med å ta bærekraftige og informerte valg; CO2-kalkulator, Matsvinnfunksjon, Menyplanlegging og Matinfo. Sammen med Matprisen heier vi på aktører i bransjen som tar sin del av samfunnsansvaret for en bærekraftig fremtid!»

# BAHR/ Annerledes personalrestauranter

Advokatfirma og kjøkken  
som viser at kjøkkenet er et  
naturlig sted for grønn satsning

FOTO: BAHR



# Granly stiftelse

Bo- og aktivitetssenteret som  
involverer og skaper forståelse for  
økologisk og lokal produksjon

FOTO: LISBETH ROBBERSTAD FURUSETH



# Sundvolden Hotel

Hotellet som i lange tider  
har satset på lokal mat og  
reduksjon av matsvinn

FOTO: SUNDVOLDEN HOTEL







# Hanne-Lene Dahlgren

**Vegetarentusiasten som skaper engasjement for bærekraftige matvalg**

FOTO: HANNE-LENE DAHLGREN



# Kathrine Kinn

**Brobyggeren som viser at miljø og bærekraftig jordbrukspolitikk ikke behøver å være motsetninger**

FOTO: KATHRINE KINN



# Maria Berg Hestad

**Mat- og hagebloggeren som demonstrerer at en annen type jordbruk er mulig**

FOTO: MARIA BERG HESTAD

## MATPRISEN 2021

Prisen Årets formidler gis til de som

**Formidler kunnskap, inspirasjon eller forskning som setter folk  
i stand til å ta bevisste matvalg**

**Er modig, har sterke meninger og setter sine idéer ut i praksis**

**Formidler gode historier om mat og bærekraftig land-  
og havbruksproduksjon**

# Årets formidler

**Årets formidler  
presenteres av**



**ØKOLOGISK.NO**

«Økologisk.no presenterer Årets formidler fordi vårt formål er å øke innsikt og kunnskap om bærekraftig mat og landbruk ute blant folk, slik at de kan ta informerte valg og interessen og engasjementet for økologisk mat øker.»

## MATPRISEN 2021

Årets storkjøkken er prisen for storkjøkkenaktører som

**Har forankret og implementert en bærekraftig omstilling av sin servering internt i virksomheten**

**Bidrar til å gjøre mange menneskers mat- og/eller drikkevaner mer bærekraftig**

**Kan dokumentere økt andel økologiske produkter i egen innkjøpsstatistikk**

# Barne- og ungdomsprisen

Barne- og ungdomsprisen  
presenteres av



## Nortura

«Nortura er hovedsamarbeidspartner til kategorien Barne- og ungdomsprisen.

Selskapet går inn i samarbeidet fordi vi ønsker å videreføre vår kunnskap om et bærekraftig landbruk og matproduksjon – samtidig ønsker vi å bidra til matglede og opplevelser rundt mat.

Gjennom støtte til Barne- og ungdomsprisen oppmuntret vi viktige rollemodeller i vårt samfunn som viser vei i målet om å nå bærekraftsmålene.»

# Folkelig

De sosiale entreprenørene som lærer barn om sammenhengen mat, miljø og mestring

FOTO: SILJE KATRIN ROBINSON



# Spis opp maten

Formidlingsentusiasten som får barn til å bli matreddere

FOTO: @SPISOPPMATEN



# Viken fylkeskommune

Fylkeskommunen som satser på sunn og økologisk mat i skolekantinene

FOTO: MORTEN BRAKESTAD



# Utfordrerprisen

Matprisen deler også ut en pris til en aktør som

**Har et stort forbedringspotensial i å bli mer bærekraftig i sitt mat- og/eller drikketilbud.**

**Kan påvirke mange menneskers matvalg i en mer bærekraftig retning**

Prisen har ingen nominerte, kun en vinner som vil bli annonsert under prisutdelingen 25. november.

---

## Matprisen løfter fram og hedrer bønder, kokker og mennesker som bryr seg om bærekraftige måltider.

Dette gjør vi fordi måten vi produserer maten vår på, og det vi spiser, kan være nøkkelen til å møte klimautfordringene i vår tid. Vår matproduksjon må endres for å minske ressursbruken, og for å ta vare på det viktige jordlivet og sikre lokale kretsløp. Matprisen samler hele næringskjeden i matbransjen med utgangspunkt i tematikker knyttet til bærekraft og økologi.

