

## Årsmöte 27 april – boka in det!

Vi håller till hos vår trogna medlem, Elite Stadshotellet i Växjö. Kungsgatan 6, på gångavstånd till stationen.

På programmet kommer vi att ha minst en spännande föreläsare, mer detaljerat program kommer! Hålltider 9-13 inklusive lunch.

## Aktuella erbjudanden

Även i år erbjuder vi en gratis föreläsning för de fem första medlemmar som hör av sig. Det är något ni kan rapportera när ni reviderar ert miljöledningssystem!

Exempel på de mest efterfrågade just nu:

### - 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. Odlat kött? Inget kött alls? Insekter? Kanske bjuder vi även på ett kittlande tilltugg till föreläsningen...

### - Miljögifter i vår vardag

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 skrämpropaganda och domedagskänsla undviks i det längsta!

## Barnens Matland

Vi har fått mycket ros för vårt projekt Barnens Matland. Vi hjälper till att få igång odlingar tillsammans med barnen på skol- och förskolegårdar, stödjer vid behov under växtsäsongen och följer sedan upp med en härlig skördefest där barnen är med och lagar mat av det de odlat. Allra bäst blir det förstås om vi får arbeta med både barn, pedagoger och eventuell kökspersonal i roliga inspirationsövningar.

Hör av er om ni vill veta mer och om ni vill ha hjälp att få igång skol- och förskoleodlingar!



## Kurser och utbildningar

Vi erbjuder förstås fortfarande våra kurser för kökspersonal i offentliga och privata restauranger eller för butiker:

- Miljösmart mat
- Vegetarisk inspirationsmatlagning
- Utbildningar för restauranger eller butiker som är eller vill bli KRAV-certifierade.

När det gäller kök i skola och barnomsorg vill vi dock även få arbeta parallellt med barn och pedagoger för att det hela ska ge god effekt.

## Earth Week Växjö 20-25 mars!

Även under Earth Week i Växjö reser vi vår kåta, tänder elden under grytorna och lägger fram skinnfällarna för samtal och berättelser. Kanske en slev svinn-soppa kan smaka?

Det pågår mycket annat under hela veckan, se program på <http://www.vaxjo.se/earthweek>



## Agenda 2030-dagar i Värnamo

Under 23-25 mars vill Värnamo rikta fokus på Agenda 2030 genom att arrangera olika aktiviteter kopplat till ett urval av de globala målen och visa på goda exempel, ge praktiska tips, väcka tankar och inspirera till handling. Allt från utställningar, föreläsningar och workshops till tipsrundor, filmvisning och elbilsutställning kommer att anordnas runt om i Värnamo.

Under lördagen infaller dessutom Earth hour, och Miljö Linné är inbjuden att hålla en föreläsning om Framtidens mat. Ett kittlande smakprov har du också chans att få då!

Några exempel på innehållet 23-25 mars:

- Utställning: Vem är hen?
- Stadsvandring med exempel på hållbar stadsutveckling
- Lär dig odla gourmetsvamp hemma
- Ekovinprovning
- Klädbytdag; öppen garderob
- Klimatsmart mat-torg

Med mycket mera!



## Och så lite miljönytt

### Ekologisk livsmedelsproduktion bättre för hälsan

En grupp europeiska forskare har på uppdrag av EU-parlamentet gått igenom forskningsrapporter om ekologisk produktion och påverkan på vår hälsa. Forskarnas rekommenderar parlamentet att prioritera vissa ekologiska produktionsmetoder och deras användning också inom det konventionella lantbruket. Forskargruppens arbete har resulterat i rapporten "Human health implications of organic food and organic agriculture".

Experterna listar flera hälsofördelar med metoder som används inom ekologiskt lantbruk. Fokuseringen på djurhälsa och den restriktiva användningen av antibiotika i ekologisk djurproduktion minskar risken för att bakterier utvecklar antibiotikaresistens, något som är ett allvarligt hot mot folkhälsan. Förebyggande metoder för växtskydd och restriktioner för bekämpningsmedel i ekologiskt lantbruk leder till att konsumenter i minskad omfattning exponeras, vilket ger hälsofördelar.

