

Fordi du



bryr deg

ET MAGASIN
FRA DEBIO
#11 · 2024

Økologisk beredskap
Matprisen 2024
Grønne påstander
Spydspissen må spisses

Hvorfor økologisk i Norge?

JOHAN H. KINTZELL FRØSTRUP
Daglig leder, Debio



Det er viktig å sette søkelys på hvorfor vi bør ha mer økologisk produksjon i Norge i en tid der stadig færre bønder produserer økologisk mat.

Økologisk landbruk ble definert som en driftsform for rundt 100 år siden, som en motreaksjon på det industrielle landbruket som vokste frem, men prinsippene som ligger bak er tuftet på tusenvis av år med agronomisk kunnskap og utvikling.

Regelverket som ble etablert i 1994 utvikles stadig og er den dag i dag det eneste EU-regulerte bærekraftige produksjonssystemet. Alle sertifiserte virksomheter i hele verdikjeden for økologisk produksjon i EU og EØS er underlagt en årlig kontroll som sikrer tillit og integritet til kontrollsystemet. I Norge får over 3600 virksomheter årlig kontroll fra Debio i hele verdikjeden.

I Norge, på tross av lite offentlig satsning de seneste årene, blir økologisk landbruk anerkjent som en spydspiss for å bidra til å gjøre alt norsk landbruk mer miljøvennlig og bærekraftig.

I fremtiden er vi avhengige av å redusere bruken av ikke-fornybare ressurser i landbruket og vi må skape robuste økosystemer som tåler de raske klimaendringene og som kan sikre en stabil matforsyning lokalt og globalt. Da har vi mye å lære fra de økologiske bøndene.

Målet for økologisk produksjon i Norge er i dag etterspørselsbasert. For å kunne tilrettelegge for den reelle etterspørselen etter økologisk mat i Norge, og la forbrukerne selv kunne ta selvstendige og informerte valg i butikk, må også forbrukerne bli møtt med bedre tilgjengelighet og en mer balansert informasjonstilgang rundt økologisk landbruksproduksjon. Da trenger vi større innsats på kommunikasjon og markedsføring.

Datterselskapet til Debio, Debio Info AS, har i år endret navn til Debio Marked AS. I tillegg til å tilby viktige tjenester innen rådgivning og veiledning gjennom Matvalget til offentlige institusjoner vil selskapet fremover styrke satsningen på å fremme og markedsføre økologisk og bærekraftig produksjon, omsetning og forbruk til forbrukere og markedsaktører.

Debio heier på bønder, kokker, foredlere, leverandørledd og beslutningstakere som tar ansvar og bryr seg. Den 11. november ble Matprisen arrangert for å synliggjøre og gi annerkjennelse til noen av disse hverdagsheltene. Du finner historiene om både nominerte og vinnere i magasinet.

Les i vei!

Vennlig hilsen Johan

PRODUKTMERKER



DEBIOS MEDLEMSORGANISASJONER



SERVERINGSMERKER



Økt økologisk bærekraft –

SPYDSPISSEN BØR SPISSES

Tekst: GRETE LENE SERIKSTAD,
FORSKER VED NORSK SENTER FOR
ØKOLOGISK LANDBRUK (NORSØK)

Økologisk landbruk har vært et forbilde i utviklingen av et mer bærekraftig landbruk siden driftsformen ble etablert for rundt 100 år siden. Det er enkelt å peke på gode eksempler på den rollen driftsformen har som læringsarena for resten av landbruket. En rekke sammenlignende studier viser at det er forskjell på miljøeffektene av økologisk og ikke-økologisk drift.

I 1987 definerte *Verdenskommisjonen for miljø og utvikling* bærekraftig utvikling slik: «Bærekraftig utvikling er en utvikling som imøtekommer dagens behov uten å forringe mulighetene for kommende generasjoner til å få dekket sine behov.» Prinsipper og mål for økologisk landbruk passer godt inn i det som skal bli ei stadig mer bærekraftig landbruksdrift.

Utvikling av det som i dag kalles økologisk landbruk startet for om lag 100 år siden, da flere personer i ulike land startet arbeidet med å utvikle en annen landbruksmetode enn den gjengse utviklinga innen landbruket. Et viktig utgangspunkt for dette arbeidet var betydningen av jordfruktbarhet og jordhelse. Dette medførte blant annet at ulike nye driftsmidler, som mineralisk nitrogen-gjødsel og kjemisk/syntetiske sprøytemidler, ikke ble tatt i bruk.

Økologisk landbruk har utviklet seg i takt med utviklingen i samfunnet generelt og landbruket spesielt, men driftsmåten framstår fremdeles forskjellig fra ikke-økologisk landbruk innen mange fagområder.

ØKOLOGISK LANDBRUK GÅR FORAN MED GODE LØSNINGER

Økologisk landbruks rolle som læringsarena, referanselandbruk, korrektiv og spydspiss i arbeidet

med å gjøre hele det norske landbruket mer miljøvennlig og bærekraftig, er ett av myndighetenes argumenter for støtte til økologisk landbruk i Norge. Konkrete eksempler på hva som har blitt utviklet i økologisk landbruk og seinere tatt i bruk innen konvensjonelt landbruk fins det mange av, her kan nevnes fiberduk mot insektangrep, bedre utnyttning av husdyrgjødsel, vekstskifte og bruk av belgvekster, resirkulering av organisk materiale og skånsom behandling av jord. Økologiske produsenter nær hverandre inngår samarbeid om felles bruk av jorda til ulike produksjoner for å øke grøntproduksjonen gjennom bedre vekstskifte.

Husdyrvelferd har stått i fokus med vekt på forebyggende tiltak, som bedre plass per dyr ute og inne, og redusert smittetrykk gjennom vekstskifte og sambeiting mot parasitter, noe som har hatt betydning for lovverk og praksis i hele landbruket. Koksidiostatika som førtilsetningsstoff for å forebygge koksidiøse var uaktuelt å bruke for økologiske fjørfeprodusenter lenge før resten av næringen sluttet med det. Flere økobønder praktiserer samvær mellom mjølkeku og kalv, noe som også er nedfelt i regelverket for økologisk husdyrhold. Forskning og utviklingsarbeid pågår nå for å utvikle praktiske løsninger som flere kan ta i bruk.

Betydningen av et allsidig vekstskifte også for en forebyggende plantevernstrategi, har lenge

GRETE LENE SERIKSTAD,
FORSKER VED NORSK SENTER FOR
ØKOLOGISK LANDBRUK (NORSØK)



vært praktisert i økologisk landbruk, noe som har blitt stadig mer aktuelt i konvensjonelt landbruk også, etter hvert som spesialisering blir mer utbredt. Dette gjelder innad på den enkelte gård, men flere økobønder har etablert nabosamarbeid om arealer, slik at en grovfôrprodusent og en planteprodusent begge kan dra fordel av et mer allsidig vekstskifte. Bruk av gode løsninger fra det økologiske landbruket i ikke-økologisk drift blir ofte mer aktuelt når noen typer kjemisk/syntetiske sprøytemidler blir forbudt.

Økologisk landbruk har stor innovasjonskraft når det gjelder nye omsetningsformer for mat. Behovet for å kommunisere om produksjonsmåten direkte med forbrukerne og utvikle mer lokale verdikjeder er viktige drivkrefter når andelslandbruk, markedshager, gardsutsalg, REKO-ringer osv. utvikles. Økologiske bønder er overrepresentert på arenaer som Bondens marked, småskala videreforedling, REKO-ringer og gardsutsalg med tanke på omfanget av driftsformen. Et svært godt eksempel på at økobønder har startet opp aktivitet som seinere har blitt adoptert av andre bønder, er geitebonden Pascale Beudonnél. Hun har gjennom mange år vært helt avgjørende for utvikling av gardsostproduksjonen i Norge.

FÆRRE NEGATIVE MILJØEFFEKTER

I økologisk landbruk forsøker en å se flest mulig faktorer i sammenheng slik at det samlede resultatet blir best mulig. Dette gjelder også når en skal vurdere miljøeffekter av en driftsform. For eksempel virker det innlysende at utslipp av klimagasser ved produksjon av mineralsk nitrogen gjødsel må være med når samlede utslipp skal vurderes, men slik er det ofte ikke. Disse utslippene er i kategorien «industriutslipp» og regnes ikke med i kategorien «landbruk», for eksempel i offentlig statistikk.

Det fins mange studier som sammenligner miljøeffektene av økologisk og ikke-økologisk landbruk. Gjennomgang av flere studier sammen gir et bredt bilde av situasjonen. Her gis noen eksempler på slike sammenligninger.

I 2019 gjennomgikk de tyske forskerne Sanders og Hess 528 studier som inneholdt i alt 2 618 parvise sammenligninger mellom gårder som er sertifisert økologisk og de som ikke driver økologisk. Mange forhold ble studert, blant annet innen klimagassutslipp, klimatilpasning, ressurseffektivitet og dyrevelferd. For flere av disse parameterne var det mange av studiene som viste fordeler ved økologisk drift. Studien viste at utslipp til vann var mindre fra økologisk drift, særlig fordi det ikke

For å oppnå økt økologisk bærekraft trenger vi et økologisk landbruk som videreutvikles på en realistisk gjennomførbar måte ut fra forsvarlig ressursforvaltning, biodiversitet, klima og miljø, og i en retning som understøtter økologiske systemer og kretsløpsprinsipper



benyttes kjemisk/syntetiske sprøytemidler, men også at bruken av veterinærmedisin, som antibiotika, er begrenset i økologisk drift.

Mengden jordliv og antall meitemark var størst på de økologiske brukene, i tillegg hadde jorda på disse gårdene høyere pH i det øverste jordlaget, sammenlignet med gårder som ikke drev økologisk. Økologisk drift ga flere plantearter, større frøbank og mer kantvegetasjon enn ikke-økologisk drift i 86 % av studiene som ble analysert. Det var også flere fugler og pollinerende insekter der det ble drevet økologisk i mange av studiene.

Forskerne bak rapporten legger vekt på at ulike miljøeffekter må vurderes på ulike måter, avhengig av om effekten er lokal eller global. For lokale miljøproblemer, som overgjødning av vassdrag, er det viktig å regne utslipp per arealenheter. For effekter på globalt nivå, som utslipp av klimagasser, er det derimot viktig å regne utslipp per produsert enhet.

LIVSLØPSANALYSER

Livsløpsanalyse (LCA) er en mye brukt metode for å sammenligne miljøeffekter av ulike dyrkingssystemer. Forskere har gått gjennom 77 slike livsløpsanalyser som parvis sammenligner økologiske og konvensjonelle driftssystemer. Disse studiene sammenligner samme produksjon av en eller

flere kulturvekster dyrket under tilnærmet like klimatiske forhold. I valget av studier la forskerne dessuten vekt på at LCA-analysene var utført på noenlunde samme måte, hvor 15 ulike miljøindikatorer ble vurdert. Dette omfattet bl.a. klimapåvirkning, ozonnedbrytning, forsuring, overgjødning, bruk av naturressurser og energi- og arealbruk.

Resultatene viste at de økologiske dyrkingssystemene samlet sett hadde mindre negativ miljøpåvirkning enn de konvensjonelle systemene for viktige miljøeffekter som klimapåvirkning, ressursbruk og økotoksitet. Dette gjaldt uavhengig av om enheten som ble brukt var per areal eller per kg produkt, og om avlingene var lavere i den økologiske drifta. Resultatene indikerte også at den samme forskjellen gjaldt for flere miljøeffekter, som forsuring, eutrofiering og energibruk. Samtidig kom konvensjonelle systemer best ut for noen få miljøeffekter når effekten ble regnet ut per kg produkt. Bruk av kjemiske sprøytemidler og gjødning var de faktorene som hadde størst betydning for resultatene for de konvensjonelle systemene. Gjødning hadde også betydning for de økologiske systemene, sammen med bruk av fossilt drivstoff. Forskerne konkluderer derfor med at reduksjon i gjødselmengde og mindre næringstap ved lagring og bruk av gjødsel,

er viktig for å redusere negative miljøeffekter fra begge driftssystemene.

Bare et fåtall av studiene inkluderte sentrale miljøindikatorer som biodiversitet og jordhelse, som begge er svært viktige når samlet miljøeffekt av ulike landbrukssystemer blir vurdert. Forskerne påpeker at forskningsinnsats er nødvendig for å utvikle metodikk som kan måle slike effekter og som kan inkluderes i livsløpsanalysene.

De fleste studiene som sammenligner jordhelse i økologisk og ikke-økologisk drift finner at det er mer mikrobiell biomasse og biologisk aktivitet i jorda, og at innholdet av jordkarbon er høyere ved økologisk drift. Vekstskifte, fravær av kjemisk/syntetiske sprøytemidler og begrensa nitrogengjødsling i økologisk landbruk gir også grunnlag for et stort biologisk mangfold. Undersøkelser viser at det jevnt over blir observert flere individer og arter av fugler, insekter, edderkopper og planter i økologisk sammenlignet med i ikke-økologisk drift. Det er størst forskjell mellom de to driftsmetodene i intensive åkerlandskap.

Det kan ta lang tid å påvise virkningen av selve driftsformen og ulike tiltak bonden gjør, på ulike miljøeffekter, det er ikke nok å sammenligne etter bare 1-2 år. Typiske eksempler på det er forhold i jorda, som jordliv og jordkarbon, og biologisk mangfold av planter og dyr.

FORSØK OVER TID

I Sveits har biodynamisk, organisk-biologisk og ikke-økologisk drift blitt sammenlignet siden 1978 (DOK-forsøket). Målinger etter mange år viste at jorda med økologisk drift inneholdt mer biomasse og aktiviteten av mikroorganismer var større, det var flere meitemark og en større del av røttene var kolonisert av mykorrhiza-sopp, sammenlignet med der det ble drevet ikke-økologisk. Minst biomasse av mikroorganismer var det i jorda der det bare var brukt mineralgjødsel. Der hadde dessuten innholdet av jordkarbon blitt redusert siden starten av forsøket, mens det hadde økt på de andre arealene.

Svenske forskere undersøkte forekomsten av 150 plantearter på 88 korn- og engfelt i Skåne. Disse feltene ble drevet enten konvensjonelt eller økologisk. Antall år etter omlegging fra konvensjonell til økologisk drift på økoarealene varierte fra ett til 35 år. Etter 30 år med økologisk drift inneholdt de økologiske kornåkrene mer enn dobbelt så mange plantearter som nylig omlagte felt. Det var særlig i sluttfasen av målingene at antallet økte. Forskerne fant at plantenes avhengighet av insektpollinering, følsomheten for ugrasmidler og evne til spredning var viktig for antallet plantearter. I en annen undersøkelse fant en også at mangfoldet av plantearter økte jo lenger feltene hadde blitt drevet økologisk, men uten at den totale mengden ugras økte.

ØKOLOGISK LANDBRUK FRAMOVER

For å sikre en fortsatt bærekraftig utvikling, må økologisk landbruk ta nye grep for å møte dagens økologiske utfordringer. Næringsforsyning, global oppvarming, produksjon og forbruk av energi og matforsyning er områder hvor det er viktig å tenke nytt på grunn av globale, nasjonale og lokale utfordringer. Det er et mål å resirkulere næringsstoff fra storsamfunnet tilbake som gjødsel, men dette er utfordrende blant annet på grunn av risiko for innhold av uønskede stoffer. Mange som driver økologisk landbruk bruker husdyrgjødsel fra ikke-økologisk landbruk. Fortsatt avhengighet av slik gjødsel vil på sikt true driftsformens troverdighet. Biologisk nitrogenbinding, vekstskifte og fangvekster og god husdyrgjødselhåndtering er viktige nøkler for å redusere behovet for slik gjødselimport. Det er uansett viktig med mer arbeid for å sikre en økologisk forsvarlig resirkulering av næring fra samfunnet, inkludert restråstoff fra havet.

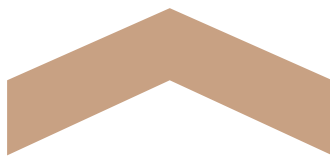
Dersom økologisk landbruk skal være et alternativ som bidrar til bærekraftig utvikling, må vi ta klimaforandringene på alvor. Lave utslipp av klimagasser per produsert enhet og vedlikehold av innholdet av karbon i jorda er nødvendig. Sam-

tidig må driftsformen være motstandsdyktig mot kraftig regn og tørke.

Undersøkelser på gårder som driver økologisk melkeproduksjon viser at det er stor variasjon i energibruk og energiintensitet mellom gårdene, noe som tyder på at lavere energibruk er mulig på mange gårder. Ved å erstatte fossil energi med fornybar energi kan det fossile avtrykket reduseres. Imidlertid har all energiproduksjon negative miljøeffekter.

