

GRØNT

Nationalt Topmøde

Vejen frem for frugt og grønt i Danmark

Madens Folkemøde

— Til alle der spiser og taler om **GRØNT**, og alle —
der tager store beslutninger om mere **GRØNT**

Indhold

Velkommen til alle med interesse for Danmarks madfremtid

Leder v. Kasper Fogh	s. 4
Dansk produktion af frugt og grønt er faldende	s. 6
Importeret frugt og grønt dominerer det danske marked	s. 8
Fordele ved dansk frugt og grønt	s. 10
Den danske madkultur	s. 12
SWOT-analyse af dansk frugt og grønt anno 2024	s. 14
Perspektiver fra jordbærrækkerne	s. 16
Den Grønne Bibel	s. 17
Nationalt Topmøde: Vejen frem for frugt og grønt i Danmark	s. 18

”Hvis udviklingen fortsætter,
kan det blive svært
at finde danskproduceret
frugt og grønt i fremtiden.”

Redaktion

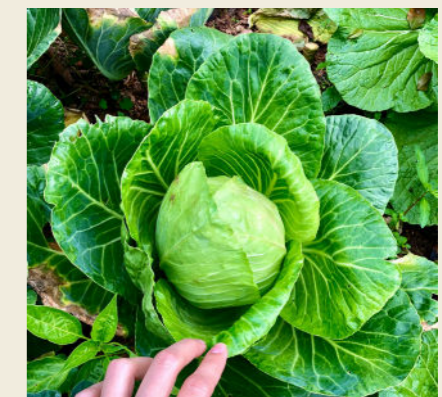
GRØNT – Magasin om frugt og grønt i Danmark udgives af: Foreningen Madens Folkemøde, Søvej 10, 4930 Maribo i samarbejde Food Organisation of Denmark (FOOD) og med støtte fra partierne bag årets finanslov.

*Opsætning: Karoline Kristensen
Fotos: Sophie Due Rasmussen,
RootConsult og Unsplash.*

Spørgsmål

Har du spørgsmål eller kommentarer til indholdet eller ønsker du at bruge noget af materialet, kontakt da venligst:

Projektleder Louise Reifling på lnr@thefoodproject.dk.



VELKOMMEN

Findes der dansk frugt og grønt på hylderne om 10 år, hvis vi ikke gør noget nu?

Måske tænker du, at det er sat lidt på spidsen. Men faktum er, at der bliver hevet historisk få grøntsager op af den danske muld. 70 % af de grøntsager, vi spiser, er importerede. Endnu værre står det til med frugt og bær. Her er det hele 90 %.

Vi ved efterhånden godt, at vi skal skære ned på kødet og skrue op for planterne. Både for vores egen sundheds skyld og ikke mindst for kloden. Og i det store regnestykke kunne man mene, at et spidskål er et spidskål uanset, om det taler spansk eller dansk.

Det mener jeg ikke. Fra mit ståsted i branchen ligner det, at vi har glemt, hvad dansk frugt og grønt betyder for vores madkultur. For mange af os er dansk sommer smagen af nye danske kartofler, friskbælgede ærter, sprøde asparges og friske danske jordbær.

Bevares, de råvarer kan vi få fra Spanien og andre steder i verden året rundt. Men der sker altså noget særligt, når råvarer bliver spist, når de er i sæson og smager allerbedst. Det skaber forbindelse til jorden, det skaber madglæde og det skaber minder. Men en ting er minderne. Noget andet er de kedelige og negative konsekvenser, det har, når vi ikke længere selv producerer den mad, der ligger på vores tallerken.

Tabet af dansk frugt og grønt går ud over livet på landet. Produktionen af frugt og grønt skaber skønne nuancer i landskabet, og gartnerisektoren skaber arbejdspladser i yderområder.

Tabet af dansk frugt og grønt hjælper ikke den danske folkesundhed. Kun 11 % af danskerne lever ifølge Fødevarestyrelsen op til kostrådet om at spise planterigt, varieret og ikke for meget hver dag. Jeg tror ikke, at en længere afstand mellem muld og mund gavner danskernes råvarekendskab og madvaner.

Tabet af dansk frugt og grønt giver kedeligere mad. Danmark er velegnet til frugt-, grønt-, bær-, urte- og svampedyrkning. Jorden, klimaet, knowhow, vandingssadgang og teknologimodenhed er ingredienser, der bidrager til, at danske gartnere kan producere nogle helt særlige og smagfulde æbler, kålrabi, spidskål og meget andet. Tabet af frugtplantager og grøntsagsmarker er dermed også tabet af store madoplevelser fra det lokale, grønne køkken.

I min optik er der tale om et sammenhængende problem, der har omsiggribende, negative konsekvenser.

På Madens Folkemøde diskuterer vi vejen frem for frugt og grønt i Danmark. Her tager vi stilling de faldende produktionstal og spørger os selv og hinanden, hvad vi skal gøre nu og her, hvis der også skal findes dansk frugt og grønt på hylderne til de kommende generationer? Er vi tilfredse med, at Danmark toppe importlisterne? Kan danskernes madvaner blive mere lokale? Spiller danske råvarer en uerstattelig rolle for det danske landskab, landdistrikterne og den danske madkultur?

Her i magasinet får du de vigtigste tal og tendenser om frugt og grønt i Danmark, så du har det bedste mulige grundlag for at deltage i debatten. Lad os sammen sætte en ny retning og arbejde for, at fremtidens generationer også forbinder smagen af sommer med alle de fantastiske råvarer, vi kan dyrke her i landet.

God sommer og god læselyst!



Kasper Fogh

Bestyrelsesformand
Foreningen Madens Folkemøde

”Danmark adskiller sig meget fra andre EU-lande, når det gælder forbrug og produktion af vegetabiliske produkter.”