Forskarna drar även slutsatsen att skillnaderna i innehåll av näringsämnen och andra hälsofrämjande ämnen är små mellan konventionell och ekologisk mat, och har troligen inte någon större betydelse för människors hälsa.

Experterna betonar särskilt att exponeringen av kemiska bekämpningsmedel är alltför omfattande och behöver kontrolleras bättre. En av medförfattarna i studien, professor Philippe Grandjean från Syddansk Universitet, säger: "Exponeringen för vissa kemiska bekämpningsmedel tycks vara högre i Europa än i USA, där tre större forskningsstudier har dokumenterat att barns hjärnfunktioner blivit nedsatta om modern under graviditeten utsatts för förhöjda halter av kemiska bekämpningsmedel. Vi bör inte riskera våra barns hjärnfunktioner på grund av några kortsiktiga fördelar i livsmedelsproduktionen." Rapporten finner du här:

[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2016/581922/EPRS\\_STU\(2016\)581922\\_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2016/581922/EPRS_STU(2016)581922_EN.pdf)



## Maten är för billig i butiken och för dyr för framtiden

På bloggen Trädgården Jordan skriver Gunnar Rundgren och Ann-Helen Meyer von Bremen om matens verkliga pris. Inledningsvis nämner de att Region Gotland 2014 tvingades investera 40 miljoner kronor för att rena vattentäkten i Bingeby från bekämpningsmedlet Bentazon. Det är ett tydligt exempel på det som kallas externa kostnader för jordbruket, en kostnad som inte finns med i matpriset utan som läggs på skattebetalarna eller skjuts på framtiden.

Läs gärna mer om deras tankar kring maten och de reella kostnaderna för vår matproduktion på:  
<http://tradgardenjorden.blogspot.se/2017/02/maten-ar-for-billig-i-butiken-och-for.html>

## Palmolja – hur ska man tänka?

Frågar du oss så tänk såhär:

1. Välj helst produkter utan palmolja
2. I andra hand med ekologisk palmolja
3. I sista hand palmolja märkt med RSPO Next eller RSPO. (Roundtable on Sustainable Palm Oil)

Hälften av alla varor i en vanlig affär innehåller palmolja. För orangutangerna och alla andra djur i regnskogen innebär palmolja ett hot när skogarna skövlas. Här har Save the Orangutan – Sverige svarat på några vanliga frågor:  
<http://savetheorangutan.se/om-orangutanger/palmolja>



## Nya försäljningsrekord för svensk ekomarknad

2016 ökade försäljningen av ekologiska livsmedel med 18 procent i landet. Ekoandelen ökade från 7,7 till 8,7 procent och näthandeln stack ut med ekoandelar upp till 25 procent. Den ekologiska marknaden har nu vuxit i 20 år i rad och förväntas fördubblas inom nästa 10 års period.

Den aktör som ökade sin ekoförsäljning värdemässig mest under året var Systembolaget (+33 procent). Den detaljhandelskedja som har högst ekoandel är Coop (10 procent). Inom offentlig sektor, den delen som köps in av skattemedel, uppgår den ekologiska andelen nu till 32 procent (preliminära siffror, hos de cirka 200 kommuner som rapporterar sina värden).

Ekologiska mejeriprodukter är i hög grad motorn på i ekomarknaden. Då den ekologiska mjölkinvägningen bara ökat med någon enstaka procent under året har även detta påverkat och begränsat ekomarknadens möjligheter att växa. Samtidigt som den konventionella mjölkkrisen påverkat även den ekologiska mejerimarknaden värdemässigt negativt.

- Den ökade andelen EMV och lägre råvarupris på KRAV-mjölken, där grundpriset följt med i den konventionella nedgången trots stigande efterfrågan och brist i såväl Sverige som i Europa, är också faktorer som påverkat hämmande på värdeökningen i handeln under 2016, säger Cecilia Ryegård på Ekoweb.

