

Bærekraftige måltider i offentlige kjøkken

Marte von Krogh:

Jeg heter Marthe von Krogh og er leder i Matvalget, og vi skal få lov å prate litt nå i 30 minutter om det vi jobber med, som jo på en måte ikke er anskaffelsene direkte. Men det er kanskje alt etter og noe før og selvfølgelig også noe underveis.

Matvalget, vi er en ideell veiledningstjeneste som, på et vis jobber på oppdrag for det norske landbruket. Vi jobber for å øke forbruket av Norsk økologisk mat, så vi har midler fra landbruksdirektoratet, også er vi eid av organisasjonen Debio, som er de som har merket og utviklet økologien i over 30 år. Så vi har veldig god fot inn i både det økologiske landbruksmiljøet og landbruks miljøet for øvrig. Men så jobber vi ut for mot offentlig sektor, så vi jobber jo inn på veldig mange, både folkehelsesatsinger og på en måte på forbrukssiden generelt da, med mat.

Og vi kom i kontakt med Kristin for et ja, års tid siden, og tenkte at dette miljøet, det må jo vi involveres i. Det er midt i gata vår, og på en måte bli kjent med dere og lære av dere også. For vi har jo også veldig mye å lære i det arbeidet vi er satt til å gjøre.

Vi har noen slides, og vi har ikke forberedt en veldig sånn strukturert presentasjon. Vi prøver å kaste litt ball her og gjerne med dere også. Men vil gi dere et lite innblikk av de erfaringene, og det arbeidet vi jobber med, og det er klart mye av det vi jobber med i dag, det er Viken fylkeskommune. Der er vi en veldig aktiv strategisk samarbeidspartner, og dere fikk et lite innblikk i Vikens satsing i går, så vi kommer til å snakke litt mer om den satsingen konkret i dag for å konkretisere det arbeidet vi gjør.

Jeg er leder i matvalget. Matvalget består i dag av cirka syv årsverk som er ansatt. Vi har også bredt nettverk av aktører vi samarbeider med. Vår kompetanse er ganske tverrfaglig, men de fleste hos oss er jo folkefaglig eller matfaglig utdannet og har erfaring fra det.

Jeg er en samfunnsviter som har en liten ting i med mange fagmiljøer, og synes det er veldig spennende å jobbe såpass tverrfaglig.

Hanne Ringstrøm:

Jeg er Hanne Lindstrøm. Jeg er mat- og miljøveileder som de. Jeg er ikke fra restaurantverden, men er mer opptatt av hverdagsmaten og ernæringen, så jeg vil heller sitte med næringsberegning enn å servere vi restaurant-style, og det er mer mere min greie. Ideelt sett er arbeidsplassen min ute på kjøkkengulvet og kjenne hvor skoen trykker. Noen steder trykker den jo mer enn andre, og særlig på innkjøp. Så jeg har jo plaget mine kolleger i matvalget og snakket om innkjøp i tide og utide fordi det har så enormt mye å si. For selv om alt er på plass, og ordna så fint i avtalene, så står ikke maten på bordet, og da... Når jeg får noe informasjonsstrøm tilbake til dette – tallene er jo helt fine, og alle er happy, men de finner ikke fram, da er det liksom tilbake finne hvorfor de ikke gjør det. Også prøver jeg på en måte også å

få tak på de ressursene som er der ute for å sette de i gang i forhold til det oppdragsgiver ønsker av forandringer.

Marte von Krogh:

Bærekraftige måltider er det vi jobber for. Vi vil at det skal serveres flere bedre bærekraftige hverdagsmåltider i offentlig sektor, og vi jobber innenfor dette oppskriftsregimet her: 6 hovedingredienser som vi ønsker at de organisasjonene vi samarbeider med skal lage aktiv matpolitikk rundt. Vi mener at dette er en veldig god ramme for å nå både folkehelsemål, klima- og miljømål og bærekraftsmål generelt. Det skal vi komme tilbake til mange ganger i løpet av prestasjonen.

Dette har vi jo snakket litt om – Matvalget. Vår hovedoppgave er veiledning, kunnskapskravformidling og endringsledelse knyttet til det bærekraftige måltidet. Vår målgruppe har vi valgt å være offentlig sektor, selv om vi på en måte har et mandat fra landbruksdirektoratet om å bidra til økt forbruk i alle landets store husholdninger. Vi har valgt å satse på offentlig sektor. Vi mener dere i offentlig sektor har et ekstraordinært samfunnsoppdrag i det å både påvirke bakover i verdikjeden, men også påvirke til bedre kostholdsvaner og for brukerpreferanser ut til deres brukergrupper.

