

Oikos Nord-Trøndelag inviterer:

Etter ØKOseminaret er det

Gourmetkveld på Bjerkem

Fredag 5. okt kl 18.30 – 21.30

5 retter – 800 kr

Stjernetkokken **Kim Tore Sjøbakk** inviterer både seminar deltakerane og andre til økologisk lokalmat/gourmetkveld på **restaurant Experience** på Gammellavin på Bjerkem

Meld deg på til jakob@bjerkem.com
Sei frå om evt. allergier ved påmelding.



Etterord: Det første Økoseminaret på Bjerkem vart halde i 2006. Her var det foredrag av m.a. biskop Finn Wagle og økofilosof Sigmund Kvaløy Setreng. I 2018 blir det 13. økoseminaret arrangert. Tidlegare har seminarane vore delt i tre: Jordbruk, forking/filosofi/trend og mat/helse. I år har vi tatt ut jordbruk og lagt dette til eit eige seminar på Mære landbruksskole tirsdag 16. oktober med tema: **Binding av karbon i jord - Om humus/karbon sin betydning for vekst og avling.** Økoseminaret på Bjerkem fokuserer i år mest på forkinga rundt tema Mat og Helse.

Økologisk seminar 2018

Fredag 05.10 2018

Stad: Kulturgården Bjerkem

Såseggvegen 399

Henning i Steinkjer



Økologisk seminar 2018

Fredag 05.10 2018

Stad: Gammellavin på Bjerkem, Henning i Steinkjer

- 11.00 Oppmøte/registrering. Økologisk minimarked. Salg av økologiske varer
- 12.00 Økologisk lønsj med økologisk lønsjmusikk
- 13.00 Opning v/Prosjektleder ved Nibio Steinkjer Lars Bendik Austmo

Del I Politikk/samfunn/media/forsking/trend

- 13.15 Samfunnsansvarleg og heilheitleg forsking, politikk og næring: Professor i økologisk økonomi v/ Ove Daniel Jakobsen, Nord Universitet, Bodø
- 14.00 "Sunn jord, gjev sunne plantar, sunne dyr og sunne menneske" v/Kristian Ormset

Del II Mat og Helse

- 14.45 Kva er grunnen til at vi bør vera føre var i GMO-spørsmålet? v/Prof emeritus, konsulent i GenØK, Tromsø Terje Traavik,
- 15.30 Mat som förbättrar världen. Om sambandet mellan mat – miljø – hälsa. Christl er ein av idealistane bak Kretsloppshuset i Mörsil og vil kåsere om "hur produktionen av mat påverkar miljön och hur det påverkar hälsan, t.ex pesticidernas betydelse för producenternas hälsa och för konsumenternas hälsa osv. v/ Lege Cristl Kampa Olsson, Mörsil, Jämtland.
- 16.15 "Från mångfald till enfald, om vetets historia och kultursorters potential för livsmedelsförsörjningen i ett förändrat klimat v/ Lege Kerstin Fredlund, Kalmar
- 17.15 Slutt

Kostnader: Full dag Kr 700
Pris pr foredrag kr 100
Lønsj + del I kr 400

Medlemmer i Økologisk Norge får 10% rabatt på påmeldingsavgiftene

Info: jakob@bjerkem.com 95 99 35 69

Arr: Økologisk Nord-Trøndelag, som del av Økoveka 2018

Sjå: <http://www.okouka.no/>

Påmelding: <https://trondelag.pameldingssystem.no/okologisk-seminar>

Påmeldingsfrist onsdag 3. oktober

Lars Bendik Austmo opnar Økoseminaret 2018. Lars Bendik er tilsett som prosjektleder for oppbygginga av den nye NIBIO-avdelinga i Steinkjer. Utvikling av NIBIO Steinkjer som tungt landbruksfagleg FOU-miljø skjer i nært samarbeid med NIBIOs administrasjon og fagdivisjonar. Lars Bendik har arbeida i miljøforvaltninga sida 2012, og kjem frå stillinga som seksjonsleder ved Rovviltseksjonen i Statens Naturoppsyn.



Ove Daniel Jakobsen er professor ved Senter for økologisk økonomi og etikk, ved NORD Universitet i Bodø. Her fokuserer ein på problemstillingar som ligg i skjæringsfeltet mellom økonomi, natur og kultur. Det er stort behov for eit perspektivskifte i økonomifaga. Det er eit stort potensiale for ny erkjenning innafor fagområdet og dette gjer det muleg å oppdage fenomen og sammanhengar som tidlegare ikkje har vore synlege. Dette er tredje gongen Jakobsen besøker Økoseminaret på Bjerkem



Kristian Ormset kan ein trygt kalle "gammeløkolog". Han var ein av initiativtakarane til og drivkreftene bak NORSØK på Tingvoll der han også arbeidde i mange år. Han ar arbeid i Debio og i selskapet Vitalanalyse. Han har uttalt: Å drive jordbruket på ein måte som bidrar til auka humusdanning er heilt avgjerande for å betre jordas fruktbarhet og sikre kommande generasjonar eit grunnlag for matproduksjon. God jordstruktur, som både auker lagringsevne for vatn og infiltrasjonskapasitet, er eit resultat av ei levande, humusdannande jord. Dette er også den mest effektive metoden til å redusera klimagassutslepp fra landbruksjord.



Ingemar Terje Traavik er norsk forskar som har bioteknologi som spesialfelt. Traavik tok doktorgraden sin ved Universitetet i Tromsø i 1979 og vart professor der i 1983. I 1998 var han en av initiativtakerne til den uavhengige forskningsstiftinga GenØk hvor han de tre første årene også var daglig leder. I 2001 gikk han over i rollen som forskningssjef. Traavik har fleire gonger vore sterkt markert i media på grunn av si forskning på GMO og utspel i media om dette Traavik



Cristl Kampa Olsson er lege og idealist – opprinneleg frå Bayern. Ho besøker Oikos Nord-Trøndelag for tredje gong. Ho bur i Mörsil – 3 mil aust for Åre i Sverige. Frå ein Artikkel om henne og Kretsloppshuset saksar vi: "När hon började inse vidden av den konventionella matproduktionen och föreläste om "mat-hälsa-miljö" fick hon ihop naturen med medicine. Att få människor att genom sitt val av mat påverka miljön kändes som ett realistiskt mål och som ett kraftfullt miljöarbete. Alltså skulle spaden sättas i jorden och i en park i centrala Mörsil började projektet "Kretslopp Mörsil" med småskalig ekologisk odling 1994. Ganska snart förstod Christl att det var viktigt att skapa ett större och ännu mer konkret projekt med bättre möjligheter att inspirera till en uthållig livsstil. Ett "kretsloppshus" i Mörsil var lösningen och hon fick förutom sin trogne kämpe Hadar ytterligare ett antal personer i byn med sig."



Lege Kerstin Fredlund, Kalmar: Ho har tatt sin doktorgrad på: "Hur man från spannmål (korn) ska kunna ta fram gröt och välling som ger oss moderna människor de mineraler vi behöver". Vi har samma näringsbehov som på stenåldern, men vi äter ungefär hälften så mycket i kalorier räknat. "Att människan i dag medvetet odlar tomma kalorier när världen ser ut som den gör är en katastrof". Det säger Kerstin Fredlund, läkare och doktor i livsmedelskunskap som idag arbetar för att människor ska äta och få i sig mer näringsämnen från gammaldags oraffinerade spannmål istället.

