



Den økologiske spisekartoffel står over for udfordringer fremadrettet på både produktions- og afsætnings siden, og der er behov for, at branchen står sammen og bygger bro, så fremtidige perspektiver kan effektueres i fællesskab til gavn for såvel avl som salg. Hvad er de vigtigste opmærksomhedspunkter i produktionen? Hvordan dyrker vi økologiske spisekartofler af høj kvalitet så effektivt som muligt? Hvilke sorter skal vi satse på, og hvilke specifikke dyrkningsmæssige forskelle skal vi være opmærksomme på? Hvordan håndterer og opbevarer vi bedst vores kartofler? Hvilke perspektiver og muligheder er der i afsætning af kartofler fremadrettet? Hvilke afsætningskanaler kan vi benytte os af, og hvordan får vi fortalt de positive historier om kartofflens mange gode egenskaber, herunder de klimaorienterede argumenter for at lægge kartofler i indkøbsposen frem for pasta og ris? Hvordan får vi mange flere økologiske spisekartofler på de danske tallerkner i fremtiden, ikke mindst de unges?

## Dagens program

09:30: Registrering og kaffe

10.00: Velkomst, minikonferencen starter

10:05 - 10:50: Key-note speak: Kartofflen – fremtidens klimamad v. Marie-Louise Boisen Lendal, medstifter og direktør, Tænketanken Frej og Kartoffelambassadør 2018.

10:50 - 11:00: Pause

11:00: Session 1: Dyrkning af økologiske spisekartofler

11.00 - 11:20: Indlæg 1: Peter Bay, Skiftevær Økologi

11:20 - 11:40: Indlæg 2: Ejnar Bisgaard, driftsleder, Gram Slot

11:40 - 11:50: Opsamling på session 1 v. Anton Rasmussen, konsulent, Innovationscenter for Økologisk Landbrug

12:35 - 12:55: Indlæg 1: Christian Max Villadsen, salgsschef, Newtec

12:55 - 13:15: Indlæg 2: Erik Thorsen, direktør, Thorsens Chipskartofler

13:15 - 13:30: Opsamling på session 2 v. Lars Bødker, landskonsulent, SEGES Innovation

13.30 - 13.40: Pause

13:40: Session 3: Perspektiver og muligheder for afsætning af økologiske kartofler

13:40 - 14:00: Indlæg 1: Peter Mejnertsen, ejer og direktør, Mejnerts Mølle A/S

14:00 - 14:20: Indlæg 2: Sortsmangfoldighed i kartoffelproduktion. Dyrkningsmæssige forskelle, efterspørgsel og mange flere afsætnings- og anvendelsesmuligheder v. Pia Hjorth, kartoffelavler og iværksætter,

## Tid

Naturbruget Tranum  
13. december 2022

~~14:30 - 15:15~~ 14:30 - 14:45: Indlæg 3: Afsætning af økologiske spisekartofler i detail v. Helle Bossen, chefkonsulent, detail, Økologisk Landsforening

## Lokation

14:15 Kaffe, opsamling og eventuelle netværksmøder i

fremtiden v. Casper Laursen, teamleder, Innovationscenter for Økologisk Agro Food Park 26  
Landbrug  
8200 Århus

~~15:15~~ 15:15 Teknisk for dag!

## Arrangør

Innovationscenter for Økologisk Landbrug og SEGES Innovation

## Pris og tilmelding

# Kontaktperson

Janni Granger, [jabp@icoel.dk](mailto:jabp@icoel.dk).

Hvis du ikke kan se tilmeldingsformularen herunder, skal du klikke på <https://icoel.dk/cookies/> og ændre dit samtykke til "Tillad alle".

## Tilmelding

Navn \*

Postnummer \*

By \*

E-mailadresse \*

Telefonnummer \*

Besked

Samtykke for data \*

Ja, I må gemme og behandle mine oplysninger

Tilmeld 

Minikonferencen afholdes af [projektet økologiske spisekartofler](#) - klimaguld fra muld til mund, som har fået tilskud til fremme af økologi (Finanslov § 24.23.06, Støtte til forskning og udvikling i landbrugs- og skovbrugssektoren), og er støttet af Kartoffelafgiftsfonden.

# Kartoffelafgiftsfonden

## Kontakt

Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S  
Agro Food Park 26  
8200 Aarhus N

+45 78 78 01 20

[info@icoel.dk](mailto:info@icoel.dk)

CVR 42543799

GLN/EAN 5790002639814

## Følg os



[Download logo](#)

[Tilmeld nyhedsbrev](#)

[Presse](#)