Vår metode når vi jobber – det er jo praktisk kjøkkenveiledning. Det er på en måte den kjernekompetansen vi tilbyr. Vi går ut i daglig drift og samarbeider, ute i daglig drift hos kommuner, fylkeskommuner og får til praktiske endringer. Vi får politikken, strategiene og systemet til å ende fugere i praksis, og gjennom disse praktiske eksemplene ønsker vi å endre på systemnivå. Vi ønsker jo å jobbe for et bedre matsystem. Og det er jo ganske komplekse saker. Vi jobber jo på en måte på vegne av den norske økologiske bonden. Her oppe er det da offentlige anskaffelser. Det er bare en liten del av det bildet vi jobber innenfor, altså som en illustrasjon fordi ekstremt mye skjer også innenfor de offentlige organisasjonene etter at anskaffelsen er lammet. Det det er komplekst og det er ambisiøst, men det er noe med å få et bilde på det.

Tilbake til det bærekraftige måltidet. Det vi er forpliktet å levere resultatet på er spesielt dette med økologisk. Vi må poengterer det at dette med økologisk økologisk mat – for det første så er jo det en offentlig miljøstandard for bærekraftig matproduksjon som har tilleggskrav som er i tillegg til alle konvensjonelle krav for matproduksjon. Og det er jo et mål om, at man skal løfte bunnlinjen og standarden i hele matsystemet gjennom de økologiske metodene. Den rollen det økologiske landbruket har hatt og fått og også blitt gitt, det er jo på en måte være en spydspiss eller være et innovasjonsmiljø for å finne mer bærekraftige metoder å drive landbruksproduksjon på.

Alle er jo på en måte enige om at det økologiske er positivt, også for det konvensjonelle landbruket, at det er kommer alle hele landbruket til gode. Men skal vi satse på det denne spydspissen, og skal den komme hele landbruket til gode, så må vi også aktivt investere i det økologiske landbruksmiljøet, også her i Norge. Senere i ettermiddag skal jeg til Norges

bondelag og gi innspill til jordbruksforhandlingene, og det er jo et samlet Norsk landbruk som egentlig nå ønsker at det satses mer på det økologiske landbruket. Vi trenger et vitalt og aktivt miljø for å dra hele landbruket i mer miljøvennlig retning. Og her mener vi jo at det offentlig sektor kan være en veldig viktig støttespiller for å utvikle også den verdikjeden for økologisk landbruksproduksjon i Norge. Det er jo litt sånn høne og egg her hele veien med at det er bønder som produserer og dyrker, og får ikke varene sine gjennom samvirkene og de ganske så konsentrerte varelinjene i det norske matmarkedet. På den andre siden har vi forbrukere som mener at det ikke får tak i varene.

Hanne Ringstrøm:

Ofte så vil en økologisk bonde ha en variasjon av hva han dyrker, men så ser jeg ofte at det blir etterspurt et rødt eple i den størrelsen. En del sånne spesifikke krav og sort og så videre, så blir de litt mindre produsentene, de faller utenfor det. Og det er ikke et problem for oss som står på kjøkkenet.

Vi vil gjerne ha eple i forskjellige størrelser, sorter og så videre, og så ser vi da i spesifikasjonene at det skal være rødt og i den størrelsen? Nå får vi ikke det fram og det er veldig trist, og så trenger ikke å være sånn at vi alltid får levert alt. Vi kan godt ha en variasjon, så vi har ganske opptatt av å snu det litt fra – hva skal dere på kjøkkenet ha til – hva er det som finnes? Hva er det som dyrkes? Hva er det som har klaffet i år på jorda. Vi kan jo tilpasse det vi lager. Jeg må ikke lage akkurat en gulrotsuppe, hvis ikke du har gulrot. Hva er det du har på jorda? Den strømmen, det er et ønske fra meg. At kanskje de i anskaffelsen ikke bare er sånn – størrelse sånn og sånn. Litt videre muligheter der.

Marte von Krogh:

Kort om politikk for det økologiske landbruket. Det skjer veldig mye i Europa, og det norske landbruket er jo redd for å bli oversvømmet av import fra Europa. Etter hvert som etterspørselen etter økologisk mat øker, så igjen det norske landbruket miljøet roper etter offentlige satsinger på økologi.