De store økonomiske utfordringene og tidspresset som alt landbruk er preget av, påvirker også de som ønsker å drive økologisk. For å oppnå økt økologisk bærekraft trenger vi et økolo-

gisk landbruk som videreutvikles på en realistisk gjennomførbar måte ut fra forsvarlig ressursforvaltning, biodiversitet, klima og miljø, og i en retning som understøtter økologiske systemer og kretsløpsprinsipper. En landbrukspolitikk som stimulerer til dette vil gjøre det enklere å sikre at det økologiske landbruket utvikler seg i en økologisk, mer bærekraftig retning. Det trengs også gode agronomer, dyktige husdyrbrukere og folk som er villige til å gå foran, tenke nytt og gå dypt inn i agronomien, økologien og økonomien.



NORSØK-rapporten «Økt økologisk bærekraft – Utfordringer og muligheter for økologisk landbruk» omtaler områder hvor økologisk landbruk har gått foran i en mer bærekraftig utvikling av landbruket. Innholdet i rapporten omfatter bare økologisk bærekraft, sjøl om sosial og økonomisk bærekraft også er viktig. I rapporten beskrives områder hvor vi trenger å tenke nytt for at driftsformen kan utvikles videre. Dette gjelder bl.a. plantenes næringsforsyning, produksjon og forbruk av energi og jordbrukets bidrag til global oppvarming. Referansene til forskningen som presenteres i artikkelen er gjengitt i rapporten.

Hansen, S., G.L. Serikstad & R. Bergslid 2023. Økt økologisk bærekraft – Utfordringer og muligheter for økologisk landbruk. NORSØK Rapport nr. 8, 2023

I løpet av det kommende året vil NORSØK utgi en faktaoversikt, med argumenter for hvorfor drive økologisk og hvorfor spise økologisk. Her vil resultater fra nyeste forskning innen ulike fagområder bli presentert kortfattet og med referanser, bl.a. på Agropub.no.

Ø-merket har eksistert i flere tiår. Det er et privat merke som eies av Debio, men som organisasjonen stiller til disposisjon for staten for å merke produksjoner og produkter som tilfredsstillt kravene i den norske Økologiforskriften og EU-forordningen som står bak denne.



Ø-MERKET

SOM OFFENTLIG MILJØMERKE

Tekst: PETER MØLLER

Det finnes mange typer merkeordninger, men det går et skille mellom merkeordninger som er eid av produsenten selv, og merkeordninger som er styrt av offentlige regelverk og uavhengig aktører. Mens produsentenes egne merkeordninger kontrolleres av dem selv, vil en offentlig ordning bli kontrollert av en uavhengig instans. Det kalles gjerne en tredjepartssertifisering når den som kontrollerer og merker er uavhengig av det som produseres.

Økologiforskriften beskriver vilkårene som må være på plass for at en produksjon eller et produkt kan kalles «økologisk». Definisjonen på økologisk landbruk, som på mange måter ligger til grunn for regelverket, er som følger: «Økologisk landbruk er et produksjonssystem som opprettholder sunne jordsmonn, bærekraftige økosystemer og folks helse. Dette systemet bygger på økologiske prosesser, biologisk mangfold og kretsløp tilpasset lo-

kale forhold, istedenfor å være avhengig av innsatsfaktorer med uheldig effekt. Økologisk landbruk kombinerer tradisjon, innovasjon og vitenskap til gagn for vårt felles miljø og fremmer rettferdighet og god livskvalitet for alle.»

Sentralt i denne definisjonen er miljøet. Gode merkeordninger og tydelig merkede produkter skal hjelpe oss med å ta gode matvalg når vi handler mat. Ø-merket skal fortelle en forbruker at produktet hen holder i hånda er produsert på en måte som skal ta vare på miljøet.

Debio eier flere merkeordninger, men Ø-merket er det eneste norske miljømerket for mat som reguleres av et offentlig regelverk.

En merkeordning skal bygge tillit mellom produsent og forbruker. En uavhengig instans, som

Debio, er en profesjonell part som utfører tilsyn og kontroll med virksomheten som produserer den maten du ønsker å kjøpe. Som uavhengig skal tilsynsorganet ikke ha egeninteresse i produktet eller produsenten. Man skal være nøytral og habil og behandle alle likt. For å sikre at Debio handler korrekt, er vi underlagt en standard (ISO 17065) som beskriver hvordan man som tredjepartssertifiseringsorgan skal opptre. Vi blir kontrollert av Norsk Akkreditering og norske myndigheter som årlig ser til at Debio fører tilsyn i tråd med regelverk og opptre troverdig. Altså blir vi som kontrollører selv kontrollert. Slik sikrer man at merkeordningen er troverdig og seriøs.

All mat som skal selges og markedsføres som økologisk i Norge, må følge det offentlige regelverket på området, Økologiforskriften deles med alle EU-land, og i Norge er det Debio som kontrollerer at produsentene følger regelverket nasjonalt. Debios er en uavhengig non-profit organisasjon, som gjennomfører årlige meldte og uanmeldte revisjoner av økologiske virksomheter i Norge. Tilsynet er styrt av en standard og et økologiregelverk som bestemmer hvordan tilsynet skal utføres, hvor ofte, og hvilke virksomheter som trenger ekstra tilsyn. For økologiske produsenter er det krav om minst et årlig fysisk tilsyn av virksomheten. Under tilsynet gjøres det befarings på virksomheten, og virksomhetens regnskap, bilag, kvalitetssystem og driftsbeskrivelse gjennomgås. På den måten kan det verifiseres at virksomheten har en dokumentert metode for hvordan de jobber og hvordan regelverket følges opp.

Med det nye økologiregelverket som kom i 2022, ble det mulig 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 årene ikke er registrert større avvik. Det vil likevel være krav om en årlig dokumentkontroll for slike lavrisiko-virksomheter.

Tilsynet og standardiseringen av reglene for produksjon er noe av bakgrunnen for at man i de nasjonale kostrådenes bærekraftsdel kan anbefale økologisk frukt, grønt og korn. Så lenge en produsent har en økologigodkjenning, vet man med sikkerhet hva rammene for produksjonene er og dermed mye om miljøeffekten av produksjonen, selv om landbruksproduksjon er særegen fra bruk til bruk. Som miljøstandard er regelverket og merkingen altså et verktøy som kan motvirke den grønnvaskingen mindre regulerte driftssystemer er utsatt for, noe Stiftelsen Miljøfyrtårn forteller om i en annen sak i dette magasinet.

Hvordan produkter merkes varierer fra ulike ordninger, men felles er at merket skal være godt synlig på produktet så det er lett for forbruker å velge riktig produkt. For økologiske produsenter er det et krav om at det skal være merket med et kontrollnummer (NO-ØKO-01). Dette sikrer full sporbarhet tilbake til tilsynsorganene. Kravet i regelverket er så strengt at du skal kunne velge ut en økologisk godkjent frokostblanding og myndighetene skal kunne spore korn og innhold i blandingen helt ned til jordlappen den er produsert på. Over 50 prosent av maten vi spiser i Norge importeres, og dette systemet skal sikre sporbarhet på tvers av landegrensene og ulike kontrollorgan i de ulike landene. Det er ikke noe krav om at økologiske produkter merkes med Ø-merket, men de fleste gjør det slik at det blir enklere for forbrukere. Det grønne Ø-merket har vært det nasjonale merket for økologisk godkjent mat i Norge i over 30 år.

For produsenter kan Ø-merket både være en kilde til stolthet og et markedsredskap for å nå sine kunder. På et tidligere stadium i økologiens historie i Norge, så man for seg at Debios rolle var å gjøre seg selv overflødig. I dag, mer enn noen gang, kan det se ut til at tredjepartssertifiserte merker er nødvendige for å skape tillit mellom produsent og forbruker.



Foto: HELSEDIREKTORATET

På Arendalsuka i august ble nye kostråd offentliggjort. Det er tolv år siden man sist lanserte kostråd i Norge, og for første gang nevnes klima- og miljøeffekten av kostholdet. Økologisk produsert mat er omtalt som et av de miljøvennlige alternativene.

Tekst: PETER MØLLER

Målet med kostrådene er å fremme folkehelsen gjennom gode matvalg. Sykdom og tidlig død, som det så prosaisk formuleres, er sterkt forbundet med et usunt kosthold. Videre skriver Helsedirektoratet på sine nettsider at «en endring av kostholdet i tråd med Helsedirektoratets kostråd kan redusere risikoen for utvikling av ikke-smittsomme sykdommer, som kreft, hjerte- og karsykdommer og diabetes type 2». De forrige norske kostrådene kom i 2012, og besto av ti punkter. Dagens kostråd har blitt redusert til sju punkter:

- Ha et variert kosthold, velg mest mat fra planteriket og spis med glede
- Frukt, bær eller grønnsaker bør være en del av alle måltider
- La grovt brød eller andre fullkornsprodukter være en del av flere måltider hver dag
- Velg oftere fisk og sjømat, bønner og linser enn rødt kjøtt. Spis minst mulig bearbeidet kjøtt
- Ha et daglig inntak av melk og meieriprodukter. Velg produkter med mindre fett
- Godteri, snacks og søte bakevarer bør begrenses
- Drikk vann!



De nye kostrådene er baserte på De nordiske ernæringsanbefalingene, NNR 2023 (norden.org), som ble offentliggjort 20. juni 2023. NNR 2023 utgjør kunnskapsgrunnlaget for kostrådene i Norge. Selv om kostrådene isolert sett beskriver sammenhengen mellom kosthold og helse, omtaler også NNR 2023 sammenhengen mellom matvarebaserte kostråd og klima- og miljøpåvirkningen av disse. Et kosthold i tråd med kostrådene, vil i stor grad være klima- og miljøvennlig, og Helsedirektoratet har også publisert et eget kapittel som omhandler klima- og miljøaspekter ved kostrådene.

En slik anbefaling har man tidligere hatt i både svenske og danske kostråd, men dette er nytt i norsk sammenheng, og i år kan vi lese at Helsedirektoratet, i samarbeid med Miljødirektoratet, kommer med anbefalinger om hva slags råvarer man helst bør velge i et klima- og miljøperspektiv. Som direktoratene skriver: «Følger du kostrådene spiser du ikke bare sunt. Du gjør også et godt valg for klima og miljø.»

I NNR 2023 finnes flere steder anbefalinger om å velge råvarer fra økologisk eller tilsvarende jordbruk. «Tilsvarende» betyr gjerne produsert uten enten plantevernmidler eller mineralgjødsel, men uten økologigodkjenning. Samtidig pekes det i NNR 2023 på at sporbarheten som ligger i en økologisk sertifisering, spesielt for importerte varer, gir en garanti for miljøaspektet man ikke finner i produkter som ikke har vært kontrollert av uavhengig tredjepart.

Miljøkapittelet til de nye kostrådene er mindre omfattende enn det man finner i De nordiske ernæringsanbefalingene og de vitenskapelige

grunnlagsrapportene, men i to av kostrådene anbefales økologisk eksplisitt, nemlig i rådet om å inkludere frukt, bær eller grønnsaker i alle måltider, og rådet om å la grovt brød eller andre fullkornsprodukter være en del av flere måltider hver dag.

I rådet om frukt, bær og grønnsaker skriver Helsedirektoratet at «det vil være gunstig for miljøet å velge norsk eller økologisk, da det i økologisk jordbruk benyttes mindre plantevernmidler og fordi norsk produksjon av frukt, bær, grønnsaker og poteter har et lavt forbruk av plantevernmidler sammenlignet med andre land.»

Om kornproduksjon skriver Helsedirektoratet at den generelt har lave klimagassutslipp, men at ensidig, intensiv dyrking kan medføre forurensing av vann og ha negativ effekt på naturmangfold. Helsedirektoratet skriver derfor at «økt bruk av økologiske metoder i korndyrking kan redusere de negative miljøeffektene av intensiv kornproduksjon».

Ø-merket er det offisielle miljømerket for produksjon, foredling og omsetning av økologisk mat i Norge. Helsedirektoratet og Miljødirektoratets anbefaling av økologisk produksjon bør gjøre det relevant for både forbrukere og aktører som serverer mat til andre å kunne se til nettopp Ø-merket, enten som et visuelt hjelpemiddel i butikk eller som en måleindikator på bærekraftssatsning.

Vil du lese mer om hvordan økologisk mat og drikke er en del av et bærekraftig kosthold, anbefaler vi å lese vår artikkel som nylig ble publisert i Norsk tidsskrift for ernæring. Saken kan leses på www.idunn.no/journal/ntfe

Noen påstander er grønnere enn andre

Med stadig økende oppmerksomhet rundt belastninger på miljøet, øker dessverre også viljen til å skulle sko seg på menneskers ønske om å ta etiske og miljøvennlige valg.

Grønnvasking er begrepet man bruker om praksisen, og grønne påstander er navnet på utsagn som sier noe om produkters bærekraftsstatus.

Det er også navnet på et nytt EU-direktiv som kan endre spillereglene for hva man kan og ikke kan si om mat og andre varer.



ØYGUNN SUNDSBØ BRYNILDSEN

Foto: MILJØFYRTÅRN



KARI HEGTUN

Foto: MILJØFYRTÅRN

Hva man kan si om økologisk produksjon og produkter, som jo i stor grad handler om miljøvennlige valg, gjør dette grønne påstander-direktivet spesielt relevant for oss. Øygunn Sundsbø Brynildsen, seniorrådgiver, politikk og samfunn, og Kari Hegtun, seniorrådgiver, sertifiseringskriterier, miljøtips og naturmangfold i Stiftelsen Miljøfyrtårn, gir oss noen av svarene vi trenger om hvorfor man skal bry seg om de grønne påstandene, og hva de betyr for økologisk produksjon og produkter.

Hva er grønne påstander og hvorfor jobber EU med et direktiv om dem?

«Grønne påstander er påstander som gir inntrykk av at et produkt, en tjeneste eller en virksomhet har en positiv miljøpåvirkning, eller er mindre miljøskadelig enn andre produkter, tjenester og virksomheter. Det kan være tekst, bilder, grafikk, symboler, merker, bedriftsnavn eller annet», svarer Øygunn. «Som forbrukere møter vi slike påstand-

er hele tiden, og det er veldig vanskelig å forstå om påstandene holder vann eller om det er tomme ord. Derfor innfører EU strengere krav til kommunikasjon om miljø. Slik vil EU bekjempe grønnvasking, og styrke forbrukervernet i det grønne skiftet.»

Vi vet blant annet fra EUs Farm to Fork-strategi at en del av målene tones ned i forsøket på å nå en bredere konsensus før man kommer i mål i det store demokratiske EU-maskineriet. Er det også slik for direktivet om grønne påstander?

«Det er i hovedsak to regelverk som skal stramme inn på bruken av grønne påstander. *Direktiv for styrket forbrukervern* i det grønne skiftet ble vedtatt og publisert i vår. Det skal innlemmes i alle EU- og EØS-landenes nasjonale lovgivning, og trer i kraft i EUs medlemsland i september 2026.

Det andre regelverket er et forslag til direktiv om miljøpåstander, kjent på engelsk som «Green Claims Directive». Det går mer detaljert til verks.



Europakommisjonen la frem et forslag i mars i år, og nå skal Europaparlamentet og EUs medlemsland forhandle om endelig regelverk. Det er uvisst når de kommer i mål, men det blir i hvert fall ikke før i 2025.

Kommisjonen foreslo i utgangspunktet strengere regler for grønn markedsføring enn det som nå ligger på forhandlingsbordet. Det gjenstår å se hva som vil bli resultatet av forhandlingene mellom EUs medlemsland og Europaparlamentet i månedene som kommer.»

Hvordan vil et slikt direktiv påvirke oss i Norge?
«Sammenlignet med mange andre land har vi allerede et relativt strengt lovverk om markedsføring av bærekraft. Likevel er det vanskelig, innimellom nærmest umulig, for oss som forbrukere å vite om merkeordninger og påstander vi møter om produkter, tjenester og bedrifter er sanne. Det vil bli enklere med dette regelverket. En av de store endringene vil bli et forbud mot miljømerker som ikke er tredjepartssertifisert eller etablert av offentlig myndighet.

Bedrifter vil merke regelendringene idet de ønsker å kommunisere om bærekraft. Da må de kunne vise at det de sier er vesentlig og at det er sant. Og hvis de kommuniserer fremtidige mål, for eksempel at bedriften skal være klimanøytral innen 2040, ja så må de kunne vise fram en detaljert og realistisk plan som jevnlig kontrolleres av en uavhengig tredjepart. Åpenhet, ærlighet og ikke minst dokumentasjon av miljøpåstander blir viktige rettesnorer for næringslivet fremover.»

Hvordan ser dere Miljøfyrtårns rolle opp imot EU-direktivet? Vil et slikt direktiv gjøre dere mer relevante for offentlige og private virksomheter?