1

Danmark hører til blandt landene i EU med det relativt mindste areal med friske grønsager: Ca. 0,6 % af landbrugsarealet mod ca. 2 % i gennemsnit i EU og knap 10 % i Holland.

2

Danmark hører til blandt de lande, hvor nettoimporten af grønsager pr. indbygger er størst. I Danmark er det 10 gange så højt som i gennemsnittet i EU.

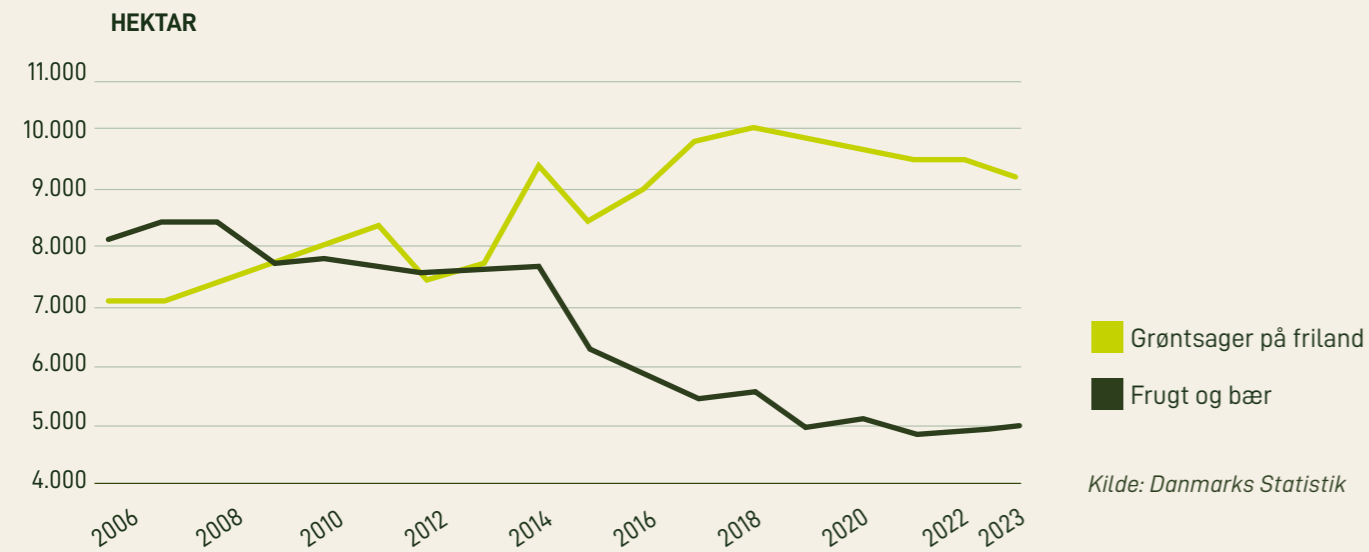
3

Danmark er det land i EU, hvor vegetabiliske produkter udgør næstmindst af det samlede fødevarerforbrug regnet i kalorier. Kun Finland ligger lavere.

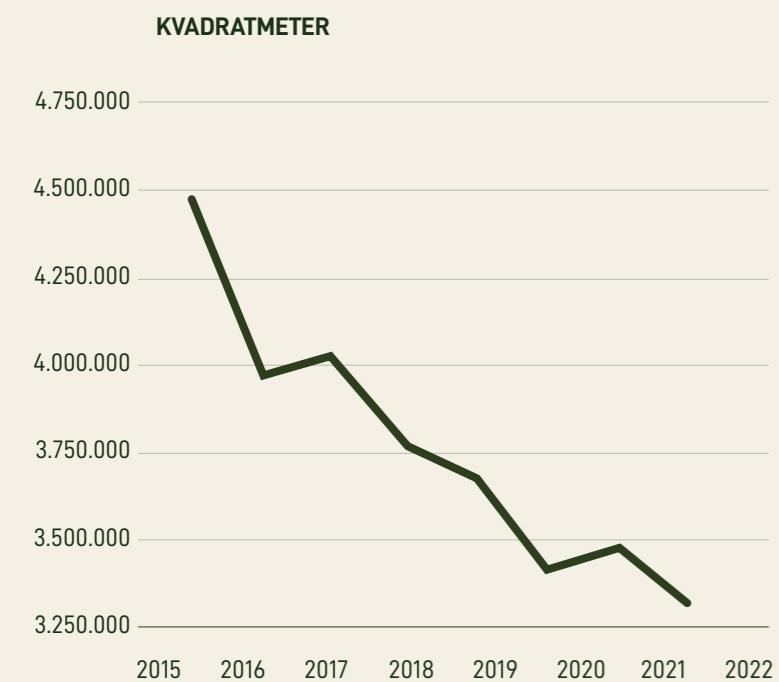
Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for
Fødevarer- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

