



Foto: Eva Narten Høberg, NIBIO

Bærekraftig matproduksjon og forbruk

Velkommen til et samlingsbasert kurs som går over 3 samlinger:

1. Samling: 04 - 05 mai
2. Samling: 24 - 26 mai
3. Samling: 05 - 07 juni

Sted: Mosjøen vgs. Avdeling Marka
Pris: 6000 kr (for alle tre samlingene)

Påmelding til: pertor@vgs.nfk.no
Påmeldingsfrist: 10. april

Arrangør: Nordnorsk kompetansesenter MAT. I samarbeid med Kompetansenettverket for lokalmat i nord, utdanningen Bærekraftige matopplevelser ved Nordland fagskole og NIBIO Tjøtta.

Praktisk informasjon:

Ved påmelding: Oppgi organisasjonsnummer, kommunen, navn på bedrift og deltaker og fakturaadresse. Påmeldingen er bindende og faktura sendes.

I løpet av samlingene vil du lære om hvordan lokalmat henger sammen med bærekraftsprinsippene, og hvordan du kan formidle denne innsikten videre, med fokus på bruk og foredling av lokale råvarer..

Kurset passer både for lokalmatprodusenter som vil lære mer om bærekraftig matproduksjon, og serveringsbedrifter som ønsker å tilby bærekraftige matopplevelser.



1. Samling: Mat langs historielinjen
2. Samling: Matproduksjon og råvarer fra norsk natur
3. samling: Konservering og foredling

Du vil lære både gjennom teori, praktiske øvelser og besøk hos bedrift. Ta kontakt med Per Teodor Tørrissen (pertor@vgs.nfk.no) for mer informasjon om kurset.

Kompetansenettverkene er en del av Landbruks- og Matdepartementets satsing på lokalmat og grønt reiseliv.

NORD: NIBIO
 Frøydis Gillund
 94 86 22 25
froydis.gillund@nibio.no

MIDT: Mære
 Landbruksskole
 Elisabeth Tronstad
 95 59 43 32
Beth.tronstad@trondelagfylke.no

VEST: Sogn Jord- og Hagebruksskule
 Aud Slettehaug
 47 37 57 39
aud.slettehaug@sfn.no

SØR: Nofima
 Aase Vorre Skuland
 45 01 52 82
aase.vorre.skuland@nofima.no

ØST: Nofima
 Stine Alm Hersleth
 64 97 03 20
stine.alm.hersleth@nofima.no