

# **Vill du äta färsk ekologisk mat producerad på Lunds waldorfskola och samtidigt stödja en hållbar utveckling?**

## **Titta hit!**

### **Utformning av Hållbara Hardeberga CSA/sambruk**

#### **Introduktion**

Projektet "Hållbara Hardeberga" är en ideell förening som drivs i nära samarbete med Lunds Waldorfskola, Råby Biogrönt och odlingskooperativet Concrete Farming. Projektet syftar till att sätta Hardeberga på kartan som ett levande besöksmål där kunskap kring hållbar utveckling och ekologiskt närproducerad mat står i fokus. Grundpelaren i projektet är den ekologiska odling som bedrivs på skolans mark. Här odlas mat till skolköket med helt ekologiska metoder, men här odlas också kunskap. Odlingarna fungerar som ett pedagogiskt verktyg där skolans elever får möjlighet att ta del av olika moment i odlingen som en del av deras vardag. Genom att känna odlingarna och förstå de naturliga processer som ligger bakom ekologisk matproduktion, utvecklar de också verktyg för att kunna utvärdera och förstå den värld vi lever i. Odlingarna uppmanar till funderingar kring vad mat är och var den kommer ifrån, hur den produceras och vem som producerar den. De får lära sig att maten vi stoppar i oss är förknippat med så mycket fler värden än kilopriset på prislappen.

#### **Sambruk**

För att verkligen bli det kunskapscenter kring hållbar utveckling som vi strävar efter, vill vi i Hållbara Hardeberga knyta an till fler än barnen på skolan och erbjuda mat och kunskap till fler! Därför erbjuder vi nu personal och föräldrar på skolan en unik chans att ta del av den mat som odlas och samtidigt stödja vidare utveckling av projektet och överlevnad. Med start i sommar vill vi erbjuda överskottet av det vi odlar i utbyte mot finansiell och praktisk hjälp att driva odlingarna. Som grund för utvecklingen av detta samarbete ligger ett redan väl beprövat koncept som internationellt kallas "Community Supported Agriculture" (CSA). I CSAs går konsumenter

och producenter ihop i en förening, delar ansvaret för produktionen, men också frukterna av det producerade och kunskapen som finns i nätverket. Genom att som konsument gå med i denna form av sambruk stödjer du din lokala bonde direkt utan att behöva betala några mellanhänder. Genom att välja att köpa dina grönsaker direkt från oss på skolan stödjer du inte bara lokalt ledd utveckling, utan du undviker även att bidra till de långa transporter och höga koldioxidutsläpp som mat ofta förknippas med. Att välja ekologiskt producerad mat är också ett aktivt ställningstagande där du undviker att stödja användandet av kemiska bekämpningsmedel och handelsgödsel och stödjer ett levande kulturlandskap med höga ekologiska värden. I utbyte får du purfärs ekologisk, hälsosam och närproducerad mat som håller en hög kvalitet och är skördad samma dag. Du lär känna odlaren (oss) som producerar maten och får ett unikt inflytande i vilken mat som odlas och hur.

## **Detta låter spännande, men hur går det till rent praktiskt?**

Vi kommer under sommaren att börja så smått med en pilotgrupp för att kunna utvärdera systemet till nästa säsong och letar nu efter ett antal hushåll som är intresserade av att vara med att utforma konceptet. I korta drag kommer det att fungera såhär:

1. Du anmäler ditt intresse till oss och blir bjuden på ett möte där ni får möjlighet att ställa frågor, lära känna oss och titta på odlingarna. Vi diskuterar också upplägget och berättar mer om CSA/sambruk.
2. Du går med i vår ideella förening.
3. Nu är du medlem och kan betala in en summa till föreningens bankkonto. Pengarna fungerar som en förskottsbetalning för grönsakslådor som vi hoppas kunna leverera för upphämtning på skolan en gång i veckan (under säsong), de veckor ni anmält ert intresse (priserna är under uppskattning men kommer att ligga på runt 100kr/låda). Pengarna som betalas går oavkortat till odlingarna och återinvesteras där de behövs i produktionen. Det kan handla om nya verktyg, växthus eller bevattning. Vårt mål är att pengarna som betalas ska ses som en investering i odlingarna snarare än ett fast pris på produkter.
4. Som medlem förbinder du dig att hämta din låda på bestämd dag, men också hjälpa till praktiskt i odlingarna vid ett eller två tillfällen under säsongen. Det kan handla om att skörda och packa lådor, rensa ogräs eller helt enkelt det som behöver

göras för tillfället. På så sätt kan vi odlare få avlastning i arbetet samtidigt som du som medlem får en unik inblick i hur din mat produceras.

5. Som medlem får du också ett nyhetsbrev med jämna mellanrum med lite kuriosa kring produkterna, eventuellt förslag på recept och uppdateringar kring vad som är på gång i odlingarna, eventuella förfrågningar etc)
6. I slutet av säsongen får du möjlighet att utvärdera projektet och komma med personliga synpunkter kring utbud, priser och projektet som helhet. Vi odlare jobbar för att skraddarsy utbudet efter konsumenternas efterfrågan och med hänsyn till vad som är möjligt att producera på platsen. Era synpunkter är därför helt avgörande för hur vi lägger upp planeringen inför nästa säsong då vi ständigt vill förbättra tjänsten så den passar just dig.
7. Genom föreningen kommer vi också att erbjuda kursmoment, workshops och andra frivilliga aktiviteter för att främja kunskapen kring mat, miljö och socialt ansvarstagande.

### **Sammanfattingsvis**

Är du intresserad av något av följande så är detta projektet för dig:

- Färsk ekologisk mat producerad på skolan
- Att stödja småskalig matproduktion oberoende av långa transporter, kemiska bekämpningsmedel och konstgödsel
- Att lära känna människorna som producerar din mat
- Ha möjlighet att direkt påverka vad som odlas
- Att betala ett fast pris i förskott för att finansiera delar av produktionen av din mat hellre än ett kiloprisk baserat på marknaden
- Att prova nya spännande grönsaker och få information kring hur de tillagas
- Äta mer säsongsbetonat
- Att medverka i ett gräsrotsnätverk som för samman lokala producenter med konsumenter och stimulerar den lokala ekonomin
- Få praktisk kunskap och erfarenhet kring odling
- Säkerställa projektets fortlevnad på skolan och se till att hållbar matproduktion blir en naturlig del av barns lärande
- Hjälpa oss odlare att kunna leva på det vi brinner för; att odla hälsosam mat för alla på lokal basis med metoder som gynnar snarare än söndrar miljö och ekosystem

**Kontakta oss för mer information eller kom på  
introduktionsmötet!**