Dansk produktion af frugt og grønt er faldende

Udvikling i det danske frugt- og grøntsagsareal: Det dyrkede areal



Udvikling i det danske frugt- og grøntsagsareal: Kulturer i væksthuse



Dansk frugt- og bæravl er næsten halveret

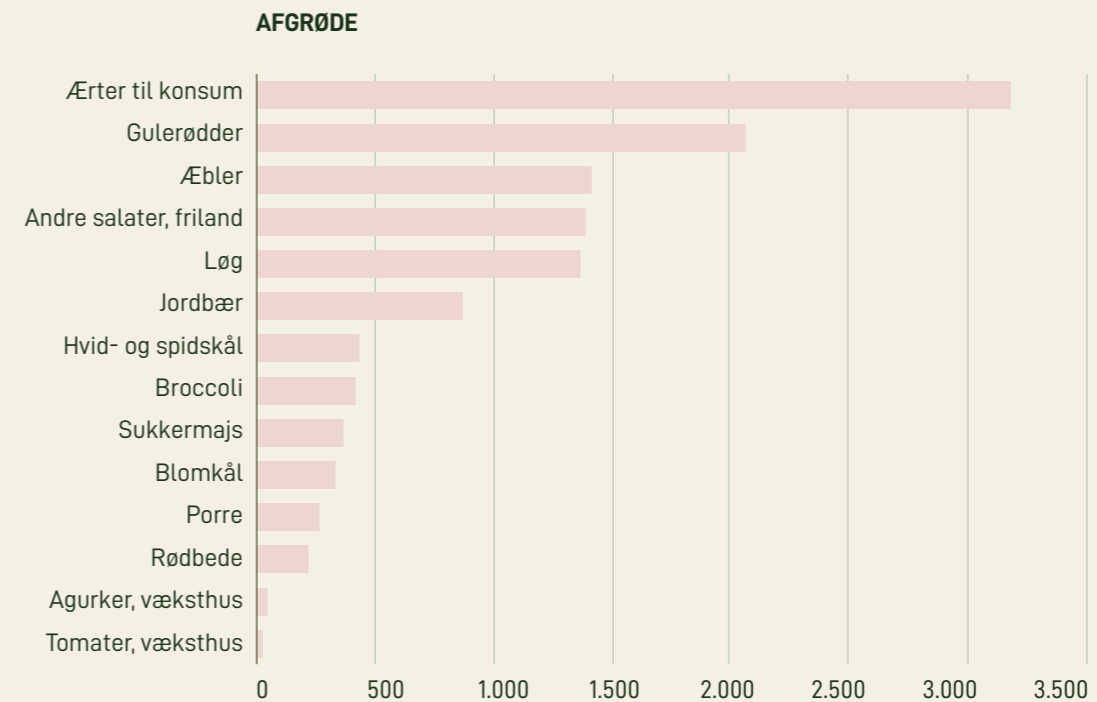
Siden starten af 1980'erne er det danske areal med frugt og bær næsten halveret, hvilket illustrerer det konkurrencepres, som sektoren har været – og er – udsat for.

Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

Note: Areal for væksthushønsager medtager kun areal for agurker, tomater og salat, og ikke fx krydderurter, der også dyrkes i væksthuse.

Kilde: Danmarks Statistik

Dyrket areal fordelt på udvalgte kulturer (2022)



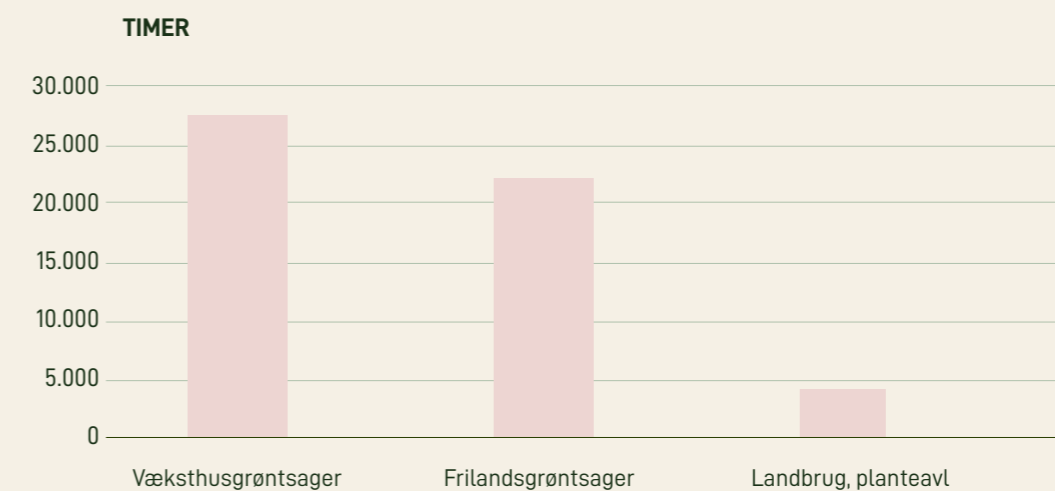
Note: De udvalgte grøntsager er de ti frilandgrøntsager, to væksthushønsager, ene frugt og ene bær, der dækker de største andele af det samlede dyrkede areal.

Kilde: Danmarks Statistik

Slut med ærter

I 2023 blev der ikke længere dyrket ærter til frost i Danmark, idet distributøren Ardo valgte at lukke sine frost- og distributionsaktiviteter i Danmark. Så når Danmarks ærter i 2022 var den kultur, der udgjorde flest hektar, så er der nu sket en stor ændring. I 2023, hvorfra vi endnu ikke har gyldig statistik, er ærteproduktionen gået betydeligt tilbage.

Et timetungt erhverv: Gennemsnitlig arbejdsforbrug (2017)

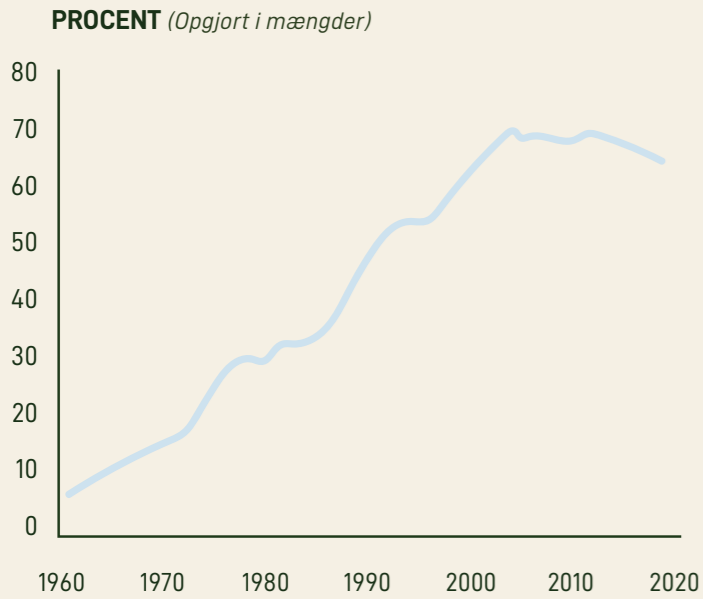


Kilde: Regnskabsstatistik for jordbrug



Importeret frugt og grønt dominerer det danske marked

Dansk import af grøntsager i % af det danske forbrug



Note: Tallene er FAOs database, og der er en vis usikkerhed forbundet med tallene. Tallene viser den mængde, der er til rådighed i Danmark, så spild m.m. er ikke fratrukket.

