



Økologisk mat
- skoleprosjekter fra
”jord til bord”

Oppsummering av prosesser og aktiviteter

CHRISTINE HVITSAND

TF-notat nr. 47/2011

TF-notat

Tittel:	Økologisk mat – skoleprosjekter fra ”jord til bord”
TF-notat nr:	47/2011
Forfatter(e):	Christine Hvitsand
Dato:	21.11.2011
Gradering:	Åpen
Antall sider:	21
Framsidedfoto:	Gvarv skole
ISBN:	978-82-7401-482-4
ISSN:	1891-053X
Pris:	110,-
	Kan lastes ned gratis som pdf fra telemarksforskning.no

Prosjekt:	Økologisk mat – skoleprosjekter fra ”jord til bord”
Prosjektnr.:	20081150
Prosjektleder:	Christine Hvitsand
Oppdragsgiver(e):	Fylkesmannen i Telemark

Resymé:

Prosjektets mål har vært å øke bevisstheten om og forbruket av økologisk mat gjennom å styrke samarbeidet mellom skolene i Midt-Telemark og lokale gårdbrukere, fortrinnsvis de som driver økologisk. Flere skoler besøker nå jevnlig gårdbrukere, og noen skoler planlegger å etablere økologiske skolehager. Prosjektet har også arbeidet for at skolene skal kunne tilby økologisk frukt og melk til elevene, men dette har vist seg å være vanskelig å gjennomføre av ulike årsaker.

Telemarksforskning, Boks 4, 3833 Bø i Telemark. Org. nr. 948 639 238 MVA

Forord

Dette notatet gir en oppsummering av prosesser som har blitt initiert for å styrke samarbeidet mellom skoler i Midt-Telemark og lokale gårdbrukere.

Flere aktiviteter knyttet til økologisk mat og landbruk generelt er gjennomført eller er under planlegging. Vi har møtt mange engasjerte rektorer, lærere og gårdbrukere underveis som ønsker å sette temaet på dagsorden og trekke det inn i elevenes læring.

Vi takker alle involverte og bidragsyterne for et spennende prosjekt!

Bø, 14.11.2011

Christine Hvitsand

Prosjektleder

Innhold

Sammendrag	7
1. Innledning	9
1.1 Bakgrunn.....	9
1.2 Om prosjektet	10
2. Prosjekter og aktiviteter.....	11
2.1 Bø kommune.....	12
2.1.1 Bø skule	12
2.1.2 Folkestad skule.....	13
2.2 Nome kommune.....	14
2.2.1 Lunde 10-årige skole	14
2.2.2 Ulefoss skole	14
2.3 Sauherad kommune.....	16
2.3.1 Akkerhaugen skole.....	16
2.3.2 Gvarv skole	16
2.3.3 Hjuksebø skole.....	18
3. Økologisk skolefrukt og skolemelk.....	19
3.1 Skolefrukt.....	19
3.2 Skolemelk.....	20
4. Avsluttende kommentarer.....	21

Sammendrag

Prosjektets mål har vært å øke bevisstheten om og forbruket av økologisk mat i Midt-Telemark. Dette skulle gjøres gjennom å opprette og videreutvikle samarbeid mellom skoler og lokale gårdbrukere, fortrinnsvis med økologisk drift. Telemarksforskning sin rolle har vært å være initiativtaker, idéformidler og pådriver for mer samarbeid mellom skoler og gårdbrukere. Landbrukskontoret i Midt-Telemark, Midt-Telemark Næringsutvikling og Økoløft Sauherad har også vært involverte i prosjektet. Gjennom økt bevissthet om økologisk mat skulle prosjektet fremme økt produksjon og forbruk av slike produkter i Midt-Telemark.

Prosjektet har for en stor del tatt utgangspunkt i de tanker og idéer til aktiviteter som skolene hadde selv. I tillegg har prosjektledelsen foreslått konkrete samarbeidsaktiviteter. Prosjektet har bidratt til at flere skoler nå jevnlig gjør gårdsbesøk, og noen skoler planlegger å etablere økologiske skolehager. Gårdsbesøkene blir sett i sammenheng med andre aktiviteter som brødbaking og pressing av eplemost, slik at hele verdikjeden synliggjøres. Skolene knytter aktivitetene opp mot de ulike fagenes læreplansmål og mot entreprenørskap i skolen, elevbedrifter, markedsdager osv.

