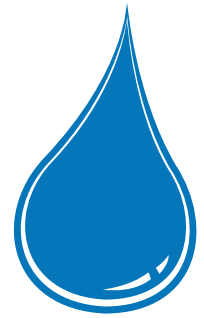


Droppen



Nyhetsbrev från Miljöresurs Linné Nr 2014:3

När du vill utbilda, engagera och inspirera om ekologisk, klimatsmart och närproducerad mat – använd oss för:

- Kockutbildningar
- Seminarier för anställda, elever eller allmänhet
- Politikerseminarier
- Personalutbildningar
- Personalaktiviteter
- Skolsatsningar
- Studiebesök på gårdar ("kurs på buss")
- Utredningar som rör mat och miljö

Vi håller genomgående en mycket hög kvalitet på våra arrangemang.

Exempel på föreläsningar (enskilda eller i samband med praktisk utbildning): Växtskyddsmedel och hur vi påverkas av dem, Ekologiskt eller närproducerat, Klimatsmart mat, Kött, Maten och etiken m.m.

Kökskurser 2015

Först till kvarn! Särskilt loven blir snabbt uppbokade! Vi erbjuder både fler-, hel- och halvdagskurser kring miljösmart mat – både praktik och teori, eller enbart något av de två. Vi skraddarsyr gärna ett innehåll som passar just er. Kanske är det just vegetarisk mat för storhushåll som ni behöver mer inspiration och kunskap kring, eller mer motivation till att öka andelen ekologisk mat. Kanske vill ni hjälpa mottagningsköken mot nya höjder eller lättare se sambandet mellan ekologiskt och närproducerat.

Se vår hemsida eller kontakta

info@miljoresurslinne.se

Vill du bli sambo med oss?

Lediga kontorsrum och bra möteslokaler, studierum m.m. finns i våra och Studieförbundet Vuxenskolans lokaler i Växjö.

Gilla oss på Facebook!

Så får du fortlöpande information och intressanta miljönyheter.

Mat2014

Under MAT2014 gick riksfinalen av Unga Ekokockar av stapeln, och segrare blev Dackeskolan i Mjölby med Katja Ahlström, Lovisa Malmqvist och Natalie Stark Nässlin!

Mycket annat spännande pågick under matmässan, inte minst ett stort utbud av seminarier i dagarna tre. Många tog tillfället i akt att använda denna möjlighet till gratis personalutbildning, eller kom som privatpersoner för att lära sig mer om vitt skilda ämnen.

Nytt för i år var att mässan spritts ut över staden, med seminarier och riksfinal av Unga Ekokockar i Växjö konserthus, och ett fantastiskt utbud av mat, aktiviteter, odling, äppelmusteri m.m. i parken utanför. Det enorma tältet med matmarknad på Stortorget fanns förstås kvar. I PM:s Gastrohotell pågick Eldrimners SM i Mathantverk.

Nu pågår planeringen inför MAT2015, och med tanke på att Växjö är Matlandshuvudstad 2015 kan ni vänta er något alldeles extra!

Nordic Organic Food Fair

... pågår på MalmöMässan 26-27 oktober, och är en fackmessa där seriösa säljare och köpare träffas. Se mer på www.nordicorganicexpo.com



Miljöresurs Linné
Smedjegatan 3B
352 46 Växjö
www.miljoresurslinne.se
Tel: 0470 - 400 73

Thomas Gustafsson: 0708 - 95 71 00
Maria Unell: 0725 - 11 61 00
Erik Måneld: 0762 - 44 01 50
Gösta Skoglund: 0705 - 17 54 53
Karin Sahlström: 0739 - 61 02 43

Tomatsmart och Tomatfrön

De två delprojekten som handlar om restvärmevärmdda växthus börjar närma sig sitt slut, och en informationsbroschyr och slutrapport kan vi snart dela ut till intresserade.

Pedagogisk Gastronomi

Tack vare Leader Linné och engagerade föräldrars tid har tre landsbygdsförskolor och -skolor anlagt odlingar och sått allt från persilja till potatis. De nya odlingarna finns på Lekbackens förskola i Alvesta, Nöbbele skola och Öhrs skola tillsammans med den föräldrakooperativa förskolan Killingen i Ör. Brinnande entusiasm och nyväckta intressen för det växande och för nya smaker blev resultatet.