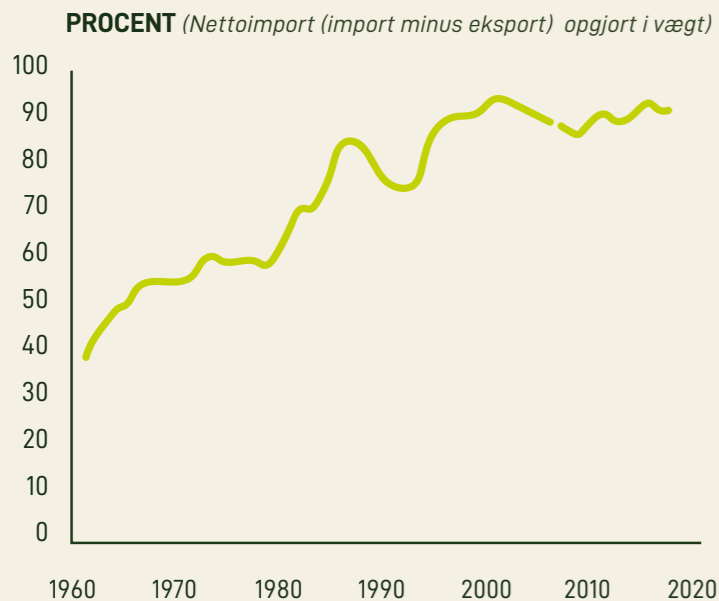
Dansk import af grøntsager

Danmark hører til blandt de lande, hvor nettoimporten af grøntsager pr. indbygger er størst. I Danmark er det **10 gange så højt** som i gennemsnittet i EU.

Ca. 70 % af de grøntsager, som spises i Danmark, er importerede. Importens andel er steget meget frem til ca. 2005, hvorefter udviklingen har været næsten konstant. Holland er den største eksportør af grøntsager til Danmark, efterfulgt af Spanien.

Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

Dansk import af frugt i % af det danske forbrug

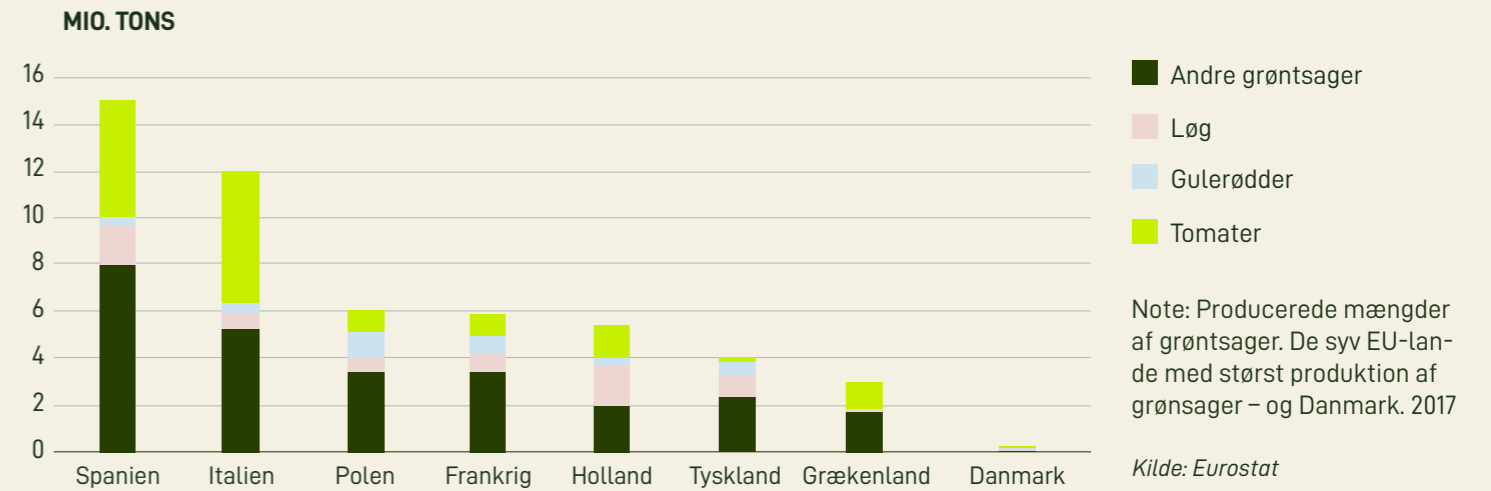


Dansk import af frugt

Det danske forbrug af frugt er steget markant gennem de seneste årtier. Samtidig er produktionen faldet, så dermed er importen steget. Importen udgør nu omkring 90 % af det danske forbrug.

Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

Lande med grøntsagssucces (2017)



Sammenligning med andre EU-lande

Danmark hører til blandt landene i EU med det relativt mindste areal med friske grøntsager: Ca. **0,6 %** af landbrugsarealet mod ca. **2 %** i gennemsnit i EU og knap **10 %** i Holland.

