

Invitasjon

PROGRAM

ØKOLOGISK 3.0

INNOVASJON OG SAMFUNNSUTVIKLING

11.-13. NOVEMBER 2015

RØROS HOTELL



Foto: Tom Gustavsén - Røros Hotell



WWW.SKJETLEINKOMPETANSE.NO/OKOKONGRESS

Påmeldingsfrist 20. oktober 2015

Arrangører:

NIBIO
helgechristie.com
Skjetlein grønt kompetansesenter
Fylkesmannen i Sør-Trøndelag
Rørosmeieriet

Samarbeidspartnere:

Foregangsfylkene for økologisk landbruk
Fylkesmannen i Møre og Romsdal
Norgesgruppen
Rørosmat
Fylkesmannen i Hedmark og Oppland

Onsdag 11. november

Røros - økologisk og lokal innovasjon bygger sterk matregion.

Møteleder: Helge Christie, www.helgechristie.com

- 14.30 Velkomst med en smak av Røros
- 15.00 Bedriftsbesøk til Rørosmeieriet og Rørosmat. Smaken av Røros og minisalgsmesse
- 17.30 Hvordan har de skapt Matregion Røros? - Veien videre.
Aldri før har så mange nøkkelpersoner vært samlet for å fortelle om historien bak suksessen: Mikael Forselius, Ingulf Galåen. Rørosmeieriet, Rørosmat, Destinasjon Røros, Røroskjøtt, Smaken av Røros, COOP. Brekkjerringan, NØØL, Rørossymposiet, NLR og andre viktige initiativ siste 30 år. Hedmark Bondelag, Tolga kommune, Hilde Opoku. Spørsmål fra salen.
- 19.30 Pause
- 20.00 Middag - Sangkoret Sneppen - jubileum!

Torsdag 12. november

Møteleder: Lars Haltbrekken, Norges Naturvernforbund

- 08.30 Velkommen til Røros, ordfører Hans Vintervold
- 08.45 Velkommen til konferansen. Hva skjedde i går? Presentasjon av ordstyrer
- 09.00 LMD/landbruksdirektoratet

Økologiske storsatsninger

- 09.30 Järna - et økologisk kretsløpsjordbruk og samfunn, Artur Granstedt, BERAS
- 10.30 Økologiske prinsipper brukt i bedriftsutvikling, Trond V. Lund, Rørosmeieriet
- 10.45 Pause
- 11.00 Bioøkonomi i verdensarven Geiranger, Liv Solemdal, NIBIO

Nasjonale strategier

- 11.15 Økologisk bioøkonomi/Det grønne skiftet, Alvild Hedstein, NIBIO
- 11.45 Kunnskapsbehov og langsiktige strategier, Regine Andersen, Oikos
- 12.15 Lunsj
- 13.15 Økologiske foregangsfylker: Introduksjon, Emil Mohr
- 13.30 Parallelle sesjoner, se eget program
- 14.45 Diskusjon/idémyldring i plenum
- 15.15 Pause

Økologisk 3.0 og bioøkonomi

- 15.30 Internasjonale trender og strategier innen økologisk forskning, Atle Wibe, NIBIO
- 15.45 Økologisk økonomi - foran et nytt paradigme - i et norsk perspektiv, Ove Jakobsen, UiN
- 16.15 Pause
- 16.30 Economy for common good, Christian Felber, Austria
- 17.30 5 minutter oppsummering av dagen, Lars Haltbrekken
- 19.00 Festmiddag, Tone Hulbækmo og Hans Fredrik Jacobsen

Fredag 13. november. Nettverksmøter.

- 08.30 Felles samling med informasjon om dagen
- 08.45 Nye NORSØK, Turid Strøm
- 09.00 Parallelle sesjoner. Se program under
- 12.00 Felles avslutning, Kari Marte Sjøvik, Norges Bondelag
- 12.30 Lunsj
- 13.30 Avreise fra hotellet



Tone Hulbækmo

PROGRAM FOR

PARALLELLE SESJONER FREDAG 13. NOVEMBER:

1: Gårdsbesøk	2: Nordisk forskersamling	3: Strategi/idéverksted	4: Bærekraftig reiseliv	5: Økologisk økonomi	6: Andelslandbruk	7. Resirkulert gjødsel
Organiseres av Rune Granås, Norsk Landbruksrådgiving Nord-Østerdal	Ledes av Atle Wibe, NIBIO. Status for forskning på økologisk mat og landbruk i Norden. Muligheter for samarbeid.	Ledes av Cecilie Dawes, Food Studio. Dagligvarekjeder, distribusjon, matprodusenter, foredling, og storhus-holdning. Skal vi lage 5 nye økologiske produkter sammen?	Ledes av Hilde Bergebakken, Destinasjon Røros. Utvikling av bærekraft og lokalmat-opplevelser i et ansvarlig reiseliv.	Ledes av Anders Næss, Siviløkonom/MBA Økologisk Økonomi: Stimulerer dagens tilskudds-ordninger til mer økologisk landbruk? Arr. Oikos/NØØL	Ledes av Alexandra Devik, Oikos. Andelslandbruk: En nyskapende modell for å koble forbruker og produsent. Muligheter for andelslandbruk på Røros? Arr. Oikos/NØØL	Ledes av Anne-Kristin Løes, NIBIO. Hvordan kan økobonden dekke P-behovet? Med konvensjonell husdyrgjødsel, kjøttbeinmjøl, humanurin? Workshop, CORE Organic-prosjektet Improve P.



Åpent for andre som ønsker nettverksmøter. Vi ordner med møterom - ta kontakt!

