

Vi fyller 25 år!

Då är det dags att byta logotyp och förenkla vårt namn en smula - vi tar bort "resurs" och blir Miljö Linné.

Vi vill också fira vårt jubileum genom att bjuda våra medlemmar på en gratis föreläsning av Maria Unell, värde ca 6 000 kr. Vi delar ut så många som vi kan trycka in under året! Det enda vi vill ha av dig som medlem är tillgång till en föreläsningssal på din ort, ersättning för resa och att du bjuder in till föreläsningen.

Några av de mest populära föreläsningarna är:

- Närodlat eller ekologiskt?

Vi överöses med budskap som vi bör tänka på när vi väljer mat. Köp svenskt, köp ekologiskt, köp närodlat, köp mindre kött... Och den ene säger att ekologiskt är det viktigaste, den andre att det är det närproducerade som slår högst. Vad ska man tro? Ekologiska äpplen från Argentina eller svenska besprutade?

- Framtidens mat

Vad kommer vi att äta 2050? Vi får höra några olika aspekter på vad forskare och myndigheter tror kommer ligga på våra tallrikar om några decennier. Odlad kött? Inget kött alls? Insekter? Kanske bjuder vi även på ett kittlande tilltugg till föreläsningen...

- Växtskyddsmedel till lunch

Hur påverkar dagens och gårdagens bekämpningsmedel vår hälsa? Hur kan vi undvika att få i oss dessa ämnen? På ett lättfattligt sätt förklaras hormonstörande ämnen. Men skrämselpropaganda och domedagskänsla undviks i det längsta!

Välkomna 20 april till stämman!

Varmt välkomna till Linnésalen - Älmhults kommuns fullmäktigesal - den 20 april. Vi välkomnar varmt Stefan Edman, en av våra grundare, som vi får lyssna till på stämman.

Program:

- 09.00-09.30 Fika
- 9.30-10.30 Föreläsning Stefan Edman
- 10.30-10.45 Bensträckare
- 10.45-12.30 Stämmoförhandlingar
- 12.30-13.00 Lunch
- 13.00-13.30 Konstituerande styrelsemöte i enlighet med stadgarnas dagordning

Varje medlem har en plats utan kostnad. Om anmäld deltagare uteblir debiteras dock 300 kr + moms. Extra deltagare faktureras med 300 kr + moms. Icke medlem 495 kr + moms. Anmälan till maria@miljoresurslinne.se **senast den 30 mars**.

Mångfaldens Matland

Ett nytt projekt som vi fått medel av från Tillväxtverket handlar om sysselsättning och snabbare integration av asylsökande. Vi kartlägger asylsökandes kompetenser och erfarenheter och förmedlar passande praktikplatser hos småproducenter och förädlare på landsbygd, samt håller matlagningskurser för asylsökande tillsammans med infödda svenskar. Att laga mat tillsammans är ju ett mycket bra sätt att mötas, och lära sig om varandras kulturer. Projektet drivs i samarbete med Studieförbundet Vuxenskolan, Linnés Mathus, Arbetsförmedlingen och Migrationsverket.

Barnens Matland

Vi har fått mycket ros för vårt projekt Barnens Matland, där vi odlade tillsammans med barnen på skol- och förskolegårdar och följde upp med en härlig skördefest där barnen var med och skördade och lagade mat av det de odlat.

Vi gör gärna ett besök hos er för att förmedla stämningen på en sådan skördefest, och för att visa på de många fördelarna med att starta odlingar med barnen!

Vi erbjuder en lunchservering med eller utan hjälp av en grupp på 10-12 barn – eller vuxna. Det som behövs är tillgång till rinnande vatten, resten klarar vi tack vare vårt mobila kök Linnés matvagn. Ersättning måste vi dock kräva för detta besök. Hör av dig om du är intresserad!

Earth Food Week, Växjö, 14-19 mars

Inför Earth Hour slår Växjö kommun på stort genom sin Earth Week. Vi deltar genom vad vi kallar Earth Food Week!

