

# Økologisk landbruk i Rogaland



Utgitt av: Fylkesmannen i Rogaland, landbruksavdelinga

Årgang 11 Nummer 2

mai2013

## Auka sal av økologisk mat i 2012

I 2011 auka sal av økologiske produkt om 10,3 prosent medan salet i 2012 auka om 17 prosent! Produktgruppa med størst omsetning er meieriprodukt. Salet av økologisk barnemat er sterkast i vekst og auka med heile 31,6 prosent i 2012; økologisk egg auka med 17,5 prosent.

Auka etterspurnad etter frukt og grønt fører til at det er behov for fleire produsentar som satsar på potet, grønsaker og frukt.

Den økologiske produksjonen av kjøtt frå firbeinte dyr sank med 2,3 prosent. Sjå dei tre største aktørane innan slakting/foredling sank delen økologisk storfe og lam som ble vidareselet som økologisk vare, medan svin økte.

Statens landbruksforvaltning (SLF) har gjort berekingar fram mot 2020 som viser at med dagens utviklingstakt, vil den økologiske produksjonen utgjøre mellom 4 og 9 prosent av total produksjonen i 2020. (kjelde: debio, SLF, Nielsen Company)

## Økologisk mat på veg opp i barnehagar

Ny undersøking om bruk av økologiske produkt i barnehagar og SFO i Stavanger og Sandnes viser at minst 41 verksemder bruker økologiske produkt.

39 barnehagar handlar no økologisk mjølk frå Tine – 4 fleire enn for 2 år sidan – og mengda auka med meir enn 30 prosent frå 2010 til 2012. "Vi vet om enda fleire barnehagar som faktisk bruker økologiske varer enn de som handlar direkte frå Tine", fortel prosjektleiar Gabriele Brennhagen. Mange av dei 41 barnehagane og SFOane hadde ein økologisk del på langt over det statlege målet om 15 prosent målt i volum. I snitt for 23 verksemder kom den økologiske delen på heile 46 prosent!

Undersøkinga blei gjennomført i mars 2013 av Gabriele Brennhagen, prosjektleiar Økologisk Mat i Stavanger kommune.

Sjå også: <http://www.stavanger.kommune.no/Tilbud-tjenester-og-skjema/Natur-og-miljo/Aktuelt/Pen-okokning/>



## Jakobs brød åpner i Solakrossen i løpet av mai

Jakobs brød etablerte sitt første bakeri i Haugesundgata 2009. Allereie i 2001 begynte Jakob Phillipsen å bake brød i lokalane til Ullandhaug økologisk gård. Som i Haugesundgata blir det både bakeri og kafé på Sola. "Vi kommer til å tilby Solabuen mat av høy kvalitet. Vi har gode brød, kaker, påsmurte foccacia-brød og panini, diverse salater og supper. Vi vil også ha en god del forskjellige te- og kaffetyper. Av kalde drikkevarer vil vi selge fersk smoothie, saft fra safteriet på Ullandhaug og økologisk brus." seier Jakob Phillipsen til Solabladet. I tillegg vil bakeriet har utsal av økologiske produkt som olje, marmelade, honning med meir.

I løpet av mai vil bakeriet være klar for å åpne dørene sine opplyser baker Jakub Witek, som skal stå for drifta av Jakobs brød på Sola.



Nyheitsbrevet er eit gratis informasjonsblad som blir sendt til økologiske produsentar, medlemmer i Oikos Rogaland, landbruksforvaltninga i kommunane og andre aktørar som ønskjer informasjon om økologisk landbruk. Ønskjer du ikkje å ta imot brevet eller å få tilsendt brevet elektronisk, gi melding til Annabell Pfluger, 51 56 89 71/ [fmroapf@fylkesmannen.no](mailto:fmroapf@fylkesmannen.no)

Med atterhald om endringar og trykkfeil.

## Markens Grøde: lokalt og økologisk marknad i Stavanger sentrum

**Marknad i Stavanger sentrum med sal av økologiske eller lokale produkt samt nisjeprodukt frå regionen.**

Er du produsent eller foredlar? Drivar du bakeri, butikk, kafe eller lagar nisjeprodukt? Ta kontakt for meir informasjon med Annabell på 5156 8971, [fmroapf@fylkesmannen.no](mailto:fmroapf@fylkesmannen.no)



**Kva tid?** Laurdag, 21.sept

**Kor?** Torget i Stavanger

**Kva?** Økologiske og lokalproduserte varer—frukt, grønsaker, ost, bakevarer, saft syltetøy, kafémat, ferdigretter og nisjeprodukt

Arrangørar: Grønn Ø-prosjekt i Stavanger kommune, Fylkesmannen i Rogaland, Kompetansenettverket for lokalmat, Sør.

