



MatLust



DebioInfo

# 19 maj 2016: Internationell miljökonferens i Södertälje



## MatLust

MatLust är ett 5-årigt EU-projekt som främjar en hållbar och lönsam livsmedelsnäring i Stockholms-regionen. MatLust är en del av Södertälje Science Park och drivs av Destination Södertälje, med KTH, Acturum/Biovation Park och Saltå Kvarn som partners.

Se [www.matlust.eu](http://www.matlust.eu)

## BERAS International

BERAS International är ett oberoende forskningsinstitut med expertis kring hållbara matsystem. BERAS International står bakom konceptet Diet for a Green Planet som framgångsrikt implementeras av Södertälje kommun.

Se [www.beras.eu](http://www.beras.eu)

## Forskarträff med Dr. Johannes Kahl

Johannes Kahl är filosofie doktor i analytisk kemi och expert inom livsmedelsvetenskap. Han är ordförande i Food Quality and Health, ett internationellt nätverk som specialiserar sig på forskning kring matkvalitet och hälsa samt initiativtagare till Organic Food System Programme.

Se [www.organicfoodsystem.net](http://www.organicfoodsystem.net)

**Torsdag 19/5, 2016**

Kulturhuset, Ytterjärna

• Konferens: kl. 09.00–16.00

• Forskarträff: kl. 13.30–15.30

## Om matkvalitet, hälsa och miljö

**Välkommen till MatLusts och BERAS Internationals stora konferens som kretsar kring matkvalitet, hälsa och sambanden med vår tids centrala miljöfrågor.**

Maten står för en stor del av vår miljöbelastning och har enorm betydelse för vår fysiska hälsa och vårt psykiska välbefinnande. Därför är en förändring av både matproduktion och -konsumtion en nyckelfråga för miljön såväl som för folkhälsan. Den 19 maj sprider och delar vi kunskaper och erfarenheter om mat och kosthållning som verktyg för utvecklingen av mer hållbara samhällen.

Vi lyssnar till forskare och företag som diskuterar matkonsumtionens roll för välfärdssjukdomar, utmaningar som hållbara matsystem står inför och hur vi kan bidra till mer hållbara matsystem. Vi erbjuder också tre intressanta workshops.

**Några av de frågor som kommer diskuteras är:**

- Vilka är sambanden mellan mat som är bra för planeten och bra för människan?
- Vad innebär ett hållbart matsystem? Varför är dagens matsystem inte hållbart?
- Vilka förändringar i konsumtionsmönster och kosthållning behöver äga rum för att möta miljömålen?
- Hur kan olika aktörer (företag, offentlig sektor, akademi, civilsamhälle) bidra till utvecklingen av hållbara matsystem?
- Vilka specifika mål inom hållbarhet och hälsa har företagen? Var har de framgångar och var stöter de på svårigheter?

**Vi välkomnar företag, beslutsfattare inom offentlig sektor och andra till en intensiv dag om hur vi främjar övergången till hållbara matsystem!**

Anmäl dig och läs mer på [www.matlust.eu](http://www.matlust.eu)

# Program

**Moderator: Helena Blomquist**

**– journalist och programledare på Rapport, Aktuellt och Gomorron Sverige**

**08.30 Registrering**

**09.00 Konferensen öppnar**

Jostein Hertwig, VD, BERAS International  
Sara Jervfors, kostchef, Södertälje kommun & projektchef, MatLust

**09.15 Aktuell forskning inom matkvalitet, miljö och hälsa**

- "Food Quality, Health and Environment – a new International Programme for Research and Practice." Dr. Johannes Kahl, Köpenhamns Universitet

- "Hållbara matsystem ur ett svenskt perspektiv." Agr. dr. Maria Wivstad, föreståndare EPOK, Centrum för ekologisk produktion och konsumtion, SLU

- "Hur når vi 4 promille-målet från klimatkonferensen i Paris?" Docent Artur Granstedt, BERAS-initiativtagare och förf. "Morgondagens Jordbruk".

- "Kan stadsodling bidra till hållbara matsystem?" Rebecka Milestad och Annika Carlsson-Kanyama, båda docenter och forskare vid institutionen för hållbar utveckling, miljövetenskap och teknik på KTH.

- "Gluten – vår tids hälsobov?" Med. dr. Kerstin Fredlund, Allmänläkare Kalmar Läns Landsting

**10.30 Paus, servering av kaffe och te**

**11.00 Hållbara företag berättar**

- Linnea Söderling, The Smiling Group, vinnare av Garant Ekostjärna 2016

- Joakim Lindberg, Järna Mejeri

- Nils Wetterlind, Scandinavian Organics

- Elizabeth Brockfield, ØQ – økologisk mat i storhusholdningar, berättar om MAAEMO, helekologisk restaurang i Oslo med tre stjärnor i Guide Michelin

**11.50 Paneldebatt**

Försäljningen av ekologiska produkter ökade med 39% under 2015. Men ekologiska bönder har svårt med lönsamheten och omställningstakten är låg. Vad är fel med matsystemet och vilka är lösningarna?

Med Emil Mohr, Debio Info, Charlotte Bladh André, Organic Sweden och Ekorrens Ekologiska, Johan Ununger, Saltå Kvarn samt Elin Rydström, ekologisk lantbrukare.

**12.30 Ekologisk lunch komponerad av Järna kafé och restaurang**

**13.30 Workshops. Välj mellan tre alternativ.**

1. Forskarträff kring livsmedelsnäringens möjligheter att främja hållbara matsystem och hälsa. Ställ frågor till Johannes Kahl, Maria Wivstad, Kerstin Fredlund, Rebecka Milestad och Annika Carlsson-Kanyama och delta i ett fördjupat samtal. Genomförs på engelska.

2. Nätverk för medvetna matlagare – bli med i uppstarten! Vi diskuterar matlagarnas nyckelroll för vår framtida matkonsumtion. I regi av MatLusts Jenny Isenborg Sultan och Simon Widmark från Varma Sverige AB.

3. Framtidsspaning – diskussion och idéverkstad kring konsumtion och ekologisk mat. Leds av Eva Fröman och Mimi Dekker från Ekomatcentrum.

**15.30 Fika och mingel**

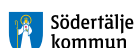
**18.00 Fältvandring (utanför ordinarie program, kostnadsfritt)**

Artur Granstedt leder vandring till pågående forskning och försök på ekologiska och biodynamiska gårdar, Start vid BERAS sekretariat.



Partners till projekt MatLust:

destination **södertälje**



**BIOVATION**  
PARK