Kilde: Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

Danmark som produktionsland

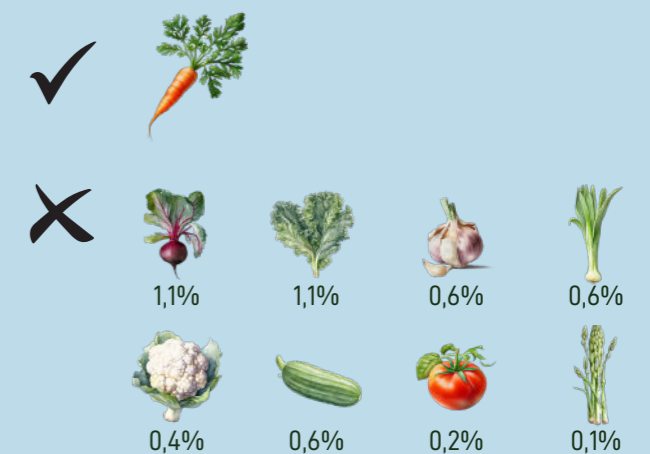
Grafen er egentlig ikke så overraskende, da landene er geografisk meget større end Danmark. Hvis man så deres tons pr. hektar ud af hele landbrugsarealet eller pr. indbygger, ville man se en større forskel. Her ville man også kunne se, at både Norge og Sverige faktisk ligger væsentligt højere end Danmark.

Kilde: Jens Nannerup, direktør, GASA Odense

Selvforsyningsgrad af grøntsager

Danmark står for **ca. 0,4 % af EU's grøntsagsproduktion** mod en **befolkningsandel på ca. 1,3 %**.

Gulerødder er den eneste grøntsag, hvor vores produktionsandel i EU svarer til vores befolkningsandel. Det gælder ikke for f.eks. rødbeder, løg, tomat mv.



Kilde: GASA Odense

Fordele ved dansk frugt og grønt

De officielle Kostråd

- Spis planterigt, varieret og ikke for meget
- Spis flere grøntsager og frugter
- Spis mindre kød – vælg bælgfrugter og fisk
- Spis mad med fuldkorn
- Vælg planteolier og magre mejeriprodukter
- Spis mindre af det søde, salte og fede
- Sluk tørsten i vand

Kilde: Fødearestyrelsen i samarbejde med DTU Fødeareinstitutet

Færre pesticider i dansk frugt og grønt

"Pesticidrester er fundet i **51%** af den danske frugt. Kigger vi ud i Europa er tallet **86 %** for frugt høstet i Europa - og **83 %**, når frugten er dyrket uden for EU."

"Når vi kigger i grøntsagsskuffen, indeholder omkring **20 %** af prøverne af danske grøntsager pesticidrester. I EU er antallet **58 %** af prøverne, og uden for EU er tallet **56 %**."

Seniorrådgiver Bodil Hamborg Jensen fra DTU Fødeareinstitutet om data fra den danske pesticidkontrol i 2022. Pesticidrapport udarbejdes af Fødearestyrelsen og DTU Fødeareinstitutet.

De tilladte grænseværdier

Nærmest ingen målinger af dansk frugt og grønt oversteg de tilladte grænseværdier.

Det er vigtigt at spise frugt og grønt

De bidrager med vitaminer, mineraler og kostfiber i danskernes kost, f.eks. C og E-vitamin, folat og kalium samt jern, zink, calcium og karotenoider – afhængig af, hvilken frugt eller grøntsag det er.

Den sundhedsmæssige evidens bag kostrådet om 600 g frugt og grønt om dagen blev første gang etableret i Danmark i 1998. Evidensen er siden da blevet opdateret flere gange, bl.a. i 2013 og senest ved revisionen af de Nordiske Næringsstofanbefalinger (NNR) i 2023. NNR2023 bekræfter, at der ved høje indtag af frugt og grønt er sammenhæng med lavere risiko for hjertekarsygdomme, visse cancersygdomme (i lunger og mave-tarm) og tidlig død.

Ellen Trolle, senior researcher, DTU Fødeareinstitutet, Gruppen for Ernæring, Bæredygtighed og Sundhedsfremme

Mest mad og ernæring for klimaaftrykket i vegetabiliske fødevarer

Hver dansker udleder i gennemsnit **13 ton CO2 årligt**, hvoraf **20 %** stammer fra forbruget af fødevarer og drikkevarer.

Mange danskere kan **reducere fødevarerforbrugets klimaaftryk** markant ved at spise mere planterigt og ovenikøbet leve sundere, end de gør i dag. Rangordningerne af klimaaftrykket per kg, protein, kostfibre, kalorier, kulhydrat og fedt viser overordnet, at **vi får mest mad og ernæring for klimaaftrykket i planteriget**. Det understøtter de **officielle kostråds** anbefaling af, at danskerne generelt set trygt kan spise langt mere plantebaseret end i dag.

Klimarådet har beregnet, at klimaaftrykket fra danskernes **fødevarerforbrug omtrent kan halveres**, hvis vi alle lever efter kostrådene.