Mulighetene for å tilby økologisk frukt og melk i skolene har også blitt gjennomgått i prosjektet, men dette har vist seg vanskelig å realisere. Tine Meierier leverer ikke økologisk melk i kvartlitters kartonger i regionen og servering i annen kartongstørrelse oppleves som lite praktisk for skolene. Når det gjelder økologisk skolefrukt, kan dette innføres dersom skolene og foreldrene er villige til å betale en merpris i forhold til dagens ordning. Skolene har imidlertid ikke ønsket å gå videre med å prøve ut en slik ordning.

1. Innledning

1.1 Bakgrunn

Regjeringen har som mål at 15 prosent av matproduksjon og matforbruk skal være økologisk innen 2020. Gjennom en egen handlingsplan foreslår regjeringen strategier og tiltak for hvordan dette målet kan nås.¹ Det er ønskelig at en størst mulig del av forbruket skal dekkes av norsk produksjon, og at andelen økologisk dyrket mat økes både i privat og offentlig forbruk. Det er således nødvendig å arbeide bredt overfor flere målgrupper og aktører for å nå målet. Ved å rette fokus mot skolene kan det offentlige øke sitt forbruk av økologiske produkter, samtidig som det kan gi økt bevissthet om matvarevalg hos elevene og deres familier.

Gjennom skolefrukt- og skolemelkordningene kan det offentlige gjøre valg om bruk av økologiske varer framfor konvensjonelle. For å kunne bestille økologisk frukt og melk er imidlertid skolene avhengig av at leverandører til ordningene kan tilby et økologisk alternativ i den aktuelle regionen.

Skolene kan også sette fokus på økologisk mat gjennom konkrete prosjekter og aktiviteter i skolen. Ved å samarbeide med lokale gårdbrukere og å etablere skolehager, kan elevene få økt kunnskap og bevissthet om økologi og matproduksjon. I tillegg er det gode muligheter til å trekke inn skolehagen i alle fag og benytte den på ulike måter til læring, noe også læreplanene i Kunnskapsløftet legger til rette for.² Videre kan entreprenørskap i skolen knyttes opp mot produksjon, videreforedling og salg av det som dyrkes i en skolehage eller på en gård.

De siste årene har det blitt gjennomført flere prosjekter knyttet til økologisk mat i Midt-Telemark. ”Økoløft Sauherad” har gått parallelt med dette prosjektet, og det har vært gjensidig nytte og forsterkning mellom prosjektene. Sauherad kommune har vedtatt en økologisk stedsutviklingsstrategi, hvor økt produksjon og forbruk av økologisk mat er et viktig element. Det har også vært prosjekter rettet direkte mot produsenter av landbruksvarer. ”Økokorn Midt-Telemark” har blitt drevet av Landbrukskontoret i Midt-Telemark og har hatt til formål å fremme produksjon av økologisk korn i

¹ Landbruksdepartementet (2009). Økonomisk, agronomisk – økologisk!

² McKinnon, K. & Birkeland, L. (2009). Skolehagen vår! Pedagogiske tips og praktisk arbeid. Bioforsk Økologisk, Tingvoll.

regionen. ”Norskprodusert økologisk frukt til forbruker” var et prosjekt ledet av Bioforsk og Norsk Landbruksrådgivning Østafjells som innebar kursing om økologisk fruktproduksjon.

1.2 Om prosjektet

Prosjektet har vært finansiert av Fylkesmannen i Telemark i tillegg til bidrag fra Midt-Telemark Næringsutvikling, Økoløft Sauherad og Landbrukskontoret i Midt-Telemark. Prosjektperioden har vært fra januar 2009 til oktober 2011. Telemarksforskning har vært prosjektleder og hatt kontakten med skolene sammen med prosjektleder for Økoløft Sauherad ved Midt-Telemark Næringsutvikling, Pål Kleffegård.

Prosjektets mål har vært å:

- Øke bevisstheten om og forbruket av økologisk og lokalprodusert mat i skoler og familier gjennom å initiere skoleprosjekter og aktiviteter.
- Legge grunnlaget for flere økologiske produsenter i Midt-Telemark ved å involvere landbruk og videreførelse av økologiske matvarer i skoleprosjekter og aktiviteter.

