Naturligavis 2016

NATURLIGVIS
LANDBRUKETS DAG
Mat - landbruk - opplevelser på Agder

Evje 12.–14. august

Merethe Hjemdahl, Fjellgarden Hovden | Foto: Marit S. Kvaale

grafisk design og produksjon: www.setesdalstrykk.no

Naturligvis 2016

Da ønsker vi velkommen til Naturligvis 2016, 12.–14. august 2016. Mange sørlendinger vil da sette seg stevne på Evjemoen.

Jeg kan love masse gode utstillere og kvalitetsprodukter som du kan se og kjøpe. Som ordfører er det alltid trivelig å kunne ønske velkommen til bygda vår. Det vi har sett er at Naturligvis har vokst betydelig i omfang og kvalitet.

År for år har det bygd seg opp til å bli en betydelig messe. Det er lagt stor vekt på kvalitet og det tror jeg er nøkkelen til suksessen. Det har vært utført en betydelig dugnadsinnsats i alle år og det gjør noe med arrangementet. Det blir og er en meget god atmosfære som gjør at små og store trives.

Jeg vil oppfordre flest mulig til å legge turen til Evje for igjen å oppleve stemningen som er merkevare for Evjemoen. En flott opplevelse og en god handel kan jeg med sikkerhet love at du vil få.

Ta med deg familien eller venner og besøk oss. Jo flere som kommer jo bedre stemning blir det.

Velkommen til tre spennende dager på Evje.

Med vennlig hilsen
Bjørn A. Ropstad
ordfører

Velkommen til Evjemoen 12.–14. august

Nå nærmer det seg årets ”NATURLIGVIS”. I 2015 hadde vi ca 12000 besøkende som var rekord.

Messa er en videreutvikling av ”Landbrukets Dag”, som har en mer enn 50 år lang tradisjon i Agder.

Vi skal gi deg en flott opplevelse av Agderlandbruket med hovedoverskrifter: «mat, landbruk og opplevelser”.

Vi håper at våre gjester, både store og små, finner utstillere, aktiviteter og mat som oppfyller forventningene innenfor alle disse 3 områdene.

En stor takk til alle bidragsytere: dugnadsfolk, utstillere, annonsører og sponsorer!

Fylkeskommunene og Fylkesmennene i begge Agderfylkene sammen med Innovasjon Norge og Sparebanken Sør er med og bidrar til at dette arrangementet blir en flott opplevelse på Evjemoen!

Se programmet for messen på vår hjemmeside: www.naturligvis-agder.no

Med hilsen arrangøren: Landbrukets Dag SA / Hovedkomitéen

SPAREBANKEN SØR

Lokalbanken i Indre Agder

Sparebanken Sør er en kraftfull regionbank som bidrar lokalt og som har i mange år hatt fokus på å gi deg gode råd!

Besøk en av våre lokalkontorer i Indre Agder: du finner oss på Evje, Bygland, Hovden, Byremo, Konsmo, Åseral, Øyslebø og Hægebostad.

SPAREBANKEN SØR

www.sor.no | tlf. 09200 | facebook.com/sparebankensor

4H
på landbruksmessa også i år!

Samtidig med landbruksmessa – og inne på selve messeområdet – skal 4H ha aspirantleir for de yngste medlemmene våre fra Aust- og Vest-Agder. 10- og 11-åringene – godt gjenkjennelige i sine 4H-trøyer – vil myldre rundt på messa, og det er lov for besøkende å ta en titt i teltleiren.

Det har blitt en tradisjon at 4H deltar på messa, og vi håper å kunne bidra til rekruttering til landbruksnæringen.
Vi vil sørge for god informasjon om 4H, og det er lov for besøkende barn og delta i aktivitetene våre – som volleyball, fotball og de såkalte historiske lekene.

Litt informasjon om 4H:
1. 4H er en landsomfattende, ideell barne- og ungdomsorganisasjon som er livssynsnøytral og partipolitisk uavhengig.
2. Organisasjonens formål **er å utvikle en aktiv og samfunnsengasjert ungdom med ansvarsfølelse og respekt for natur og mennesker.**
3. Grunnlaget for organisasjonens arbeid finnes i naturbruksæringene og i lokalmiljøet.
4. 4H Norges målsetting uttrykkes gjennom 4H-løftet: «Vi lover å arbeide mot det mål å bli en ungdom med **klart Hode, varmt Hjerte, flinke Hender og god Helse.**
5. Medlemmene er i alder 10 til 25 år.