«Ja, det tror vi bestemt», kommenterer Øygunn. «Å få påstander om miljøeffekt verifisert av en tredjepart blir bare viktigere fremover. Det gjelder sertifisering av produkter, som Debio-merkede matvarer, og sertifisering av virksomhetens miljøarbeid, som miljøfyrtårnsertifisering.

Miljøfyrtårnsertifisering er sidestilt med EUs egen ordning for miljøsertifisering (EMAS), og er dermed en godkjent ordning som bedriftene kan bruke i markedsføringen. Men bedriften må passe på at merker og sertifiseringer ikke kan misforstås. Ø-merket må være på produktet det gjelder, og Miljøfyrtårnlogoen må plasseres slik at det ikke vil lede forbrukere, for eksempel at forbruker ikke får inntrykk at det er et produkt som er sertifisert når det i virkeligheten er bedriften som er miljøsertifisert.»

Innen mat og drikke, har begrepet «økologisk» en beskyttet rolle sammenlignet med andre ord man gjerne forbinder med bærekraftig produksjon. Kari Hegtun forteller oss at regelverk og tredjepartssertifiseringen er noe av nøkkelen.
«Begrepet «økologisk» skiller seg fra de fleste andre ord man forbinder med bærekraftig produksjon ved at det er en beskyttet tittel som krever at produsenten oppfyller det økologiske regelverket og er sertifisert av en uavhengig tredjepart. Økologisk

er altså både tydelig definert, i motsetning til en del andre begreper knyttet til bærekraft, og Ø-merket er til å stole på fordi det er gjennomgått en sertifisering.»

Miljøfyrtårn har et sett med kriterier for små og store storkjøkkenaktører, fra barnehager til hoteller, hvor innkjøp av økologisk mat og drikke inngår. Kan du fortelle litt om hva dette innebærer for virksomhetene som skal sertifiseres og hvorfor dere har inkludert dette kriteriet?

«Miljøfyrtårn mener det økologiske landbruket er viktig på grunn av spydspissfunksjonen det har for å utvikle nye metoder som kan gjøre landbruket generelt mer bærekraftig. Mer økologisk landbruk er også positivt fordi det er basert på lokale ressurser, og tar vare på jordkvalitet, jordstruktur og biologisk mangfold. Miljøfyrtårnsertifiserte serveringssteder og offentlige virksomheter med matservering skal derfor servere noe økologisk mat.

Offentlige virksomheter med matservering, som sykehjem, barnehager, SFO og offentlige kantiner, skal sette seg mål og tiltak om økt andel økologisk mat. Målet må være på minimum 15 %, men det må ikke være oppnådd når man blir sertifisert. Det er fordi det er krevende for mange å legge om innkjøpene og matrutinene, og mange trenger litt tid. Det er også mange som sliter med tilgjengeligheten på økologiske produkter. For Miljøfyrtårn er det viktig at målet om økologisk mat er del av en helhetlig strategi for mer bærekraftig mat, der virksomheten også vurderer andre bærekrafts-

hensyn som mer plantebasert mat, sesongbasert mat og bærekraftige valg av kjøtt og sjømat.

Serveringssteder som restauranter og hoteller skal også prioritere bruk av økologiske råvarer, og sette mål og tiltak om å øke andelen. For dem er det ikke noe minimumskrav om hva målet må være på. Det er fordi det er så store forskjeller på hva slags serveringssteder som sertifiseres.»

Miljøfyrtårn begrunner et kriterium om 15 % økologisk med at vi har tidligere hatt et offentlig produksjons- og omsetningsmål på samme nivå. «Stabil etterspørsel etter økologiske produkter er en viktig forutsetning for at produsenter skal kunne produsere økologisk. Det stemmer at det offentlige ikke har et slikt tallfestet mål lenger. Nasjonal strategi for økologisk jordbruk sier at produksjonen skal styres etter etterspørselen. Slik har det vært fra 2018. Miljøfyrtårn ønsker å bidra til økt og stabil etterspørsel etter økologiske produkter ved å stille krav om at Miljøfyrtårnsertifiserte offentlige innkjøpere fortsatt har et tallfestet mål om økologiske innkjøp, selv om vi ikke har et nasjonalt mål.»

Hvilke avgjørelser som fattes i EU og hvordan de vil påvirke oss i Norge, er ikke helt sikkert, men det er klart at EU har en intensjon om å redusere borgeres eksponering for grønnvasking. Skulle direktivet om grønne påstander bli en virkelighet, kan en økologigodkjenning vise seg å være akkurat det man trenger for å ha sine grønne ord i behold.



Serveringsmerket – Bærekraft som *merkes*

I snart 40 år har Debio vært en pådriver for et mer bærekraftig samfunn gjennom merkeordninger for økologisk og bærekraftig matproduksjon i Norge. Debio står bak Ø-merket, som er et av de mest kjente miljømerkene i det norske markedet med en merkekjennskap på 72 %.

Tekst: HEGE BRUCE, PROSJEKTKOORDINATOR DEBIO MARKED

Foto: K2

Gjennom tredjepartssertifiseringer sikrer Debio åpenhet i hele verdikjeden – fra råvare til ferdig produkt. Vi jobber for at verdikjeden skal være bærekraftig og ta hensyn til jord, hav, bonde og lokale økosystemer. Maten vi spiser påvirker bio-mangfold, jord- og vannkvalitet og dyrevelferd, og vi kan alle bidra til å spise verden bedre. Dine matvalg har betydning. Hva du velger hos matvarehandelen, hva du kjøper inn og hva du serverer er viktig.

SERVERINGSMERKET –

EN DEL AV BÆREKRAFTIG SATSNING SIDEN 2013

Serveringsmerket er en viktig del av arbeidet med å fremme bærekraftig matproduksjon og forbruk. For at kundene skal kunne velge økologiske serveringssteder og matvarehandlere, er det viktig at også grossistene tilrettelegger for et bredere økologisk sortiment som virksomhetene kan velge fra.

Serveringsmerket kan hjelpe virksomhetene med å kunne stille krav til grossistene om å levere

de varene de ønsker. I tillegg kan et sterkt fokus på bærekraft være et konkurransefortrinn og et mulig krav i anbudskonkurranser. Mer innlemmelse av økologisk mat og drikke, spesielt i offentlige anbudskonkurranser, vil bidra til å skape effektive verdikjeder gjennom mer stabile volum og forutsigbarhet i prissettingen.

Vi lever i en tid hvor alle tiltak som virksomheter gjør må være synlige, og vi ser at bærekraft er viktigere enn noen gang. Ifølge Svanemerket Nordic Consumer Sustainability Index 2024, stoler bare 28 prosent på produsenters egne miljømerker, mens hele 81 prosent mener det er viktig at miljømerker er objektive og uavhengige av produktene de sertifiserer. Merkeordninger fungerer som tydelige symboler på at virksomhetene tar sin del av ansvaret, og blir dermed en brobygger mellom virksomhet og samfunn. Tilliten til Ø-merket er høy, og den tilliten videreføres til serveringssteder og matvarehandlere gjennom Serveringsmerket.

Fordi virksomheter som har valgt Serveringsmerket, har også valgt en strategi og de står klare med dokumentasjon som gir dem høy troverdighet blant kundene.

HVORDAN KOMMUNISERE ET VERDIVALG

Vi omgir oss daglig med matomgivelser som forteller oss hvilken type mat vi skal kjøpe. Visuell markedskommunikasjon fra retailkjeder, bensinstasjoner, serveringssteder, skoler og sykehus skaper et rammeverk av inntrykk og er med på å påvirke våre matvalg. Hvilke typer matannonser har du sett i dag?

Det som er felles for alle med Serveringsmerket er at de har tatt et verdivalg. Deres kunder kan være sikre på at det selges eller serveres mat som bidrar til åtte av FNs bærekraftsmål. Fra å redusere vannforurensning og forbedre jordhelse, til å fremme ansvarlig forbruk og produksjon i landbruket.

Vi i Debio Marked er stolte av alle sertifiserte



virksomheter, og løfter dem fram som kunnskapsrike, etiske og fremadrettet. Vi har etablert en månedlig publisering i våre sosiale mediekkanaler hvor vi heier frem eksisterende og nye virksomheter som har Serveringsmerket.

Bestill markedsmateriell på Debios nettside og gjør det tydelig for kundene deres at dere har

Serveringsmerket! På den måten vil vi kunne bidra med et mer bærekraftig perspektiv til våre matomgivelser. For dette merket er en bærekraftig forbindelse mellom jord, hav, kjøkken og bord, noe som igjen hjelper kundene til enkelt å kunne velge et sted som tilbyr økologisk mat!



IKKE BARE BRØD



👉 HVEM KAN BRUKE SERVERINGSMERKET?

Serveringsmerket tildeles virksomheter som selger og serverer en viss andel økologiske produkter. Alle virksomheter uavhengig av størrelse kan søke Serveringsmerket. Det gjelder restauranter, kafeer, kantiner, cateringvirksomheter, fastfood-virksomheter, institusjonskjøkken, hotellkjøkken, matvarehandlere og arrangementer.

👉 HVORDAN FÅR DERE SERVERINGSMERKET?

Serveringsmerket er en dokumentasjon på andel økologisk råvare målt i kroner eller i vekt. Merket finnes i tre varianter: Bronse (minimum 15 % økologisk eller 15 faste produkter), sølv (minimum 50 %) og gull (minimum 90 %).

I regnestykket som angir økoandelen, påvirker ikke salt, vann, vilt kjøtt eller ville vekster andelen. Bærekraftsmerket fisk kan regnes i økoandelen.

Vi har digitalisert hele prosessen. Ved noen få klikk kan virksomheter sende inn nødvendig dokumentasjon gjennom kundeportalen vår. Logg dere på med ny brukerprofil. Svar på noen spørsmål, fyll ut driftsbeskrivelsen og last opp skjema som viser deres økoandel. En av våre saksbehandlere vil gjennomgå de innsendte dokumentene og gi dere godkjenningen digitalt. Dere slipper dermed å planlegge for fysisk revisjonsbesøk første gangen. Når virksomheten har mottatt sertifiseringen fra Debio, kan du laste ned Serveringsmerket og bruke det i markedsføringen din.

Trenger du hjelp til å søke? Vi hjelper deg gjerne!

Ta kontakt med Debio enten via e-post kontor@debio.no eller på telefon +47 63 86 26 50.



Det er mykje som røyrer seg i mat- og landbruksfeltet i landet, og under finn de eit utval nyheiter og tips frå oss i redaksjonen.



SAU

Det er haust, og også vinter for tida. Kva passer vel betre enn å sette seg ned og sjå på filmen, no serien, SAU, på NRK? Rakel Nystabakk flyttar heim til Sørfold i Nordland, saman med kona Ida, for å ta over sauegarden etter foreldra sine. Garden var ein av dei første gardane i Nordland med godkjenning for grasbasert produksjon frå Debio. Snurr film!



Sau. Foto: EIRIK EVJEN

Nettstaden Økologisk24

Økologisk24 er ein ny nyhendebasert nettstad for alle som er engasjert i eller opptatt av økologi, økologisk landbruk og økologisk matproduksjon. Utgjevar er Medier og Ledelse, og du finn avisa på www.okologisk24.no

Podcasten Takk for maten

I podcasten **Takk for maten** tar Kristoffer Torheim lyttarar med på reiser for å møte bønder, kokkar, ystarar, fiskarar, foredlarar, forskarar og eldsjeler for å lære meir om norsk mat. Målet er mellom anna å dele kunnskap om kva det vil seie å drive ein gard, dei ulike råvarene som vert produsert i Noreg og kva vi kan gjere for å sikre norsk mat framover.

Nytt namn til Debio sitt dotterselskap

Debio sitt dotterselskap har gått frå Debio Info til **Debio Marked!** Namnet skal kommunisere eit tydelegare skilje mellom marknadsaktivitetane til dotterselskapet og den akkrediterte sertifiseringsverksemda hjå Debio. Dette for å ivareta sertifiseringsverksemda sin habilitet, samt å etterleve merkebrucarane sine forventingar og dei standardane som kontrollorganet Debio er pålagt.

Matsymposium

Skriv 13. juni 2025 inn i kalenderen allereie i dag! Den dagen blir **Matsymposium** arrangert for andre gong. Følg med på Instagram [@matsymposium](https://www.instagram.com/matsymposium) for fleire detaljar.

To prisar til Sverige under EU Organic Day!

Vinnarane av årets EU Organic Awards vart presentert på EU Organic Day 23. september i år. Sverige fekk to prisar; **Sörmland Bio-district** fekk tildelt pris for beste økologiske bio-district, og den svenske restaurantkjeden **Kalf&Hansen** fekk pris for beste økologiske restaurant. Restauranten, grunnlagt i 2014 av Rune og Fabian Kalf-Hansen, tilbyr 100 % økologisk, sesongbasert nordisk mat og har blitt eit førebilete for berekraftige matvanar.

Prisdryss til norsk økoprodusentar

Denne hausten har fleire økologiske verksemder blitt tildelt prisar og stipend for sine satsingar. Vi gratulerer **Bøtun gard** med prisen Årets lokalmat-gründer og **Holli Mølle** og **Hanasand Gartneri** med Matskattstipend. Gratulerer også til fylkesvise bedrifts- og næringslivsprisar til **NeRø Sideri**, **Superkraftmat AS** og **Villbrygg**.



SMÅNYTT



Norge er en stor eksportør av de levende naturressursene fra havet, men nordmenn spiser mindre og mindre av dem. Spesielt yngre spiser lite fisk, mindre enn det som er tilrådd. I Vestland fylke undersøker de nå hvordan de kan endre vanene til den oppvoksende slekt gjennom skolekantinene.

Fisker i havet, fisker på menyen

Tekst: PETER MØLLER





Plukkfish. Foto: BIRGITTA EVA HOLLANDER

Tidligere i år kunne vi lese at Norge er selvforsynt med mat om man inkluderer fisk. På oppdrag fra Nærings- og fiskeridepartementet fikk utrednings-selskapet Menon Economics jobben med å vurdere rollen fisk og sjømat kan spille i en krisesituasjon.

Sjømat alene dekker 76 prosent av behovet vårt, kom Menon fram til, og det utenom jordbrukets bidrag på omtrent 50 prosent (ikke korrigert for import av fôrressurser, 42 prosent hvis korrigert). Sjømat inkluderer her både villfanget fisk og oppdrettsfisk, og rapporten diskuterer også flere scenarier hvor bl.a. førtilgang påvirker den delen av næringen. 95 prosent av all vår fisk eksporteres, men i alle tilfeller: Helsedirektoratet beregnet i 2022 at den sjømaten som spises i norske hjem dekker 1,5 prosent av energikonsumet vårt. Som rapportforfatterne fra Menon tørt kommenterer: «Vi snakker med andre ord om en svært liten andel.»

Denne lave prosenten kommer ikke av mangel på tilgang, men at vi rett og slett ikke spiser særlig mye fisk. Mye handler om vaner, og Vestland fylke har sammen med Matvalget ønsket å ta tak i dette.

Som flere andre fylker i landet, har Vestland et politisk vedtak om kvaliteten på maten som serveres i fylkets storkjøkken, noe som i stor grad er kantiner på videregående skoler. Fylket eier 42 skoler som utdanner, men også mater nærmere 22 000 elever.

I Vestlands satsing skal måltidstilbudet i de offentlige kjøkkenene inkludere 15 % økologiske råvarer, måltidene skal følge Helsedirektoratets retningsslinjer, de skal redusere matsvinn, og, mest vesentlig i denne sammenheng, de skal servere mer fisk.

– Vestland fylke er stort og strekker seg fra fjord til fjell, noe som betyr ulikt ressursgrunnlag. I Voss har de sau, på Måløy har de fisk, for å si det enkelt. En styrke ved prosjektet til fylket er at de tar utgangspunkt i det som de kantineansatte har kompetanse på og liker å jobbe med. Jobber man med noe man har tro på, er det lettere å få elevene med på laget, sier Leif Magne Grastveit, rådgiver i Matvalget.

Nasjonale tall for fiskekonsum på videregående skoler finnes ikke, men Matvalgets innkjøpsanaly-

Matvalget jobber helhetlig med endringsprosesser for økt måltidsglede og kvalitet i offentlige institusjoner, og ønsker å skape positive samfunnsendringer gjennom det offentliges matforbruk og måltidsløsninger. Matvalgets veiledning baseres på kompetanseheving og omlegging av mattilbud utfra konseptet Et bærekraftig måltid. Gjennom å følge de seks rådene i Et bærekraftig måltid kan man etablere miljø- og klimavennlige og helsefremmende måltidsløsninger – uten økte innkjøpskostnader, men med økt faglig matkompetanse. Ved å legge om menyen til rimelig, råvarebasert mat, har man budsjett til økte innkjøp av økologisk mat. Samtidig gir rådene en helhetlig tilnærming til flere miljøaspekter i matsystemet, og stimulerer til desentralisert verdiskaping ved å oppfordre til mindre industrialiserte forbruksmønstre. Å legge om menyen etter rådene for et bærekraftig måltid, gir en god ramme for å sikre at mattilbudet blir i tråd med nasjonale kostråd.