Prosjektledelsen har kontaktet alle grunnskolene i Midt-Telemark, med unntak av de rene ungdomsskolene. Hensikten har vært å tilby bistand til å realisere skolenes egne idéer og diskutere andre mulige aktiviteter. Gårdbrukere i skolenes nærmiljø har blitt involvert for å etablere samarbeid mellom skole og gårdbruker. Fokuset for de ulike aktivitetene har vært ”fra jord til bord”, med andre ord skulle aktivitetene synliggjøre hele verdikjeden. På den måten kunne prosjektet fremme økt produksjon og økt forbruk av økologiske matvarer i regionen og styrke samarbeidet mellom produsenter og forbrukere. Prosjektet har for en gjort nytte av tanker og idéer som skolene og bøndene selv hadde, i tillegg har prosjektledelsen foreslått konkrete aktiviteter.

2. Prosjekter og aktiviteter

Prosjektet ble igangsatt med en samling hos Midt-Telemark landbrukskontor på Landbrukets hus i januar 2009. Til stede på møtet var representanter fra landbrukskontoret, Norsk Landbruksrådgivning Østafjells, ”Grønt Rett hjem” (tidl. abonnementsordning for frukt og grønt i regionen), Økoløft Sauherad, Midt-Telemark Næringsutvikling og Telemarksforskning.

I etterkant av den innledende samlingen har prosjektledelsen i samarbeid med Landbrukskontoret funnet fram til bønder i nærheten av skolene som kan tenkes å være aktuelle for skolesamarbeid. De skolene som har vært interessert i aktiviteter knyttet opp mot prosjektet, har blitt besøkt. På disse besøkene har gardbruker, ”Grønt Rett Hjem” og i noen tilfeller Landbrukskontoret deltatt, i tillegg til Telemarksforskning og/eller Midt-Telemark Næringsutvikling.

Dagsorden for første besøk/møtet med skolene var:

- Om prosjektet
- Fordeler med økologisk produksjon
- Nasjonale målsetninger innen økologisk produksjon og forbruk
- Kunnskapsløftets målsettinger
- Skolefrukt – dagens ordning på skolen – muligheter for mer økologisk?
- Skolemilk – dagens ordning på skolen - muligheter for mer økologisk?
- Samarbeidsprosjekt mellom skole og lokal gardbruker – muligheter?
- Veien videre

En del av skolene har blitt besøkt flere ganger og har blitt bistått i igangsetting av aktiviteter og samarbeid. Mellomtrinnet har vært hovedmålgruppe. Det var størst interesse for å gjøre gårdsbesøk og å etablere skolehager. Skolene var opptatt av å knytte gårdsbesøk og drift av skolehager opp mot læring gjennom entreprenørskap og elevbedrifter. Alle skolene har fått tilbud om orientering om økologisk mat og landbruk-skolesamarbeid på foreldremøte.

Nedenfor følger en oppsummering av aktiviteter og planer for den enkelte skole.

2.1 Bø kommune

2.1.1 Bø skule

Bø skule har nylig vært gjennom en utbyggingsfase og har således hatt fokus på det inn i 2010. I det første møtet med skolen hvor hele personalgruppa var til stede, orienterte prosjektledelsen om økologisk landbruk og om mulige aktiviteter. Skolen har over flere år hatt et samarbeid med Bø museum, hvor 7. klasse er med og baker én dag i året. I tillegg hadde skolen tidligere hatt et samarbeid med gårdbrukeren som ligger nærmest skolen, hvor elevene høstet epler og produserte eplegele.

Skolen har nylig justert læreplanen blant annet for å i større grad integrere bruk av nærmiljøet i undervisningen. Skolen mener at et fokus på økologisk mat og landbruk passer fint inn i dette og ønsker å starte konkrete aktiviteter. Både gårdbrukeren og skolen ønsker å ta opp igjen det tidligere samarbeidet. Gårdsbesøkene har derfor blitt gjenopptatt og er nå et fast innslag for flere klasser hver høst. På gården lærer elevene om epledyrking og elevene høster epler. Skolen jobber også med å få en "potetdag" på prestegarden til å bli et fast tiltak for 6. klasse.

