

Rapport från seminarium den 29 mars 2008 – Mat, Miljö och Hälsa

Seminariet genomfördes på Hotell Appelberg i Sollefteå. Detta för att nå en del nya människor. Programmet framgår av bilaga. Sammanlagt var vi cirka 50 personer inklusive föredragshållarna. Auditoriet bestod mestadels av medelålders och äldre med något enstaka undantag. Nordviksskolan deltog synnerligen aktivt vilket var positivt. En av åhörarna ville att vi skulle upprepa hela seminariet i Härnösand.

Seminariet belyste några väsentliga aspekter av matproduktion.

Jenny Reimers talade om naturlig föda och där fisk och naturbeteskött är mycket nyttiga ingredienser. Djur ska leva under så viltlika förhållanden som möjligt. I fallet nötdjur handlar det om grovfoder, utevistelse och naturbeten. Jenny har gett ut boken "Naturlig föda- Naturligtvis".

Gunnar Brulin berättade en del om den internationella och storskaliga mattillverkningen, bland annat om hur norsk lax slaktas på plats, fryses, fraktas till Thailand för rensning, paketering och körs tillbaka till Norden för konsumtion, fryst två gånger. Gunnar har gett ut boken "Billig mat-en dyr affär"

Gunnar Lindgren berättade om hur bensin, aceton och andra kemikalier används i mattillverkning. Kemikalier som skulle vara förbjudna som insektsbekämpningsmedel! Vid avtackningen var sistnämnde Gunnar imponerad över engagemanget och vår verksamhet att han tycket att det var ett av de bästa tillfällena till föredragshållande han hade varit med på. Gunnar har gett ut boken "Arvet" som beskriver olika baksidor av vårt konsumtionssamhälle.

Karl-Ivar Kumm gav en ganska traditionell bild av hur djurhållning kan förbättras med skogsbeten och ligghallar. Det blev en intressant diskussion om metanet som skadegörare när det redovisades att regnskogen släpper ut massor av den varan. Han ville veta mer om vår produktion och våra tankar. Vi följer upp med att fortsätta kontakter med Karl-Ivar Kumm kring två saker. Dels hur vi räknar på köttet och dels om eventuell forskning på Tjärnbotten om skogsbete.

Anna Jamiesson marknadsförde WWF som varumärke och lanserade ett nytt kvalitetsbegrepp kring naturbeteskött som hon vill att Producentringen ska bli med i. Vi kommer att hålla fortsatt kontakt med Anna i frågor som rör varumärke och hantering av produkter. Det är också intressant att följa WWFs arbete med kvalitetsbedömning av köttet där sådant som insprängt fett, hängmörning och liknande kommer in.

Avslutningsvis så presenterades två lokala projekt nämligen Rekolådan och Norrländskt Naturbeteskött ekonomisk förening. Det första handlade försäljning av KRAV-odlade grönsaker och ägg via nätet. En verksamhet som fått framgång och de kommer att expandera sin verksamhet i år. Norrländskt Naturbeteskött är under uppbyggnad och beräknas vara igång kommande höst. Då skall kött från nötdjur som enbart är uppfödda på bete och ensilage säljas till en begränsad kundkrets.

Vi fick många lovord för seminariet och eftersnacket pågick under någon halvtimme.