

4 augusti 2014



småskalig **EKO**logisk matproduktion

som får pengarna att växa!

Praktisk information om hur du kan lägga upp en lönsam odling och djuruppfödning, förädling, försäljning och distribution – anpassat till svenska förhållanden!

FÖRELÄSARE

Joel Salatin, Polyface Farms, internationellt känd eko-bonde som Tidningen Time har kallat "världens bästa bonde". Joel har lyckats gör sin gård sensationellt lönsam med innovativa odlingsmetoder och ett genialt system för marknadsföring direkt till konsumenten. Joel vill inspirera en ny generation att satsa på hälsosam matproduktion. Författare till böckerna *You can farm* och *Fields of farmers*.

Darren Doherty, Regrarians Ltd. Darren är permakulturguru och åker jorden runt för att hjälpa folk mångfaldiga sin odlingsproduktivitet. Du kan få personlig konsultation.

Stuart Pledger, Circular Economic Forum – Aquaponics och cirkulär ekonomi. Livnära sig på odling av fisk och grönsaker i symbios.

"Världens bästa bonde"

Tidningen **Time**
om **Joel Salatin**

Jörgen Andersson, om att livnära sig på betande djur i Sverige

David Andersson, Ecoera och Chalmers Challenge Lab om hur biochar produktion kan vara en inkomstkälla för jordbrukare och en lösning för klimatkrisen

Joel Holmdahl, Finngården Rikkenstorp Varumärket "Red Meat" inspirerat av Polyface Farm

Emil Nilzon, Bondgården Widichs, Att applicera Polyface Farms metoder i Sverige

Emilia Rekestad, REALS & Ekobyråelsen

Pella Thiel, Omställning Sverige om hur landet sjuder av odlingsintresserade på gräsrötsnivån

David Roxendal, Rox Produktions, Filmen: Permakultur Stjärnsund

Philipp Weiss, Permakultur Stjärnsund, om att bygga ett regionalt centrum för permakulturutbildning

En dag både för **innovativa odlare**
och för dig som har **ambitionen**
att **börja odla!**



youtu.be/MvVlzUv8D5U

youtu.be/sifJyvFiP_o

youtu.be/KxTfQpv8xGA

PANELDISKUSSION & WORKSHOP

4 augusti 2014, vid **Stockholms Universitet**

Inspirationsdagen erbjuder även presentationer av **tongivande svenska pionjärer** och organisationer som Circular Economic Forum, Ekobyarnas Riksorganisation, Widichs Gård och "Red Meat" satsning från Rikkenstorps Gård.

Seminarieupplägget är **praktiskt orienterat**. Den röda tråden är **interaktivitet & erfarenhetsutbyte** mellan deltagare som vill agera för en ökad ekologisk matproduktion i Sverige.

Arrangörer: Regenerative Solutions, Circular Economic Forum och Sustainable Leadership Lab. Partnerorganisationer: Stödförening för Omställning Sverige, Ekobyarnas Riksorganisation ERO, AVIVA Aquaponics.

PROGRAM

- 8.30 Incheckning
- 9.00 Föreläsning
- 12.40 Lunch
- 13.40 Föreläsning
- 16.40 Paneldiskussioner
- 17.40 Workshop
- 18.15 Avslut

PRISER

- 1.250 kr Föreläsningar och workshops
625 kr För studenter, pensionärer, aktiva inom omställning Sverige och ERO-medlemmar
- Välj ett matalternativ. Båda har ekologiska råvaror så långt det är möjligt**
 - 1.000 kr VIP-lunch tillsammans med Joel eller Darren, max 12 personer
För- och eftermiddagskaffe med smörgås/kaka ingår
 - 300 kr Konferenslunch inkl dryck, för- och eftermiddagskaffe med smörgås/kaka.
 - 120 kr Vegetarisk lunchlåda med smörgås och kaka (tag med dryck och bestick)

BETALNING

Reservera plats genom att betala på: simplesignup.se/event/46220
När du har betalat föreläsning och ditt matalternativ är du anmäld
Du får sedan en bekräftelse med vägbeskrivning

INFORMATION

Stuart Pledger | stuart.pledger@sustainleaders.com | 0705 25 16 05
Monica Mohlin | monica.mohlin@telia.com | 0733 12 92 12



Joel Salatin



Darren Doherty



SUSTAINABLE
LEADERSHIP
LABORATORY

*The future **is here** – and it is **regenerative!***

Brought to you by Regenerative Solutions Sweden, Sustainable Leadership Lab,
Aviva Aquaponics and The Circular Economic Forum