Bø skule ønsker også å etablere en skolehage, fortrinnsvis på egen eiendom. Alternativt har de tilbud om å benytte et landbruksareal som ligger rett ved skolen, men som mangler vanntilgang. Målet er å starte i det små med noen få vekster våren 2012 og øke omfanget og ambisjonene etter hvert som man får erfaring. Skolen ønsker å ha aksjonsdager/markedsdager hver høst hvor elevene kan stille ut og selge produkter fra skolehagen og andre ting de har framstilt. Det nye tilbygget på Bø skule har kantine, slik at det på sikt kan være aktuelt å lage og selge retter av egenproduserte varer der.

Bø skule var på ”studietur” til Gvarv skole når denne hadde markedsdag høsten 2011, se omtale av Gvarv skole. Ut over vinteren 2011/2012 skal det arbeides med å forankre skolehageprosjektet hos de ansatte og hos foreldre (FAU) ved Bø skule.



Bilde: Gyrid Kvaale (Bø skule), Christine Hvitsand (Telemarksforsking) og Astri Bjerke Lie (Bø skule) på markedsdag på Gvarv skole. Foto: Helle Friis Knutzen.

2.1.2 Folkestad skule

Folkestad skule hadde et samarbeid med Bø museum om baking en dag i året fra før. Skolen var interessert i å knytte kontakt med lokale bønder, slik at elevene kan se ulike stadier av matproduksjonen. Det ble derfor opprettet kontakt med en kornbonde i nærheten av skolen, og i én sesong var elever med på å så og siden høste kornet. Disse aktivitetene ble sett i sammenheng med hvordan kornet ble brukt i baking på museet og med faget mat og helse. Neste sesong lot det seg imidlertid ikke gjøre å besøke gården på grunn av restriksjoner knyttet til å besøke gårder med gris, som bonden også har. Vedkommende gårdbruker ser imidlertid ikke at det er tid til å fortsette samarbeidet med skolen, og det arbeides for tiden med å etablere kontakt med en annen gårdbruker.

Skolen anser det som aktuelt å etablere skolehage i fremtiden, men har ingen konkrete planer om dette.

2.2 Nome kommune

2.2.1 Lunde 10-årige skole

Lunde 10-årige skole ønsker å generelt være en offensiv skole og å få i gang ulike aktiviteter hos elevene. Det skal settes opp et bakerhus på skolens område, og skolen har allerede en fruktpresse som blir bruk til å lage eplejuice om høsten. Ungdomstrinnet har en elevkantine som selger mat til elevene hver dag. Elevene lager maten selv og drifter kantine i samarbeid med personalet. Per i dag benyttes det mye halvfabrikata i kantine, siden det er liten tid til å bearbeide maten i forkant.

Skolen var positiv til initiativet om flere aktiviteter knyttet til mat, og til økologisk mat spesifikt. En nabogårdbruker (og leder av det lokale Bondelaget) hadde allerede et begrenset samarbeid med skolen ved at elevene gjennomførte det såkalte ”landbruksspillet”, noe som ga elevene innsikt i landbruksforetaket. Skolen og gårdbrukeren ønsket å videreutvikle dette samarbeidet til også å omfatte gårdsbesøk hos ulike bønder i nærmiljøet. I dag er en slik ordning etablert, og lokallagslederen organiserer gårdsbesøkene. Klassene får følge gårdsbrukene gjennom en sesong og ser dermed produksjonsforløpet. I forkant av besøkene har klassene et teoretisk opplegg i klasserommet. Ingen av gårdene i skolens nærområde drives økologisk, og besøkene foregår foregår til konvensjonelt drevne bruk.

Skolen ønsker også å etablere en økologisk skolehage og å ha en kompostbinge på skolens eiendom. Gårdbrukeren vil være ”mentor” for skolehagen. Vedkommende har vært i kontakt med Søve landbruksskole i forhold til økologisk drift, og det har blitt utarbeidet forslag til en vekstskifteplan. Landbrukskontoret vil også bistå ved å ta jordprøver for å analysere driftsforutsetningene og gi opplæring i kompostering. Maten som produseres kan brukes i matlagingsfaget, i kantine og selges på aktivitetsdager. Bakerhuset kan trekkes inn ved å male og bake med korn som elevene selv har vært med på å dyrke og observere under gårdsbesøkene.

