



Fylkesmannen i Sør-Trøndelag og Tine inviterer til melkekonferanse.

Mål for dagen er å skape inspirasjon gjennom innspill fra en rekke sektorer i storsamfunnet.

Påmeldingen gjøres til Fylkesmannen innen 1. april.

Deltakeravgift kr. 500,-

Påmeldingen dekker alle foredragene, forfriskninger og smaksprøver samt flott lunsj på Britannia



Britannia Hotel, Trondheim 19.april 2016

## Program for dagen

- 09.30-10.00 «KAFFE og en touch av melk»  
10.00-10.10 Melkeveiens pattedyr- fra JURAtid til OSTmodernismen. **Marianne Meløy**  
10.15-10.45 Det hvite gullet - en skattekiste av næringsstoffer! **Anne Mari Skjølvik**

Beinstrekk, hode, skulder, kne og tå

- 10.50-11.20 Riktig ernæring for å nå seierspallen  
**Vebjørn Rodal**  
11.25-11.55 Livsglede i generasjoner:  
«Lokal melk på hvermannsens bord»  
**Inge Johnsen**  
12.00-13.00 Lunsj  
13.00-13.30 Melka, et viktig tannhjul i samfunnsmaskineriet  
**Christian Anton Smedshaug**  
13.35-14.00 Melka, en reise (grunnmuren) i trøndersk kulturlandskap. **Trond Wilhelm Lund**  
14.05-14.25 Kaffepause  
14.25-14.55 Er rapende og prompende trønderkyr en klimaversting? **Harald Volden**  
15.00-15.30 Melkas plass i framtidens Norge.  
Hva er mulighetene langs «melkeveien»?  
**Tore Stavlund**

# Foredragsholdere



**Christian Anton Smedshaug, AgriAnalyse.**

Er daglig leder i Agri Analyse. Han har de siste årene holdt flere hundre foredrag om landbruk, politikk og økonomi og deltatt i en rekke debatter og paneler. Smedshaug har laget en rekke tankevekkende samfunnsanalyser av norsk landbruk der han bruker nasjonale og globale synsvinkler for å avdekke mekanismer som styrer utviklingen.



**Inge Johnsen, LianTunet**

Inge Johnsen er daglig leder av Lian Restaurant og LianTunet. Han er en kreativ og engasjert kokk som gløder for trønderisk matkultur og kortreist mat.

Han ble kåret til årets bondelagskokk i 2009 og er en kjent stemme både fra radio og tv. Lokal mat på hvermannnsens fat er et mantra det leves opp til på Lian.



**Vebjørn Rodal**

Vinnervilje og optimalisering av individuelle prestasjoner har Vebjørn Rodal kalt sitt innlegg.

Optimale prestasjoner krever også optimal restitusjon der riktig kosthold og hvile er de viktigste faktorene.

OL-gull på 800 meter fra 1996 er Vebjørn Rodals mest kjente punkt på CV-en.

Ellers trenger neppe rennbyggen noen nærmere introduksjon.



**Marianne Meløy**

Melkebart og bartemelk - et kublikk på oss pattedyr eller om du heller liker; Melkeveiens pattedyr- fra Juratid til OSTmodernismen. Marianne Meløy er skuespiller ved Trøndelag Teater, flittig brukt kåsør, og kommer fra et småbruk i Vesterålen. Hun vil bruke sin sprelske nordnorske humor til å kåsere om melk og pattedyr i vid forstand.



**Anne Marie Skjølsvik**

Det hvite gullet - en skattekiste av næringsstoffer!

Visste du at et glass melk bidrar med 34 prosent av anbefalt mengde kalsium og 26 prosent av anbefalt mengde jod? Men er melk virkelig en unik drikk, eller er det BARE for kalver?

Anne Marie Skjølsvik er klinisk ernæringsfysiolog i TINE, og er selskapets talsperson i ernæringsspørsmål.



**Tore Stavlund**

Er litteraturviter, forfatter og prosjektleder i Aschehoug Undervisning. I dokumentarboken *Melk. En romodysse* (Cappelen Damm, 2016), går han opp sporene etter sin far, farfar og oldefar, som alle var innflytelsesrike meieri- bestyrere. Under Melkekonferansen vil han trekke opp linjer i melkens kulturelle betydning fra den plass som ingrediens i gamle opprinnelsesmyter til dens rolle som næringsmiddel i framtiden.



**Harald Volden**

Mange peker på kua som en klimaversting. Men hva er sant og hva er myter om utslippene fra norske melkekyr? Hvordan sikre en bærekraftig norsk melkeproduksjon i framtida?

Harald Volden er fag- og system sjef i TINE Rådgiving, og dr. agric og professor II i drøvtyggerernæring og fysiologi ved NMBU. Han har mer enn 25 års forskningserfaring på drøvtyggere innen føring, fysiologi og melkekvalitet. Han har arbeidet i TINE siden 2006



**Trond Vilhelm Lund**

Er meieribestyrer på Rørosmeieriet. Han er oppvokst Uthaug, Ørland. Lund har bakgrunn fra Norges Landbrukshøgskole, meierilinja ut fra mottoet «Mat – det må man ha» .