Vi ønsker mange besøkende på messa, og vi som arrangører har flere frivillige med; altså mange som ser viktigheten av å informere om og tilby gode aktiviteter – og gjerne medlemskap. Vi har plass til flere!

Har du lyst å bli med i 4H? Det finnes klubber i de fleste kommunene i begge Agder-fylkene, og du kan melde deg inn på landbruksmessa 'Naturligvis'!

Det nye i 4H er, at nå kan små barn i alder fra 4 år, bli såkalte «Kløvermedlemmer». Det koster kr. 100,- pr. år å bli kløvermedlem. De som blir kløvermedlemmer, får et fint tinnsmykke, et medlemsblad og de får invitasjon til fylkesarrangement 2 ganger pr. år.

På den måten håper vi at god informasjon og gode opplevelser vil gjøre at kløvermedlemmene i barne- og ungdomsårene vil velge 4H som et fornuftig, lærerikt og interessant fritidstilbud.

4H har et godt samarbeid med Fylkesmannen i Aust- og Vest-Agder, og også i år vil vi profilere prosjektet **'Frukt- og bæråret på Agder'**. Det blir aktiviteter, konkurranser og fine premier!

VELKOMMEN TIL LANDBRUKSMESSA «NATURLIGVIS» PÅ EVJE!

For mer informasjon ta gjerne kontakt med regionsleder i Agder-fylkene:

• Inger Aa. Øyen, tlf.: 913 72 778

Tekst: Inger Aa. Øyen. Fotograf: Rune Øyen

Norsk mat gir arbeid i Norge

Erik Fløystad, Leder Aust-Agder Bondelag

Landbruket med tilhørende foredling av maten utgjør i dag den største vareproduserende verdikjeden i fastlands- Norge, med om lag 90000 arbeidsplasser. Overføringene til landbruket på rundt 14 milliarder gir en verdiskapning på 40 milliarder og 140 milliarder i samla produksjonsverdi i hele verdikjeden Matindustriens andel av verdiskapningen i norsk industri har vokst og det norske matmarkedet er i vekst.
Interessen for mat er også økende, gjerne lokal, kortreist og genuin mat. Jeg tror dette bare er begynnelsen på mer bevisste forbrukere som vil vite hva de spiser, hva maten inneholder og hvordan den er produsert. Det vil kreve profesjonalitet og yrkesstolthet i alle ledd i verdikjeden.
Norsk landbruk sikrer trygg mat for alle. Et aktivt landbruk gir også vakre landskap og grunnlag for næringsvirksomhet. Landbruket bidrar til framtidig velferd i Norge. Samtidig vet vi at verdens befolkning øker raskt og behovet for mat er sterkt økende. Alle produksjonsmuligheter må tas i bruk om det skal bli mat nok til alle. Klimautfordringene vil i tillegg stille oss på store prøver både hva angår å produsere nok mat og det å få fordelt den på en bærekraftig måte.

Bærebjelker for norsk landbruk
I Norge har vi lenge levd høyt på det sorte gull, oljen. Det har forledet en del liberalister til å tro at vi har penger nok til å sikre mat til landets befolkning uavhengig av hvilken knapphet det vil være for mat. Det står ikke lenger til troende, det er derfor helt avgjørende at den norske modellen sikres for landbruket i årene som kommer.

1. Importvernet som er en forutsetning for beredskap og matproduksjon over hele landet.
2. Jordbruksavtalen som gir muligheter for et aktivt landbruk over hele landet.
3. Juridiske virkemidler og eiendomspolitikk som er viktig for lokalt eierskap og familiejordbruket.
4. Markedsordningene som er vesentlige for et landbruk over hele landet. Det sikrer også stabile priser for bonde, industri og forbruker.

En av de store utfordringene framover er å klare å produsere maten i størst mulig grad på norske ressurser. Det innebærer å utnytte de arealer vi har, utnytte våre fortrinn som grasland, forsterke samhandlingen med marin sektor for på den måten å produsere smartere. Vi må dessuten klare overgangen til et fossilfritt landbruk. For 100 år siden regnet de med at 30% av gårdens produksjon gikk til drivstoff, eller for til hesten. Målet nå må bli at dette kan dekkes inn fra biprodukter og skog.