## Studietur til Tyskland 23.-28. september: ”vidareforedling og verdiskaping”

**Vi skal sjå på økologiske gardar som foredlar gardsprodukt og har samarbeid om sal og marknadsføring. Kjøtt- og mjølkeforedling står i fokus.**

Blant anna kjem vi til å få omvisning og kurs i pølselaging på Herrmannsdorfer Landwerkstätten, der de både drivar med kjøtt- og mjølkeforedling, bakeri, bryggeri og catering ved sidan av landbruket og gartneri. Vi skal sjå på et gardsmeieri med tapping av mjølk og jogurtlaging, gardsproduksjon, vidareforedling av kjøtt med meir. Reiseleiaren og tolk er Annabell Pfluger.

**Målgruppa** for turen er produsentar, vidareforedlar og dei som har tanke om å bli det i framtida. Turen går frå München vidare til stader helt sør i Tyskland (Bayern).

Deltakaravgift: kr 4 500.– , i tillegg kjem flybilletter til München.

Kontakt: Annabell Pfluger, [fmroapf@fylkesmannen.no](mailto:fmroapf@fylkesmannen.no) , tlf 5156 8971

**Påmeldingsfrist: 20.juni 2013 på [www.maere.no](http://www.maere.no)**

Arrangør: Matnavet Midt-Norge og Fylkesmannen i Rogaland

Meir informasjon om programmet og turopplegget på [www.maere.no](http://www.maere.no) og [www.fylkesmannen.no/rogaland](http://www.fylkesmannen.no/rogaland) ”landbruk og mat”



## Mindre muggsoppgifter i økologisk korn

Barn kan få i seg opp til 3,5 gonger så mye soppgifter frå korn enn det som anses som trygt, viser en nye risikovurdering frå Vitenskapskomiteen for mattrygghet, opplyser Oiko—Økologisk Norge på sin nettside. Samstundes blir det funnet mindre muggsoppgifter i økologisk dyrka korn. Forskare i VKM forklarar dette med agronomisk praksis og nevner blant anna vekstskifte med gras og kløver og ugrasharving. I tillegg bruker økologiske bønder verken lettøselig Nitrogen, ugrasmidlar som glyfosfat og soppmidlar—midlar som forskare mener kan utsette plantane for muggsoppene. Nå ønskjer Oikos meir forskning om kvifor den økologiske metoden skårar best og kva dette kan bedra i konvensjonell matproduksjon. Kjelde: [www.oikos.no](http://www.oikos.no)



## Nytt frå Oikos Rogaland

### Frå årsmøte i Oikos Rogaland 1.mars

13 medlemmer var til stede under årsmøtet. Gabriele Brennhagen blei gjenvalt som styreleiar, Morten Birk kom inn som ny styremedlem, Vera Bergaas Utne og Bjarne Kvist Hansen sto ikkje til val. Revidert rekneskap blei godkjent. Handlingsplan og budsjett for 2013 blei gjennomgått. For tilsending av møteprotokoll ta kontakt med Annabell på 5156 8971, rogaland@oikos.no

### Handlingsplan for 2013

- Feb:** Ø-kveld – uformell øko-drøs på en kafé på Bryne
- Mars:** Årsmøte (1.3. - Sandnes), fag- og inspirasjonssamling for økologisk landbruk. Markering av Oikos Rogalands 10-årsjubileum (1.-2.3. - Sandnes), filmvisning «Crops of the future» (2.3. KinoKino, Sandnes), landsmøte (15.-17.3. - Sogn jord- og hagebruksskule) [Gabriele Brennhagen, Kolbjørn Anda og Leif Holgersen reiste]
- Juni:** Folkefrokost med lokalprodusert, økologisk og Fairtrade-mat, i regi av Grønn Hverdag og fleire, Ø-kveld (6.juni)
- Aug:** Gardsbesøk på Solbakken økologiske gard, Randaberg
- Sept:** Øko- og lokalmatmarknad i Stavanger (arrangeras av Økoløftet og Fylkesmannen) – Oikos bidrar med sals- og informasjonsbod
- Okt:** Delta på «Agrovisjon» - landbruksmesse i Stavanger Forum (11.- 13.10.) Ø-kveld
- Nov:** Tillitsvaltsamling, matkurs
- Des:** Møte i Fylkesmannens ressursgruppe for økologisk landbruk

Oikos - økologisk Noreg er en interesseorganisasjon for økologisk mat og landbruk. Hovedkontoret ligger i Oslo, og Oikos Rogaland er et regionslag med eget styre og aktiviteter.

