

# TEMA HÅLLBART LANTBRUK MED FOKUS PÅ: NATURBETE, EKOLOGISK PRODUKTION OCH LOKAL FÖRSÄLJNING



## PÅ PROGRAMMET

- **09:00** Blekinge Arkipelag och Äggaboden hälsar välkomna!
- **09:10** Ola Jennersten, WWF och Urban Emanuelsson, SLU: Naturbete och biologisk mångfald i Blekinge Arkipelag - goda sammanhang och goda argument.
- **09:45** Lotta Bergström och Sofia Persson, Länsstyrelsen i Blekinge: Hur bibehåller och förstärker vi betesdrift i skärgården genom samverkan och produktutveckling?
- **10:15** FIKA - vi bjuder på Äggabodens smörgås, te och kaffe.
- **10:30** Åsa Johansson, Länsstyrelsen och Sofia Eitrem, Hushållningssällskapet: Greppa näringen! Ekologisk odling och ekologisk köttproduktion.
- **11:00** Johannishus Gods: Omställning till ekologisk odling och hjortar som betesdjur.
- **11:20** Märta Jansdotter, VD på Gröna Gårdar: Hur har Gröna Gårdar lyft produkternas status och kortat ledet mellan produktion och konsumtion?
- **11:50** Jenny Hedin, Naturvårdsingenjörerna: Våtmarksrestaurering i Blekinge Arkipelag.
- **12:10** Heike Tlatlik berättar om möjligheter med det lokala köp- och säljinitiativet REKO-ring.
- **12:25** Albin Ponnert berättar om möjligheter med det nationella köp- och säljinitiativet Local Food Nodes.
- **12:40** Niclas Fjellström, Regional Matkultur: Om projekten "Baltic Sea Food" och "Från jord till bord – samverkan kring en enda transport".
- **13:00** LUNCH—Hoppas du vill stanna och avnjuta lunch till självkostnadspris!

## VÄLKOMMEN!

I samverkan med föredragshållarna och biosfärkommunerna



[WWW.BLEKINGEARKIPELAG.SE](http://WWW.BLEKINGEARKIPELAG.SE)

## NÄR?

Onsdagen 27  
mars  
09:00-13:00

## VAR?

Äggaboden i  
Gärestad

Strax öster om Ronneby

## HUR?

Anmäl delta-  
gande och  
eventuell  
lunch till:

[mattias@blekingearkiipelag.se](mailto:mattias@blekingearkiipelag.se)

eller på 070-63 22 545



**BLEKINGE  
ARKIPELAG**