Ja det ikke være noe tvil, og også dette med at økologisk standarden er i utvikling. Det er jo på en måte basert også på styresettet, noen gode prinsipper og idealer, men reguleres ut fra hva som er reelt mulig ut fra dagens situasjon.

Dette poenget her er jo vesentlig. Det at gjennom lov om offentlige anskaffelser er dere pålagt å gjøre klimavennlige anskaffelser. Det økologiske merket er jo et veldig godt verktøy for dere. Jeg mener at det er underkommunisert i alle statlige styringer og forvaltninger, også fra DFØ sin side. Men det har jo også litt bakgrunn i at det har vært manglende aktiv nasjonal politikk på feltet de siste årene. Men det kommer. Vi skal også i møte med landbruksministeren om et par uker og diskutere disse sakene her. Men det å bruke merkekrav i anskaffelsen, det økologiske, er et godt verktøy, mener vi.

Tilbake til det bærekraftige måltidet – hvordan får man til det i offentlige organisasjoner? Det vi ser at mangler i veldig mange kommuner og fylkeskommuner er jo en aktiv mat- og måltidspolitikken egentlig, som gjør at man setter også økologien inn i en større sammenheng. Man snakker om matglede, man snakker om hvilke måltider man ønsker å servere, og finne

praktiske løsninger for det. Vi har en brekkstang som vi alltid bruker når vi er ute og skal etablere samarbeid med kommuner og fylkeskommuner. Det er miljøfyrtårn. Alle fylkeskommuner i Norge og veldig mange kommuner har forpliktet seg til denne miljøledelsesstandarden. Der er det et krav – ID 1871, som nettopp er revidert, som sier noe om matservering. Det sier nå at de som er miljøfyrtårnsertifisert skal sette seg tydelige mål. De skal definere et tydelige tiltak, og de skal også sørge for at tiltakene gjennomføres i praksis. Altså, et miljøledelsessystem som forplikter en mer aktiv måltidspolitik. Disse målene og tiltakene skal nå dekke økt andel økologiske produkter. Det har vært der alltid. Miljøfyrtårn har fått masse pakk: men hvorfor skal vi det? Det er så dyrt, da kan vi ikke kjøpe lokalt og så en veldig sann snever problematiserende inngang inn i det økologiske kravet på at det bare er kostnadsdrivende, og at det på en måte sees ikke i sammenheng med andre tilfeller, må gjøre parallelt. Vi har kommet inn nå, noen gjøre bærekraftige valg av kjøtt og sjømat, redusere forbruk av kjøtt til fordel for økt frukt og grønt og det å øke andelen kortreist og sesongbasert.

Så må vi kanskje til kjernene kjernebudskapet vårt i dag. For det første jobber vi for et mer råvarebasert forbruksmønster. Og så mener vi at den offentlige matnasjonen Norge ikke kan gjennomføres av anskaffelsesmiljøet alene. Vi mener jo at dette med mat kompetanse i kjøkkendriften må heves, og at det også til en mye mer aktiv dialog innad i organisasjonen og ut mot leverandører, og nettopp dette med leverandøren dialog og avtale oppfølging. Det er på en måte her vi jobber, med aller mest mat kompetanse i kjøkkendrift.

Da hopper vi videre til det vi jobber med når anskaffelsene er gjennomført, kanskje, altså fra deres perspektiv, men det å endre offentlige organisasjoner, hvilken fylkeskommune fikk dere et innblikk i går? De har vedtatt på fylkestingnivå enn ambisiøs strategi for helsefremmende skoler som jo selvfølgelig må forankres, ikke bare utdanning og kompetanse, men anskaffelsesavdelingen, klima og miljø skal inn, næring samarbeider vi med, altså når vi går inn og samarbeider med Viken, så er det hele dette organisasjonskartet vi må skjønne, og de må også på en måte forankre hele den satsingen sin i mange, mange ledd i organisasjonen.

Vår rolle i Viken er ganske ambisiøs. Vi har en intensjonsavtale som sier noe om at vi skal sette en ny standard for bærekraftig offentlig måltidstilbud, som forener folkehelse og bærekraftsperspektiv, som løfter matfaglig kompetanse i skolesektoren, som utvikler innovative regionale verdikjeder og som inspirerer andre fylkeskommuner og kommuner til å lære av Vikens erfaringer.