Dette er de seks rådene Matvalget følger:

ET BÆREKRAFTIG MÅLTID

Lag mat fra bunnen av

Bruk mer grønnsaker, belgvekster og korn

Tenk sesong

Gjør bevisste valg av kjøtt og sjømat

Kutt matsvinnet

Bruk mer økologisk

ser tyder på at måltidene servert i skolene i Vestland har en fiskeandel på cirka 1 prosent målt i kroner og øre. Det er ingen grunn til å anta at dette er spesielt lavt i norsk sammenheng, verken på skoler eller ellers. Men ved én skole, Måløy videregående skule, har de derimot kommet opp i 10 prosent!

Vi ringer til Nina Marie Jensen Birknes, kantinesyrer på skolen.

– Vi serverer fisk på formiddagen til skolelunsjen også, men to ganger i uka er det åpen skole med tilbud om gratis middag til elevene, og en av de to dagene er alltid fisk. Den gangen vi hadde kveite, var vi femti elever til middag. Det var kjempekjekt, forteller hun.

Skolen har like over 300 elever og en tredjedel av dem bor på hybel.

– Retten elevene etterspør mest er fiskegrateng. Dette er jo ikke mat hybelboere velger å lage selv. Da er det noe de kan få hos oss. Dette med åpen skole er et trivselstiltak som er bra for elevene,

spesielt de som ikke bor hjemme.

Nina Marie mener at interessen for fisk henger sammen med stedet. Vi er kystfolk, som hun sier. Med fiskeriering og akvakultur i nærområdet, er det mange som har familie som jobber der. Selv hadde hun en far som var fisker og fisken sto på menyen hver dag. «Kun sild og makrell var det lov å si nei til», ler hun.

– Vi er svært heldige som kan hente fisk tre meter unna. Sei, hyse, lyr, torsk og av og til den populære kveita. Fra tid til annen får vi også økologisk laks fra Coast Seafood i Måløy.

Måløy videregående skule har noen forutsetninger som ikke er felles for alle skoler: De har en naturbrukslinje i blå valør. Det vil si at de får ubegrenset med villfanget fisk fra elevene på naturbrukslinja. Ikke nok med det, de har også en restaurant- og matfaglinje, som også kan dra nytte av fangsten, nemlig god øving i filetering og tilbereding av fisk.

– Det betyr vi får fisken gratis fra elevene som er

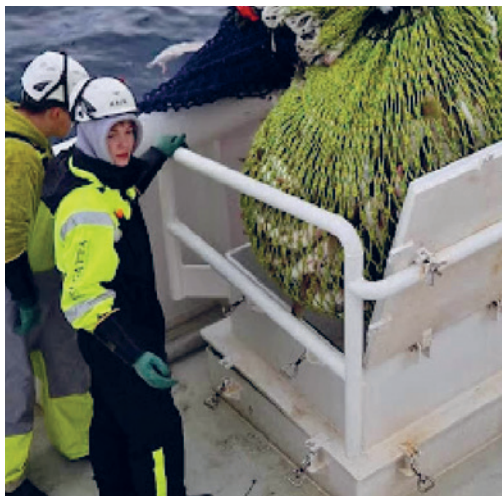


Foto: MÅLØY VIDEREGÅANDE SKULE

på naturlinja, og elevene på restaurant- og matfag tilbereder både fiskeburgere og røkelaks, når vi får laks, til oss.

For tiden er elevene på linja *Fiske og fangst* på det årlige pigghåtoktet sammen med Havforskningsinstituttet. Mens skolen stiller med autolinebåten *MS Skulebas Senior* og mannskap, stiller Havforskningsinstituttet med forskerne. Målet er å vurdere bestanden av den rødlista haifisken. Fryseren på skolen er likevel ikke tom.

– Elevene liker fisken vi serverer veldig godt. Det er nært mellom opphavet til råvarene og foredlingen, og da blir det noe stolthet i det. Mange av dem har jo fiska eller foredla maten. Vi har et godt og nært samarbeid mellom linjene. Man får bruke det man har av ressurser, konkluderer hun.

Vi spør Nina Marie om hun har råd til andre som vil servere fisk til ungdom. Hun forteller at det elevene etterspør mest er det kjente.

– Husmannskost er det de gjerne vil ha. Det trenger ikke være så fancy-pantsy. God gammeldags fiskemiddag er en slager.

Spør vi Leif Magne Grastveit i Matvalget er han ikke helt uenig.

– Plukkfisk er også en god måte å introdusere ungdom til fisk, på samme måte som fiskekrateng, hvor du kan gjemme fisken litt. Vi forsøkte med hell en variant i en annen skole hvor de kunne bestemme toppingen på plukkfisken selv, slik at man like gjerne kunne spise en mer tradisjonell variant med gulrøtter og bacon eller heller toppe med mais og tomatsalsa. Det er verdt å prøve ut forskjellig. Noen liker best fiskeboller, andre foretrekker ceviche!

Leif Magne mener at man vinner mest ved å gjøre det enklere for andre å ta gode matvalg.

– Man blir på mange måter fortalt at fisk ikke er godt, og mange unge har nok også negative erfaringer med fisk. Da hjelper det å ikke moralisere over det. Gi dem heller noe som demper fiskesmaken og som gir positive opplevelser. Så kan de heller smått om senn gå over til å tenke at de er av typen som liker fisk. Vi har også hatt suksess når vi introduserer elever for fiskegryte med karri og kraftige smaker.

Matvalget samarbeider med både offentlige og private aktører i hele landet, men spesielt fylkeskommunale og kommunale aktører. De har gjerne et ansvar for andre, enten det er skoleelever, barnehagebarn eller eldre, som bør spise mat i tråd med kostrådene og som gjerne også er miljøvennlig.

– I prosjektene vi er med i er målsettingene ofte overlappende, rimelig nok. Mange har et krav om lokal- og økologiandel, reduksjon av matsvinn eller at maten skal være helsefremmende. Jeg synes at det at man i Vestland har valgt å vektlegge fisk er spesielt artig. Her har man rett og slett tatt utgangspunkt i noe som kan være sunt, bærekraftig og som er en næringsvei for mange i fylket på en og samme gang.

Vi vet fra tidligere levekårsundersøkelser at eldre spiser mer fisk enn yngre, og at man spiser mer fisk i fylkene som tradisjonelt har best tilgang til fersk fisk. Årsakene kan være sammensatte, fra pris, tidsklemme og tilgang, men også kompetanse.

– Det er neppe vanlig at elever har så høy bevissthet om forskjeller i fiskeslag som elevene ved Måløy utover å kunne skille hvit fra rød fisk fra hverandre, men skal ungdommene lære seg forskjellen på sei og sild og finne ut hva de faktisk liker, må de tross alt eksponeres for fiskene. Det er kun slik de kan ville kjøpe fisk, enten i skolekantina eller senere som voksne i butikk.

Det kan være grunn til å lære seg om fiskeslag også fra et bærekraftperspektiv. I de nye kostrådene anbefales man å spise 300-450 gram fisk hver uke, hvorav 200 gram bør være fet og resten mager fisk. Om miljø- og klimahensyn skriver Helsedirektoratet blant annet at «I Norge har fisk som torsk, sei, hyse, sild og makrell lave klimagassutslipp, men bunntåling og bifangst kan ha negativ påvirkning på miljø og naturmangfold.»

– Sei er jo på en måte en genial fisk! Den smaker godt og er allsidig i bruk. Fisken er rimelig, de fleste bestandene er på bærekraftige nivåer og den fisken som ikke fanges med bunntål, fanges på et miljø- og klimavennlig vis.

Det siste kan være litt komplisert. Mens Nina Marie og elevene på Måløy videregående skole vet godt at fisken fra skolebåten kommer fra garn og line, vet man kanskje ikke ellers hvor man skal velge miljøvennlig. Dette forsøker Debio å gjøre noe med. Debio lanserte i starten av 2024 en ny merkeordning for fiskeprodukter fra bærekraftige bestander. Allerede har flere virksomheter knyttet seg til ordningen, og vi håper å snart kunne se at pakket fisk og foredlede fiskeprodukter med merket «Bærekraftig villfanget» synlig på pakning tilgjengelig både for dagligvare og storkjøkken.



Bærekraftig villfanget

Merket *Bærekraftig villfanget* er et privat merke for bærekraftige fiskeprodukter. Denne sertifiseringsordningen gir en forsikring om at produkter som selges og merkes med Debios bærekraftsmerke kommer fra et norsk MSC-sertifisert fiskeri, er fanget uten bruk av bunntål, og er fisket, foredlet og pakket i Norden.

Markedsaktører som har godkjenning til å benytte merkeordningen, må dokumentere at fisken som pakkes kommer fra bærekraftige bestander, er fanget med skånsomme fangstmetoder, har kort reisevei og kan spores hele veien fra fiskeriet til ferdig produkt.

Alle norske MSC-sertifiserte foretak som selger, håndterer og pakker produkter fra MSC-sertifiserte norske fiskerier, kan søke om sertifisering til denne merkeordningen.

Merkeordningen skal kun skje på bestander som er bærekraftige i et langsiktig perspektiv. Det skal kun brukes fiskemetoder som i størst mulig grad sorterer bort fisk av feil størrelse eller art, og redskapene og metodene skåner havbunn og korallrev. Derfor er bunntål/bomtrål ikke tillatt i denne merkeordningen.

I foredlede fiskeprodukter med denne godkjenningen, settes det krav til opphavet og produksjonsformen til innblandede råvarer og ingredienser.



De siste årene har vært en slags reise gjennom ulike negative påvirkningskrefter som har rammet vilkårene for økologisk mat og drikke i Norge og også våre naboland. Kanskje er det slik verden alltid har vært til en viss grad.



Quo vadis, Skandinavia?

Tekst: PETER MØLLER



Det vil alltid være utfordringer som enten må løses eller utholdes. Samtidig: Alt er ikke mørkt, og i både Sverige og Danmark begynner man kanskje å se lyset i enden av tunnelen.



Foto: MATHIAS KATZ / UNSPLASH

Mens omsetningen av økologisk mat og drikke i dagligvare ble anslått av Økologisk Landsforening i Danmark til å være 15,5 milliarder danske kroner i både 2022 og 2023, etter et toppunkt på 16 milliarder i 2021, er det tilsvarende anslaget så langt i år på 16,3 milliarder.

Omsetning i danske kroner og øre er i seg selv er ikke et fullgodt mål i dyrtid. Problemet er jo at prisene øker. Ifølge Danmarks Statistikk synker markedssandelen fra 12 prosent i 2022 til 11,8 i 2023 i verdi (etter å ha nådd 12,8 prosent i 2020). I volum utgjør nedgangen 3 prosent. Økologisk Landsforening melder likevel at tallene for de første kvartalene i 2024 peker på oppgang i salg av økologisk mat og drikke i verdi: Danske forbrukere plasserer mer og oftere økologiske produkter i handlekurven.

Som det påpekes i den årlige markedsrapporten har kjerneforbrukerne, barnefamilier og eldre par uten barn, vært stabile kjøpere. Dette kjenner vi også fra Norge: Motivasjonen for å velge økologisk lar seg i mindre grad rokke av pris enn de med andre beveggrunner langs butikkhyllene. Samtidig er det ingen som er uberørt av prisnivået. Dyrtid har i Danmark ført til lavere tilgang på økologiske produkter i butikk og et sterkere søkelys på lavprisprodukter hos kjedene, skriver Birgitte Jørgensen, markedssjef for detaljhandel i Økologisk Landsforening:

«Det har i noen grad givet en selvforsterkende negativ indvirkning på markedet, hvor forbrukerne



har haft svært ved at finde et bredt udvalg af økologiske fødevarer i forskellige kvalitets- og prisklasser samt inspiration til økologiske måltider.»

En videre vekst krever med andre ord at de danske dagligvareaktørene igjen tilgjengeliggjør økologiske matvarer i hyllene.

I Norge har Kari Marte Sjøvik fra Landbrukets Økolo-løft målbåret denne refleksjonen: *Etterspørsel er ikke bare et spørsmål om hvilke produkter man plukker med seg fra butikken, men hvilke produkter man i hele tatt finner, altså en form for skjult etterspørsel.*

OPP, MEN OGSÅ NED

Et turbulent år er svenskens dom over 2023. I fjor økte salget av økologisk mat med 0,9 prosent (34,2 milliarder svenske kroner). Samtidig er Sverige også preget av prisøkningen, og i prosentandel av den totale omsetningen synker økologiandelen med 0,5 prosent.

Ser man kun på dagligvare utgjør økologiandelen 5,6 prosent (18,4 milliarder svenske kroner).

Isolert sett ser tallene ikke så positive ut, men som det står Ekologiska årsrapporten som gis ut årlig av organisasjonene Organic Sweden, Ekologiska Lantbrukarna, KRAV og Ekomatcentrum: «En vändning tycks vara på gång, kanske driven av en bredare syn på hållbarhet.» I siste kvartal av 2023 ser også svenskene en oppgang i omsetning. Hvorvidt dette vil bli fasiten for året 2024 gjenstår å se: I kvartalsrapporten for andre kvartal i år ser svenskene en nedgang i omsetning av økologisk gjennom dagligvare på 2,2 %. Samtidig øker ikke-økologiske matvarer mer i pris enn de økologiske.

Vi ser for øvrig i Sverige samme tendens som i Norge: En fornyet offentlig samtale om verdien i lokal produksjon overskygger den mye mer fasetterte diskusjonen om hva slags landbruk man ønsker. Er det nok at produksjonen er lokal og en del av sysselsettingen i landet, eller skal den også kunne tilby økosystemtjenester og flere verdier for naturen og miljøet?

For de svenskene økoaktørene er svaret klart: «Vi kan inte lösa ett avgränsat problem i sänder när allt



*Vi som jobbar för ekologisk produktion
måste våga lyfta skillnaderna.
Vi gillar konsensus i Sverige,
men ibland kanske vi ska vara mindre
rädda för att förtydliga vad
ekologiskt faktiskt står för.*

hänger ihop.» Kunsten blir å kommunisere dette godt til forbrukere og aktører i og over verdikjeden med beslutningsmakt. *Svekologisk*, altså svenskproduserte økologiske produkter, har vært vesentlig i den svenske økosatsingen, men de siste årene mener de at på enkelte områder tar sve-en over for eko-en. Tidligere i høst kommenterte daglig leder i Organic Sweden Charlotte Bladh André nettopp på denne situasjonen hvor man antar at svensk i seg selv skal bety miljøvennlig:

«Det är tyvärr inte så att all mat är hållbart producerad bara för att den är från Sverige. Ett tydligt exempel är vår djurvälstånd. Det är faktiskt stora skillnader mellan ekologiskt och o-ekologiskt när det kommer till hur framför allt våra grisar, höns och kycklingar har det. Vi som jobbar för ekologisk produktion måste våga lyfta skillnaderna. Vi gillar konsensus i Sverige, men ibland kanske vi ska vara mindre rädda för att förtydliga vad ekologiskt faktiskt står för.»

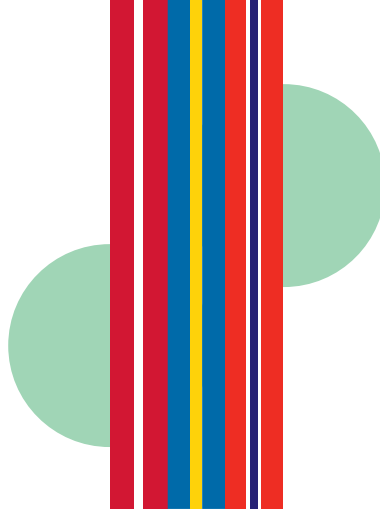
Denne endringen i det offentlige ordskiftet og en nyorientering i den sittende regjeringens politikk

på dette feltet, får noe av skylden for at innkjøp i offentlig sektor synker med 2,8 prosent fra 2022 til 2023 i Sverige. I kroner og øre øker innkjøpssummen fra cirka 4 til 4,3 milliarder svenske kroner, men dette er en mindre økning i verdi enn de totale innkjøpene.

HVA KJØPER ØKOFORBRUKERNE?

I det økologiske utvalget i våre naboland har enkelte produkter større markedsandeler enn andre.