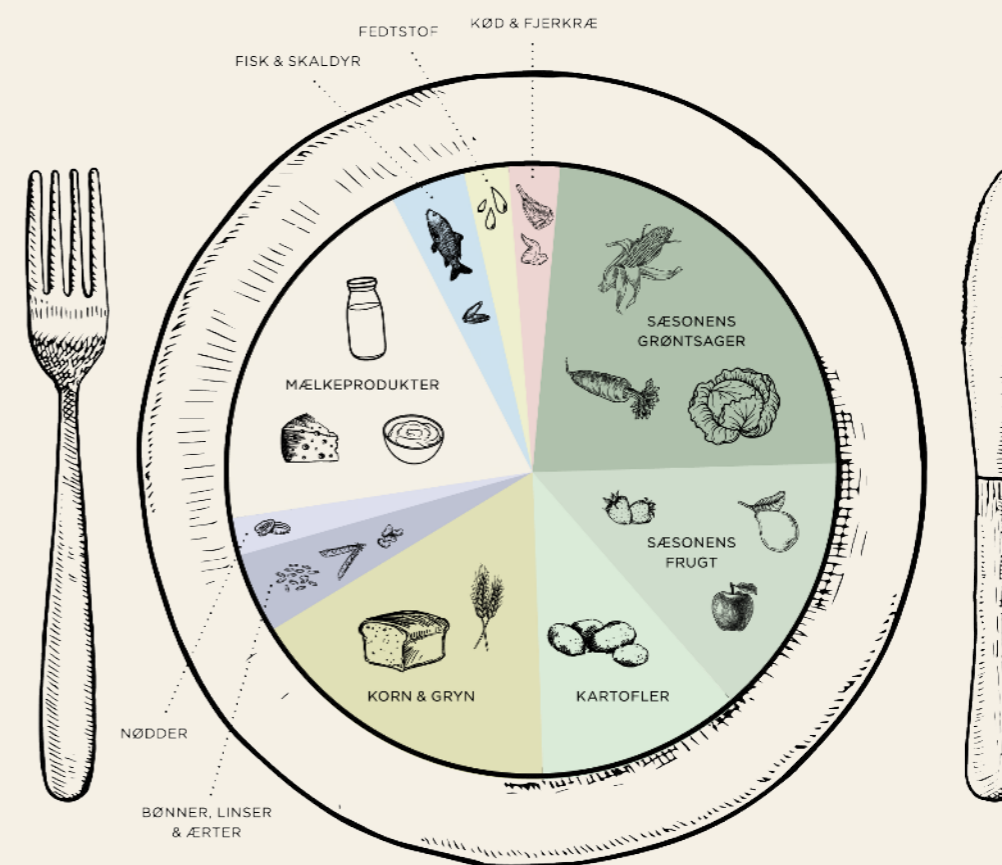
Kilde: CONCITO

Sammenligning med andre EU-lande

Danmark er det land i EU, hvor vegetabiliske produkter udgør næstmindst af det samlede fødevarerforbrug regnet i kalorier. Kun Finland ligger lavere.

Henning Otte Hansen, seniorrådgiver, Institut for Fødeare- og Ressourceøkonomi, Københavns Universitet

Fremtidens tallerken



Kilde: Food Organisation of Denmark ud fra modellen for sunde madvaner udgivet af 'EAT-Lancet Kommissionen for mad, planet og sundhed'.

Den danske madkultur

Udviklingen i det danske frugt og grønt indtag: '6 om dagen' gjorde en forskel

'6 om dagen' kickstartede i 1999 en udvikling i frugt- og grøntindtaget hos danskerne. Fra 1995 til 2006 så vi en **stigning i frugt- og grøntindtaget blandt 11-75årige på 43 %** - fra 279 gram til 398 gram om dagen. Siden da har **niveauet ligget ret stabilt**.

'6 om dagen' startede som et udviklingsprojekt og kørte som en decideret kampagne i et offentlig-privat partnerskab i perioden 2001-2011. Der blev lagt mange ressourcer i kampagnen.

Kilde: Landbrug & Fødevarer, 2024

Pris vinder over det lokale

Vi danskere lægger mere vægt på lokale råvarer end tidligere, men det ses ikke på tallerkenen.

Danskere lægger mere vægt end tidligere på at få lokale fødevarer i vores måltider, men både lokale råvarer og sæsonens råvarer fylder stadig mindre i de daglige måltider. Pris er som regel vigtigere end kvalitet, når vi køber ind.

Kilde: Madkulturen

3 POINTER OM DEN DANSKE MADKULTUR I 2024

1

Grøntsager spiller birollen i vores aftensmåltid – kødet har hovedrollen

37% af aftensmåltider indeholder grøntsager (foruden kartofler). Ser vi på kød, gælder det 74 % af aftensmåltider. Blot 17 % af os opfatter grøntsager som hovedingrediensen, når de er på tallerkenen. Det gælder omvendt for 54 %, der har kød på tallerkenen.

2

'Hurtigt' grønt dominerer – men vi vil gerne flere slags

De mest udbredte grøntsager i vores aftensmad er tomat, løg, salat og agurk. Det skyldes både, at grøntsagerne kan spises rå, som de er, som 'snackgrønt', og nemt og hurtigt kan bruges i de mest populære aftensmadsretter.

Når der indgår grøntsager i vores aftensmåltider, indgår der i gennemsnit 2,5 forskellige slags. Vi vil gerne spise flere forskellige grøntsager. Barrierer er oftest manglende kendskab til andre typer af grøntsager og viden om, hvordan de kan bruges i madlavningen.

3

Bælgfrugter er i vækst – men der er lavt kendskab til råvarer, der kan erstatte kød

Mindre kød og mere grønt er efterhånden et velkendt dogme for fremtidens bæredygtige madvaner, herunder også i Fødevarestyrelsens officielle kost-råd fra 2021. Her kan bælgfrugter, plantefars, tofu og lignende være oplagte erstatninger til kødet.

Bælgfrugter indgår lidt oftere i måltiderne end tidligere (9% i 2023 mod 3% i 2016). Vi har dog stadig et lavt kendskab til de råvarer, som kan erstatte kødet i vores måltider, og en stor andel af os har svært ved at forholde os til klima og bæredygtighed i vores valg af råvarer, hvilket udfordrer den grønne omstilling af vores madvaner.

Kilde: Madkulturen, 2024

SWOT-analyse af dansk frugt og grønt anno 2024

Udført af FOOD efter, at vi har lyttet til mange aktører i markedet

STRENGTHS STYRKER

- Højt dækningsbidrag pr. hektar – dansk frugt og grønt er **højværdi afgrøder**.
- Danske gartnere har **velorganiseret** og **veltilrettelagt rådgivning** og dermed adgang til nyeste viden.
- Danske gartnere har **høj specialviden indenfor økologi**.
- Der er en **stærk tradition** for at dyrke frugt, urter, bær, svampe og grøntsager i Danmark.
- Det danske **klima** er velegnet til grøntsagsproduktion.
- Danske gartnere har **teknologi i verdensklasse**.
- Der er potentiale for **CO2-neutral** produktion i Danmark.
- Der er stram miljølovgivning i Danmark – og **dokumenteret lavt pesticidforbrug**.
- **Sunde råvarer** er vejen til human vitalitet.
- Adgang til **vandingsvand**.