Vi bjuder in till föreläsningar och workshops, och till att provsmaka exempel på den mat vi bör äta 2030, då Växjö och Sverige skall vara fossilfria – inte bara i transporter och uppvärmning utan också hemma vid köksbordet.

Måndag-torsdag håller vi till på Nygatan 6 (gamla församlingshemmet). Då kan du boka en kvällsmat à la 2030 kl 18-19. Kockar från Växjö lasarett, LRF, Växjö kommun, Kafé de Luxe och PM & Vänner bjuder på maten. Efter maten kvällsföreläsning 19-21 med lokala och nationella föreläsare. På måndagen tar vi även första steget till att bilda en ny nationell förening, Refarm2030, för att få stad och land att arbeta tillsammans för en högre självförsörjningsgrad.

Fredag - lördag tar PM över stafetten och arrangerar After Work tillsammans med ICA Maxi på fredag em och Buffébankett på lördagen.

På lördagen finns vi med i Växjö kommuns talartorg på Stadsbiblioteket. Detaljerat program hittar du på Växjö kommuns sida: <http://www.vaxjo.se/earthweek>

Vi genomför arrangemanget tillsammans med Studieförbundet Vuxenskolan, Coop, Folk & Kaffe, Kafé de Luxe, PM & Vänner, LRF Sydost, Region Kronoberg, Växjö kommun, Växjö Partiaffär, Swedbank och MAXI.

Studiebesök Köpenhamns Mathus

Under 2016 fortsätter vi att arrangera upp-skattade studiebesök till Köpenhamns Mathus. Det är ett besök du sent kommer att glömma om du är intresserad av mat och hållbarhet eller offentliga kök/måltider. Köpenhamns Mathus har hjälpt Köpenhamns kommun att komma upp i siffror som 90 % ekomat i barnomsorgen och 80% i snitt i offentliga kök. Hör av dig om du är intresserad av att följa med på ett besök!



Nedan följer lite miljönyheter, gilla oss på Facebook så får du fler!

Är ekologisk mat sämre för miljön?

Miljö Linné tycker det är märkligt att en rapport som bland annat säger att "ekologiskt lantbruk bidrar positivt till samhällsnyttan inom områden som miljö, biologisk mångfald och hälsa" i Sverige fått sammanfattas som att ekologiskt inte är bra alls. De fyra svarta fåren på SLU tycks ligga bakom. Kanske också det faktum att ingen på TT orkat läsa rapporten, eftersom den är på danska?

Rapporten det handlar om är en syntesrapport från Danska ICROFS (Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer-systemer). Rapportens huvudsakliga slutsats är att ekologiskt lantbruk bidrar positivt till samhällsnyttan inom områden som miljö, biologisk mångfald och hälsa.

En av slutsatserna är också att ekologiska grisar inte är bättre för vare sig miljön eller oss människor. Att ekologiska grisar kan ge mer kväveutsläpp än konventionella grisar är ingen nyhet. Så blir det när man släpper ut grisarna för att få böka. Forskningsrapporten beskriver även just den stora fördelen i ekologisk

grisuppfödning; att grisarna får utöva sitt naturliga beteende i högre grad.

Många tidningar skriver också att det inte går att säga att livsmedel som är framtagna med konventionella metoder är mer skadliga för hälsan än ekologiska. Den danska studien konstaterar att genom att äta ekologiskt utsätter man sig i mindre grad för bekämpningsmedel, medicinrester och tillsatser, men det är svårt att vetenskapligt dokumentera hälsoeffekter av detta. För att kunna studera de långsiktiga effekterna skulle det behövas en mycket stor studie som löpte över lång tid – från fostertiden till ålderdomen – något som skulle bli mycket dyrt och det skulle ta tid innan slutsatser kan dras. Det finns dock redan väldigt många studier som visar på risker med rester av bekämpningsmedel i mat, och Världshälsoorganisationen, WHO, är tydlig med att världens forskare ser risker med de hormonstörande ämnen vi får i oss genom exempelvis bekämpningsmedelsrester i mat.