Til grunn for Matprisen ligger konseptet **Et bærekraftig måltid**, og gjennom prisutdelingen skal vi hedre enkeltmennesker og virksomheter som bryr seg. Mennesker som setter økologi og bærekraft i fokus, og som bidrar til at det serveres flere bærekraftige måltider.

---



Vinner av  
**KokkeKarlas Legat 2021:**

# Eline Sofie Sunde



Mottakeren av årets stipend fra KokkeKarlas Legat har tydelige visjoner for hvordan hun ønsker å jobbe med bærekraftig mat. Hun er oppvokst på gård og er opptatt av å bruke råvarer som er lokale, økologiske, sesongbaserte, og med en pris som gjør landbruket levedyktig i Norge. De siste årene har hun høstet mange nyttige erfaringer fra ulike restauranter i Norge, men hun ønsker å ta et steg videre i sin utvikling som kokk.

Hennes mål er å påvirke andre i positiv retning, og har et klart ønske om hva hun vil bruke legatet til om hun vinner, nemlig å få jobbe og lære på restauranten Silo i London. Silo er verdens første zero waste-restaurant hvor ingen råvarer går til spille.

Juryen ønsker Eline Sofie Sunde lykke til og gratulerer med stipendet!

FOTO: TOM HAGA



## KokkeKarlas Legat

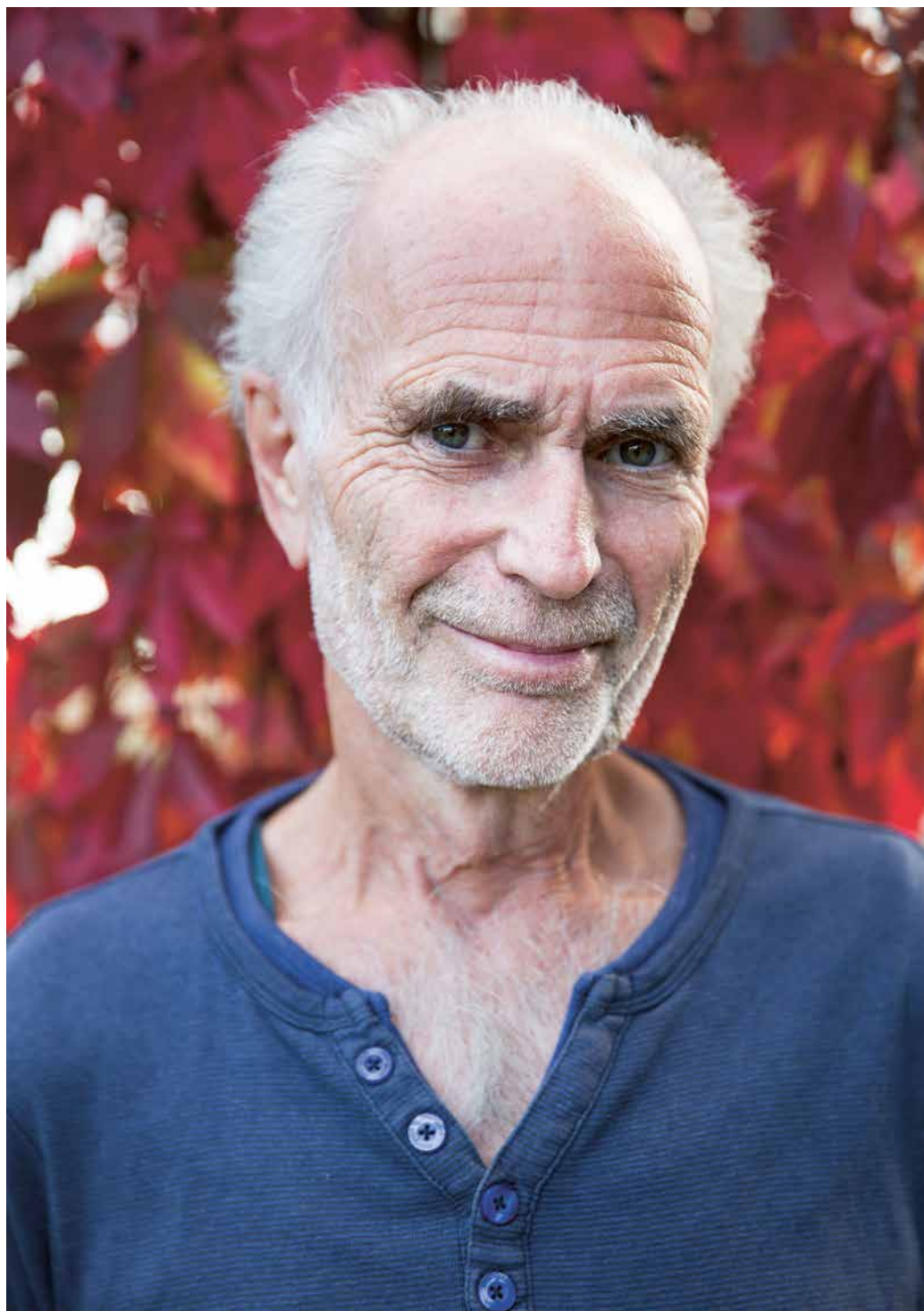
KokkeKarlas Legat er opprettet etter ønske fra Karla Linhave Siverts og hennes arvinger. I 2019 gikk Matprisen sammen med KokkeKarlas Legat om å dele ut Norges viktigste kokkestipend: **Et stipend til en ung og lovende kvinnelig kokk.** Stipendet skal fremme kokkefaget og kvinner i faget: Kokker som er opptatt av å fremme bærekraftige måltider, bruke norske råvarer og styrke norsk matkultur. Kokker som lar seg inspirere lokalt og internasjonalt, og som er gode representanter hva angår yrkesstolthet og yrkesglæde. Årets vinner kunngjøres på Matprisen på Matkanalen 25.november kl 20.00

