



NORGES BONDELAG



Norsk kvalitetsmat

- hvordan produserer vi den?



Torsdag 4. april kl 10.30 Skarstua, Fræna

Godt hjulpet av hestekjøttskandale har diskusjonen om mat og matproduksjon blitt brennaktuell. Hvor kommer maten i fra? Og hvordan er den produsert? Vi ønsker å fordype oss i temaet.

- > Sett fra en statsviteres ståsted - er det kobling mellom politikk og matkvalitet?
- > Sett fra bondens ståsted - hvordan produserer bonden kvalitetsmat ved å spille på lag med naturen?
- > Sett fra en ernæringsforskers ståsted - hvorfor strider myndighetens anbefalinger om sunn mat mot forskningsresultater og oppfatninger i forskningsmiljøet?
- > Sett fra en museismanns ståsted - hva kan vi lære av våre mattradisjoner og ressursutnytingen i gamle dager?

Vi serverer håndverksmat som begeistrer:

- > Presentasjon av produkter fra noen dyktige lokalmatprodusenter.
- > Middag: Tradisjonsmat fra Romsdal.

> **Målgruppe:** Alle som er interessert i landbruk og mat.

> **Deltageravgift:** kr 300.

> **Påmelding:** av hensyn til lunsj innen onsdag 3. april til Arnar Lyche: arnar.lyche@bondelaget.no eller tlf. 414 18 871.



Program

Norsk kvalitetsmat

- hvordan produserer vi den?



Torsdag, 4. april på Skarstua

Møteleder: Liv Solemdal, rådgiver ved Bioforsk Økologisk

KI 10.30 - 10.40 Åpning/innledning

KI 10.40 - 11.20

Landbruks- og matpolitikk:

Svenn Arne Lie, statsviter og forfatter

Hvordan sikrer vi norsk matforsyning?

Han står i spissen for en ny landbrukspolitikk. Den norske landbrukspolitikken er preget av tilsløring og halvsannheter, hevder han.

Hvor norsk er egentlig maten som lages i norsk jordbruk? Og hvilke konsekvenser har dette for vår matvaresikkerhet? Hva er det egentlige innholdet i regjeringens landbrukspolitikk?

Pause med presentasjon av bakervarer fra Fole Godt.

KI 11.40 - 11.20

Sett fra grasrota:

Hans Erik Wold, økologisk melkeprodusent

Hvordan produserer jeg som bonde miljøvennlig, rein, sunn og rettferdig mat?

Han har dyrket og bygd seg gård, og er kanskje den aller siste bureiser. Jeg er opptatt av å se helheten og langsiktigheten i det jeg holder på med, sier han. Hva er målet med drifta? Hvordan får jeg det til å gro uten kunstgjødsel? Hvordan spiller jeg best på lag med naturen for å produsere miljøvennlig, rein, sunn og rettferdig mat?

Pause med presentasjon av ost fra Derinngården.

KI 12.40 - 13.20

Agronomi/landbruk:

Anna Haug, professor i ernæring ved UMB

Riktig fôr gir riktig mat.

Hun er ekspert på fôrets innvirkning på husdyrprodukters kvalitet.

Vi bør være mer opptatt av hva de dyrene vi spiser spiser. Hvis kua spiser mer gras og grovfôr blir melka sunnere. Det er industrimat som bærer ansvar for mange av våre tids sykdommer, mye mer enn det melk og kjøtt gjør, hevder hun.

Pause med presentasjon av gourmetbiff fra Rune Haram.

KI 13.40 - 14.20

Om tradisjonsmat fra Romsdal:

Jarle Sanden, direktør ved Romsdalsmuseet

Fra håndverk til industri.

Han er museumsmann og matentusiast. Om mat og matlaging i Romsdal i tidligere tider. Hva kan vi lære av våre mattradisjoner og ressursutnyttningen i gamle dager? Har vi mistet noe på veien?

Middag: Tradisjonsmat fra Romsdal

KI 15.20

Slutt