

## Program

Forskning och utveckling  
inom ekologisk produktion

**Plats:** Hotell Statt, Hässleholm  
**Tid:** 4-5 mars 2015

**Anmälan senast:** 27 februari 2015 via  
[www.jordbruksverket.se/kurserochseminarier](http://www.jordbruksverket.se/kurserochseminarier)



Marknaden för ekologiska produkter växer. Hur kan forskningen stödja utvecklingen på marknaden och vilken forskning efterfrågar den ekologiska näringen för att kunna öka produktionen? Ta chansen att diskutera detta tema och ta del av den senaste forskningen inom ekologisk växt- och husdjursproduktion.



Sveriges lantbruksuniversitet  
Swedish University of Agricultural Sciences

**EPOK – Centrum för ekologisk  
produktion och konsumtion**

## Program 4 mars

- 09:30–10:30 Kaffe och registrering**
- 10:30–12:00 Hur ska marknaden få vad marknaden vill ha?**
- *The turning point for the British organic milk market.* William Waterfield, The Farm Consultancy Group
  - *Kvarnprodukter på marknaden.* Lisa Trolle, Saltå Kvarn
  - *Vad vill marknaden ha för kvalitetpotatis?* Anders Huldt, Svegro
- 12:00–13:00 Lunch**
- 13:00–14:00 Odlas och fodras**
- *Odling av proteingrödor, möjligheter och begränsningar, erfarenheter från Danmark.* Inger Bertelsen, SEGES
  - *Utfodring av proteingrödor till idisslare, möjligheter och begränsningar.* Birgitta Johansson, SLU
- 14:05–14:30 Odlas och fodras (växt) Odlas och fodras (djur)**
- *Hur undviker vi rotpatogener i trindsäd. Finns det sortskillnader?* Mariann Wikström, Agro Plantarum
  - *Bättre proteinförsörjning med lokalproducerat foder.* Annika Höjer, SLU
- 14:30–15:00 Kaffe**
- 15:00–16:30**
- *Effekter av Rhizobium och rotbakterier i åkerböna.* Sadhna Alström, Björn Andersson, SLU
  - *Odlas baljväxter till humankonsumtion.* Fredrik Fogelberg, JTI och Per Modig, HIR Skåne
  - *Hur uppnår vi hög självförsörjning i ekologisk mjölkproduktion – danska erfarenheter.* Kirstine Lauridsen, Økologisk Landsforening
  - *How to succeed with grazing?* William Waterfield, The Farm Consultancy Group
  - *Nöbbelevs gård – mjölk direkt till marknaden på eget foder.* Peter Nilsson, lantbrukare
- 16:35–17:35 Vad kan vi lära oss av ekodebatten?**
- Diskussion efter inledning av Karin Ullvén och Maria Wivstad, SLU
- 19:00 Ekologisk middag**
- Kåseri om ekologisk företagande med lokal anknytning

## Program 5 mars

- 08:15–09:45 Potatis**
- *Sammanfaller marknadens efterfrågan på sorter med de som passar bäst i ekologisk odling?* Jannie Hagman, SLU
  - *Växtförädling med avseende på bladmögelresistens av potatis.* Ulrika Carlson-Nilsson, SLU
  - *Rhizoctonia, växtföljd och förfrukt.* Ann-Charlotte Wallenhammar, HS Konsult Örebro
- 09:45–10:15 Kaffe**
- 10:15–12:00 Effektivare kväveutnyttjande**
- *Viktigt med rätt timing i jordbearbetningen.* Åsa Myrbeck, SLU
  - *Rötning av biomassa höjer skördarna – resultat från ett odlingssystemförsök.* Tora Råberg, SLU
  - *Bästa sätt att gödsla med organiska gödselmedel i höstvet.* Henrik Nätterlund, HIR Skåne
- 12:00–13:00 Lunch**
- 13:00–14:30 Från forskning till marknad ToR**
- *Att vara eller inte vara... ekolantbrukare.* Camilla Eriksson, SLU
  - *Kunskap, kompetens och kapacitet – vad behövs för att förverkliga Organic Swedens visioner?* Mikael Robertsson, Mikrob Consulting
  - *Framtidens utmaningar – trendspaning med Gunnar Rundgren, Grolink*
- 14:30–15:00 Kaffe**
- Vad ska vi avla på inom ekologisk djurhållning?**
- *Avelsstrategier för ekologisk husdjursproduktion.* Anna Wallenbeck, SLU
  - *Nu kommer den långsamväxande ekologiska kycklingen!* Erik Hult, SweHatch
- Förbättra djurhanteringen!**
- *Så får du en säker djurhantering av nöt på bete.* Lotten Wahlund, JTI
- Tips och bra idéer för rastning av uppbundna kor.* Bertil Pettersson, Nötköttsrådgivaren i Väst
- Bete och utevistelse – grisar**
- *Lusern som bete till grisar.* Malene Jacobsen, Århus universitet
  - *Mobil grishyddas i ständig utveckling!* Magnus Nyman, Lindö, Källunda

## Anmäl dig senast 27 februari

På Jordbruksverkets webbplats [www.jordbruksverket.se/kurserochseminarier](http://www.jordbruksverket.se/kurserochseminarier) hittar du både det här programmet och en länk till anmälan. Du anmäler dig och betalar kursavgiften på samma gång i Jordbruksverkets webbutik. Kursavgiften på 900 kr inkluderar ekologisk mat för hela kursen, fika, lunch och middag. Du kan också välja att bara delta en av dagarna. Ange särskilda önskemål vad gäller mat och fika i kommentarsfält "kommentar till webbutiken" i kassan så tar vi hänsyn till detta.

## Du bokar själv ditt boende

Logi bokas direkt till Hotell Statt, tel 0451-89000 eller [info@statt.se](mailto:info@statt.se). Ange FoU-dagar 4–5 mars när du bokar. Pris inkl. moms och ekologisk frukost: Enkelrum 975:- per natt och dubbelrum (2 gäster) 1210:- per natt och rum.

## Hör av dig om du har frågor!

Om det är något du undrar går det bra att skicka en e-post till Katarina Holstmark, [katarina.holstmark@jordbruksverket.se](mailto:katarina.holstmark@jordbruksverket.se)

## Följ oss på Twitter

Jordbruksverket kommer att twittra under FoU-dagarna. Följ oss på [@jordbruksverket](https://twitter.com/jordbruksverket)



Sveriges lantbruksuniversitet  
Swedish University of Agricultural Sciences

**EPOK – Centrum för ekologisk produktion  
och konsumtion & SLU Ekoforsk**



Hushållnings  
sällskapet



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden

Jordbruksverket och EPOK – Centrum för ekologisk produktion och konsumtion vid SLU anordnar FoU-dagar där rådgivare, forskare, lantbrukare och andra intresserade kan mötas och diskutera aktuella frågor och de senaste forskningsrönen inom ekologisk produktion. Både svenska och internationella projekt presenteras. Även SLU EkoForsk och Hushållningssällskapet Örebro har varit med och tagit fram programmet.