Ti grunner for norsk landbruk
Jeg vil avslutningsvis prøve meg på 10 etter min mening gode grunner for norsk landbruk. Gå de etter i sømmene å stryk de du mener ikke holder mål.

1. Norsk landbruk gir mat på bordet.
2. Norsk landbruk er i verdenstoppen på dyrehelse.
3. Norsk landbruk har lavt forbruk av plantevernmidler.
4. Norsk landbruk gjør at du vet hva du spiser.
5. Norsk landbruk bidrar til levende lokalsamfunn over hele landet.
6. Norsk landbruk skaper vekst og verdiskaping.
7. Norsk landbruk sørger for et åpent og levende landskap.
8. Norsk landbruk bidrar til den globale matproduksjonen.
9. Norsk landbruk garanterer matforsyning i krisetider.
10. Norsk landbruk er ei viktig framtidsnæring.

Jeg vil oppfordre alle med interesse for mat, natur og landbruk å ta turen til Evje og Naturligvis, du vil finne mye av interesse og mange likesinnede.

Inn på tunet – grønn omsorg

Tekst: Ole Magne Omdal
Rådgiver, nærings- og bygdeutvikling, Fylkesmannen i Aust- og Vest-Agder

«Inn på tunet» er betegnelsen på ulike tjenestetilbud til skole-, helse- og omsorg og sosialsektoren på gårdsbruk. Gården er en allsidig arena for gode opplevelser, mestring, utvikling og trivsel, som kan bidra til å løse samfunnsutfordringer.

På Agder har vi et 20 talls gårdsbruk som er godkjente Inn på tunet-gårder som tilbyr tjenestetilbud knyttet til gården, livet og arbeidet der.

Skolen skal oppleves som meningsfull, relevant og praksisnær. Tilpasset undervisning er helt sentralt. Noen skoleelever får et større læringsutbytte dersom undervisningen flyttes fra det vanlige klasserommet til et aktivt, godkjent Inn på tunet-gårdsbruk. Undervisning og opplæring blir direkte knyttet til landbruksproduksjon, ressursforvalting og bærekraftig utvikling som konkretiseres og synliggjøres for elevene. Uavhengig hvor eleven bor, er Inn på tunet-tilbudet et verdifullt supplement til dem som trenger noe en ordinær skoledag ikke gir.

Mange mennesker som har slitt med rus har fått god arbeidstrening og rehabilitering på et godkjent Inn på tunet-tilbud. Mennesker med funksjonshemninger og psykiske lidelser har opplevd en ny hverdag med mestring, utvikling og trivsel.

Fra 2020 får kommunene plikt til å tilby dagaktiviteter til mennesker med demens. Målet er at mennesker med demens kan ha gode, meningsfulle og aktive dager. Det er i dag flere godkjente Inn på tunet-gårder som tilbyr slike tjenester.

Nytt i år er at godkjente Inn på tunet-gårder også gir arbeids- og språktrening som et ledd av integreringen av våre nye landsmenn. Flere av våre nye landsmenn har erfaring fra gårsdrift og landbruk i hjemlandet. Det er motiverende for ungdom med aktiviteter som de kjenner igjen og kan utvikle seg i.

I Østre-Toten kommune har bondelaget tatt initiativ til å koble NAV og læringssenteret med Inn på tunet- gårder i kommunen. Dette kan være en døråpner for innvandrere etter bosetting og gi arbeidstrening og praksis.

Ønsker du å vite mer om Inn på tunet kan du besøke Fylkesmannen i Aust- og Vest-Agder sin stand under messa.

Eg skriv ikkje fint, og eg les ikkje fort,
så meg er det lett nok å terge.
Men gjeld det å springe av stad som ein hjort,
å dukke i elva
å klatre i berget…
Jau, det kan eg greie, ja, det går nok an
om nokon vil seie dei trur at eg kan!