Skolen plantet økologisk fremavlede frukttrær og bærbusker på eiendommen høsten 2009.

2.2.2 Ulefoss skole

Ulefoss skole hadde helt fram mot prosjektets avslutning ikke personalressurser til å sette i gang aktiviteter knyttet til økologisk mat og landbruk.

Høsten 2011 ble det imidlertid ansatt en person som ønsker å arbeide med skoleprosjekter knyttet til mat og entreprenørskap. Ulefoss skole og Søve videregående skole (landbruksskole) ønsker å opprette et samarbeid, fordi skolene vil ha gjensidig nytte av det. I første omgang ønsker skolen å etablere en skolehage, med forsiktig oppstart våren 2012. Landbruksskolen har arealer forholdsvis nært Ulefoss skole som kan settes av til skolehage. Søve har også utstyret som trengs for å klargjøre jorda og for dyrking av grønnsaker. Søve ser for seg at deres elever kan involveres i undervisning knyttet til skolehagen.

I tillegg har Ulefoss skole blitt invitert til å høste epler på Søve. Produkter fra skolehagen og eplehøstingen (eplemost) kan eksempelvis selges på markedsdager. Også andre aktiviteter er aktuelle og kan komme til etter hvert. Søve har dessuten minibusser slik at elever enkelt kan fraktes til og fra begge skolene.

4H er i ferd med å etablere seg på Søve og disse kan være en ressurs i forhold til skolehagen og andre aktiviteter.

Vinteren 2012 vil bli brukt til å forankre prosjektet hos skolens ansatte og hos foreldre (FAU).



Bilde: Aktuelt areal for skolehage på Ulefoss. Foto: Anne Lindgren.

2.3 Sauherad kommune

Sauherad kommune er en såkalt Økoløft-kommune, Det innebærer at Økoløft Sauherad og dette prosjektet til dels vært overlappende og gjensidig forsterkende. I det følgende er ikke Nordagutu skole nærmere omtalt siden skolen ikke syntes de hadde kapasitet til å igangsette aktiviteter. For en mer detaljert beskrivelse av aktiviteter og aktører i Sauherad kommune se ”Evaluering av Økoløft Sauherad”.³

2.3.1 Akkerhaugen skole

Akkerhaugen skole har siden våren 2009 hatt et samarbeid med en lokal økobonde, som også er leverandør til abonnementsordningen ”Avigo Grønnmat” (tidligere ”Grønt Rett Hjem”). Det er utarbeidet et ”årshjul” med samarbeidsaktiviteter i tilknytning til gården. Dette går eksempelvis ut på snekring av fuglekasser til frukthagen, planting, poding og stell av frukttrær og høsting av frukt og bær. Ved å delta i arbeidet på gården kan elevene lære mer om hvordan maten produseres, i tillegg til at aktivitetene integreres i de ordinære fagene på skolen. Skolen har etablert en liten skolehage med frukttrær og bærbusker som er lokalisert hos gårdbrukeren.

Skolen har en kantine som har åpent hver 14. dag i skoleåret. Fra høsten 2009 har det blitt tilberedt og servert retter basert på kortreist og økologisk dyrket frukt og grønnsaker. Skolen har også lagt opp til catering, hvor kommunehuset og andre steder kan bestille mat. Ordningen beskrives å fungere godt selv om skolen ønsker seg flere bestillinger.

Skolen ønsket å forbedre kildesorteringen og minske forsøplingen ved å sette opp flere avfallsdunker på skolens område. Skolen har derfor snekret tre estetiske søppelkasser i samarbeid med teknisk etat.

2.3.2 Gvarv skole

Gvarv skole har drevet skolehage i 12 år, og siden 2009 har den blitt drevet økologisk. Omleggingsåret ga en rekordavling i følge rektor. Alle klassetrinnene har aktiviteter i skolehagen, men de ulike trinnene har hvert sitt ansvarsområde. FAU koordinerer lusing og stell gjennom sommeren. Både

³ Hvitsand, C. (2011). Evaluering av Økoløft Sauhead. TF-notat nr. 21/2011. Telemarksforskning.

skolen og foreldrene er godt fornøyd ordningen, og at den bidrar til å styrke samarbeidet og kontakten mellom skole og foreldre.

