

[View this email in your browser](#)

## Flere danske økokartofler på forbrugernes tallerkener - et overset virkemiddel i klimatilpasningen

Kartofflen er udfordret af et ufortjent image som gammeldags tilbehør til kød og sovs, selvom den sande historie vidner om kartofflen som en af de mest klimavenlige fødevarer. Kartofflen har et klimaaftryk på 0,2 CO<sub>2</sub>e pr. kg. som er markant lavere end eksempelvis ris med et klimaaftryk på 3,3 CO<sub>2</sub>e pr. kg. Særligt blandt yngre forbrugere er der forholdsvis lav efterspørgsel og motivation for at bruge kartofler i madlavningen: kun 12 procent af de unge på 18-29 år spiser kartofler tre eller flere gange om ugen.

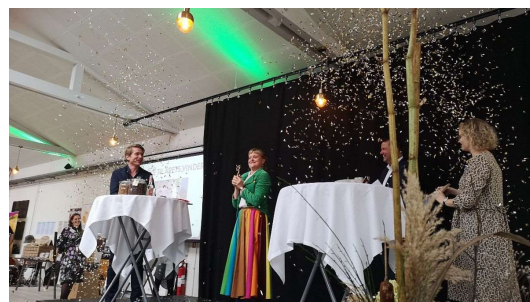
Økologisk Landsforening og Innovationscentret for Økologisk Landbrug samarbejder om at sætte fokus på den økologiske spisekartoffel som et overset virkemiddel i klimatilpasningen. Det er blandt andet behov for at kartoffel-branchen går i dialog og i fællesskab formidler og rebrander viden om produktion og anvendelse af den økologiske spisekartoffel som klimavenlig og alsidig basisfødevarer i fremtidens bæredygtige køkken.

Malte Nybo Andersen fra Innovationscenter for Økologisk Landbrug og Torben Blok fra Økologisk Landsforening inviterer blandt andet til netværksarrangement den 11. november 2021, hvor branchen samles og går i dialog om vigtige emner med et fælles ønske om at udvikle den danske økologiske spisekartoffelproduktion. [Læs mere om branchemødet her.](#)

## Mere nyt fra Økologisk Landsforening



**Northside bliver 100 procent øko - med**



**Madformidler Trine Krebs modtager**



[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#) ▼

frivillige være plantebaseret og 100 procent økologisk. Initiativet skal gøre det grønnere at gå på festival og tage gæsterne på en smagfuld rejse ind i fremtidens gastronomiske oplevelser. Festivalen har fået støtte til den nye grønne kurs af Økologisk Landsforening og Dansk Vegetarisk Forening gennem Plantebaseret Videnscenter. [Læs mere her.](#)

inspirationsdag om økologi og bæredygtighed. På programmet var indsigt i, hvad fremtidens forbrugere og kunder forventer af økologien og oplæg om, hvordan virksomheder og professionelle køkkener kan arbejde med hele bæredygtigheds paletten. På dagen blev Økologisk Landsforening Økopris 2021 uddelt, som i år gik til madformidler Trine Krebs.



## Nyt partnerskab med Merkur giver landmænd gratis adgang til landbrugets klimaværktøj

Økologisk Landsforening og Merkur Andelskasse har indgået et samarbejde, som skal gøre det lettere for landmænd at udvikle deres bedrifter i en mere klimavenlig og bæredygtig retning. Med det nye partnerskab vil Økologisk Landsforening og Merkur Andelskasse gøre det lettere for landmænd at omlægge til en mere bæredygtig bedrift. Fremover vil banken tilbyde sine landbrugskunder to konkrete værktøjer, der bidrager til en fremtidssikring af landbrugserhvervet og giver landmænd mulighed for at bidrage til at reducere udledningen af drivhusgasser.

”Vores håb er, at vores samarbejde vil give flere landmænd et godt og konkret overblik over forbedringstiltag, som leverer på klimaudfordringen, men også tager hensyn til andre bæredygtighedsparametre fx indenfor biodiversitet, recirkulering og rent drikkevand. Klimaudfordringen skal løses i samspil med andre bæredygtighedsudfordringer – det er en indbygget del af økologiens helhedssyn,” siger Helle Borup Friberg, administrerende direktør i Økologisk Landsforening.

De to værktøjer, som er omdrejningspunktet for tilbuddet, er RISE, der er et helhedsorienteret analyseværktøj, som fokuserer på ti forskellige veje til et mere bæredygtigt landbrug, og det er Landbrugets Klimaværktøj, som beregner den enkelte bedrifts klimabelastning og herfra udarbejder konkrete handlingsplaner, som kan bruges til at tage beslutninger om klimaoptimering på bedriften. Begge værktøjer udvikles og varetages af Innovationscenter for Økologisk Landbrug. [Læs mere her.](#)

ANNONCE

**FAGMEDIET ØKOLOGISK NU  
HOLDER DIG OPDATERET PÅ  
DEN ØKOLOGISKE UDVIKLING  
[WWW.ØKONU.DK](http://WWW.ØKONU.DK)**



[Subscribe](#)[Past Issues](#)[Translate](#) ▼

### Invitation til workshop: Dine kunder stiller krav til dig - nu og i fremtiden

D. 26. oktober, kl. 10.00 – 15.00

Økologi er meget mere end det røde Ø – det er også bæredygtighed. På denne workshop vil vi arbejde med, hvordan du kan tilføje yderligere værdi til dit produkt, som giver dig mulighed for at bringe fokus væk fra prisen og over mod andre produktparametre, så du kan opnå en unik markedsposition med dit produkt. [Læs mere.](#)



### Producentmøde - brystbensbrud på æglæggende høns

D. 27. oktober kl. 14.00 - 16.00

Forud for branchemødet om problematikken omkring frakturer på brystbenet af æglæggende høns inviterer Økologisk Landsforening til producentmøde, hvor du blive opdateret på de seneste forskningsresultater, såvel som hvad Økologisk Landsforening har gjort indtil nu for at håndtere problemet. [Læs mere og tilmeld dig her](#)



### Økologiske spisekartofler – netværksarrangement

D. 11. november kl. 10.00-14.00

Økologisk Landsforening inviterer i samarbejde med Innovationscenter for Økologisk Landbrug til årets økologiske spisekartoffel-netværksarrangement. Vi samler branchen og går i dialog om vigtige emner med et fælles ønske om at udvikle den danske økologiske spisekartoffelproduktion. [Læs mere her.](#)



### Økologikongres 2021 – fremtidens robuste løsning

D. 25. november kl. 9.00

Økologikongres 2021 afholdes på Vingsted Hotel og Conferencecenter d. 25. – 26. november. Kongressen er for alle økologer, og den byder på 38 inspirerende sessioner og mere end 100 oplægsholdere. Som landmand kan du tage én eller flere medarbejdere med på kongressen til reduceret pris. [Læs mere her](#)

Se flere arrangementer på [okologi.dk/kalender](https://okologi.dk/kalender)

STØTTET AF

# Kartoffelafgiftsfonden



Økologisk Landsforening

Vi arbejder sammen for mere og bedre økologi og en bæredygtig fremtid.

**Subscribe**

**Past Issues**

**Translate** ▼

87 32 27 00 // info@okologi.dk

Du modtager denne e-mail, da du er medlem af Økologisk Landsforening.  
Afmeld fra dette nyhedsbrev