Eg somlar og rotar, sit aldri i fred,
og får aldri ferdig ei lekse.
Men gjeld det å lokke ei mor til å le,
ein hund til å danse,
ein blom til å vekse…
Jau, det kan eg greie, ja, det går nok an
om nokon vil seie dei trur at eg kan!

Eg greier mest aldri å fange ein ball,
og spring nok, men stega er tunge.
Men gjeld det å stelle ein hest i ein stall,
ein sjuk i ei seng,
og ein ørliten unge…
Jau, det kan eg greie, ja, det går nok an
om nokon vil seie dei trur at eg kan!

Ingvar Moe

Vi møtes på Evje!

Velkommen innom vår stand!

Vi skal på "Landbrukets dag" på Evje og gleder oss til å vise frem et utvalg av våre traktorer, med Valtras nye N-serien i spissen.

Kom innom for gode tilbud og hyggelig prat!

For mer informasjon, kontakt: Rolf Bjørkestøl, tlf. 932 05 855.

Agder Traktor og Maskin, 4720 Hægeland
tlf salg 932 05 855 ▪ tlf verksted/butikk 38 15 87 99
www.agder-maskin.no

Agder Traktor og Maskin

Matglede

Tekst og foto: Ole Magne Omdal

Stadig flere mennesker interesserer seg for matens opprinnelse. Flere ønsker også å kunne dyrke sin egen mat. I dag er det mulig å dyrke sin egen mat, selv uten å eie en hage. Denne interessen gir nye muligheter for landbruksnæringen. De som tar del i denne måten å produsere mat på vet å verdsette råvarenes kvalitet. Råvarer av god kvalitet verdsettes og ikke minst gir det en større forståelse for bondens arbeid med å produsere mat.

Urbane bønder kaller vi dem. De ønsker seg mer nyttevekster i hager og bed i byene. De flytter matproduksjonen opp på balkonger og tak. Å produsere mat er en familieaktivitet som gir rekreasjon, kunnskap, god og sunn mat. Dyrking av mat i byer har nok til nå fått en større utbredelse utover i verden enn det den har hos oss.

For over 200 år siden jobbet Norges Vel for utbredelse av kjøkkenhagevekster. Dette var begynnelsen til villahagene. Dyrking av grønnsaker til eget bruk hadde en jevn framgang gjennom hele 1800 tallet.

På 1900-tallet vokste det moderne jordbruket frem med kunstgjødsel, plantevernmidler og stadig økende mekanisering. Dette førte til at flere grønnsakslag var til salgs over alt, og til lave priser. Dette førte til at kjøkkenhagearealene sank dramatisk.

Under siste verdenskrig ble det imidlertid et oppsving i kjøkkenhagearealene igjen. Denne gangen var det nøden som drev nordmenn til selv å sørge for matauk. Dette viser villahagenes viktige ressurs for matsikkerhet.

I dag er det trendy å tenke grønt. Interessen for matens opprinnelse, gleden over å kunne høste egenproduserte grønnsaker kombinert med et sosialt aspekt er ofte drivkraften i den utviklingen vi ser i dag.

Heldig er den som i dag klarer å få tak i en kolonihage. Ventetiden er ofte lang før du kan få din egen hageflekk med egen hytte. Interessen for parsellhage, der du får ditt eget lille jordstykke uten hytte, er også stor.

Andelslandbruk, der du kjøper andel som gir deg friske grønnsaker gjennom sommeren og høsten, som du ofte kan høste selv, har opplevd en eventyrlig vekst i Norge de siste årene. På Agder har vi allerede tre slike tilbud.

Pallekasser med friske grønnsaker er ikke lenger en sjeldenhet. Grønnsaker, og bær, dyrkes stadig mer på utradisjonelt vis. Under messa i år vil du kunne treffe tidligere fylkesgartner i Vest-Agder, Halvdan Jakobsen, som kan gi råd og veiledning om dyrking av mat i kasser og krukker, i pallekasser, på balkonger og tak.

Lykke til!

Halvdan Jacobsen.

Jarle J M Jacobsen og Halvdan Jacobsen.

Smaken a

Tekst: Øyvind Nese | I

I årene frå 2008 til 2011 blei det gjennomført ein rekke prosjekter med landbruksbasert fokus og som blei presentert på Naturligvis. Prosjektet fekk midlar frå Setesdal regionråd og frå Fylkesmannen i Aust-Agder.