# Emil Mohr

Graver vi et par århundrer tilbake i Mohr-slekten, finner vi Norges første gartneri under glass, midt i Bergen sentrum. Grunnleggeren het Emil.

Navnet har vært en gjenganger i familien, men yrkestradisjonen endret seg.

Og i 1972 var fortvilelsen stor da advokatsønnen Emil Mohr fortalte sine foreldre at han ikke ville følge i sin far, men snarere tippoldefarens fotspor, og bli gartner.





Kirsti Rønning og Emil Mohr fra Debio poserer foran TINE-bilen som endelig skulle distribuere økologisk melk til forbrukere på Østlandet, 1995. FOTO: Privat

– Jeg jobbet i et skipsmeglerfirma, men følte meg fremmed og måtte finne et alternativ. Jeg ønsket å forbinde meg med andre verdier, en enkel livsstil. Gullsmed var én mulighet, men jeg var interessert i primærnæring, så det ble til at jeg begynte i lære i et gartneri utenfor Bergen. Parallelt med dette snublet jeg over litteratur om biodynamisk landbruk.

### Hvordan snubler man over slikt?

Jeg gikk forbi et utstillingsvindu med bøker av Rudolf Steiner. Som ung og søkende ble jeg tiltrukket av titler som viste til helhetlige perspektiver på pedagogikk, økonomi og andre samfunnsområder, ikke minst landbruk og ernæring. Jeg leste også artikler av Einar Grepperud i tidsskriftet Herba, og etter læretiden havnet jeg som praktikant og medarbeider på Frilund, gården han drev på Bjørkelangen. Det var med stor ærefrykt. Jeg følte meg som en spirrevipp da jeg leste hva disse menneskene tenkte og fikk satt ut i livet. Men Einar hadde en fantastisk evne til å få frem det beste i folk og hjelpe dem til å utvikle seg. Jeg kan takke ham for mange av mine egne veivalg.

En av disse veiene førte Mohr fra gård til gård, i en lånt folkevognbuss i Biologisk-dynamisk Forenings veiledningstjeneste på midten av 1980-tallet, og videre til jobben som daglig leder

for Debio, et verv han hadde i 16 år.