WEAKNESSES SVAGHEDER

- **Udfordret konkurrencekraft:** i Danmark er der en betragtelig højere løn til medarbejdere i forhold til de lande, vi importerer fra – det er svært at konkurrere mod verdens lønninger på frugt-, grønt- og bær-avl.
- Branchen har **lav politisk slagkraft**.
- Højværdi afgrøder kræver særlige maskiner og **høj investeringsgrad og -risiko**.
- Der er meget lav branding værdi i markedet i Danmark.
- Total **afhængighed af udenlandske** – primært hollandske – **sortsforældre**. Dog bliver meget fra produceret i Danmark.
- Forbrugere og professionelle siger, at de **foretrækker dansk frugt og grønt**, men har reelt svært ved at træffe valget og **gennemskue oprindelsesland** både i butik og hos grossist. Generelt er fokus på pris – også hos Staten og Kommunernes Indkøbsservice (SKI).
- Der er fokus på madspild i marken, selvom **spildet reelt er i salgs- og forbrugsleddet**.
- **Tab af viden og uddannelsesniveau** – både hos gartnere, konsulenter, indkøbere, kokke og køkkenfolk, grøntansvarlige i butikkerne osv.
- Et **lille hjemmemarked** – også for specialiserede underleverandører. Ingen reelle industrielle aftagere i Danmark (f.eks. til convenience eller frost) samt svag markedsadgang internationalt.

OPPORTUNITIES MULIGHEDER

- Tørke, mangel på vandingsvand og for høje temperaturer i Sydeuropa – Nordeuropa spås til at være **fremtidens, europæiske frugt- og grøntsagshave**.
- Vi skal spise grønnere for klimaet og sundhedens skyld – flere danskere får **fokus på sundhed, vitalitet og grøn livsstil**.
- Stigende formidling af, at frugt og grønt er billig mad set i forhold til **sundhed og CO2-udledning**.
- Convenience-markedet udvikler sig – **grønne måltider bliver ready to eat**.
- **ESG-mål** (miljø, klima og sociale forhold samt virksomhedsadfærd) i danske virksomheder favoriserer lokale varer med lavt CO2-forbrug og lavt pesticidforbrug.
- **Strammere pesticidlovgivning** i EU.
- Vi får **mest mad og ernæring for klimaaftrykket** i planteriget.
- **Teknologiudvikling** smitter af på følgeerhverv.
- **Dækningsbidraget pr. hektar stiger** i dansk landbrug.
- Markedsføring af, **hvilke grøntsager der har best practise**, når det kommer til miljøhensyn.
- Stigende **lønudvikling** i de store frugt- og grøntproducerende lande.

THREATS TRUSLER

- Ekstremt vejr i Danmark – **ekstrem regn** i høst og **ekstrem tørke** trinei vækstsæson.
- Pga. strukturudviklingen/konkurrencekraften bliver gartnerierne større og større – **få har købekraften** til at overtage.
- **Fortsat fokus på pris** hos detail, food service og forbrugeren – gør, at dansk frugt og grønt fravælges
- **Udfordring med at tiltrække unge talenter** både som medarbejdere og som arvtagere.
- **Mangel på uddannelsesmuligheder** – frugtavler- og grøntsagsgartneruddannelse samt hortonom-uddannelse er for længst væk.
- Frugt og grønt anses stadig ikke blandt den brede befolkning som råvarer med **høje indre kvaliteter** – trods videnskabelig dokumentation herpå.
- Staten og Kommunernes Indkøbsservice (**SKI**) **fremmer ikke indkøb af dansk frugt og grønt**.
- **Forbrugere fravælger dansk frugt og grønt** i indkøbsdisken pga. pris.
- **Tab af viden** om dansk frugt og grønt i hele værdikæden.

Perspektiver fra jordbærrækkerne



VREDENS BÆR

Forestilling på Teater Republique om de leve- og arbejdsvilkår jordbærplukkere lever under, når de er ansat i jordbærindustrien i Spanien.

Lige nu er fire jordbærplukkere fra Sydspanien i København. I forestillingen VREDENS BÆR fortæller de, om de forhold de selv og 100.000 andre migrantarbejdere arbejder under. En bilateral EU-aftale mellem Spanien og Marokko giver mulighed for målrettet at ansætte unge kvinder med børn fra landdistrikter med stor fattigdom. De får tre måneders arbejdstilladelse til at plukke jordbær, før de bliver sendt hjem. I de tre måneder lever de med psykiske og fysiske overgreb, i containere, overfyldte lejligheder eller hjemmebyggede plastiktelte. Efter tre måneder ansøres de til at blive illegalt og arbejde under endnu ringere vilkår.

Forestillingen er blevet til gennem feltarbejde i Huelva, Spanien og interviews med en stor gruppe legale og illegale migrant arbejdere i jordbærindustrien, hvoraf fire af dem står på scenen på Republique, Østerbro.

Tue Biering, instruktør, VREDENS BÆR

Læs mere her



DEN GRØNNE BIBEL 10 bud til kommunikationen

Den Grønne Bibel er tiltænkt dig, der vil sælge grøn mad med begejstring og sanselighed.

- 1 GRØNT I FRONT MED KÆRLIGHED
- 2 SKYLD OG SKAM SMAGER TRÆLS
- 3 HUSK SANSELIGHEDEN
- 4 LAD KØDET BLIVE - SOM TILVALG
- 5 HUSK DEN GODE STEMNING
- 6 UD MED V-ORDENE
- 7 EN GLAD GRØN HISTORIE
- 8 MINDRE KØDSNAK
- 9 SERVER MED SELVTILLID!
- 10 KEND DIN MÅLGRUPPE

Den Grønne Bibel blevet lavet som opsamling på et gå-hjem-møde om grøn retorik af grønne måltider i april 2024.