Hver høst arrangerer skolen og FAU markedsdag med salg av grønnsaker, grønnsakssuppe og annet som elevene har laget. Elever og lærere plukker bær og sopp som de selger. Skolehagen blir således koblet mot entreprenørskap i skolen, og inntektene fra høstmarkedet går både til humanitære formål og til en ”felleskasse” på skolen.



Bilde: Elever ved Gvarv skole høster poteter. Foto: Gvarv skole

Skolen foretar jevnlig besøk til en økologisk eplebonde ca 2 km unna skolen. Der plukker elevene nedfallsfrukt som så sendes til pressing hos Epleblomsten. Eplemosten selges senere på markedsdagen. Gårdbrukeren har dessuten hatt en inspirerende kursdag for lærerne på Gvarv skole, hvor det ble gått nærmere inn på hvordan økologisk produksjon foregår. Skolen ønsker å samarbeide med flere gårdbrukere som driver økologisk, slik at elevene kan få innsikt i flere produksjoner og entreprenørmuligheter.

Det har også blitt plantet økologisk fremavlede bærbusker og frukttrær på skolens eiendom.

2.3.3 Hjuksebø skole

Hjuksebø skole har et eget prosjekt som de har kalt ”Mulighetenes land”. Det har blitt etablert et eget uteområde, ”Huldersletta”, som betegnes som en læringsarena for skolen og barnehagen. Her har det blitt satt opp en grillhytte som fungerer som et felles møtested. På Huldersletta dyrker barna egne grønnsaker, urter og bær. De lager mat og økologiske bakverk basert på det som dyrkes. Hjuksebø skole har inngått et eget samarbeid med Telemarkforskning-Notodden for å utvikle et tilpasset pedagogisk opplegg som knytter skolefagene og ”Mulighetenes land” sammen.

3. Økologisk skolefrukt og skolemelk

Ett av temaene for møtene med skolene var å vurdere muligheten for å kunne tilby elevene økologisk frukt og melk. Å realisere dette har imidlertid vist seg å være en utfordring, dels på grunn av manglende tilbud på leverandørsiden og dels på grunn av prisnivået. Skolene var imidlertid positive til å benytte et økologisk alternativ dersom dette hadde vært like tilgjengelig og til samme pris som det konvensjonelle.

3.1 Skolefrukt

Det er to hovedordninger innenfor Skolefrukt:

- Skoler med 1.–7. klassetrinn: abonnementsordning med foreldrebetaling
- Skoler med 8.–10. og 1.–10. klassetrinn: gratisordning

Abonnementsordningen er slik at det koster kr. 3,50 per frukt per dag. Av dette sponser staten kr. 1,-, mens foreldrene betaler kr. 2,50. Skolene får svalskep, skrellere og annet utstyr. Skolene står fritt til å bruke en lokal leverandør, og skolen kan da få overført kr. 1,- per frukt og foreldrene betaler det resterende beløpet. Bama leverer skolefrukt til de skolene i Midt-Telemark som har abonnement. Bama opplyser at de har en andel på 20 prosent økologisk. Dette innebærer at elevene med dagens ordning spiser økologisk dyrket frukt og grønt gjennomsnittlig én dag per uke.

”Grønt Rett Hjem” var en sammenslutning av produsenter i Telemark og Vestfold som driftet en abonnementsordning for levering av økologisk frukt, grønt og andre varer. ”Grønt Rett Hjem” tilbød også å levere skolefrukt til kr. 4,20 per frukt, med tillegg for frakt. Merpris for økologisk er altså 70 øre per dag, eller 14 kr for en måned med 20 skoledager. Ordningen kunne også levere ulike varer til SFO og skolekjøkken. Bestillingen foregikk over internett. ”Grønt Rett Hjem” er nå nedlagt og erstattet med en annen tilsvarende ordning, ”Avigo Grønmat”, som også kan levere skolefrukt. Mulighetene ligger derfor til rette for det dersom skolene og foreldrene ønsker å gå for et fulløkologisk alternativ.

Lunde 10-årige skole har gratis skolefrukt til alle elevene siden skolen også har ungdomstrinnet. Kostnaden er kr. 3,- per frukt. De anser det ikke som aktuelt å gå over til økologisk frukt med en kostnad på kr. 4,20.