Källa: <http://www.ekoweb.nu/?p=11559>

## EKOMATENS 10-I-TOPP I DETALJHANDELN

- 1) Mjök
  - 2) Vin
  - 3) Bananer
  - 4) Ägg
  - 5) Färska kryddor
  - 6) Kaffe
  - 7) Smör/matfett
  - 8) Yoghurt
  - 9) Barnmat
  - 10) Gräddprodukter
- (Ekowebbs uppskattning)

## Antibiotikans tid är snart förbi

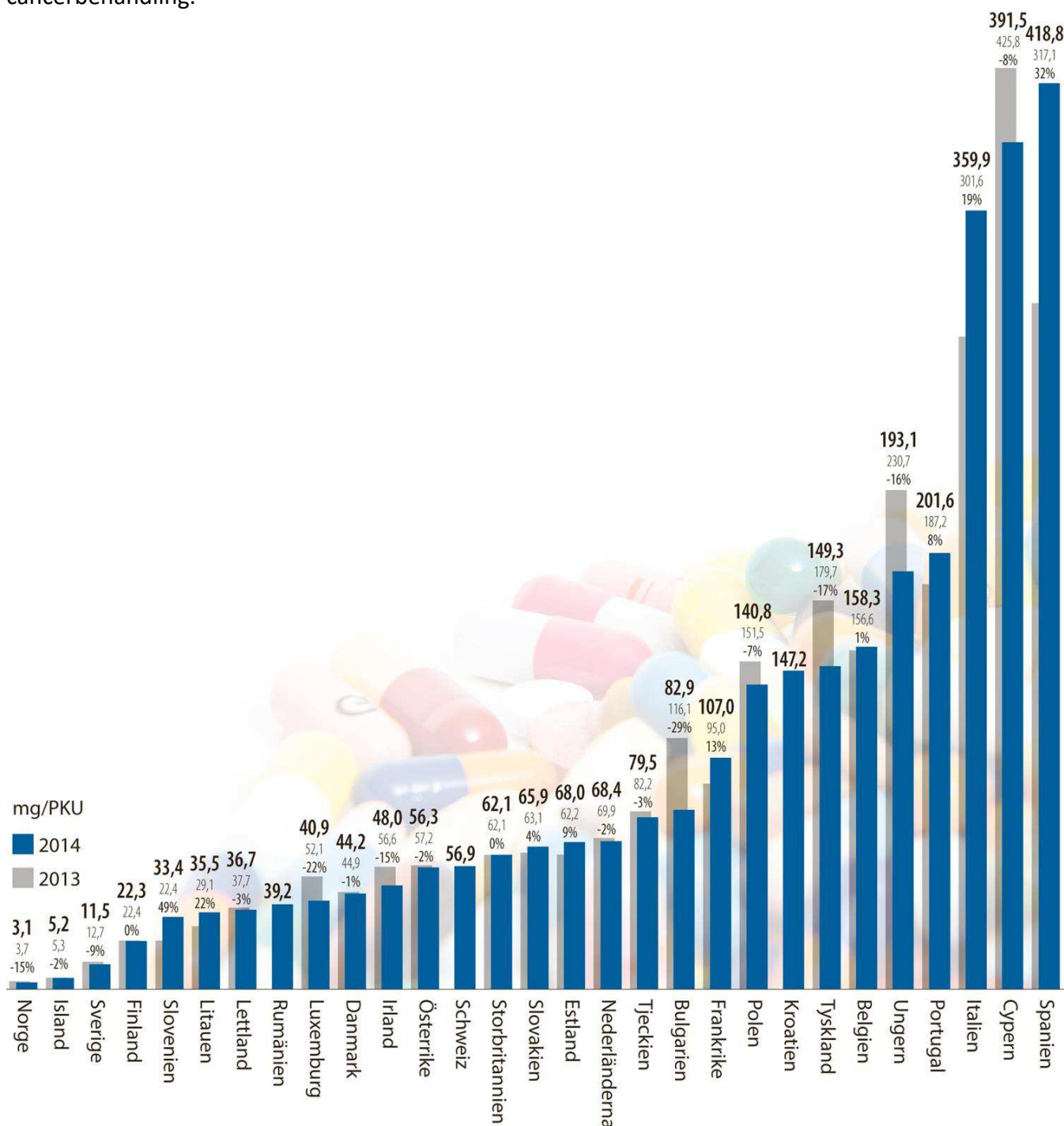
Björn Olsen, professor i infektionsmedicin, intervjuas i Jordbruksaktuellt.

