

## **“Økologisk mat: Bedre for deg, miljøet og bedriften din”**

Tirsdag 21. april 2009, First Hotel Ambassadeur

Kjære alle sammen,

Høsten 2008 startet syv kommuner i Drammensregionen et felles arbeid for å motivere kommunenes egne virksomheter – slik som sykehjem, skoler og barnehager - til å velge økologisk mat. Arbeidet ledes av Rådet for Drammensregionen. Det er stor energi og kraft i arbeidet, med et høyt aktivitetsnivå og gode resultater.

Drammensregionens arbeid med økologisk mat er en del av prosjektet “Økoløft i kommunene”. Prosjektet går i regi av Landbruks- og Matdepartementet og Kommunal- og Regionaldepartementet, der 52 kommuner over hele Norge deltar og det er satt av 20 millioner kroner over 2 år. Prosjektet skal bidra til å nå regjeringens mål om at 15 % av matproduksjonen og matforbruket skal være økologisk i 2015.

Prosjektet i Drammensregionen – der syv kommuner samarbeider – er det største i landet.

**Så:** Hvorfor arbeider kommunene i Drammensregionen med økologisk mat?

Dette henger sammen med vårt ønske om å ta miljø- og samfunnsansvar og fremme bærekraftig utvikling og vekst. “Bærekraftig vekst” er en av regionens tre kjerneverdier og skal gjennomsyre hele vårt arbeid. Regionens reiselivssatsing bygger på et “grønt” reiseliv med ekte natur- og kulturopplevelser, gårdsturisme og lokal mat.

En økologisk profil er rett og slett viktig for vår troverdighet som en “grønn” region.

Drammensregionen ligger langt fremme når det gjelder produksjon av økologisk mat. Vi har over 50 økologiske produsenter med nærmere 9.000 dekar. Med økt produksjon og økt etterspørsel etter økologisk mat innad i regionen, ligger det til rette for kortere transportavstander for maten. Dette er et viktig miljøaspekt.

Økologisk mat er i fremmarsj. Omsetningen i Norge er nesten fordoblet fra 2006 til 2008. Forbruksveksten viser at forbrukerne er opptatt av de verdiene som er knyttet til økologisk mat.

Forskningen har kommet relativt kort når det gjelder miljø og helseeffekter knyttet til økologisk mat. At forskere ser ulikt på ting og at forskning viser forskjellige resultater er ikke noe nytt. Økologisk mat er et komplisert fagfelt og det tar tid å opparbeide vitenskaplig dokumentasjon og sikker kunnskap.

Formålet med dette seminaret er å inspirere til å bruke mer økologisk mat. Jeg gleder meg til å høre hvorfor ledende virksomheter som Scandic Hotels, Statkraft og Øyafestivalen har valgt å satse på økologisk mat, og om resultatene de oppnår. Det blir interessant å lytte til Oikos for å få et innblikk i markedsutviklingen i Norge og utlandet. Litt økologisk mat skal vi som er her i kveld også få smake på, har jeg hørt.

Ha en hyggelig kveld!