I Midt-Telemark er Akkerhaugen, Hjuksebø og Ulefoss skoler med i skolefruktordningen, slik at foreldrene kan bestille frukt. Flere av de andre skolene har tidligere vært med i ordningen, men har av ulike grunner meldt seg ut igjen. Noen opplevde at mye frukt ble kastet og forteller at frukten bør bli skåret opp for å hindre det. Opplevelsen av forskjellsbehandling mellom barna oppgis også som årsak for å gå bort fra ordningen. Flere skoler har i utgangspunktet likevel vært positive til å innføre økologisk skolefrukt dersom også foreldrene ønsker det og er villige til å betale merkostnaden. Rektor ved Gvarv skole forteller at de er opptatt av at frukten både bør være kortreist og økologisk, fordi skolen ligger i et kulturlandskap og er omkranset av frukthager som kan gi skolen frukt med minimalt transportbehov.

3.2 Skolemelk

De fleste skolene er med på skolemelkordningen som er en abonnementsordning hvor foreldrene betaler. Melken kommer i ¼ liters kartonger levert av Tine meierier. Dersom økologisk melk skal være en del av tilbudet til skolene i Midt-Telemark, må den i følge Tine serveres fra 1-liters kartong eller dispenser. Dette fordi meieriet i distriktet ikke leverer økologisk melk i ¼ liters kartong. Skolene mener at servering fra slike større enheter ikke er lett å gjennomføre siden det vil kreve mer administrasjon. I tillegg vil man behøve kopper og oppvaskmuligheter, så sant det ikke benyttes engangskopper – noe som igjen gir mer avfall og ikke passer med økologiske ideal.

Rektor ved Akkerhaugen skole vurderer en prøveordning med literskartong og plastglass, i første omgang for 1. og 2. klasse. For øvrig ønsker skolene at elevene kan få tilbud om økologisk melk, men at denne da må leveres i ¼ liters kartong.

Prosjektet har ut fra eksterne forutsetninger på leverandørsiden dermed ikke lyktes i å vri forbruket av melk over fra konvensjonell melk til økologisk melk.

4. Avsluttende kommentarer

Prosjektet har bidratt til at skolene har rettet en større oppmerksomhet mot økologisk mat spesielt og matproduksjon og entreprenørskap generelt. Det har blitt etablert samarbeid mellom skoler og lokale gårdbrukere, noen av dem med økologisk drift. Gjennom samarbeidet har elever fått være med på gårdsbesøk og lært mer om hvordan maten produseres. Noen skoler planlegger å etablere økologiske skolehager med lokale gårdbrukere som ”mentorer”. Skolehagene skal benyttes som læringsarenaer i flere fag og være utgangspunkt for markedsdager og entreprenørskap i skolen.

Også de involverte gårdbrukerne kan antas å ha fått økt bevissthet om økologisk drift gjennom skolenes ønske om å fokusere på denne driftsformen.

Det har i prosjektet blitt sett på mulighetene for å tilby økologisk skolemelk og skolefrukt. Dette har vist seg vanskelig for skolene å realisere. Når det gjelder skolemelk, tilbyr ikke Tine meierier økologisk melk i ¼ liters kartong. Skolene mener det ikke er aktuelt å servere melk i kopp fra større beholdere, siden dette vil føre til unødige mye ekstraarbeid. Det er således avgjørende at tunge aktører og premissleverandører som Tine meierier legger til rette for at kundene kan gjøre miljøbevisste valg.

Når det gjelder frukt og grønt, er 20 prosent av det Bama leverer skolene økologisk produsert. For å få et fulløkologisk alternativ kan skolene gå inn i egne avtaler med leverandører. Skolene har i dag tilbud om leveranser av økologisk frukt og grønt til en merpris i forhold til dagens ordning. Denne høyere prisen gjør at skolene betegner det som lite interessant å etablere ordninger med lokale leverandører av økologisk frukt.

Prosjektet har – ikke uventet – vist at for å få til endring er det av stor betydning at det finnes ressurspersoner ved skolene. Dette er personer som ønsker å sette av tid til å arbeide med temaet, forankre det internt ved å skape engasjement og arbeide for at idéer og aktiviteter blir realisert. Der skolene har slike engasjerte personer, har det i prosjektperioden blitt igangsatt ulike aktiviteter og planleggingsprosesser.