Udgivelsen er et samarbejde mellem Hotel- og Restaurant-skolen, Madfællesskabet og Copenhagen Cooking.

Læs mere her



PROGRAM



Laden

Sundhedsscenen

Det Grønne Køkken

10:30 –
11:45

Planterigets tilstand

En række oplæg om vilkårene og tilstanden af produktion, salg og forbrug af frugt og grønt i Danmark

Vært: Frank Erichsen (TV-personlighed og bonde)

Panel 1: Dorrit Andersen (RootConsult), Lars Hvidtfeldt (godsejer og bonde), Sandra Villumsen (Den Regenerative Jordbrugsskole), Søren Brandt Wiuff (landmand og grøntsagsavler).

Panel 2: Lars Midtby (Danmarks Naturfredningsforening), Nikolai Bargholz (COOP), Signe Frese (Dagrofa).

12:00 –
12:45

Hvem skal producere frugt og grønt til danskernes indkøbskurve?

Moderator: Kirsten Holst (Innovationscenter Økologisk Landbrug)
Panel: Iben Krog (folketingskandidat, Venstre), Jens Nannerup (GASA Odense), Lotte Ravn Lei (økologisk bonde), Morten Stokholm (medarbejder i grøntsagsproduktion og regionsformand i LandboUngdom Fyn), Sandra Villumsen (Den Regenerative Jordbrugsskole).

13:00 –
13:45

Kun 1/3 af den frugt og grønt, vi spiser, er dansk.

Og endnu færre end de populære convenience-produkter - hvorfor?

Moderator: Lisbeth Olsgaard (&OLSGAARD)

Panel: Jan Khristensen (Dansk Cater), Jesper Bjerring (MENY), Jonas Astrup (Meyers), Lene-Maria Dalgaard Hyldebrandt Toksværd (Roskilde Festival), Søren Ejlersen (Årstiderne).

14:00 –
14:45

Grøntsagskonvent - hvordan skal fremtidens grøntpolitik se ud?

Moderator: Trine Krebs (Food Organisation of Denmark)

Kom og byd ind!

15:00 –
16:30

Åbent Folketing

Problemstillinger bringes for repræsentanter fra folketingets partier til efterfølgende diskussion.

Moderator: Frank Erichsen (TV-personlighed og bonde) og Kasper Fogh (bestyrelsesformand, Foreningen Madens Folkemøde)

Panel: Charlotte Bagge Hansen (folketingsmedlem, Moderatørerne), Christian Friis Bach (folketingsmedlem, Radikale Venstre), Iben Krog (folketingskandidat, Venstre), Ida Auken (folketingsmedlem, Socialdemokratiet).

Frugt og grønt - den vigtigste ingrediens i en sund livsstil?

Moderator: Trine Krebs (Food Organisation of Denmark)

Panel: Dennis Sandris Nielsen (Københavns Universitet), Ellen Trolle (DTU Fødevarerinstitutionen), Stine Vuholm (Fødevarerstyrelsen).

Hva' ka' kampagner? - erfaringer og udfordringer

Moderator: Rune-Christoffer Dragsdahl (Dansk Vegetarisk Forening)

Panel: Christian Mouroux Pedersen (IKEA), Claus Krog (LIDL), Kirstine Hartvig Mahler (Fødevarerstyrelsen).

Skal vi nedsætte moms på frugt og grønt?

Moderator: Niels Tønning Rasmussen (De Samvirkende Købmænd)

Panel: Helle Borup Friberg (Økologisk Landsforening), Jannick Nytoft (De Samvirkende Købmænd), Leif Nielsen (DI Fødevarer), Mette Lolk Hanak (Kræftens Bekæmpelse), Niels Jensen (Mærkevalleverandørerne).

Mere dansk frugt og grønt i muld og mund - en showcase af det lokale samarbejde

Moderator: Trine Skriver (HORESTA)

Panel: Anne Bastholm (Brasseriet/Gårdbutik Søllested), Bo Nielsen (landmand), Christian Bach Friis (folketingsmedlem, Radikale Venstre), Joakim Van de Ree (Knuthenborg Safaripark), Kim Råhbek (Falsters Kyst), Marcus Mihaly Szöts (Falsled Kro).

Visionssamtale om det danske landskab

Moderator: Frank Erichsen (TV-personlighed og bonde)

Panel: Harald Krabbe (godsejer og bonde), Marianne Gaarden (Lolland-Falsters Stift), Sandra Villumsen (Den Regenerative Jordbrugsskole).

Hvordan kan de offentlige måltider gøre en forskel?

Moderator: Pelle Øby Andersen (Food Organisation of Denmark)

Panel: Franciska Rosenkilde (folketingsmedlem, Alternativet), Kirsten Skovsby (Fælleskøkkenet), Michael Allerup Nielsen (Kost og Ernæringsforbundet), Simon Hansen (borgmester, Guldborgsund Kommune).

Nationalt Topmøde - Vejen frem for frugt og grønt i Danmark

31. maj på Madens Folkemøde

Læs mere og tilmeld dig her



TAK til alle jer, der bidrager til Madens Folkemøde



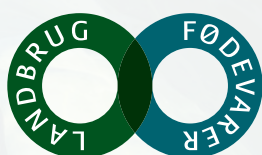
GULDBORGSUND



lollandkommune

REGION
SJÆLLAND

-vi er til for dig



DI Fødevarer



Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri



Danmarks
Erhvervsfremmebestyrelse

VisitLollandFalster



15. Juni Fonden

REFA



MADKULTUREN
bedre mad til alle



De
Samvirkende
Købmænd



Danish Crown



COMPASS
GROUP



HORESTA

BEIERHOLM
VI SKABER BALANCE



ØKOLOGI
HAVEN®

MADENS
FOLKEMØDE