I begynnelsen fungerte dette på en måte som ville vært helt uhørt i dag, med en fullstendig sammenblanding av funksjonene. Jeg var med på å lage regelverket, jeg var den som var ute på gårdene og drev både opplæring og godkjenning, og jeg tok del i det administrative. De tre første årene hadde Debio dessuten tilhold her hjemme hos meg.

Mohr har stor forståelse for kritikken som fulgte, men peker på at idealistisk grasrotarbeid ofte preges av rollesammenblanding i startfasen. Den gang handlet det rett og slett om å få ting til å skje, og vi prøvde å holde en ren sti. Vi har også fått kritikk for at altfor mye av øko-Norge har vært styrt av folk med tilknytning til antroposofien. Jeg har prøvd å vise til at det var tilrettelagt for et samarbeid mellom de ulike driftsretningene, at Biologisk-dynamisk Forening inviterte andre med inn i noe som allerede var etablert. Det har også vært mange gode støttespillere. Jeg vil gjerne fremheve Morten Ingvaldsen, som i en årrekke var styreleder og overtok som daglig leder i Debio da jeg sluttet. Det har betydd mye for meg personlig å ha ham som samarbeidspartner og inspirator.

Kunne noe ha vært gjort annerledes på veien, som tjente øko-saken bedre?

– Jeg følte meg som en spirrevipp da jeg leste hva disse menneskene tenkte og fikk satt ut i livet. Men Einar hadde en fantastisk evne til å få frem det beste i folk og hjelpe dem til å utvikle seg. Jeg kan takke ham for mange av mine egne veivalg.

Det har vært diskutert om ø-merket burde vært knyttet til strengere krav enn minstekravene i EU-forordningen. Denne åpnet for såkalt delomlegging, dvs. at man på en gård kunne drive f. eks. 40 mål økologisk og 60 konvensjonelt. Før EU-forordningen ble innført i 1994, var kravet at hele gården skulle omlegges i løpet av en periode på maks 10 år, noe som etter min mening er mer i tråd med økologiske prinsipper. Økologi er samspillet mellom alle elementene på gården, en balanse mellom dyr og arealgrunnlag. Vi må se på jorda som en organisme, ikke kun som et medium for plantene å feste røttene i. Så hvis jeg skal peke på noe, ville det vært en mer helhetlig økologisk driftsinnretning. Det tror jeg også ville gitt økt forbrukertillit. Ett merkekrav kunne f. eks. være full omlegging av hele gården, slik det var tidligere. Dette ligger i Demeter-reglene, som Debio også kontrollerer for, så prinsippet er der allerede.

Mohr understreker at dette er en kompleks materie, men fremhever det positive i at ordningen har virket stimulerende og gjort det mulig for mange bønder å ta steget over. Han mener en løsning kan være at det stilles høyere krav til ø-merking, uten at dette berører tilskuddsordningen. Videre peker han på et paradoks i at EU-bestemmelsene kan oppfattes

som for lite strenge, samtidig som EU tillegger det økologiske landbruket en langt større og viktigere rolle i klimaperspektiv enn det våre myndigheter gjør.

Først fryktet man at EU ville bremse utviklingen. Men norske myndigheter har gått fra å ha tallfestede mål for produksjon og omsetting av økologiske produkter til å si at utviklingen skal drives videre av etterspørsel, altså forbrukernes vilje til å kjøpe økologiske varer. I stortingsmelding heter det at målene for økologisk landbruk har vært altfor ambisiøse og at de derfor må skrinlegges. Samtidig kommer EU med en biodiversitetsstrategi som sier at det økologiske landbruket spiller en så viktig rolle for biologisk mangfold, klima, miljø og ressursforvaltning, at det er et mål at 25 % av EUs landbruksarealer skal drives økologisk innen 2030.