PROGRAM FOR

PARALLELLE SESJONER TORSDAG 12. NOVEMBER:

1. Bærekraftige menyer og økologisk mat i storhusholdninger

Debio Info og Foregangsfylke ØQ – økologisk mat i storhusholdninger informerer og inspirerer til økt bruk av økologisk mat i offentlige og private virksomheter. Debio Info presenterer veiledningstilbudet og mulighetene for praktisk oppfølging av en mat- og miljøveileder.

2. Levende matjord og produksjonene: Grønnsaker, Korn, Frukt/bær og Melk/kjøtt

Foregangsfylke Levende matjord, Berit Swensen og Anders Næss
Foregangsfylke Grønnsaker, Kari Mette Holm
Foregangsfylke Korn, Torunn R. Jackson
Foregangsfylke Frukt/bær, Frøydís Lindén
Foregangsfylke Melk/kjøtt, Eva Pauline Hedegart



Foto: Geir Foden, Rørosmeieriet



Christian Felber

ØKONOMI FOR FELLESSKAPET

Christian Felber er en internasjonalt anerkjent foredragsholder. Han viser hvordan økonomien kan tjene menneske og ikke omvendt.

NYE ØKOLOGISKE PRODUKTER

Et av målene med kongressen Økologisk 3.0 er at vi skal komme fram til fem nye økologiske produkter. Produktet eller ideen skal være realisert innen ett år etter at kongressen Økologisk 3.0 har funnet sted!



Artur Granstedt

ØKOLOGISK KRETSLØPSJORDBRUK

Artur Granstedt er en pioner innen det biodynamiske landbruket. Gjennom sin forskning i EU-prosjektet BERAS Implementation viser han en mulig vei til en fremtidig bærekraftig landbruksproduksjon. Han representerer en meny for en grønn planet, og Sødertälje kommun som bærekraftig matsamfunn.

ØKOLOGISK 3.0 - innovasjon og samfunnsutvikling

Velkommen til kongressen Økologisk 3.0 på Røros den 11.-13. november 2015. Økologisk 3.0 vil være en møteplass mellom samfunnet, økologiske og konvensjonelle bønder. Få inspirasjon, kunnskap og del dine erfaringer om veien mot økologiske prinsipper for hele samfunnet. Bli med på en nasjonal og nordisk samling med fokus på forskning og utvikling innen økologisk mat og landbruk.

Kongressen skal være en møteplass mellom ulike samfunnsaktører fra forskning, undervisning, forvaltning, økologiske og konvensjonelle produsenter, og fra handel- og servicenæringen.

Hva er Økologisk 3.0?

Økologisk mat og landbruk har gjennomgått flere utviklingstrinn. Nå har begrepet økologisk 3.0 blitt et etablert uttrykk for å beskrive hvilken vei utviklingen går internasjonalt.

Økologisk 3.0: En sosial og integrert innovasjon hvor økologisk tenkning og praksis bidrar til å løse globale utfordringer innen matsikkerhet, klimaendringer og andre miljø- og samfunnsmessige spørsmål.

Økologisk 2.0: Dagens situasjon med en produksjonsutvikling og et marked i vekst. En spydspiss innen matproduksjon for et mer miljøvennlig og bærekraftig landbruk. Forbrukere med bevissthet om mat og helse.

Økologisk 1.0: Pionerne innen økologisk landbruk utformet et dyrkningssystem basert på biologisk mangfold, vekstskifte og resirkulering av næringsstoffer for å ivareta jordens struktur og fruktbarhet.

Påmelding

Påmeldingsfrist: 20. oktober 2015. Du registrerer din påmelding på: www.skjetleinkompetanse.no/okokongress. Her registrerer du også hvilke parallelle sesjoner du ønsker å delta på.

Deltakelse og priser

Vi har reservert rom på Røros Hotell, hvor kongressen også finner sted. Deltakelse på hele kongressen koster kr 4000,-. Dette inkluderer for alle tre dagene overnatting med fullpensjon, foredrag, pausemat og kaffe/te i alle pauser, samt middag alle kvelder, og tilgang til hotellets fasiliteter, blant annet.

Det er også mulig å kjøpe dagpakker for de som ikke ønsker å overnatte. Dagpakke uten middag koster kr 680,-/dag. Dagpakke med middag koster kr 1000,-/dag.

Du registrer din påmelding på www.skjetleinkompetanse/okokongress. Her finner du også en oversikt over deltakeravgift og overnattingspriser.

Program

Programmet for kongressen er delt opp i ulike emner. Dag 1 blir en ettermiddag med fokus på matregionen Røros og alt det spennende som har skjedd der de siste 20 årene. Dag 2 er fagdagen, som også er delvis delt opp i parallelle sesjoner. Her skal foregangsfylkene for økologisk landbruk i Norge komme sterkt på banen og fremme sine saker. Dag 3 er avsatt for nettverksmøter. Vi har også mulighet til å tilrettelegge for flere møter enn oppsatt i programmet. Ta kontakt hvis dette er av interesse.

Betaling og avbestillingsregler

Betaling skjer mot tilsendt faktura. Påmeldingen er bindende og en eventuell avbestilling må skje skriftlig. Avbestilling før 2. november 2015 belastes med 50 % av opprinnelig bestilling. Avbestilling etter 2. november 2015 belastes med 100 % av opprinnelig bestilling.

Kontaktinformasjon

For informasjon og påmelding: www.skjetleinkompetanse.no/okokongress. For spørsmål og andre henvendelser: Skjetlein grønt kompetansesenter: Øydis Marie Mo, 901 60 696 eller 958 45 024, oydis.marie.mo@stfk.no eller sgk@stfk.no. NIBIO: Anita Land, 404 80 421, anita.land@nibio.no. Helge Christie, 977 87 761, foodhist@bbnett.no.