Frukt og grønt (37 prosent) og meieri (22 prosent) utgjør brorparten av den økologiske dagligvarehandelen i 2023 i Danmark. Både frukt og grønnsaker har siden 2015 vært i teten, noe Landsforeningen ser i sammenheng med motivasjonen til forbrukerne – nemlig å spise mat produsert uten sprøytemidler, og denne koblingen er sterkest etablert mellom nettopp frukt og grønt. Dette ser man både for typiske importvarer som økologisk sitron og banan (som har en markedsandel på henholdsvis 81,9 prosent og 60,4 prosent målt i verdi), men også hjemlige grønnsaker og kornprodukter. Økologiske gulrøtter utgjør 55,3 prosent målt i ver-



di, agurker 29,1 prosent og epler 27,5 prosent. Tilgjengelighet er også vesentlig for høy omsetning av enkelte økologiske produkter, kommenteres det i danskenes markedsrapport: Havregryn og mel, som man lett finner i økologisk utgave, ligger på henholdsvis 50,2 og 38,8 prosents markedsandel.

I Sverige er drikkevarer, med og uten alkohol, den største økovarekategorien i verdi (33 prosent av økomarkedet). Her spiller muligens forskjeller i alkoholpolitikk en rolle, noe som i seg selv er et testamente til statlige aktørers mulighet til å påvirke omsetning av økologiske varer. Ser man på de økologiske produktene som har størst markedsandel, finner vi blant annet vin og lettøl på henholdsvis 25,4 prosent og 21,9 prosent av markedet. Til sammenligning utgjør økologisk vin 8 prosent i av markedsomsetningen i Norge og 6 prosent i Danmark.

Videre på listen over andeler av økomarkedet i Sverige kommer fersk frukt og grønt på 20,7 prosent. Av det totale markedet står økologisk frukt og grønt for 13,7 prosent (eller 5,4 milliarder svenske kroner), noe som er en nedgang på 1,7 prosentpoeng fra året før. Samtidig har enkeltprodukter som ferske urter, gulrøtter og salat store markedsandeler (henholdsvis 69,3, 18,9 og 17,1 prosent).

Den tredje største kategorien er egg og meieripro-

dukter (11,9 prosent) hvor egg utgjør den største enkeltandelen i kategorien. Faktisk har økologiske egg en markedsandel på 19,4 prosent i verdi av alle omsatte egg mens meieriprodukter kun har 4,6 prosent.

Mel og havregryn, har gode markedsandeler i Sverige også, men kan ikke sammenligne seg med Danmark. Her har de kun 20,1 prosent for havregryn og 9 prosent for mel. Faktisk ser svenskene i Ekologiska årsrapporten til Danmark når de skal forklare markedsandelene:

«Några skillnader som brukar framhållas är att det i Danmark råder en stor politisk enighet om att öka såväl produktion som konsumtion och export av ekologisk mat. En annan faktor som ibland lyfts fram är att det finns förädlingsföretag i Danmark som enbart arbetar med ekologiskt, bland annat inom mejerisektorn. Deras närvaro driver troligen den ekologiska marknaden genom en mera aktiv produktutveckling och ett större sortiment av ekologiska produkter.»

Trenden kan se negativ ut for svenskene, men ser man utviklingen kvartal for kvartal gjennom 2023 i stedet for året som helhet, er faktisk bildet ikke så dystert. I løpet av det fjerde kvartalet i 2023 økte volumet av solgt frukt, grønt, egg og kjøtt. Alle disse økte mer enn de ikke-økologiske varene i



samme kategori, noe som de både håper og tror vil bety vekst i år.

HVOR GÅR VEIEN?

Begge nabolandene kan vise til høy prisvekst, inflasjon og trangere økonomiske tider for forbrukere de siste årene, slik vi i Norge også kan, men begge ser at ting kan være i ferd med å snu, om enn ikke for alle områder. Mange forbrukere bryr seg om miljøet og om dyrevelferden, og ønsker at deres matinnkjøp skal gjenspeile dette, og slik sett er tykkelsen på lommeboka til den enkelte også en av de faktorene som beveger økomarkedet. «Først mat, så moral» for å si det med Bertolt Brecht.

Tilgjengelighet i markedet er også en variabel som må tas hensyn til. Svenskene ser det samme som danskene: I et krympende marked, kan trenden være vanskelig å snu om forbrukerne ikke finner økoproduktene de trenger. Det tar lengre tid å legge om til økologisk enn å legge ned økologisk. Man kan få en negativ spiral hvor etterspørsel synker og eventuell senere kjøpsvekst først og fremst løses gjennom import heller enn eget landbruk, slik danskene er inne på i sin analyse av markedssituasjonen for økologiske produkter. Kanskje må man tåle dette i en overgangsfase, slik Venstre-stortingspolitiker Alfred Bjørlo var inne på tidligere i år i et intervju med Økologisk24: «Import av mat har jo lenge vært ett av argumentene mot økolo-

gisk mat i Norge. Jeg mener at dette er en klassisk høne-egg-problematikk. Det er klart at det ikke bare er smukk, og så har vi et større marked for økomat, men vi kan jo ikke la være å etablere et større økomarked i Norge, bare fordi vi er redd for mer import av økologiske varer i en overgangsperiode».

Bjørlo peker også på at offentlige innkjøp er en del av nøkkelen.

Noen av utfordringer svenskene har, blant annet innen offentlige innkjøp (selv om økoomsetningen der ikke er til å kimse av og prosentvis mye større enn i Danmark), kommer av en manglende satsing på økologisk fra den sittende regjeringen, mener de selv. Faktisk peker svenskene på den positive holdningen til økologisk fra politisk hold som noe av danskernes suksess.

Med et privat marked som nødvendigvis må følge lønnsomhet, må vi kanskje faktisk se mer til politikken. Selv om vi trenger alle aktørene i og rundt verdikjedene for mat og drikke til å støtte opp under økologien, trenger vi kanskje først og fremst et tydelig politisk signal om at i Norge ønsker vi økologisk produksjon og vi ønsker å se resultatet av denne produksjonen i salgsleddet.

Økologisk beredskap – Om hvordan finnene har satset på økologi på lager og i jord

I både dette og forrige nummer av Debios magasin, har du som leser blitt bedre kjent med økoståa hos svenskene og danskene. Vi skal nå se på situasjonen i et annet naboland, Finland, før vi tar oss en tur hjem igjen.

Tekst: PETER MØLLER

Selv om man lett kan tenke at mye er ulikt, er Finland og Norge også veldig like. Vi er omtrent like mange mennesker, arealet er omtrent like stort, og vi scorer ofte noenlunde likt på mange av de sosiale parameterne som land gjerne sammenlignes på bakgrunn av. Vi er jo tross alt naboer. Ved første øyekast er også mye likt på økofronten.

Den økologiske markedsandelen i Finland i fjor var på 1,9 prosent i dagligvare, ikke ulikt estimatet for norsk økoandel for 2023. Finland hadde i 2023 311 498 dekar dyrket økoareal mot Norges 460 627 (begge arealtallene inkluderer arealer i karens). I likhet med Norge er havre den økologiske kornsorten det produseres mest av, og storfe utgjør den største delen av husdyrproduksjonen. Så langt likt, men så begynner vi å skille lag:

Mens fylket som hadde størst økoandel av sitt landbruk i 2023 var det nå oppløste Vestfold og Telemark på 7,9 prosent, kan landskapet Norra Karelen skilte med hele 24,4 prosent. Sett under ett er 13,7 prosent av Finlands landbruksarealer økologiske, mot Norges 4,7 prosent.

Selv om de har større prosentvise arealer, merker også Finland konsekvensene av dyrtid, og viser til en 8 prosent nedgang for dyrket økoareal i 2023. Finnene, som svenskene, peker på endringer i politikken, men mens svenskene savner politiske målsettinger, peker finnene blant annet på utfordringer med nye krav og endringer i subsidieordninger fra EU.

Hva man har dokumentasjon på er også ulikt. Det er anledning til å få ville vekster sertifisert økologisk i Norge ved dokumentasjon på usprøytet skogbunn, men vi har i dag ikke tall for mengder varer høstet i disse områdene. I Finland har de fra 2019 til 2022 fått sertifisert 45 millioner dekar skogbunn som økologisk, til sammen 6,9 millioner hektar, noe som utgjør verdens største sertifiserte skogsområde. I 2023 ble det plukket 2,5 millioner tonn økologiske blåbær i Finland. Dette utgjør omtrent 62 prosent av alle omsatte blåbær i landet.

Ifølge interesseorganisasjonen *Pro Luomus* leder, Aura Lamminparras, er den økonomiske situasjonen som også rammer oss og de andre naboland-

dene, den største faktoren som gjør 2023 til et noe negativt år for økologisk landbruk i Finland. Samtidig peker hun på en positiv utvikling i offentlig storkjøkken, hvor stadig flere kjøkken bruker mer og oftere økologiske råvarer i sin matproduksjon.

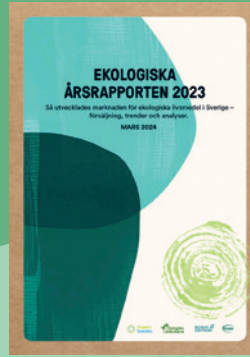
«Resultatene når det gjelder bruk av økologiske produkter på offentlige kjøkken var mye mer positive enn vi forventet i 2023. Det er flott å se at til tross for økningen i matvareprisene, ser offentlige kjøkken ut til å være motivert til å fremme bruken av økologiske produkter. Den finske regjeringens mål er at en fjerdedel av råvarene i offentlige kjøkken skal være økologiske innen 2030. Dette målet er godt kjent i profesjonelle kjøkken, og det gjøres fremskritt mot det,» sier Lamminparras.

På spørsmål om hva hun regner som den største suksessen med økologiseringen i Finland, nevner Aura Lamminparras den gode relasjonen de som organisasjon har til dagligvareaktørene. «Vi har et tett og godt samarbeid med dagligvare, faktisk ble Pro Luomu i sin tid stiftet av en som driver to av de store dagligvarekjedene her i Finland. Dette gjør det enklere for oss å samarbeide om kampanjer og hjelpe hverandre i å løfte økologiske produkter.»

Med EU-midler har Pro Luomu og deres svenske søsterorganisasjon Organic Sweden, sammen med andre økoaktører lokalt og internasjonalt, gjennomført flere større markedskampanjer i dagligvare. Målsettingen med dette arbeidet har vært å styrke tillit og kjennskap til EU-løvet, samt økt salg av økologisk mat i dagligvaresegmentet. Kampanjen i Finland fra 2024 viste økt salg av blant annet melk og havre på over to hundre prosent i kampanjeperioden. Arbeidet var gjort mulig av villige butikkeiere som både kunne få oppleve stoltheten av å tilby bærekraftige produkter, men også kunne oppleve økt omsetning.

ØKOLOGISK 2.0

I 2021 ble det offentlige økologiprogrammet fram til 2030 lansert i Finland. *Luomu 2.0*, som det heter, eller «Økologisk 2.0» tar over stafettpinnen etter strategien *Mer økologisk!* fra 2013. I strategien fra 2013 var målet 20 prosent økologisk areal. De star-



tet da på 7,4 prosent. Fasiten ble 14 prosent, men dette har ikke vært et hinder for nye ambisjoner:

I Luomu 2.0 fremsettes målsettinger for ulike deler av verdikjeden med eller uten konkrete måltall. For økologisk landbruksproduksjon legger finnene seg på den felleseuropeiske tjuefemprosentlista. Økologisk omsetning skal øke til 5 prosent av all dagligvareomsetning. Offentlige storkjøkken bruker i dag 15 prosent, ifølge finske myndigheter, men skal innen 2030 bruke 25 prosent økologiske råvarer målt i vekt. Det hefter noe tvil rundt dagens anslag. Aura Lamminparras melder at hun tror tallene i realiteten er nærmere 6 prosent.

I tillegg skal de i programmet øke høsting av økologisk godkjente ville vekster, øke eksport av økologiske produkter, samt utvikle agronomisk og annen kompetanse og kunnskap nødvendig for å kunne ha en bærekraftig økologisk gårdsbestand. Økologisk akvakultur skal de også begynne med. Kort sagt, de har målsettinger for det meste.

Kanskje det mest interessante med denne satsingen er at det finske landbruksdepartementet peker på mange av de samme utfordringene man kan finne i Norge, fra forbrukeres manglende kjennskap til miljøfordelene ved økologisk produksjon, til flaskehals og lav tilgjengelighet på økologiske produkter, spesielt til storkjøkken.

Selv om målsettingene er ambisiøse, viser det finske departementet til at man med enkle grep kan oppnå mye: Hadde all melk omsatt i offentlige

kjøkken vært økologisk, ville det i seg selv utgjort en økologiandel på 20 prosent. En slik løsning er ikke tatt ut av løse luften. EUs egen «school scheme», hvor man søker å gi skolebarn i EU mer melk og fersk frukt, legger til rette for at man kan prioritere bl.a. økologisk melk til skolebarn. Faktisk er 25 prosent av melken som serveres i finske skoler økologisk som følge av denne ordningen.

Aura Lamminparras løfter denne ordningen som et tiltak Norge bør se til.

«Nå handler dette om en situasjon hvor vi får økologisk melk subsidiert av EU, men mekanismen bør Norge se nærmere på. Dette er en konkret måte å sikre både lokale verdikjeder og gi barn melk som er produsert på en bærekraftig måte. Offentlige innkjøp av økologisk er en rasjonell bruk av offentlige midler. Det er våre skatte kroner, burde de ikke gå til maten og drikken som er bra for miljøet?»

Så hvorfor gjør finnene dette? Hva vil de oppnå? Svaret er ifølge det finske landbruksdepartementet klima- og miljøeffekten en slik omlegging vil gi: «The objective of organic production is to produce food in a manner that takes the environment, people and animal welfare into account.» I tillegg til miljøet løfter Lamminparras «one health»-aspektet, altså at naturens og dyrenes helse ikke må forstås løsrevet fra menneskers helse, det er en forbindelse mellom mikrolivet i jord og vann til maten på tallerkenen vår.



Finske blåbær.
Foto: ELISA/UNSPLASH

BEREDSKAP OG SELVFORSYNING

Et punkt hvor Norge og Finland skiller seg fra hverandre, er hvor eksistensiell beredskapstanken er. I Norge har temaene beredskap og matsikkerhet fått fornyet aktualitet som følge av bl.a. Russlands invasjon av Ukraina, to land med betydning både for forsyning av innsatsfaktorer og korn. For Finland har dette vært styrende for politikken deres i lengre tid.

«Den finske realpolitikken treffer deg rett i panna» som Heidi Kløkstad, politimester i Nordland, kommenterte i et felles leserbrev sammen med representanter fra Stortinget, Forsvaret og flere andre i fjor. I år markeres 100-årsjubileet for opprettelsen av den nasjonale komiteen for krigstidsøkonomi i Finland. Dette utgjør startskuddet på en beredskapssatsing som i dag innebærer at de har forsyningsberedskapslager for flere måneder, inkludert matkorn til seks måneders konsum, såkorn og fôr til dyr.

Norge oppretter i høst på nytt, etter flere års opphold, et lager på 15 000 tonn korn med mål om

å også ha 82 500 tonn korn i løpet av 2029, noe som tilsvarer tre måneders forbruk.

Selvforsyningsgraden er en del av beredskapen, og her er det store forskjeller mellom Norge og Finland. Norge har en selvforsyningsgrad på mellom 40 og 47 prosent avhengig av hvordan man regner det, mens Finland, med et landbruk plassert på en høyere breddegrad enn det norske, har en selvforsyningsgrad på 70 prosent. I 2022 produserte Finland 119 prosent av landets behov for mel i bakekvalitet. I Norge var tilsvarende tall 45 prosent. Vi sammenligner selvfølgelig epler og pærer. Norges jordbruksarealer utgjør 3,5 prosent av våre landarealer. Tilsvarende for Finland er 7,5 prosent. Men det er noe med ambisjonene: Finland har et mål om å erstatte alt proteinet i fôret med egenproduserte alternativer og bli soyafrie innen 2025.

ØKOLOGISK SOM EN DEL AV BEREDSKAPEN

Det er lett å la seg rive med. Før finnomanien tar over helt, bør det nevnes at ikke alt er bekmørkt i



Norge. I ukeavisen *The Economist*s kåringer av matsikkerhet (*The Global Food Security Index*) kom Finland på sammenlagt førsteplass og Norge på tredjeplass i siste utgave (2022). Selv om matsikkerhetssituasjonen har forverret seg de siste årene globalt sett, og evnen til å betale for mat har blitt svekket de siste årene av pandemi og krig i store matproduserende land, peker ukeavisen også på positive utviklingstrekk hvor flere land forplikter seg til miljøtiltak i landbruket.

Samtidig er det usikkert hvor godt dette aspektet er innreflektert i den beredskapssatsing man ser i det offentlige ordskiftet. Å planlegge for fremtiden handler ikke bare om den umiddelbare beredskapen som ligger i å ha vann, hermetikk og jod-tabletter i kjelleren, eller et halvt års forbruk av korn tilgjengelig, men også om miljøet og tilstanden på de naturlige ressursene vi trenger nettopp for å kunne produsere mat.