75 forskare har under ett år arbetat med syntesen som omfattar nästan 400 sidor. Forskarna har samlat in och systematiserat all vetenskap om hur ekologiskt lantbruk bidrar till samhällsnyttan i Danmark.

Konkreta positiva effekter av ekologiskt lantbruk som forskarna har kunnat se är minskade utsläpp av bekämpningsmedel i grundvatten och vattendrag, att djur kan få utlopp för naturligt beteende, ökad biologisk mångfald och växtföljder som gynnar jordarnas bördighet.

Den ekologiska sektorn driver också fram många innovationer som spiller över på det konventionella jordbruket. Men visst finns det utmaningar även för det ekologiska jordbruket. Den danska forskningsstudien pekar även på dessa utmaningar.

*Källa: Ekologiska Lantbrukarna 2016-01-30
<http://ekolantbruk.se/nyheter/nyttan-med-eko-ifragasatts-pa-helt-fel-grunder>*



Mat från bete och restprodukter – ger det en hållbar kost?

Att låta mängden naturbetesmarker och restprodukter från livsmedelsindustrin som vi människor inte kan eller vill äta styra hur mycket animaliska produkter som produceras, är det hållbart och hur mycket kött och mjölk skulle vi i så fall kunna producera i Sverige? I en vetenskaplig artikel har Elin Rööös med flera tagit fram tre sådana kostscenarier: intensiv mjölkproduktion, extensiv mjölkproduktion samt köttproduktion med dikor.

Naturbetesmarker utgör värdefulla livsmiljöer för många hotade växt- och djurarter. Utan betesdjur skulle den biologiska mångfalden på dessa marker minska. Vi behöver därför ett visst antal betande djur för att hålla dessa marker öppna och för att behålla mångfalden. Försvinner djuren växer marken igen. Sedan 1850 har arealen av naturbetesmark minskat från två miljoner hektar till ca 450 000 år 2014.

Projektet utgick från vissa bestämda faktorer när kostscenarierna räknades ut. Bland annat skulle betesmarkerna användas för kött-, och mjölkproduktion. Grisar, höns och kyckling skulle födas upp på restprodukter. Åkermark används i första hand till mat och till vinterfoder för betesdjur samt spannmål som foderkomplement. Kosten fick inte heller uppta mer än 0,21 hektar åkermark per person och år. En yta som räcker till att producera mat till en befolkning på 13,5 miljoner människor på den svenska åkermarken. Studien ger tre exempel på hur kosten kan se ut där vi begränsar antalet djur efter restprodukter och naturbete samt efter en fastställd yta per person och år. Resultaten visar på att det går att föda Sveriges befolkning och fler därtill med egen produktion samt bevara naturbeten och bryta den negativa trend för dessa som pågått i drygt 100 år.

*Källa: EPOK, 2016-01-13:
<http://www.slu.se/sv/centrumbildningar-och-projekt/epok-centrum-for-ekologisk-produktion-och-konsumtion/nyheter/2016/1/kott-och-mjolk-fran-djur-uppfodda-pa-bete-och-restprodukter-ger-det-en-hallbar-kost/>*



Tips - ekologiska skalade fågelfrön!

Den bästa fågelmaten för våra små vänner, och den mest praktiska för oss människor: Skalade ekologiska solrosfrön! Massor av fördelar: Inga högar av solrosskal på marken (de används till bioenergi istället), fler fågelarter kan äta dem, du behöver inte fylla på så ofta eftersom skalen inte tar så mycket plats i automaten. Och så är de odlade ekologiskt! Blanda gärna med spillsäd för att passa fler fågelarter - allt finns att köpa på Slåttergubben - www.slatteygubben.se

Prisras för ekologisk matkasse

Prisglappet mellan ekologiskt och konventionellt har minskat kraftigt det senaste året. Det framgår av PRO:s årliga prisundersökning.