Dette arbeidet førte til at det hausten 2013 blei danna eit samvirke med 11 produsentar og reiselivsbedrifter som ønska å få fram fleire og synliggjere lokalmat frå Setesdal.

I 2014 gjekk Innovasjon Norge inn og støtta det vidare arbeidet. Det har vært gjort en rekke aktiviteter med alt frå eige utsal, deltaking på en rekke arrangement og har ført til auka bruk av lokal mat i Setesdal. Smaken av Setesdal er også blitt registrert som eige varemerke.

Fleire produsentar frå Smaken av Setesdal hadde med produkt på Sørlandet sin stand på Grüne woche i januar 2016.

Setesdal har nå i juni fått merket for Bærekraftig reisemål og bruk lokalmat er eit av dei måla som blir målt i den forbindelse. Det er klare føringar frå sentralt hold at veksten i lokalmatmarknaden er tett knytta opp mot bruken av lokalmat i reiselivet og kan utløyse enda sterkare vekst.

De viktigaste områda Smaken av Setesdal skal jobbe med framover er auka produksjon, meir tilgjenge og betre distribusjon. Vi har også startet prosessen med å få Spælsau fra Setesdal registrert under ordningen som heter Beskytta geografisk betegnelse. Denne ordninga er det Matmerk som har hand om. Dette vil gi auka merksemd og auka sal av produkt av lam og sau frå Setesdal

.

Det er no 17 medlemar av Smaken av Setesdal og her er nokre av dei:

BJÅEN TURISTHYTTE

Turisthytta ligg på fjellet mellom Hovden og Haukeli inst i grenda attmed Breivatn – og med høgfjellsmassiv på alle kantar! Sondov har vakse opp her. Han har i ein mannsalder brukt naturen til rekreasjon, hausting og formidling av naturglede – og kunnskap. Han er unik i formidling av fjellvett og bruk av naturen, og kjent som skiinstruktør og arrangør / instruktør for fuglehundtrening.

Fleire høgskular og universitet held årlege feltkurs her. Overnattingstilboda her: eit restaurert hus frå ca 1885 og ein nylafta låve med fire leilegheiter, med plass til seks stykk i kvar. Her er det også ein festsal / konferanserom for møter, grupper, konfirmasjonar osv. Årestova ligg idyllisk til nede ved Breivatn. På benkar dekte av reindsyrskinn kan du nyte ein varm og sterk kopp med bålkaffi, eller kanskje sjølvfiska aure? Du kan enten satse på sjølvhushald eller tinge selskapsmat med fjellsmak!

BJÅEN FJELLSTOVE

Bjåen Fjellstove er ein overnattingstad for deg som ynskjer å kjenne atmosfære frå den gamle tida kombinert med fjelluft frå Setesdalsheiane, hanegal frå ei aktiv gardsdrift og mat frå det lokale med smak frå det kontinentale. Dette er ein stad for natur- og kulturopplevingar. Her kan du få god mat av lokale råvarer og økologiske produkt. Det er 12 rom og matsal. Staden tilbyr fullpensjon og har skjenkeløyve. Ragnhild Bjåen er vertinna - med stor V!

Verksemda er sertifisert økoturismebedrift, og vart hausten 2009 kåra til Noregs hyggelegaste overnattingsplass av Søndagsmagasinet Dagbladet. Gjestane får gode stunder i ei heimsleg og varm stove, eller på altan med utsikt over Breivatnet. Her er staden for deg som vil ha eit avbrekk med sanselege opplevingar og ro i sjela!

HOVDEN FJELLSTOGE

På Hovden Fjellstoge setter dei matopplevingane i fokus med menyar forankra i lokale tradisjonar og råvarer. I Familierestauranten frister dei med ein sesongvariert a la carte meny, spanande kveldsmenyar, vilt og andre konseptkveldar.

I 2010 ble Hovden Fjellstoge tildelt kvalitetsstempelet Norwegian Foodprints av Innovasjon Norge i samarbeid med Norges Bondelag og Hanen. For å bli en godkjent Norwegian Foodprints-bedrift er det strenge kriterier som må oppfyllas.

Kjøkkensjef Trond Skjeie har lang erfaring med å førebu mat frå naturens spiskammers.