” – Är man i övrigt fullt frisk, så gör inte antibiotikaresistens något väsen av sig. Åker man utomlands så har man oftast resistens med sig hem i tarmen, men vi blir inte sjuka av det. Förrän den dag vi måste opereras eller få en cancerbehandling.

– Det ger inte efterskalv som en pandemi, den ligger still tills saker börjar gå åt skogen. Då börjar det dyka upp dödsfall.”

Källa:

<http://www.ja.se/artikel/52550/antibiotikan-haller-pa-att-forstoras.html>



I diagrammet visas försäljningen av antibiotika i milligram per kilo levandevikt och förändringen mellan 2013 och 2014 ges i procent. Grafik: Malin Strandli, Jordbruksaktuellt. Källa: Europeiska läkemedelsmyndigheten

## Mindre antibiotikaresistens hos eko-grisar

Ekologiska grisar har mindre antibiotikaresistens än konventionella grisar. Det visar en studie på grisar i Sverige, Danmark, Italien och Frankrike. Resultaten visade också på stora skillnader mellan länderna, där Sverige hade den lägsta förekomsten av resistenser. I vissa fall lägre än ekologiska grisar i andra länder.

Källa: <http://www.slu.se/ew-nyheter/2016/12/mindre-antibiotikaresistens-hos-e.-coli-bland-ekologiska-grisar/>



## Regeringens handlingsplan för nya livsmedelsstrategin

I livsmedelsstrategin fastslås att 2030 ska 60 procent av offentliga sektorns konsumtion vara ekologisk, liksom 30 procent av all svensk mat.

Samtidigt har livsmedelsstrategin fått hård kritik från flera håll. Bland annat från Ekologiska lantbrukarna, Konsumentföreningen och World Animal Protection Sverige med flera som skriver i en kommenterande artikel i Ekolantbruk: "... Miljömålen måste prioriteras mer. Tydligare mål för ekologisk produktion och mer hållbara produktionsmetoder överlag krävs för att tillgodose såväl svenska miljömål som FN:s hållbarhetsmål. En större skärpa och prioritet är avgörande för att stärka svensk livsmedelsproduktionens internationella konkurrenskraft och förutsättningarna för ekonomisk utveckling på den svenska landsbygden..." (Källa: <http://ekolantbruk.se/?p=134033&e=145190>)

En av dem som kritiserat den nya livsmedelsstrategin är Gunnar Rundgren, som sammanfattat sina synpunkter i följande tabell:

Den så kallade livsmedelsstrategin	Den livskraftiga livsmedelsstrategin
Ett konkurrenskraftigt jordbruk på den globala marknaden	Försörjning av folk med högkvalitativa livsmedel med regenerativa metoder
Produktivitet som huvudväg till lönsamhet	Ökat förädlingsvärde som huvudväg till lönsamhet
Hållbarhet genom effektivisering och konsumentval	Hållbarhet som en integrerad del av produktionen
Fortsatt strukturrationalisering	Mer folk i livsmedelskedjan
Produktionen marknadsanpassas	Marknaden anpassas till de ekologiska förutsättningarna
Villkoren EU- anpassas i hög grad	Villkor anpassas till miljön, djurvälstånd och livsmedelskvalitet
Myndigheterna skall ta särskild hänsyn till konkurrenskraften	Myndigheterna skall ta särskild hänsyn till småskaligt och nyskapande
Möjliggör spekulering i jordbruksmark	Gör mark tillgänglig för nya brukare
Skydda åkermarken	Skydda åkermarken
Satsning på eko och svensk växtförädling	Satsning på eko och svensk växtförädling
<a href="http://tradgardenjorden.blogspot.se/">Gunnar Rundgren, http://tradgardenjorden.blogspot.se/</a>	