Omkring 2 000 personer deltog i oktober på ideell basis i PRO:s undersökning som redovisar priset för en varukorg med förutbestämt innehåll i totalt 829 matbutiker.

— Många äldre har en mycket ansträngd ekonomi. Vi vill öka prismedvetenheten bland medlemmar och allmänhet. Det är viktigt att se vad vi får för våra pengar när vi handlar. Prisundersökningen är viktig för vårt konsumentpolitiska arbete, säger PRO:s ordförande Christina Tallberg, i en kommentar.

Enligt PRO är maten dyrast i Västerbotten medan Skaraborg är distriktet med lägst pris. I jämförelsen, som gör skillnad mellan stora och mindre butiker, hamnar Ica i topp när det gäller att vara billiga inom bägge kategorier. Lägst pris får kunderna som handlar på Maxi Ica Stormarknad i Falköping.

Snittpriset för en varukorg i landet var 773,06 kr. Den dyraste varukorgen kostade 958,35 kronor och den billigaste 608,80, oaktat butikernas storlek.

Mest noterbart i undersökningen är jämförelsen mellan en ekologisk varukorg och en konventionell, något som mäts för andra året i ordningen. Trots att matpriserna har stigit överlag är den ekologiska varukorgen några kronor billigare än 2014.

Prisskillnaden mellan ekologiskt och konventionellt har, enligt PRO, minskat avsevärt — från 144 kronor 2014 till 111,80 kronor 2015. På ett år har gapet minskat med 32 kronor. — Det är fortfarande mycket dyrare med en ekologisk varukorg, vilket hindrar många att göra det valet. Att vi nu ser en förändring nedåt ger ändå lite hopp om att det ekologiska ska bli tillgängligt för fler, säger Christina Tallberg.

Källa: 2016-01-12, http://www.food-supply.se/article/view/235472/prisras_for_ekologisk_matkasse?ref=newsletter#.VqtkDyrhC71



Hög tid att svenskar får insekter på menyn!

Insekter är näringsrikt, extremt miljövänligt och konsumeras redan i 80 procent av världens länder. Numera kan man även köpa det i ett antal europeiska länder. Livsmedelsverket borde tolka om lagstiftningen och öppna upp för insektsprodukter i Sverige också.

Numera vet många att den globala köttindustrin står för 18 procent av världens koldioxidutsläpp. Vi har ett miljövänligt, näringsrikt och gott alternativ som kommer revolutionera matkulturen: insekter. Man behöver alltså inte välja bort animaliska livsmedel helt och hållet för att äta miljövänligt.

Fler och fler får upp ögonen för köttproduktionens klimatpåverkan, och faktum är att den globala köttproduktionen står för 18 procent av världens koldioxidutsläpp. Det är mer

än hela världens fordonsflotta tillsammans. Vill man göra en insats för klimatet är ett viktigt steg att undvika kött. En ny undersökning visar också att svenskar gör just det. Var femte svenskt har dragit ner på kött.

Insekter innehåller ofta dubbelt så mycket protein som både vegetabiliska och animaliska proteinkällor. Till exempel innehåller syrsor cirka 70 procent protein, utan den mycket negativ miljöförstörelse som mycket kött står för.

Dessutom är det gott, rätt tillagat.

Källa: 2015-12-15, DN Åsikt, Josefin Strömberg:
<http://asikt.dn.se/asikt/debatt/det-ar-hog-tid-att-svenskarna-far-borja-ata-insekter/>



När du vill utbilda, engagera och inspirera om hur maten formar vår omvärld – använd Miljö Linné för:

- Kockutbildningar
- Seminarier
- 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 ihop med praktisk utbildning): Växtskyddsmedel och hur vi påverkas av dem, Ekologiskt eller närproducerat?, Framtidens mat, Vegetariskt, Maten och etiken m.m.



Ha en skön vår tills vi hörs igen!

Miljö Linné genom

Maria