

Økologiske fagdager på Dønna – fra potet, grønt og bær til egg og hønsfrikassé

Tid og sted: Dønna, 2. og 3. desember 2014

Påmelding: innen 26. november til eva.narten.hoberg@bioforsk.no eller på sms til 97738197

Pris: Gratis!

Prosjektet *Økologisk i Dønna – Dønna som foregangskommune for et grønt mattilbud på Helgeland*, innleder adventstiden ved å arrangere økologiske fagdager med et variert innhold. På programmet står økologisk produksjon av potet, grønnsaker og bær – men også animalske råvarer, i form av egg og hønskjøtt, får en vel fortjent plass i fagdagene. Bakgrunnen for satsingen er myndighetenes arbeid med å øke økologisk andel i storhusholdninger, og Dønna kommunes ønske om å ta utfordringen!



Dønna kommune står som eiere av prosjektet, og er godt i gang med å få på plass en økologisk godkjenning av kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole (DBU) og kjøkkenet ved Dønna omsorgssenter (DOS). Begge disse storhusholdningene ønsker økt tilgang på økologiske råvarer direkte fra produsent. Økologiske matvarer er ofte noe dyrere enn konvensjonelt produsert mat, og ved å unngå fordyrende mellomledd i verdikjeden vil mulighetene for økt bruk av økologisk mat bedres.

Fagdagene går over to dager, og inkluderer en økologisk mataften på gårdsrestauranten 3 Kalver. Dette er en gjentakelse av fjorårets arrangement, med faglige og smakfulle innslag der sistnevnte besørges av 3 Kalver. Øvrig bespising under fagdagene foregår ved den nye og unike kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole.

Fakta om prosjektet Økologisk i Dønna

Myndighetene har et mål om å øke økologisk matproduksjon og forbruk til 15 % innen 2020, og Dønna kommune jobber aktivt for å komme i mål allerede i løpet av prosjektperioden (2013-2015). Prosjektet er et samarbeid mellom storhusholdningene ved Dønna barne- og ungdomsskole, Dønna omsorgssenter, landbruksavdelingen i Dønna og Herøy og Bioforsk Nord Tjøtta. Andre samarbeidsparter er kommunens folkehelsekoordinator, Norsk Landbruksrådgiving Helgeland samt flere av foregangsfylkene for økologisk matproduksjon og bakeriet Dønnabrød. Sistnevnte er vertskap for et bakekurs med fokus på økologi og urkorn, med storkjøkken som målgruppe. Her er det et par ledige plasser, og også dette kurset er gratis! Påmelding via denne lenken: <http://prosjekt.fylkesmannen.no/OQ/Kalender/Bakekurs-med-tema-okologi-og-urkorn/>. Økologiske fagdager arrangeres 2. og 3. desember, inkludert økologisk mataften på 3 Kalver, med matservering.

Program for dagene (med forbehold om mindre endringer)

Sted: møterommet Dønnamannen på kommunehuset, Solfjellsjøen

Tirsdag 2.12.14 (ferge fra Sandnessjøen er på Bjørn kl 12.20)

- 12.30 **Velkommen - og kort om prosjektet.** Eva Narten Høberg, Bioforsk Nord Tjøtta
- 13.00 **Lunsj i kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole (DBU)**
- 14.00 **Økologisk dyrking av potet og grønnsaker. Hvordan lykkes?**
Kari Bysveen, Foregangsfylket for økologiske grønnsaker, Vestfold.
- 15.30 **Grønnsaker fra Skaga – integrerte dyrkingsmetoder.** Jostein Skaga, Skagagrønnsaker
- 16.30 **Kaffepause**
- 16.45 **Økologisk produksjon av egg – for ikke å glemme høna!** Eva Narten Høberg, Bioforsk Nord Tjøtta
- 18.30 **Avslutning av dagens foredrag.** Skifte av lokalitet.
- 19.00 **Økologisk mataften** på 3 Kalver inkl middag (se eget program neste side)

Onsdag 3.12.14

9.00-11.15

- 9.00 **Økologisk bærproduksjon. Dyrking i tunell.** Steve Saltermark, Norsk Landbruksrådgiving Helgeland
- 10.00 **Økologisk dyrking av potet og grønnsaker. Gjennomgang av de ulike kulturene.**
Kari Bysveen, Foregangsfylket for økologiske grønnsaker, Vestfold.
- 12.00 **Lunsj i kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole (DBU)**
- 13.00 **Er kløver bare aktuelt i engdyrking?** Ilevina Sturite, Bioforsk Nord Tjøtta
- 13.45 **Diskusjon, oppsummering og avslutning ca kl 14.00.** (Ferge fra Bjørn kl 14.40.)

Fagdage er gratis! 😊

Påmelding: innen 27. november til eva.narten.hoberg@bioforsk.no eller på sms til 97738197

Overnatting: Ta kontakt ved behov for overnatting. Flere trivelige muligheter her! 😊

Velkommen!

Økologisk mataften

Tid: tirsdag 2. desember kl 19.00-21.30 - inkludert mat

Sted: 3 Kalver, Solfjellsjøen i Dønna www.trekalver.no



Hvem? Forbrukere/kokker/produsenter/ledere, dvs folk flest!

Matsservering: Flott om vi får en pekepinn om hvor mange som kommer! Send en e-post til eva.narten.hoberg@bioforsk.no eller en sms til **97738197** – gjerne innen 30.11.

Vi gjentar fjorårets arrangement, og inviterer alle med interesse for mat til faglig, sosial og næringsrikt påfyll på 3Kalver.

Det foreligger et landbrukspolitisk mål om å øke økologisk matproduksjon og forbruk. Dønna kommune jobber aktivt for å nå målet, bl.a. gjennom prosjektet *Økologisk i Dønna*. Hva er bakgrunnen for denne satsingen, og hvordan ligger vi an i dag? Hva er egentlig økologisk mat og hva er argumentene for å produsere mat etter økologiske prinsipper? Hvorfor velge økologisk? Og ikke minst – hvordan øke tilbudet av økologisk mat?

19.00 Velkommen – med åpen pub

v/ Dag Solfjeld, 3Kalver og Jørn Høberg, Dønna kommune

Økologisk mat – hva og hvorfor?

v/ Eva Narten Høberg, Bioforsk Nord Tjøtta

Prosjektet *Økologisk i Dønna kommune*. Hva foregår?

Kantina ved Dønna barne- og ungdomsskole v/ Anne Berit Johansen, DBU

Dønna omsorgssenter v/ Mona Vang Olsen og Rune Aanes

Dønnabrød v/ Dønna ASVO as

Landbruket i Dønna og Herøy v/ Jørn Høberg, Dønna kommune

20.00 Matsservering – med økologisk fokus gjennom mat og prat

21.30 Avslutning - med store muligheter for forlengelse av en trivelig aften på 3Kalver

Velkommen!

Arrangør: Dønna kommune i samarbeid med Bioforsk Nord Tjøtta

Øvrige samarbeidsparter: Fylkesmannen i Nordland, Dønnabrød, ØQ, Dønna Bondelag