Mohr opplever at det har blitt litt stille i det norske øko-fjøset, at det skapes for lite debatt her sammenlignet med f. eks. Danmark og Sverige, og at man ikke har fått godt nok belyst hva økologisk landbruk faktisk handler om. Han tror det snevre bildet delvis skyldes at vi fortsatt er skjermet for større merkbare konsekvenser av klimaendringer og ikke-bærekraftig ressursforvaltning. Han fremhever at ansvaret for å nå økologimål ikke kan bæres av den enkeltes (les:



en ressurssterk elites) krav til kvalitet og et sunt kosthold for seg selv, men av politisk vilje og et felles verdivalg på vegne av hele kloden. Og at samtalen om jordbrukets rolle i klimasaken ikke må begrenses til et spørsmål om kupromp.

Veldig mye av det som skjer både i landbruket og i næringslivet styres av økonomiske virkemidler. Og så lenge virkemidlene fører til at det er billigere å kjøpe industrielt fremstilt mat, som ofte er dårlig for jorda, og så lenge forbrukerne må betale ekstra for økologisk mat, og faglag og organisasjoner presser på for størst mulig utbytte, er det vanskelig å komme noen vei. I diskusjonsfeltet er det økologi-siden som må forsvare dyrking på naturens premisser, ikke det konvensjonelle som må forklare hvorfor de bruker gift i matproduksjonen. Norsk mat generelt markedsføres dessuten ofte som «ren og naturlig», slik at folk flest ikke ser meningen i å

etterspørre økologisk. Og storfe utpekes til verstinger i klimadebatten, på grunn av metangassutslipp, uten å ta med i regnestykket at beitearealer har karbonbindende effekt og at beitedyr kan utnytte ressurser som ikke er egnet for menneskemat. Fjørfe- og grisehold er derimot kraftfôrbasert, med store andeler soya fra Brasil. Jeg skulle ønske øko-bevegelsen snakket litt høyere om alt dette i det offentlige ordskiftet.

**Men Mohr bedyrer at han fortsatt er optimist.**

Det er så mye fin ungdom med vilje, kraft og pågangsmot! Og andelslandbruk, REKO-ringer og andre initiativer som ser jordbruket i en større sammenheng. Impulser fra enkeltindivider som finner sammen. Og bevegelse krever samhandling. Vi er uløselig knyttet til hverandre. Og jorda.

---

Emil Mohr har, i samarbeid med Morten Ingvaldsen, over en periode skrevet ned historien til det økologiske landbruket i Norge. Stiftelsen Norsk Mat har bidratt økonomisk og publisert materialet på [okologisk.no](http://okologisk.no). Emil Mohr er forfatter, og Morten Ingvaldsen har bearbeidet og kvalitetssikret innholdet.

Ambisjonen med arbeidet har vært å gi et bilde av forhold som har vært utløsende for å utvikle økologiske alternativer til det konvensjonelle landbruket.

Debio har nå tatt initiativ til å få samlet alle tekstene i bokform, og det ser ut til at vi vil klare å få mange aktører i bransjen til å bli med på dette. Mer informasjon vil komme, vi gleder oss!



*Glade kvalitetsrevisorer og deres venner i sekkeløp på Vår dag. Gartneriet, Bygdø kongsgård, 2019.  
 FOTO DENNE SIDE: Audun Fremmerlid Skjølberg. FOTO FOR- OG BAKSIDE: Espen Seierstad / Debio.*



Trykksak  
4041 0820

KONSEPT OG PRODUKSJON  
 DebioInfo & Heia Folk

REDAKSJON  
 Åsmund Seip –Heia Folk (red.)  
 Idun Bjerkvik Leinaas  
 Peter Møller  
 Else Thorenfeldt  
 Ole Petter Bernhus

**Debio**

ANSVARLIG UTGIVER  
 Organisasjonen Debio

\*

Direkte distribuert til alle  
 Debio-godkjente virksomheter

DESIGN  
 Heia Folk

SATT I  
 Eames Century Modern,  
 Sofia Pro og DTL Documenta

OPPLAG  
 3.600

**Fordi du bryr deg kan også leses på nett: [debio.no/fordi](http://debio.no/fordi)**

*Vi er mange par øyne  
som ser på hverandre  
her inne i den samme,  
vakre, mangfoldige  
verden.*

DAVID ABRAM