#### Foto:

Styret (valt i 1.mars) frå venstre: Morten Birk, Bjarne Kvist Hansen, Gabriele Brennhagen (styreleiar), Vera Bergaas Utne og sekretær Annabell Pfluger (bak i midten)



### Folkefrokost 1.juni

Vi trenger ein person til som kan hjelpe til under frukosten. Laurdag 1.juni frå ca kl 9-14. Ta kontakt med Annabell på 5156 8971, rogaland@oikos.no

### Ø-kveld 6. juni - en uformell økoprat

Lyst å drøse med andre øko-interesserte? Et par-tre gonger i året arrangerer Oikos Rogaland såkalt "Ø-kveld". Neste dato: tors 6. juni, Gamla Værket i Sandnes, kl 20:00.

## Ny utgave av magasinet Ren Mat

**REN MAT**  
EN GRØNNERE LIVSTIL



18 000 eksemplar av den nye utgåva av Ren Mat er blitt delt ut disse dagar til hushaldningar i Stavanger gratis med posten.

Bladet er utgitt av Oikos—Økologisk Noreg og informere om økologisk mat og oppskrifter, grønne tips, intervju mm. Kor får en tak i magasinet til vanleg? Det enklaste er å melde seg inn i Oikos, så får du Ren Mat gratis i posten, 5 gonger i året. Medlemskap på kr 365.- kostar det same som abonnementet. Meld deg inn på [www.oikos.no](http://www.oikos.no), Vil du bare abonnere—send e-post til [abonnement@renmat.no](mailto:abonnement@renmat.no).

Har du bruk for fleire eksemplar? Ta kontakt til Annabell Pfluger på tlf 51568971, [fmroapf@fylkesmannen.no](mailto:fmroapf@fylkesmannen.no)

Foto: Nadin Martinuzzi

Utgitt av:  
Fylkesmannen i Rogaland,  
landbruksavdelingen  
Pb 59, 4001 Stavanger

Ved Annabell Pfluger  
E-post: [fmroapf@fylkesmannen.no](mailto:fmroapf@fylkesmannen.no)  
Tel: 51 56 89 71

Foto:  
matsalen



## Rogalandsbedrift i portrett

### Matsalen: Spis bedre - lev bedre!

Matsalen ligger som en oase midt i industri og næringsområdet i Tvedtsenter på Forus. Råvarene står i sentrum for å lage så reine og naturlige matretter til gjestene som mulig. Økologiske råvarer spiller en av hovedrollene på menyen, saman med et stort utval av lokale produkt. Kokkene i Matsalen legger vekt på den direkte dialogen med lo-



Foto: matsalen

Noen økologiske produkt som brukas på Matsalen i menyen og seles i butikkhjørnet er: egg frå Sølv Salte på Klepp Stasjon, svinekjøt frå Solbakken Gård på Randaberg, Safter frå Safteriet på Ullandhaug, en rekke grønsaker frå Ullandhaug Økologiske Gard, poteter i sesong frå Gydas Jordeple på Hommersåk, økologiske frø, kjernar og korn frå Holli Mølle, mjølkprodukt frå Røros meieriet. Det er et godt utval i utsalet med produkt frå Salta Kværn i Sverige (biodynamisk), økologisk sjokolade, økologiske ostar frå blant anna Hitra (grotteosten), Den Blinde Ku, Nyrosten frå Grøndalen Gard og ost frå Almnäs i Sverige. Det brukas også mye ville produkt frå naturen som hylleblom, ramsløk og fleire.

Bli venn med Matsalen på facebook og holde deg oppdatert!

Matsalen, Tvedtsenter, Lagerveien 2, Stavanger, tlf 5181 9080, [www.matsalen.as](http://www.matsalen.as)



### På Kalenderen:

**26.mai**  
**Søndagsmiddag i Matsalen.** Ring for bordbestilling: 5181 9080

**1.juni**  
**Folkefrokost** i Kongsgård skolegård kl 11-13. Gratis økologisk og kortreist frokost i regi av Grønnhverdag.

**6.juni**  
**Ø-kveld** med Oikos Rogaland, Gamla Værket i Sandnes, kl 20:00

**8.juni**  
**Retro- og miljømarked** i Haugesund

**21.sept**  
**Markeds Grøde:** Øko og lokalmarknad, torget, Stavanger

**23.-28.-sept**  
**Studietur** Sør-Tyskland, "vidareforedling og verdiskaping"

## EU: Forbod av tre insektgifter for å redde biene

**EU-parlamentet vedtok forbod mot tre insektgifter for en periode på to år. I Noreg er det forbyddt å bruke 'Chinook FS 200' frå 2014.**

Bier pollinerar meir enn en tredjedel av mat på jorda og er avgjørande for verdens mattryggleik. Populasjonen av honningbier verden over har minka kraftig i det siste årane. Orsaka for biedauden er truleg same satt. Insektmidlar (neonikotinoider) står i søkelyset for nedgang av biene. 15 av 27 EU-land stemte for forbodet som trer i kraft i heile EU-området i 2014. Endelig avgjersle om et forbod utover 2 år tas av EU-kommisjonen.