Her kan økologisk landbruk ha en rolle å spille, mener småskala økobonde og postdoktor ved Universitetet i Helsinki, Kari Koppelmäki.

«I Finland tenker man gjerne at ikke-økologisk matproduksjon er tilsvarende økologisk. Finsk landbruk har et godt omdømme, men krigen i Ukraina har aktualisert et aspekt ved beredskapsarbeidet man gjerne ikke har sett så mye på, nemlig avhengigheten av innsatsfaktorer fra utlandet. Det er et litt ubehagelig tema for mange å måtte anerkjenne at vår høye selvforsyning er begrenset

hvis tilgangen til blant annet importert fôr, energi og næringsstoffer begrenses. I praksis kunne mer økologisk landbruk gjort oss mindre avhengig av Russland», kommenterer han.

Et gårdskretsløp er en form for selvforsyning. Selv inngår hans gård i et lokalt kretsløp som knytter planteproduksjon sammen med egg, korn og mel gjennom et eget biogassanlegg i en kooperativ modell. Spesielt peker han på verdiene av resirkulering av næringsstoffer, nitrogenfiksering gjennom belgvekster og styrking av jordhelse som sentrale bidrag fra økologisk landbruk til den generelle beredskapen.

«Vi ser at aktørene tilknyttet det finske landbruket kan nevne enkelte tiltak som disse, men kun isolert. Enten ser man ikke, eller vil ikke se, at økologisk landbruk har satt disse virkemidlene i et helhetlig system for å nettopp opprettholde mest mulig av gårdskretsløpet.»

Det finske beredskapssystemet består ikke bare av kornlager, som nevnt, men også lager for energikilder, frø og dyrefôr og medisiner, for å nevne noe. Koppelmäki mener at *Huoltovarmuuskeskus*, den statlige aktøren med ansvar for blant annet beredskapslagrene, begynner å anerkjenne verdien i en bredere forståelse av selvforsyning, men er ennå i startgroen.

«Beredskapen i Finland handler i første omgang om tilgang på nødvendige goder i en akutt nødsituasjon, og mindre om helheten og risikoene

KARI KOPPELMÄKI,
ØKOBONDE OG POSTDOKTOR
VED UNIVERSITETET I HELSINKI



i matsystemet generelt, for eksempel om en nødsituasjon skulle vedvare. Spørsmålet om motstandsdyktighet, fra blant annet klimaendringer, begynner å dukke opp på agendaen i et beredskapsperspektiv, men dette er ikke integrert i det praktiske arbeidet med beredskap.»

Både Koppelmäki og Lamminparras er kritisk til hvor lite økologisk landbruk inngår i statens beredskapspolitikk. Koppelmäki peker på en manglende sammenheng mellom politikkområder:

«Økologisk produksjon behandles som et tema atskilt og alene. Hvis du har et mål om 25 prosent økologisk areal, altså en fjerdedel av landbruket, bør man ikke også tenke at denne andelen av landbruket skal inngå i beredskapsarbeidet?»

TRØNDERSISU

I Trøndelag har man tatt tak i denne delen beredskapstematikken. Debios veiledningstjeneste Matvalget samarbeider med Forsvarets avdeling på Ørlandet, fylkeskommunen og enkelte kommuner i fylket, om en satsing på å utvikle mer lokale verdikjeder for mat. Målet er å sikre at de offentlige storkjøkkenene på alle de tre forvaltningsnivåene faktisk handler lokal og økologisk mat slik at man sikrer inntektsgrunnlaget for produsentene i fylket. Ikke bare av ren godhet eller som et enkelt sysselsettingstiltak, men fordi lokale verdikjeder er nødvendig i et beredskapsperspektiv.

«Stabile verdikjeder og lønnsomhet er helt ves-

entlig om vi skal ha levedyktig lokal matproduksjon, både på land og fra havet. Samtidig må vi tenke videre: Hvis for eksempel regionen Fosen blir isolert, hva gjør vi da? Vi har nok av kyr, men her har vi jo ikke mottak for melk og kjøtt. Kan vi opprette en lokal installasjon med lagringskapasitet og meieri- og slakterifunksjon, vil det løse problemet vårt i et slikt scenario. I Forsvaret sier vi 'train as you fight'. Systemet man trenger i krisetid, må være på plass og fungere allerede i fredstid.»

Dette sier forsvars koordinatør Pål Talmo i Trøndelag fylkeskommune. Talmo er tidligere oberst og har vært basesjef på Ørland flystasjon, men i sin nåværende rolle fungerer han som et bindeledd mellom den lokale kommunen, fylket og Forsvaret. Han er en del av det trønderske lokalmatprosjektet og kommenterer her spesielt for Forsvarets del.

Denne måten å gripe an verdikjedeproblematikken på har noe å si for hva man kan servere og hvordan, også utenfor de mest dramatiske scenariene. Talmo nevner gulrøtter som et eksempel. Pakkemottakene har begrensninger på avvik fra normen, enten det gjelder lengde, krummingsgrad eller antallet rotemner på gulrota.

«Det vi har oppdaget er at gulrøtter som store pakkerier ikke vil ta imot, blir tilbudt som dyrefôr, men selv de som lager dyrefôr har problemer med å få anvendt gulrøttene. Konsekvensen blir at de pløyes ned i jorden igjen. Dette er galskap i freds-



tid, men i krigstid er det dobbel galskap», kommenterer han.

I prosjektet forsøker man både å finne lokale pakkemuligheter og å få brukt disse råvarene i de offentlige storkjøkkenene som finnes i fylket. Utover det åpenbare matsvinnproblemet som ligger i å ikke høstene «avvikende» gulrøtter, har store avstander også mye å si for kvaliteten på produktene, sier Talmo:

«Dersom økologiske gulrøtter fra regionen skal sendes langt og vaskes slik at holdbarheten forringes ytterligere, er det svært ugunstig om de også skal fraktes fra oss til pakking på Østlandet og så tilbake igjen. Dessuten er hver kilometer vi kan trekke fra i transport et pluss i klima- og miljøregnskapet.»

Prosjektet i Trøndelag er i startgropen, men springer blant annet ut fra en erkjennelse om at beredskap må innbefatte bærekraft og miljø. Dette var konklusjonen etter en internasjonal samling for luftforsvarstopper i London i 2022. Nasjonalt ble dette til egen strategi og målet er at de positive erfaringene fra Ørlandet i dag kan iverksettes i resten av Luftforsvaret eller Forsvaret. I dette kan altså økologisk produksjonsmetoder være verdt å se til.

«Vi har innrettet oss slik at vi kan ha et månedens forråd av mat på lager i et tilfelle hvor vi blir avstengt fra omverdenen. Men da er vi også avhengige av å ha et lager på en til to måneder med kunstgjødsel, kraftfôr eller reservedeler til traktor. Har vi mulighet til å ta bort noen elementer her, er det



gunstig. Økologisk kan jo være en beredskap i seg selv, om man klarer å minimere avhengighet etter importerte innsatsfaktorer», kommenterer Talmo.

LA GRESSET GRO SOM BEREDSKAPEN BAK DO
Og her kommer vi kanskje inn på et punkt hvor det norske sporet og det finske sporet krysser hverandre. I Kari Koppelmäkis beskrivelse av finsk landbruk har man en del tilfeller hvor bønder, på grunn av gunstige subsidier for

økologisk grasproduksjon, har økologisk fôr som de gir til sin besetning av ikke-økologisk storfe.

«For enkelte bønder i denne situasjonen er problemet at de ikke får omsatt sin storfeproduksjon økologisk, men det er nok også tilfeller hvor bønder ser en økologisk gevinst i å få subsidier for å produsere økologisk grovfôr, men så importerer billigere fôr til eget bruk», sier Koppelmäki.

Umiddelbart kan man tenke at dette er uheldig. Her mister man tilgangen til økologisk melk og kjøtt og man mister tilgang til økologisk husdyrgjødsel. Men samtidig får man jo også noe tilbake:

I et miljøperspektiv er det gunstig for jordelivet og det biologiske mangfoldet at man har en grasproduksjon som etterlever økologiregelver-

ket. Eller som øko-nestor Einar Grepperud sa på 1980-tallet: «Vi skal være takknemlige for, og støtte opp om, alle som bidrar til at jorden ikke forgiftes med kunstgjødsel og kjemiske sprøytemidler – for hvert eneste dekar matjord, uavhengig av om det drives biodynamisk eller ikke.»

I et markedsperspektiv kan det gjøre det enklere for bønder å tilpasse seg et marked med fornyet etterspørsel etter økologiske produkter. Som vi har vært inne på i artikkelen om Danmark og Sverige tidligere i dette magasinet, er det en utfordring at dagligvaremarkedet endrer seg raskere enn landbruket. Man mister økologiske bønder når prisen går opp og forbrukerne i større grad velger billigalternativer. Deretter får man en mangel på tilgjengelighet av økologiske varer i butikk når forbrukerne senere er i en økonomisk situasjon hvor de vil prioritere mat og drikke med miljø- og dyrevelferdskvaliteter. Her spiller karenstiden for omlegging til økologisk en rolle. Man må vente minimum 24 måneder før høsting av eng- og beitevekster kan godkjennes økologisk. For storfe er karenstiden 12 måneder for kjøttproduksjon og kun 6 måneder for melkeproduksjon.

I et beredskapsperspektiv er et også vesentlig at man med økologisk grasproduksjon har gjort seg mindre avhengig av importerte innsatsfaktorer uavhengig om sluttproduktet er økologisk sertifisert eller ikke.

En ikke ukontroversiell løsning, men kanskje kan vi her begynne å se for oss en annen type beredskap hvor subsidiert økologisk sertifisert fôrproduksjon danner et grunnlag for landbruket for øvrig, av hensyn til miljøet, markedstilgang, og landets selvforsyning og beredskap.



Innovasjon og økologi i det norske matsystemet

Teorien fra Joseph Schumpeter
og effekten fra Rudolf Steiner



*Økologisk mat har fungert som innovasjonsdriver
i både produksjon og bearbeiding av mat med
smak av god samvittighet.*



SVEINUNG GRIMSBY, NOFIMA
FORSKER PÅ INNOVASJON I MATSYSTEMET
Foto: JON-ARE BERG-JACOBSEN



Innovasjonsteoriene far, den østerrikske økonomen Joseph Schumpeter, beskrev viktigheten av gründere for å oppnå økonomisk utvikling. For snart hundre år siden, i de harde trettiåra, beskrev han hvordan gründeren utnyttet vanskelige tider til sin fordel ved å ligge i front når det gjaldt nyskaping. Schumpeter beskrev hvordan gründere i opposisjon var flinkere enn etablerte aktører til å ta i bruk ny teknologi, utnytte analytisk kunnskap og utvikle produkter som ga ny mening for brukerne. Dette resulterte i innovasjon med nye produkter, nye produksjonsmetoder, ny distribusjon og annerledes markedsføring.

Det er sannsynlig at Rudolf Steiner (1861-1925) og Joseph Schumpeter (1883-1950) var klar over hverandres arbeid i de intellektuelle kretser tidlig på 1900-tallet, da begge var fra Østerrike og de levde samtidig. Det finnes derimot ingen dokumentasjon på at Schumpeter, som introduserte teoriene om kreativ destruksjon, med troen på at kapitalismen ville forsvinne, ble påvirket av filosofen Steiner, som grunnla biodynamisk landbruk.

Ved å kombinere effektene fra filosofen og teoriene fra økonomen, kan vi nå forklare hvordan satsing på økologisk har resultert i innovasjoner. Nyskaping kan forklares med Schumpeter sin forstyrrelsesteori gjennom disrupsjon og deretter utilsiktede sideeffekter eller overføringsteori.

Den reelle spydspiseseffekten av økologisk mat er underkommunisert der vi ser at økologi har påvirket utviklingen av konvensjonell mat på mange områder. Det er derfor positivt å se at Bondelaget nå vil arbeide for at ti prosent av landets matproduksjon skal være økologisk. Organisasjonen viser til viktigheten av å ha konkrete målsetninger for økologisk produksjon, og at dagligvarekjedene nå satse mer på å tilby norske økologiske produkter for å nå målet.

Innenfor innovasjonsforskning er det videre presentert teorier om hvordan kriser, skifter og store utfordringer fører til økt kreativitet – til tross for mindre ressurser og mindre tid – noe vi opplevde under siste pandemi. Utviklingen av smittevern og betjeningsfrie bestilling på kafeer, restauranter og hurtigmatkjeder ble utviklet raskt, og mange av løsningene har overlevd pandemien. Eksempler på dette kan være QR-koden på restaurantene som fører til at kundene slipper kø og at mat og drikke kommer fortere til bordet. En sideeffekt er at kundene bestiller mer variert og tipser mer. Under frembud av økologisk mat ser vi også mye kreativitet under distribusjon og markedsføring, der økologiske gründere har funnet nye veier. Nisjeprodusenter i landbruket, der økologisk har vært overrepresentert, har vist mye kreativitet på salg og frembud gjennom nettløsninger, Bondens marked og REKO-ringer.

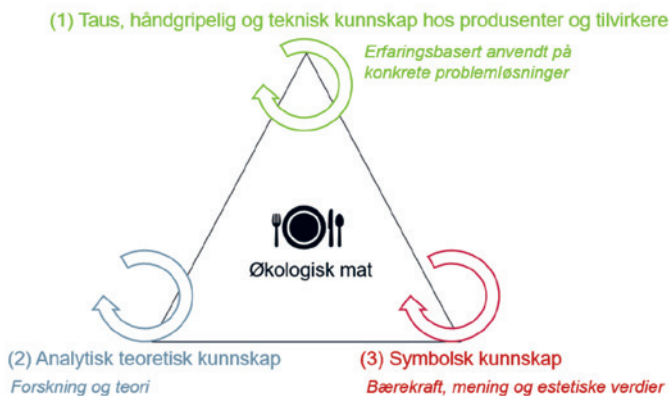
På Nofima har vi studert samhandling og åpen innovasjon i matsystemet. Åpenhet og deling av kunnskap blir ofte koblet mot tillit. Maten vår er resultatet av flere typer kunnskap, men for å bygge tillit mellom de ulike aktørene trenger vi forståelse. Bonden, bakeren og slakteren har mye taus håndgripelig og teknisk kunnskap, samt et nettverk, der de vet hvordan og hvem, men ikke nødvendigvis hvorfor. Teoretikerne har analytisk kunnskap og de kan ofte forklare hvorfor noe skjer, mens markedsføreren kan representere den symbolske kunnskapen og forstår hva som gir produktet egentlig verdi for sluttbruker. Vellykkede matinnovasjoner kan ofte vise til god forståelse og samarbeid mellom disse tre ulike kunnskapene i figur 1.

Offentlige matinnkjøp med fokus på bærekraft førte til en stor andel økologisk mat i offentlige kantiner. Bærekraftige matinnkjøp for det norske Forsvaret for 17 år siden, førte til produktutvikling innenfor økologisk mat for storhusholdning. Det ble handlet inn volum i Forsvaret, og TINE kunne blant annet produsere økologisk melk til dispenser. Men, så kom NRK-programmet *Folkeopplýsningen* i 2016 der Andreas Wahl konkluderte med at økologisk mat ikke var bedre enn konven-

sjonell for noe eller noen. Det er også andre kausale effekter som kan forklare årsak her.

Økologisk mat i offentlige kantiner fører til mindre prosessert, mindre animalsk og mer vegetabiliske menyer, noe vi blant annet ser når Matvalget engasjeres. Økologisk kjøtt har vært såpass dyrt at det har blitt utelatt eller blandet med cerealer i menyene lenge før kjøttskam ble et tema. Ved introduksjon av skolemat på grunnskoler i København, der 90 prosent skulle være økologisk, var menyen forbausende lik referansedietten beskrevet i *EAT-Lancet*-rapporten ti år senere.

Sosommerens mange debattinnlegg i Nationen der frustrerte sauebøtner blir oppfordret til å hente lam ned fra beite en måned tidligere, for så føre de opp på kraftfôr slik at dagligvarekjedene kan starte færikålsesongen tidlig, viser hvordan markedskreftene og fôrindustrien kan føre til mindre bærekraftige produksjoner. Prinsippene om å spise dyr som ikke går oss i matveien, samt prinsippene om å spise etter sesongen, er det også økologene som har snakket lengst og mest om. «Det er rett og slett naturstridig at man i områder med senere vår skal bruke kraftfôr for å tvangsmodne lamma, når beiteressursene ligger



Figur 1 viser tre ulike kunnskapsplattformer der mat vil kunne plasseres i midten av trekanten med like deler av taus, analytisk og symbolsk kunnskap (Grimsby, 2024)

rett utenfor gjerdet ...» skriver Marianne Lunås-mo, medlem i Norsk Bonde- og Småbrukarlag. Verdens husdyr spiser en tredjedel av verdens korn, og økologene mener regnestykkene der beitende drøvtyggere er klimaverstinger må inkludere flere variabler og regnes på nytt.