Brödbak på en av skördefesterna på de skolor där vi odlat tillsammans med barnen. Ekokocken Erik Måneld lagar mat tillsammans med barnen över öppen eld, och ingredienserna till soppan har barnen odlat själva.

Hembygdens spis – flygande restaurang

Nu prövar vi vingarna för en ny idé; låt en av våra duktiga kockar göra ett nedslag i din hembygd. Boka ett bord, kom till bygdegården / sockenstugan / församlingshemmet och bli serverad en god trerätters måltid med t.ex. ostkaka av mjölk från ortens (siste...) mjölkbonde eller byns lanthandels goda korvar – skraddarsytt för just din bygd. Ta tillfället i akt att förföras av din hembygds gastronomiska tillgångar, och träffa grannar och bekanta samtidigt.

Intresserad? Hör av dig till

info@miljoresurslinne.se

eller 0470-40073

Nytt om mat och miljö

Ekokunden mer benägen att köpa svenskt

Under 2014 har LRF ett samarbete med bland annat ICA för att öka andelen svenskuppfött kött i handeln. När det gäller ekologiskt kött så är redan 100 procent av det färska kött som säljs både hos Axfood, Coop och ICA svenskt. Hos ICA har man uppmärksammat att ekologiskt och ursprung ofta hänger ihop för konsumenten.

”Ekokunden är mer benägen att handla svenskt. Ett mycket viktigt område för oss är det nära samarbete med LRF, som vi startat. Det handlar om att öka försäljningen av svenska produkter och satsningar på ett lokalt sortiment. Och det har varit väldigt lyckosamt. Vi vet att svenska uppfödningsskador är bättre än i andra länder, därför lyfter vi fram den svenska grisen. Försäljningen av svenskt griskött har ökat med närmare 10 procent sedan projektet startade. Och här spelar det ekologiska köttet en viktig roll. Eftersom det är svenskt. Det skyltas nu med både ekologiskt och svenskt.” Detta säger Per Strömberg, vd på ICA.

Källa: Ekoweb.nu

Import inget hot mot ekologiskt

Ibland hävdas att ekologiska produkter är ett hot mot det svenska lantbruket. Det stämmer dock inte. Enligt t.ex. en sammanställning av Macklean är konkurrensen från ekologisk import generellt sett liten för svenskproducerade livsmedel. En del av förklaringen till det är att ekologiska produkter ofta förknippas med andra mervärden såsom närproducerat och konsumenterna föredrar i många fall en ekologisk vara om den dessutom är svensk.

I snitt importeras ca hälften av ekologiska livsmedel, d.v.s. samma nivå som konventionellt producerad mat. Bland de ekologiska varugrupper som är möjliga att producera i Sverige importerar dagligvaruhandeln en mycket liten andel. När det gäller konsumtionen av ekologiska livsmedel så är de största volymerna kaffe, bananer och kakao – som naturligtvis måste importeras. Därefter kommer ekologiska ägg och mejeriprodukter, där Sverige är självförsörjande. Även när det gäller ekologiskt nöt- och

griskött är Sverige självförsörjande, och i de fall det ändå saknas t.ex. ekologiskt griskött ersätts det framför allt av svenskt konventionellt fläsk i hyllorna. Detsamma gäller kycklingköttet. Återstår gör frukt och grönt, där Sverige ännu inte är självförsörjande utan ofta importerar ekologiska varor.

Källa: Macklean Insikter #5 1014

Ekologiskt upp med 30%

Ekowebbs Halvårsrapport 2014 visar att ekoförsäljningen i halvtid 2014 ökat med cirka 30 procent. Intressant att konstatera är också att en stor del av den totala försäljningen och ökningen består av svenskproducerade livsmedel, främst mjölk, kött och ägg.

Rapporten konstaterar också att den svenska Ekoboomen (troligen) är världsunik. Få länder presenterar halvårsstatistik för ekoförsäljningen men vad man hittills kunnat få fram är att inget annat land med någorlunda ekoandel av totalförsäljningen kan visa en sådan hög ökningstakt som Sverige gör just nu.