Også har vi noen konkrete mål vi jobber for. Det er at alle fylkets videregående skolekantiner skal følge helsedirektoratets nasjonalfaglige retningslinjer. Det er de jo egentlig lovpålagt til å gjøre. Vi skal ha et mattilbud som består av minst 30% økologisk mat, helst basert på norske landbruksprodukter, vi skal alltid tilby et fullverdig vegetarisk måltid. Vi kaller det aldri fullverdig vegetarisk måltid, men det skal være fullverdig vegetarisk. Og så skal de basere kantinedriften på rimelig råvarebasert hverdagsmat. Og så skal de også teste ut gratis skolemåltider og undersøke kantinas rolle både i lys av dette, og med tanke på fagfornyelsens ambisjoner om folkehelse, livsmestring og bærekraft, og hvordan kantina kan være både en sosial og pedagogisk arena for dette arbeidet.

Hanne Ringstrøm:

Jeg regnet opp alle krav og føringer vi hadde. Du hadde 17 punkter. Alt skal liksom komme sammen her, så det er mye å passe på ja.

Marte von Krogh:

Så vi raser videre. Det som dere fikk et innblikk i går var jo også litt den der anskaffelsesstrategien, ikke sant? Der står det noe om hva de ønsker å oppnå. De skal ha minst 30% økologisk mat, og dette målet må sees i sammenheng med ønske om norske produkter i sesong og kortreist mat, og må ikke gå på bekostning av dette. Det er fine ambisjoner. Hva er utgangspunktet? Hvor er det de er? Politisk vedtak, og dette er byråkratiet som setter bra mål. Hvor er utgangspunktet?

Typisk sånn toppliste av innkjøp for en typisk videregående skolekantine, hverken særlig helsedirektoratvennlig, lite lokalt, lite økologisk. Det at Mette på Eiker videregående har begynt å bake, det er jo et under når du ser de varene som pushes på dem gjennom leverandører. Det er bakeoff i 100.000 varianter. Det skal være enkelt, og det skal være lettvin. Det er ikke enkelt for lett nei. Du må velge.

Tid, hvordan får vi til dette? Bærekraftige måltider når det? Da må vi inn og gjøre praktisk kjøkkenveiledning.

Hanne Ringstrøm:

Ål, som trekkes fram her, er litt spesielt. Det er et prosjekt i prosjektet. Her har man gått fra å være en salgskantine, til å prøve å snu på ressursene, så de bare har servert gratis skolemåltid på denne skolen. Han er kjempeflink, han som jobber her, så det var gjort en del før, men jeg mener å huske at neste slide har noe med statistikk å gjøre.

Marte von Krogh:

Jo burde jo gjort som et poeng, altså. Når vi samarbeider og veileder offentlige institusjoner, kommuner, fylkeskommuner. Vi ser at det altså, det ble jo diskutert også i går, at det er jo sjelden man egentlig er oversikt over hva er det som forbrukes der ute? De driver med disse barnehagene eller disse skolene?

Innkjøps statistikk det bruker vi også veldig aktivt.

Hanne Ringstrøm:

Så en ting er at man står her. Man har kurs, det er god stemning og sånne ting, men hva skjer egentlig? Og så er mye grunnlagt på egenrapportering av det man ser, men nå har vi fått gjort en jobb med å sette opp regneark i forhold til innkjøp, for all innkjøpsdata. Også har vi kategorisert det. Nå er vi på helsedirektoratets retningslinjer. Alle råvarer er kategorisert i om de er innenfor, om det er i begrenset eller nei kategori. Og selv om dette er en dyktig kar som har denne kantine og gjort mye, så er det særlig fordi det er mye iste og Litago, og så er de der stygge stolpene oppe. Og da ser vi, hvordan det har gått opp igjennom fra tjuenitten, men

første kvartal sist høst, den er jo virkelig annerledes. Her kommer det gratis skolemåltidet inn. Så nå er 84%. Ja dette er det Helsedirektoratet sier de vil ha. 16%. Begrense. Det er jo helt greit, man må kunne ha. Altså det er bare at det skal begrenses. Ikke at det ikke skal spises, og så er det en liten prosent rødt. Da pleier folk å spørre ja, hva er det? Og det vil ikke han kantinelederen ha skylda for, for det var lærerne som skulle ha bli kjent-dag ved elva og kjøpt inn brus.

Så det må de ta på seg. Men det var det eneste som havnet utfor i tredje kvartal. Det var Helsedirektoratet så.