Økologisk landbruk har stille påvirket det ikke-økologiske. Ugrasharving i korn, introdusert av økologene, er i dag mye brukt i ikke-økologisk produksjon. Det samme gjelder bruk av nitrogenfikserende vekster som underkultur av kløver, eller vekstskifte med åkerbønner der gjødsling og ugrassprøyting blir unødvendig. Videre kan den protein- og avlingsrike hvetesorten Mirakel vise til en økologisk start. Denne mathvetesorten har ført til mindre kjemisk plantevern i konvensjonell korndyrking. Reintroduksjonen av eldre husdyr-raser og kornsorter kan også krediteres økologene.

Økologisk mat har strengere krav til bruk av konserveringsmiddel og tilsetningsstoffer. Bearbejdede økologiske produkter unngår derfor ofte å komme under *NOVA-klassifiseringen* som ultra-prosessert. Prinsippene om bruk av færre ingredienser har utfordret pøsemakeren til å bytte ut nitritt og bakeren blir utfordret med varierende

melkvalitet. Mindre bakekraft i svakere mel har ledet til innovative løsninger med fordeiger, lengre hevetid og mer bruk av surdeig. Blesten rundt spelt- og surdeigsbrødet fortrefelighet kan også krediteres økologene – det er enklere å få til surdeig av økologisk produsert korn, uavhengig av mølleprosess.

Søk etter vitenskapelige artikler som inneholder ordene «organic», «innovation» og «food» i tekst, gir 11 014 treff i Web of Science. Det er en stigende trend fra bare 8 artikler i 2006 til hele 1536 artikler i 2023, men det er derimot lite innovasjonsforskning som har sett på forhold beskrevet i teksten over. En av de mest siterte (Morgan, 2000) beskriver maktkampen mellom de to perspektivene og hvordan de konvensjonelle produsentene må avlære kunnskap for å kunne konvertere til økologisk. Dette beskriver matsystemet i England for snart 30 år siden, og heldigvis ikke norske forhold i dag. Alle aktører i det norske matsystemet vil i dag tjene på stimulering av økologisk matproduksjon, der dette bygger opp en utfordrer, som spiller det ikke-økologiske bedre.

Forsker Shiori Koga på Nofima viser frem surdeigsbrød bakt med norsk urkorn i forbindelse med mathvete-prosjekt og partnerskap for norsk matkorn. Foto: JOE URRUTIA



GreenPlantFood inspirert vekstskifte med åkerbønner i ikke-økologisk åker uten sprøytespor, Fjeld gård i Hobøl 12. juni 2022. Gården eies og drives av kronikøren. Foto: SVEINUNG GRIMSBY

Matprisen 2024

I år ble Matprisen utdelt for ellevte gang, og dette ble feiret med stor fest på Sentralen i Oslo den 11. november 2024.

Matprisen er Norges viktigste matpris og hyller bønder, produsenter, kokker, formidlere og de som bryr seg om bærekraftige måltider. På de følgende sidene presenteres både nominerte og vinnere.

Les om prisutdelingen, juryen og mer på matprisen.no.



Foto: MAGNUS GULLIKSEN/MATPRISEN

Matprisen arrangeres av Debio Marked i samarbeid med Debio og Stiftelsen Norsk mat



Debio har merket mat i Norge i snart 40 år, og varer merket med våre godkjenningssmerker er garantert økologisk og bærekraftig. Vi støtter Matprisen fordi vi mener at de som produserer og serverer bærekraftige måltider, og som bryr seg om jorda, dyra og maten du spiser, fortjener all den heder de kan få.

Stiftelsen Norsk Mat sikrer at norsk jordbruk møter internasjonale standarder for bærekraft. Vi støtter Matprisen for å takke de som inspirerer til å heve standardene ytterligere på nasjonalt nivå.

Partnere av Matprisen 2024



Venner av Matprisen 2024



Måltidet - Matprisen 2024

Ta vare på jorda.
Ta vare på dyra.
Ta vare på naturen.
Ta vare på sesongane.
Ta vare på menneskja.
Ta vare på mattradisjonane.
Ta vare på råvarene.
Ta vare på restane.
Ta vare på mangfaldet.
Ta vare på kvarandre.

Historisk sett har vi menneskjer ete det vi har hatt rundt oss. Geografi, natur og landskap har sett rammene, og desse rammene gjorde at vi åt det vi kunne produsere sjølv. Noko bytta vi til oss, og den nedarva kunnskapen knytt til konservering og bevaring av råvarene hjalp oss gjennom vinteren. I overgangen frå naturalhushaldet til marknadsøkonomien, har avstanden mellom produsent og konsument blitt større og større. Den akkumulerte kunnskapen vi fekk tilgang på i tida med naturalhushaldet er ikkje lengre allkunne, og historieforteljarane om råvarene og maten er fleire enn hendene som gjer jobben.

For å førebu og lage måltidet på Matprisen i år har vi invitert inn menneskjer med inngående kunnskap om både råvarer og mattradisjonar, matteknikkar og sesongar. Aleksander Vartdal og Johan Laursen frå Thon Hotels, Máret Rávdná Buljo, Tom Victor Gausdal og Natalja Pogost frå Hitchhiker, Leif Magne Grastveit og Ann Kristin Møsth Wang frå Matvalget og bybonde Kia Vulgaris har sidan våren 2024 samarbeidd om eit berekraftig måltid som handler om å ta vare på og vidareutvikla kunnskapen. Råvarene er henta frå produsentar over heile landet, og måltidet er tildelt Debios serveringsmerke i gull.

«Som barn hadde eg og søskenflokket min oppgåva med å kaste beinrestane etter middagen. Då gjekk vi ut, sa velvalde ord med påfølgande ønske om at det skulle oppstå nye rein av beinrestane, i det vi slapp beinet i bøtta.» – Máret Rávdná Buljo

Foto: ANN KRISTIN MØSTH WANG



Foto: TORILD LANGKLOPP

«Vi har et ansvar som formidlere av mat og matkunnskap for å ta vare på våre røtter. I årets meny har vi valgt å legge fokuset på tradisjonelle retter, råvarer, produkter og konserveringsmetoder som før var livsviktige, men som sklir lenger og lenger bort fra oss. En meny som hedrer røttene våre, både i ny og gammel drakt.» – Aleksander Vartdal

Foto: HOVELSRUD GÅRD



Foto: MÅRET RÅVDNA BULJO



Foto: B.CULTURE

Dagens ansvarlige teknologer

Siden 2014 har Matprisen delt ut priser til mennesker og virksomheter som gjør vårt matsystem mer bærekraftig. Fjorårets vinner i kategorien «Årets salgskanal» var Dagens, en digital plattform for enkel og lønnsom direktehandel mellom bærekraftige matprodusenter og profesjonelle kjøkken.

Tekst: EDONA ARNESEN og IDUN B. LEINAAS

Dagens bygger fremtidens matsystem i dag – matverdikjeder som er lokale, transparente og som sørger for at mest mulig av fortjenesten forblir hos produsentene selv. På den måten kan produsentene fortsette sine mangfoldige produksjoner på naturens premisser, drive levedyktige bedrifter og utvikle seg.

– Å motta prisen «Årets salgskanal» på Matprisen var en stor anerkjennelse for oss i Dagens. Det bekrefter at vårt arbeid med å skape en digital plattform som legger til rette for enkel, bærekraftig og lønnsom handel mellom produsenter og kjøkken virkelig gjør en forskjell for det norske matsystemet, forteller David Kirby, administrerende direktør i Dagens.

Matsystemet i Norge preges av noen få store aktører med betydelig markedsrett, noe som gjør det utfordrende for produsenter og kjøpere å handle direkte med hverandre. Dette begrenser produsentenes mulighet til å påvirke hva som produseres og hvordan priser blir satt. Dagens ble startet i 2017 med mål om å endre matverdikjeden

slik at både de som produserer maten og de som kjøper den kan få bedre verdi ved å handle direkte – muliggjort av en digital plattform.

– Siden oppstart av Dagens, har vi sett en betydelig økning i etterspørselen etter lokale og økologiske produkter, drevet av en voksende bevissthet om bærekraft. Dagens har spilt en viktig rolle i å koble lokale produsenter med profesjonelle kjøkken, noe som har bidratt til å styrke den lokale matproduksjonen, sier David Kirby.

Dersom økologisk landbruk skal bre seg videre ut i vårt langstrakte land, trenger bøndene å få levedyktig betalt, noe direkte handel gir mulighet for. Det gjør det også mulig for bøndene og deres kunder å bygge ekte, nære relasjoner, som igjen bygger bro mellom verdenen på jordet og på kjøkkenet. Dette er noe av grunnene til at Dagens ble kåret til «Årets salgskanal» under Matprisen 2023.

– Vi er en teknologibedrift, men bærende for hele virksomheten er mat, mennesker, økologi og natur. For oss er det viktig at produsentene



Foto: DAGENS

benytter økologiske og bærekraftige metoder i sitt arbeid. Vi tror på verdien av å skape et matsystem som ikke bare er effektivt og teknologidrevet, men også ansvarlig, sier Kirby.

Dagens har utviklet en digital plattform som er en fullstendig løsning for direkte handel, hvor matprodusentene har et stort verktøyskrin for å profilere sin egen bedrift, presentere sine varer med all nødvendig informasjon og pris de setter selv, motta og behandle bestillinger, kommunisere med markedet, samt håndtere fakturering og regnskap. Kjøkken får på sin side ett sted å gå for å finne produsenter i sin region, samt sesongens råvarer som er ansvarlig produsert, og enkelt bestille råvarene fra flere produsenter samtidig. Dagens gjør det altså mulig for alle kjøkken å handle sesongvarierende, mangfoldige råvarer produsert lokalt direkte fra produsenter. Og handelen gjør de også mulig å rapportere på:

– Gjennom vår plattform kan vi vise kjøkken og innkjøpere nøyaktige tall på hvor mye de har handlet av økologiske, lokale og bærekraftige

produkter. Denne informasjonen kan brytes ned per dag, uke eller kvartal, noe som gir verdifull informasjon for både planlegging og beslutningstaking, forteller Kirby. Ved å gjøre disse dataene tilgjengelige kan vi ikke bare fremme bevissthet rundt bærekraftige valg, men også hjelpe innkjøpere med å justere bestillingene sine i tråd med miljø- og bærekraftsmål. Dette bidrar til å styrke forbindelsene mellom produsenter og kjøpere, og skaper et mer transparent og ansvarlig matsystem.

Siden utmerkelsen på Matprisen i 2023 har Dagens vært opptatt med å utvikle virksomheten videre, og er nå midt i arbeidet med å bli enda mer rendyrket som teknologibedrift og leverandør av innovative digitale produkter for direkte handel og uavhengige matsystemer. Dette vil gjøre det mulig for Dagens å fasilitere direkte handel over hele Norge, og i fremtiden i mange andre land. Den neste fasen av selskapet handler om å bygge enda bedre digitale verktøy for produsentene slik at de kan bruke så lite tid som mulig på administrasjon, og dermed mer tid på plantene, dyra og jorda.

MATPRISEN Vinner



Foto: HANEN

HANEN

Veien fra de som lager til de som spiser maten kan være så uendelig lang. Årets vinner er en av dem som knytter det hele sammen. Ved å skape stolthet og engasjement rundt lokale håndverkspraksiser, den stedege maten og drikken, og kultur- og naturlandskapet rundt oss, gjør vinneren oss alle mer klar over hva vi faktisk har. Vi i Norge er stolte av anerkjennelsen vi nå får for både oster og sider, men den som sto opp først og proklamerte det for verden er Hanen, næringsorganisasjonen som fremmer gardsmat og bygdeturisme. I over 25 år har denne organisasjonen løftet mange små familiebedrifter og vist fram at Norge er et land som faktisk er rik på lokal matproduksjon som er særegen og verdt å oppsøke. Matprisen går i år til en aktør som selv deler ut priser, som selv løfter andre foran seg, og gjennom det gjør oss alle mer klar over hva vi har og hva vi bør ta vare på. Årets vinner har all grunn til å være kry. Gratulerer, Hanen!

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 en høy grad av innovasjon i sitt virke/prosjekt**

MATPRISEN Nominert

Camphill Norge

I seks landsbyer i Norge finner man Camphill, levfelleskap for og med mennesker med ulik grad av utviklingshemming. Målet med landsbyene er å gi beboerne en trygg livssituasjon hvor de kan ta egne valg, få omsorg og delta i et felleskap. Å anerkjenne at et hvert menneske alltid er i utvikling, er en hovedoppgave for arbeidet som gjøres i landsbyene, slik at alle får samme mulighet til å finne meningsfulle oppgaver og et innholdsrikt liv. Biodynamisk og økologisk landbruk er en integrert del av livet i landsbyene, og viser at omsorg for mennesket og for naturen kan være ett og det samme.



Foto: CAMPHILL VIDARÅSEN

Grindal Ysteri

Kan du smake på en ost at måten den ble produsert på tar hensyn til livet rundt gården? Eller at dyrene beiter på setra og tar vare på de siste spor av et gammelt kulturlandskap på fjelle? Kan man egentlig smake verdivalg? Enten man gjør det eller ei, er det ingen tvil om at Grindal Ysteri produserer velsmakende ost samtidig som de tar egne valg for sin drift. De prioriterer tid på fjøsstell, utgardsgjerding og kulturlandskapspleie. Osten ystes av rå melk, for smaken og for kroppen. De samarbeider, støtter og løfter felleskapet, spesielt igjennom mange år i Norsk Gardsost. Grindal Ysteri er nominert til Matprisen fordi de går sin egen vei til glede for alle oss andre.



Foto: GRINDAL YSTERI

DEBIOPRISEN Vinner



FOTO: INGER STALSBERG



FOTO: INGER STALSBERG



FOTO: FOKHOL



FOTO: SARAH DANIELSSON

Fire biodynamiske gårder – ALM ØSTRE, BERGSMYRENE, FOKHOL og OMMANG SØNDRE

Å være et selvstendig kretsløp er på mange måter et ideal for en økologisk gårdsdrift og få får det til slik de biodynamiske gårdene Alm Østre, Bergsmyrene, Fokhol og Ommang Søndre. De fire gårdene på Østlandet har ulike produksjoner, men felles er en omsorg for både plantene og dyrene de har, og et mål om å være selvforsynte, enten det er for til dyrene eller kompost og gjødsel til plantene. Sammen viser de at en bærekraftig drift på egne ressurser er mulig. Gjennom årenes løp har de vært både råvareleverandører, foredlere, undervisningsarenaer og kulturelle møteplasser, alt sammen med utgangspunkt i det stedegne og med en imponerende utnyttelse av ressursgrunnlaget. Gratulerer til de fire biodynamiske gårdene Alm Østre, Bergsmyrene, Fokhol og Ommang Søndre!

Kriteriene for å nomineres til Debioprisen er at virksomheten er

- En aktør som strekker seg langt i sitt arbeid innen økologisk produksjon, foredling og servering
- Bruker aktivt Ø-merket og/eller Debios serveringsmerke i sin kommunikasjon
- Formidler aktivt kunnskap og inspirasjon rundt økologisk matproduksjon

DEBIOPRISEN Nominert

Lofoten Seaweed Company

Lofoten Seaweed håndhøster tang og tare i Nappstraumen – en av verdens sterkeste tidevannsstrømmer. Skånsomt sanker og foredler de et rikt utvalg unike produkter til glede for både restauranter og deg og meg. Lofoten Seaweed har gått foran i en ny norsk bransje som utvikler produkter sanket fra havet, en verdifull og fornybar ressurs som tidligere har vært oversett. Produksjonen er økologisk, og virksomheten har fra starten av dokumentert innhøsting og gjenvekst for å sikre en bærekraftig matkilde.



Foto: MORTEN MUNTHE

TilStede mat og mer

TilStede i Kristiansand har et rikt utvalg av sjømat og plantebasert mat, men også mer. Restauranten TilStede mat og mer, som var den første som fikk Debios sølvmerke for å servere over 50 % økologisk, har en gjennomtenkt drift hvor råvarene hentes fra lokale produsenter og hvor opphavet til alt kommuniseres tydelig. Restauranten inkorporerer bærekraft i hele sin drift, enten gjennom å invitere inn flyktninger til å ta fagbrev hos dem, til å undervise og kurse andre storkjøkkenaktører i hvordan man serverer mer økologisk og bærekraftig.



