



NORGES BONDELAG



Bygdekvinnelaget og
Bondelaget inviterer til:

Debattmøte om mat

Lørdag 11. februar kl 10.30 på Høyskolen i Molde

Bygdekvinnelaget og Bondelaget ønsker å sette mat og matproduksjon på agendaen.

- > Greier verden å produsere nok mat i framtida?
- > Er det noen motsetning mellom å styrke norsk matproduksjon og å støtte fattige bønder i utviklingsland?
- > Kan genmodifisert mat løse verdens sultproblemer?
- > Er det norske landbruket bærekraftig?
- > Er norskprodusert mat mer sunn og miljøvennlig?
- > Er vi stolte av vår egen mat?
- > Hva inneholder egentlig maten vi spiser og har dette effekter på vår helse?
- > Hvilke krav bør vi stille til de gode råvarene?



Møteleder:

Jarle Sanden
Museumsdirektør på
Romsdalsmuseet.

Hvorfor arrangere møte?

Norske forbrukere fokuserer kun på prisen på mat, blir det sagt. De færreste tenker på hvordan maten blir produsert og hvor den kommer fra, eller etterspør god matkvalitet? Så lenge vi kun blir målt på pris har norsk landbruk et dårlig utgangspunkt - som høykostland og med krevende driftsforhold. Nøkkelen til endring ligger hos forbrukeren. Vi ønsker å bevisstgjøre Kari og Ola Nordmann på sine matvalg. Det er ved å produsere sunn og god mat på en miljøvennlig måte norsk landbruk kan bygge opp tilliten til forbrukerne.

- > **Målgruppe** for møtet er forbrukerne.
- > **Deltageravgift** kr 200.
- > **Påmelding** med hensyn til lunsj innen fredag 3. februar til Arnar Lyche: arnar.lyche@bondelaget.no eller tlf. 414 18 871.





Debattmøte om mat

Program

Lørdag 11. februar på Høyskolen i Molde

Møteleder: Jarle Sanden, museumsdirektør på Romsdalsmuseet

KI 10.30-11.00

Registrering og kaffe.
Lokal fingermat og økologisk eplejuice.

KI 11.00-11.40



Hvordan produsere nok og sunn mat til 9 milliarder mennesker på en bærekraftig måte - og hvilke konsekvenser får dette for den norske matpolitikken?
Aksel Nærstad, Utviklingsfondet

KI 11.40-12.10



GMO på 1-2-3
Kathrine Kleveland, leder Norges Bygdekvinnelag
Hva er egentlig genmodifisering? Er det så farlig? Kan GMO løse verdens sultproblemer? Spørsmålene er mange, og innlegget vil gi noen svar og grunnlag for debatt. Kathrine Kleveland er koordinator for Nettverk for GMO-fri mat og fôr.

kl 12.10-12.25

Pause m/kaffi/te

kl 12.25-12.45

**Det effektive landbruket.
Liten, stor, større eller størst?**



Rose Bergslid, rådgiver i Bioforsk
Gjennom mange år som gårdbruker og jordbrukssjef i Tingvoll kommune kjenner Rose Bergslid utviklingen i landbruket mot stadig færre og større bruk. Hun vil sette fokus på agronomiske og miljømessige effekter av strukturendringene i norsk jordbruk.

KI 12.45-13.45

Hva inneholder egentlig maten vår?



Mats-Eric Nilsson, svensk journalist og forfatter av bestselgeren "Den hemmelige kokken". I boka avdekker han det systematiske jukset med maten vi spiser, og startet samtidig en folkebevegelse. Hva er det egentlig vi dytter i oss? Han har i alt skrevet 4 bøker som hittil har solgt i mer enn 400 000 eksemplarer. To av disse er utgitt på norsk. I foredraget syr han sammen budskapet fra sine bøker til en helhet.

KI 13.45-14.45

Lunsj med lokal og økologisk mat på menyen.
Ansvarlig: Nils Nesje

KI 14.45-15.00

Hvilke krav stiller jeg til de gode råvarene?



Nils Nesje, frilanskokk. Gjennom "Nesje-mat med hjerte" tilbyr han førsteklasses, håndlaget mat til alt fra bryllups- og konfirmasjonsfester til bedriftsselskap og private sammenkomster.

KI 15.00-15.45

Paneldebatt om mat med alle innledderne.