Også ser på i hvilken grad bruker de råvarer. Og det er klassifisert i ren en råvare. Det er det vi kaller kulinarisk ingrediens. Da er olje, salt, sukker og ting du bruker for å få de råvarene til å fungere. Og så er det prosesserte varer. Det kan være ost for eksempel som er lett prosessert. Og så er det det som kalles ultraprosessert, og da har man begynt å gjøre ting som de ikke gjør hjemme på kjøkkenet ditt. Så fra syttisyv prosent ultra prosessert og syv prosent råvarer, så har det vært reise litt opp og ned. Men her var da denne høsten 78% av råvarer, og du ser at har den blå – de kulinariske ingrediensene har kommet veldig opp og så var det den der dumme brusen da som.

Men på den måten kan, før vi i det hele tatt ha sett satt foten ut i et kjøkken, så kan jeg se, kan vi se da om lager de mat her, eller er det et potensiale for å ta den verdiskapningen for kjøkkenet? Nei, så det er noe av det viktigste vi kanskje ser.

Marte von Krogh:

Som Mette nevnte om i går – det er forutsetning for å benytte seg av disse lokale innkjøpene, det er som regel råvarer man snakket om da, som man vil ha ut gjennom lokale verdikjeder.

Marte von Krogh:

Og dere som jobber med innkjøpet da er det ganske få råvarer egentlig jeg ønsker meg. Fordi at hvis jeg har egg, det kan vi bruke det til mange ting. Får vi pai inn, så er det bare en pai, men er det egg og mel og melk og sånne ting, så har vi så mange muligheter og da blir det ikke 10.000 linjer som dere skal inn i det anbudet, men noen få råvarer, og da er også veien kortere til å bruke de norske varene.

Så fra 4% økologisk opp i, han har fått en bronse-sertifisering her, passert 15%, mens denne her greia i høst er på 69%. Så nå er det sendt inn til sølv-sertifisering som betyr over 50%.

Økologisk. Også vil jeg jo tippe at det kanskje er noen som tenker på – Ja, men hva koster dette her? Noen av dere som lurer på det, sikkert. Vi har 69%. Det er 3 måltider. Det er frokost, lunsj og det er fruktservering på ettermiddagen. Da er det 5 kroner til frokost. Det er 15 til lunsj, og det er 5 til fruktservering. Og de har ikke brukt så mye. Så, det går an å ha en høy økologi prosent uten at det nødvendigvis koster så mye.

Marte von Krogh:

Så gjør vi analyser, og alle veier vi også selvfølgelig. Det er jo et veldig viktig verktøy. Vi har ikke jobbet med CO2 kalkulatorer enda, men det hadde vært veldig gøy å på en måte bli kjent med det verktøyet som jeg vet for utvikling. Vi jobber med matvaregrupper. Dette er jo også resultatet av Ål sin omstilling.

Hanne Ringstrøm:

Da kan vi se hvor mye vegetabilsk protein ligger igjen her, liksom meieri og egg, rødt kjøtt, og der ser du her markant endring, og så har vi hvitt kjøtt her helt der ute. Så det på denne måten, kan vi også se hvordan er det det fordeler seg, er det stort sett at du bytter ut kylling på baguetter. Eller hva er det som egentlig foregår her. Noe av det beste her nå er: fra å ha en grønnsaksprosent på 4%, så er vi oppe i over 45% frukt og grønt. Så vi burde jo også jobbe for nasjonale helsemyndigheter.

Marte von Krogh:

Så, litt tilbake til hovedbudskapet vårt er jo også i forhold til anskaffelser og innkjøp. Hva handler matkompetanse på kjøkkenet om?

Hanne Ringstrøm:

Det handler om så veldig, veldig mye, og dette her, det var Hallingdal som stilte på første skoledag. Vi hadde ikke invitert det. Dette her kunne gått skikkelig på nesa, bare liksom det å få 250 elever igjennom og forsyne seg i løpet av et kvarter, liksom det det er en utfordring i seg selv, men de ville absolutt inn, og jeg sa da dette her, at dette er litt sånn Mission impossible. Også må jeg nevne at jeg tror de fleste har et kjøkken som er bedre utstyrt enn det han har å jobbe på. Så det er liksom ingenting der, og en av grunnen til at vi ønsket å prøve det her, men den mannen som står der, han vil økologi. Han smaker på maten og er flink på å lage mat. Han har ikke noe fagbrev, men han er bare skikkelig flink.

Så det å ha en sånn en som virkelig var villig til å prøve, villig til å gå dundrende på nesa, for det kunne vi like gjerne ha gjort, og enda så lurer jeg litt på, egentlig hvordan? Hvordan dette har gått. Og for 2 uker siden var jeg der oppe for å snakke med elevene og sånne ting for han på kjøkkenet: «Nei, vi klarer oss helt fint». Å det har vært en. Det har virkelig vært en mission impossible, men du verden og pluss slo til.