Foto: TILSTEDE MAT OG MER

ÅRETS PRODUSENT Vinner



Foto: GRINDAL YSTERI

GRINDAL YSTERI

Årets vinner produserer oster på rå melk hvor et vilt og levende utvalg av naturlige mikroorganismer gir en unik smak. Men Grindal Ysteri gir oss også smaken av en produksjon som tar hensyn til dyra, til livet rundt gården, smaken av verdvalg. Dyrene deres beiter på setra og tar vare på de siste spor av et gammelt kulturlandskap på fjellet. De prioriterer tid på fjesstell, utgardsgjerding og kulturlandskapspleie. Ysteriet samarbeider, støtter og løfter felleskapet, spesielt gjennom mange år i Norsk Gardsost. Søstrene Turid og Ragnhild Nordbø har i ti år drevet ysteriet i Rennebu, hvor melk fra egne kyr og geiter blir til håndlagde oster av svært høy kvalitet. Her har de funnet en måte å la kulturlandskap og natur gå i ett, og hvor håndverk og hensyn til både dyr og naturen de er i, utgjør en del av ostenes egen terroir. Gratulerer, Grindal Ysteri!

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 Nominert

Halvors Tradisjonsfisk

Noen fisker reiser jorda rundt før de kommer i butikken, men det gjør ikke den man får fra Halvors Tradisjonsfisk. Fra den nordnorske kystflåten sendes vinterskrei og sei til foredling i Tromsø uten flere stopp. Her forvandles råvarene fra havet til modna fiskeprodukter av høyeste kvalitet. Boknafisk og klippfisk gjør sesongvaren skrei til noe vi kan glede oss med gjennom hele året. Ved å bruke hele dyret, også skinn og bein, utnytter bedriften råvaren til det fulle. Halvor og familien viser at ærlige produkter er det som skal til for å begeistre.



Foto: HALVORS TRADISJONSFISK

Juviksild

I Juvika på Romsdalskysten finner vi en familiebedrift som har produsert sildeprodukter i tre generasjoner. En gang var silda en større del av det norske kostholdet, men i dag vet mange dessverre ikke hvordan man tilbereder den. Den sølvblanke fisken er bærekraftig, næringsrik og svært god. Vi er derfor heldig som har aktører som Juviksild som vet hvordan man tar vare på arvesølvet. De formidler godt om hvordan man kan nyttiggjøre seg av denne fantastiske ressursen, og skaper håndverksmessige solide og smaksrike produkter til glede for oss alle.



Foto: HANNE-CECILLE SPORSHEIM

ÅRETS RÅVAREPRODUSENT Vinner



Foto: HUSEBY GÅRD

HUSEBY GÅRD

Når kostrådene ber oss spise grønt, matministeren ber oss spise lokalt, og forskerne ber oss spise miljøvennlig mat, kan vi være takknemlige for at vi har produsenter som Huseby gård. Huseby vet at det er den økologiske bærekraften som danner grunnlaget for de andre to bærekraftpilarene. I den økologiske grønnsaksproduksjonen deres jobber de med jordens biologi for å skape et levende jordsmonn for fremtidige generasjoner, og hvor de blant annet inviterer inn bygdas skole til egen skolehage for å forstå sammenhengene og å lære respekt for maten. Årets vinner er en av dem som lager de råvarene vi trenger på den måten vi trenger. Takk for maten, Huseby gård!

De nominerte kjennetegnes av å være

- En bonde, fisker eller sanker som produserer økologiske og bærekraftige råvarer
- En aktør som villig deler egne erfaringer og bidrar til samarbeid og åpenhet i sin bransje
- En aktør som bidrar til å øke mangfoldet av norske, økologiske og bærekraftige produkter i markedet

ÅRETS RÅVAREPRODUSENT Nominert

Astrid Bjørnson

Astrid Bjørnson er økologisk bonde og driver Kryssgården i Vestfold. Her søker hun gjennom gjødslings- og plantevernstrategier å etterligne og støtte opp under naturlige økosystem og kretsløp for å ivareta helsa til alle levende vesener i verdikjeden. Bjørnson omsetter det meste av sine grønnsaker, frukt og bær lokalt. Enkelte kunder kommer langveisfra for å kjøpe varene hun produserer, og hun tilbyr også selvplukk. Dette for å skape en ærlig relasjon med kundene, og gi innsikt i økoproduksjonen for de som besøker gården.



Foto: KRYSYGÅRDEN

Skjærgården gartneri

Sirkulært og regenerativt er to stikkord for grønnsaksprodusentene ved Skjærgården gartneri. Urter, vårløk og deres egen skjærgårdsløk dyrkes på friland. All overskuddsproduksjon komposteres og tilbakeføres til jorda. Ved å jobbe sammen med dagligvare og kommune i et kretsløp av grønnsaksproduksjon, biogass og produksjon av næringsmidler til plantene, viser de at å tenke innenfor og utenfor verdikjedene skaper unike produkter og unike gårder.



Foto: SKJÆRGÅRDEN

ÅRETS KJØKKEN Vinner



Foto: KVITNES GÅRD

KVITNES GÅRD

I en restaurant kan du studere en meny og la appetitten få velge. Årets vinner ber deg ikke bare å velge mat, men å reflektere over hvor maten kommer fra. Kvitnes gård er bygd av tippipoldefaren til Halvar Ellingsen, som driver gården og restauranten. På vei mot økologisk sertifisering og med et stadig mål om å utvikle seg videre, serveres en fullstendig nordnorsk meny, ned til den minste ingrediens. Gjennom måltidet formidles hvordan den totale driften gjøres på gårdens, ansattes og naturens premisser. Sesongens råvarer får skinne hos en aktør som forstår verdien av sine omgivelser, både naturen rundt dem og menneskene som bor der. Vi blir klokere og fylt med ydmykhet over alt som åkeren og havdypet kan gi takket være vinnerens insistering på at maten skal tilhøre de små, lokale kretsløpene. Gratulerer, Kvitnes gård!

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 Nominert

Holmen Lofoten

Holmen Lofoten er et lite, familiedrevet hotell med utsikt mot Lofotodden og Vestfjorden som serverer sesongbaserte måltider fra det rike matfatet ytterst i Lofoten. Plassert i ombygde rorbuer er det ikke unaturlig at maten som serveres inneholder mye av det havet og fjæra har å by på, men Holmen Lofoten viser at den tradisjonelle lokale maten også består av delikatesser fra lyng og fjell. Ved å invitere gjestekokker fra hele verden lar de gjestene få oppleve det nære og stedegne gjennom et internasjonalt prisme. Høy kvalitet på maten, og en stor vilje til å formidle verdien av det særegne og lokale, gjør dem til en verdig nominert.



Foto: ED SCHOFIELD

Varemottaket

Bak Annis pølsemakeri i Oslobukta, nær der varene kommer inn, finner du Varemottaket. Restauranten er liten, musikken er høy og maten leken og levende. Sesongen bestemmer råvarene, og menyen i smakslaboratoriet endrer seg konstant. Enten råvarene kommer fra slakteriet eller fra åkeren til en økologisk gård, behandles de med en slags uærbødig respekt. De to kokkene Peder Støylen og Halaigh Whelan-McManus har ingenting mer de trenger å bevise, men imponerer likevel i måten de tilsynelatende uten anstrengelse får den enkelte råvare til å fremstå i ny og spennende drakt.



Foto: VAREMOTTAKET

ÅRETS STORKJØKKEN Vinner



FOTO: KREATIV CATERING

KREATIV CATERING

Livet er for kort for tørre snitter. Kreativ Catering har i navn og virke vist at maten man bestiller til møter og fest slett ikke behøver å være trist og etter strenge, foreskrevne regler for komposisjon i råvare og sammensetning. Med utgangspunkt i ferske råvarer, enten de kommer fra skog eller fjære, er maten god og fantasifull. Oppfinnsom er også firmaet når de finner måter å både øke andelen norske og økologiske råvarer og redusere matsvinnet fra dem. Ved å velge porselen over engangsasjetter, beskyttet av strimlet restepapp, illustrerer de at iderikt og bærekraftig hører sammen. «Det er ingen kunst å komme på noe nytt, men det er verre å komme på det av seg selv.» Slik kan man tenke, men slik tenker nok ikke årets vinner. Gratulerer, Kreativ Catering!

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 Nominert

Øyafestivalen

Intet menneske er en øy, atskilt for seg selv. På Øyafestivalen er alle knyttet sammen med en interesse for musikk – og økologisk mat. Rundt 20 000 gjester er innom daglig og mange av dem, sammen med frivillige og artister, tar seg både en og to matbiter. I over ti år har over 90 % av festivalens måltider bestått av sesongens økologisk råvarer fra lokale bønder. Om så magen blir mett før øyet, har Øya fortsatt appetitt på bærekraftige måltider.



Foto: ØYAFESTIVALEN

Åpent Bakeri

Håndverksbakeriet Åpent Bakeri gjør det enkelt. Eller vanskelig. Med lite bearbeiding, lite tilsetninger og lite maskiner, men desto mer manns- og kvinnekraft og respekt for råvarene, serverer bakeriet brød, søt bakst, pizzaer og mer til hovedstadens beboere. Bakeriet har det siste året markert seg ved å gjøre bærekraftige valg av råvarer, enten det er økologiske egg og kylling eller bruk av andresorteringsgrønnsaker fra lokale produsenter.



Foto: ÅPENT BAKERI

ÅRETS FORMIDLER Vinner



Foto: NORGES BYGDEKVINNELAG

NORGES BYGDEKVINNELAG

Det er mye som tar vår oppmerksomhet, og vi trenger dem som ber oss orientere oss mot det som er viktig. Mat er både et uendelig og samtidig presserende tema. Vi må ta matvalg både for våre kroppar og for muligheten til å kunne mette kroppene i fremtiden også. Gjennom kursvirksomhet og råvareaksjoner løfter Norges bygdekvinnelag norske råvarer, tradisjonshåndverk og matkultur. Enten de ber oss spise mer bygg og norske grønnsaker, bruke hele dyret eller argumenterer for gratis skolemat, artikulere den frivillige organisasjonen innsikt og kunnskap som folk, både i by og bygd, trenger for å bidra til å redusere matsvinn, styrke selvforsyningen, bedre folkehelsen, og skape et bærekraftig matsystem. Årets vinner ser bakover, fremover, og inn i tiden vi lever i. Bygg og fattigmann går hand i hand i et formidlingsarbeid som lærer oss å bruke mer av vårt eldste kornslag, å spise opp maten vår eller å gi skolebarn helsefremmende og bærekraftig mat. Gratulerer, Norges Bygdekvinnelag!

Prisen Årets formidler gis til de som

- Formidler kunnskap på en inspirerende måte som setter folk i stand til å ta bevisste matvalg
- Formidler historier som viser sammenhengene mellom bærekraft, ernæring, helse og matglede
- Er modig, har sterke meninger og når bredt ut med sin formidling

ÅRETS FORMIDLER Nominert

Framtiden i våre hender

Sammenhengene mellom maten vi spiser (og ikke spiser) og natur, klima, dyrevelferd og bondevelferd, det er noe av Framtiden i våre hender fremmer. Norges største miljøorganisasjon vet at for å få politisk gjennomslag, må man ha støtte fra andre og de må forstå innholdet i saken. Evnen til å gjøre kompliserte tema forståelig er noe av det som kjennetegner dem. Temaet mat skaper enormt engasjement, men er preget av sterke og ofte polariserte meninger. Organisasjonen er god til å bygge broer og skape forståelse, men uten å gå på bekostning av det forskningen faktisk sier.



Foto: FRAMTIDEN I VÅRE HENDER

Matjungelen

De som skal produsere, tilberede, handle inn og spise maten i fremtiden er barn. Matjungelen er et nasjonalt aktivitetsprogram for barnehager og SFO hvor barn kan leke og lære om mat som er bra for kroppen og kloden. Det er en jungel av meninger, og Matjungelens mål er å gi flere barn rom til å utforske næringsrik og bærekraftig mat og oppleve matglede i fellesskap. Da blir det enklere å finne sin egen vei, oppleve mestring og ta gode matvalg gjennom oppveksten og ut livet.



Foto: GUNNBJØRG GUNNARSDOTTIR

ÅRETS SALGSKANAL Vinner



Foto: MALIN YTREBERG-EIDE

EIDE HANDEL

Alt kan ikke kjøpes for penger, men heldigvis kan man kjøpe noe av det beste vi har hos årets vinner. En handel hos familien Eide på Kvaløya utenfor Tromsø er et butikkbesøk utenom det vanlige. Fra havet, fra vidda, fra jordet og fra fjøset og inn i storstua til årets vinner kommer råvarer som foredles og forvandles til noe verdt å valfarte til. Selv om butikken har alt man trenger fra et supermarked, har de også eget kjøkken og produksjonslokale, fiskemottak, bakeri og kafé, catering og mer. Ved å drive så bredt, skaper det egen sirkulærøkonomi. Det betyr mindre matsvinn, mer kortreist mat og mer vekt på kvalitet. Enten det er lokale råvarer fra sjø og land eller egenproduserte produkter, du finner det hos Eide Handel. Å ha særegne kvaliteter og å tilby det unike, viser mulighetene til et annet matsystem med lokale verdikjeder, og det er nettopp derfor årets vinner heter Eide Handel!

De nominerte til denne prisen har det til felles at de

- Bidrar til økt økologisk vareutvalg for den gjengse forbruker, med vekt på norske økologiske produkter
- Kan i egen innkjøpsstatistikk dokumentere økt omsetning knyttet til økologiske og/eller lokale råvarer og produkter
- Bidrar til å endre mange menneskers mat- og/eller drikkevaner og legger til rette for flere bærekraftige måltider hos norske forbrukere

ÅRETS SALGSKANAL Nominert

Haneborg gård

Enten du plukker det selv eller får det ferdigplukka, Haneborg gård har det meste. Med 50-60 grønnsaksslag, blomster og selvplukk på mais, bønner og sylteagurker, er det mange fra det sentrale Østlandet som tar turen innom, faktisk nærmere 70 000 i høysesongen. Det de ikke produserer selv, finner du uansett i gårdsbutikken som rommer det meste av grønt, dyr og tørrvarer, mye økologisk.



Foto: HANEBOG GÅRD

Norganic

Tilgangen på økologiske produkter, både de vi kan produsere i Norge og de som må importeres, har ofte vært ujevnt fordelt i landet. Norganic gjør noe med det. I over tjue år har virksomheten vært grossisten for bedrifter over hele Norge som ønsker økologiske produkter til produksjon, eller for salg. De driver egen import av økologisk matvarer, og har Norges største nettbutikk for økologiske mat og drikke til glede for både stor- og hybelkjøkken.



Foto: NORGANIC

KokkeKarlans Stipend: BENEDICTE JØRGENSEN



Foto: MALIN LONGVIA

Fra Bergen til København og Paris og tilbake igjen. Årets mottaker av KokkeKarlans stipend har reist ut i verden for å lære, reist hjem for å foredle håndverket, og vil nå ut igjen. Hun har tidlig valgt seg bærekraftige spisesteder som sin arbeidsplass, og har lært seg kokkeyrket hos fine dining-restauranter i utlandet. Etter noen år reiste hun heimatt og har jobbet på Hoggorm, Lysverket og Hardanger Fjord Lodge. Her har hun fortsatt sin utvikling som kokk og raffinert sine ferdigheter.

Selv sier hun at hun i stadig større grad drives mot rene råvarer, og har søkt om et stipend til å ytterligere fordype seg i nettopp dette. Målet er å reise til Japan for å lære mer om fisk, teknikken ikijime og fermentering. Juryen tror gamlelandet vil ha glede av kompetansen mottakeren vil tilegne seg på denne reisen.

Benedicte Jørgensen er årets mottaker av KokkeKarlans stipend. Juryen gratulerer og ønsker deg lykke til og velkommen tilbake igjen!

KokkeKarlans Legat er opprettet etter ønske fra Karla Linhave Siverts og hennes arvinger. I 2019 gikk Matprisen og KokkeKarlans Legat sammen om å dele ut Norges viktigste kokkestipend: KokkeKarlans stipend. Dette er et stipend som deles ut årlig i forbindelse med Matprisen 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 yrkesglede. Les mer om tidligere mottakere og legatet på kokkekarla.com

ÅRETS UTFORDRING Direktoratet for forvaltning og økonomistyring

Mottakeren av Årets utfordring er Direktoratet for forvaltning og økonomistyring (DFØ) for deres arbeid med grønne anskaffelser. Les mer om begrunnelsen på www.matprisen.no



Foto denne side, forside og bakside: IDUN B. LEINAAS

KONSEPT OG PRODUKSJON
Debio Marked & Heia Folk

REDAKSJON
Idun Bjerkvik Leinaas
Peter Møller
Else Thorenfeldt

Debio

ANSVARLIG UTGIVER
Debio

*

Direkte distribuert til alle
Debio-godkjente virksomheter

DESIGN
Heia Folk

TRYKK
Ålgård Offset



OPPLAG
3.500