Källa: Ekoweb.nu

Coops ekoboost fortsätter också

De tre första kvartalen har Coops totala ekoförsäljning legat på mellan 7,1-7,9 %. Förra året låg ekoförsäljningen på 5,5 % för Coop och 4 % för hela dagligvarubranschen.

Coop menar själva att ökningen till stor del beror på satsningen "Veckans Eko", som bland annat fick ekologiska pannkakor att under en vecka öka med 360 procent.

Källa: Supermiljöbloggen

Ekologiskt vin ökar

Systembolagets försäljning av ekologiskt vin ökade med 98 % under första halvåret 2014. Även marknaden för ekologiskt öl och alkoholfritt växer stadigt.

Framgången beror både på konsumenternas efterfrågan och på medveten försäljningsstrategi, säger Therese Elmgren, pressansvarig på Systembolaget till Dagens Nyheter.

Vin och druvor har hamnat i skottelden i debatten om ekologiskt efter att giftrester från besprutning visat sig förekomma i extra stor utsträckning i druvor. Ekologisk vinproduktion använder inte bekämpningsmedel. Dessutom har kvaliteten på de ekologiska vinerna ökat, vilket många vinexperter har uppmärksammat.

Systembolaget har också satsat på att marknadsföra de ekologiska vinerna med tydliga märkningar.

Systembolagets mål är att 10 procent av försäljningen ska vara ekologisk år 2020. Idag är den ekologiska andelen 4,9 procent.

Källa: Supermiljöbloggen

Köttkonsumtionen minskar

Allt fler väljer att äta mer grönt. Försäljningen av vegetarisk mat ökar och under första halvåret minskade förbrukningen av kött.

Axfoods försäljning av vegetariska alternativ till färs, köttbullar och korv ökade med 40 procent under första halvåret i år jämfört med samma period förra året. Försäljningen av konserverade bönor ökade 20 procent, och torkade bönor med 11 procent.

Hos Ica har försäljningen av frysta vegetariska produkter som quorn, soja eller grönsaksbaserade produkter ökat med 11 procent hittills i år medan ärtor, bönor och gryner ökat med 4-5 procent.

Coop har inga siffror men säger att försäljningen av vegetariska produkter har ökat det senaste året.

"Varorna som har ökat mest är proteinersättare på olika sätt, soja, tofu och liknande. Det är en ökning från låga nivåer, men intresset är stort. Personen som arbetar med recept från oss har märkt att allt fler frågar efter recept på fisk eller helt vegetariska rätter" säger Åsa Domeij, miljöchef hos Axfood.

2009 var skånska företaget Anamma, som tillverkar veganska maträtter, nära konkurs. Nu växer produktionen och varorna finns hos samtliga stora butikskedjor.

"Vi ökar vår försäljning med 100 procent varje år. I år räknar vi med att omsätta 40 miljoner" säger Magnus Hansson försäljnings- och marknadsansvarig. Enligt honom ökade försäljningen bland samtliga vegetariska producenter med 10 procent förra året.

Konsumtionen av nöt- och griskött sjönk med drygt 3 respektive 4 procent första halvåret i år efter att ha stigit i flera år, visar statistik från Jordbruksverket. I vikt betyder det att under första halvåret förbrukades 7,3 tusen ton mindre kött än förra året, eller 172,4 tusen ton i år jämfört med 179,7 tusen ton. Då är även ben inräknade.

Källa: DN web, 2014-09-28

NÅDATID

Vattnet har stannat i bäcken,
fetknopps gula låga slocknat.
Fotogen är slut.
Plan för avfärd.
Lås för sommarns dörr.

Då med ens: koltrasten i sötbärsträdet,
en lax i morgonnätet,
stigen full med smörsvamp,
solvarm stugdörr.

En frist, ett steg tillbaka,
till början,
en nyckel som ej vreds om.

Och vi grips av varsamhet:
skär dagsljuset som en limpa,
fördelar det kring bordet.
Kvällsvard före vinternatten.

-Per Wästberg-



Med varma hösthälsningar

Maria, Gösta, Karin & Erik