Marte von Krogh:

Det er litt av det vi synes er bra med Vikens satsning. De har store ambisjoner både i politikken, i strategier og i systemet. Men de satser også på kompetanseheving og omstilling ute i alle sine kjøkken og virksomheter, og jobber jo aktivt med politikken og hele veien gjennom det, så nå er vi jo der at alle Vikens kantiner har fått lokale handlingsrom. Vi har noen kantiner vi ser at kan ha et matforbruk og et og ha måltidsløsninger som kan dra nytte av dette og kan benytte seg av det, og om ikke innkjøpsavdelingen vil aktivt promotere det handlingsrommet for å ikke havne i KOFA, så kan jo vi, som er en ekstern kompetanse leverandør for Viken, være et verktøy for å gå ut og overbevise og inspirere alle til å benytte seg det handlingsrommet.

Spørsmål:

Jeg lurer på, har dere oversikt over hvor stor andel av det som blir produsert i Norge som er økologisk?

Marte von Krogh:

Det har vi. Vi har god statistikk på hva som produseres, altså det vi sitter på statistikk på hver ku og hver gresstust holdt jeg på å si og alt som produseres. Det er ingen statistikk på forbruk, men vi ser at det er økende etterspørsel i markedet, men det er jo litt av det vi jobber for også, å øke den prosentandelen som produseres økologiske Norge, og så er det jo også det at vi ønsker, at de offentlige aktører, ikke bare innkjøpere, men det må jo også være forankret i politikken, at de tar det samfunnsoppdraget.

Å være med og utvikle markedet for Norsk økologisk produksjon også. Stimulere til mer stabile verdikjeder, mer stabil etterspørsel etter økologisk. For det er jo også en stor risiko for en bonde å legge om. Ryktet på byen er at man får ikke avsetning på disse varene, og de slipper ikke gjennom de store, tunge konvensjonelle samvirkemaskinen og så videre og så videre. Det er komplekse systemer vi må jobbe med, men det er jo sånn at en samlet både Norsk landbruksmiljø og på en måte miljøbevegelse rett på offentlige innkjøp. Det er jo det vi har sett i både Sverige, Danmark og EU har jo også nå innført politikk på over samme lest.

Spørsmål:

Bruken av glyfosat og liksom behandlingen av glyfosat proporsjonal liksom.

Marte von Krogh:

Ja, det var et litt sånn landbruksteknisk spørsmål. Vi er ikke.

Spørsmål:

Ja, fordi liksom det jo det med bruken av bærebjelkene i økologisk mat, liksom. Slutt på bruk av glyfosat.

Marte von Krogh:

Ja, det at du ikke bruker det.

Spørsmål:

Er det noe dere fokuserer på, og liksom oppdatert på hva som skjer med bruken av glyfosat?

Marte von Krogh:

Altså, vi fra matvalget, vi fremmer aller mest liksom måltidsmagi, matglede. Vi har ikke så mye sånn skremselspropaganda rundt hverken negativ eller positiv landbruksproduksjon, men det jeg vet at innad i landbruks miljøet er jo det store diskusjoner rundt det selvfølgelig, og det å fokusere på hva det økologiske landbruket kan være en innovasjonssjef miljø, for det er jo å finne gode løsninger for bedre jordhelse, dyrehelse og på en måte økosystemhelse.

Spørsmål:

Det er ganske skremmende for den forskningen.

Marte von Krogh:

Vår rolle er å bygge bro mellom oss og på en måte det økologiske og konvensjonelle. Det er jo ofte en veldig polarisert debatt i Norge spesielt, vil jeg si. Det blir bedre og bedre, men det er jo på en måte se tt man er jo avhengig av hverandre, at man har jo noe å lære av hverandre, men nettopp også at økologiske har jo hatt og fått og blitt anerkjent for å ha den rollen at man har gått foran og utviklet gode alternative metoder. Og nå vil alle dra nytte av de, spesielt alle skal begynne å bygge jordhelse og ikke sant, det er blitt en vending der. Men da er det også noe med å anerkjenne at da trenger vi å satse på det kunnskapsmiljøet, det landbruksmiljøet, og ikke bare liksom tenke at ja, vi kan ha det litt økologisk, og lære litt av de økologiske, men vi satser ikke på det. Altså, det er litt der kampen står nå da.