FJELLGARDEN HOVDEN

På Hovden finn du Fjellgarden Hovden, på vegen ut mot Breive. Merethe Hjemdal og Rolf Arne Haugen er vertskap og drivarar. Dei har om lag 40 vinterfôra spelsau på garden. Den Gamle Gaard er eit tradisjonelt setesdalshus, som no vert nytta til arrangement og servering. Her er det eigen gardsbutikk, slakteri og pølsemakeri. I røykestoga kan kjøtet røykast på ekte setesdalsvis. Rolf Arne er pølsemakarmeister og slaktar, med stor lidenskap for faget sitt. Produkta blir og selt frå daglegvarebutikkar over heile Sørlandet.

BYKLE HOTELL

Hanna og Bjørn Erling B. Auestad tok over Bykle Hotell for 1 krone i 2003 mot å love satsing i Bykle! I dag driv dei i tillegg Hovden Feriesenter/ Hovdehytta med utleige av leiligheter på Hovdehytta & Hovden Appartement samt hytter ved Hovdestøylen.

Vertsskapet set gjesten i fokus – Her blir overnatting og mat gjerne supplert med forslag til aktivitetar og opplevingar i området rundt. Kjøkkenet er verksemda sitt varemerke og grunn god nok til at merkedagar og familiefeiringar gjerne blir lagt her. Staden er og fin for helg- eller ferieopphald, kurs og gruppeturar. Hanna og Bjørn Erling mottok "Setesdalsprisen

v Setesdal

Foto: Marit S Kvaale.

2011" - ei utmerking for stadig utvikling av verksemdene og virke på ein særleg positiv og fortenestefull måte.

GRAVER GARD
Garden ligg på Løyland, nord for Valle sentrum. Graver Gard er i ein omleggingsfase og har for tida ikkje eigne husdyr. Det er fortsatt produksjon av gras/ rundballer og nye produksjonar vert vurdert. I tillegg kan vi tilby konsulenttenester innan næringsutvikling, skriving av søknader, forretningsplaner og anna relevant arbeid.

VALLE NATURKJØT AS
Valle naturkjøt vart stifta i 2009, og har 23 aksjeeigarar busett over heile Agder. Felles for eigarane er at dei har hjarte for Valle, og at dei ønskjer å bidra med verdiskaping i lokalsamfunnet og kulturlandskapspleie. Valle naturkjøt sender kvar haust 15-20 kalvar av Hereford og Charolaise til slakting og pakking hos slaktar Eide i Lillesand. Kjøtet, blir distribuert i "Agderbyen", Telemark og Setesdal. Heile dyret vert nytta - dei sel også preparerte skinn.

SYLVGARDEN HOTELL OG FERIESENTER
Velkomen til Sylvgarden Hotell og Feriesenter på Rysstad! Trygve og Inger Rysstad har bygd opp reiselivsverksemda og møter deg som vertsskap på Sylvgarden. Her finn du moderne komfort og nydeleg mat. I restauranten tilbyr dei velsmakande rettar med rot i norske mattradisjonar som elg, aure, rjomegraut og spekemat. Sylvgarden omfattar i tillegg til hotell og restaurantdelen, kafeteria, pub, motell med familierom, appartementshytter og campingplass. Her er og fasilitetar for selskap og konferansar. Trygve er sjølv sølvsmedmeister i 3. generasjon . Han har eigen sølvsmedverkstad og utsal på staden. Sylvgarden er verdt ein stopp for eit godt måltid mat - og som utgangspunkt for å oppleve Setesdal.

HELLE HERBERGE
Helle Herberge er under utbygging, og starta sumaren 2015 opp med bobilcamp og overnatting i det flotte lafta huset frå Norde Nese frå Bygland. I dag vert det drive gardsutsal med produkt frå eigen og andre gardar.

Hovudsakleg er det produksjon av egg og kjøt på garden. Egga er frå den historiske norske hønerasa Jærhøns. Sumaren 2015 var første sesong med jordbær frå eigen åker.

Produkt i gardsutsalet fylgjer sesongen. Her finn du alt frå honning og egg til bær og grønsaker frå distriktet. Sal av joletre og pyntegrønt er det og.

Frå Helle herberge kan ein og starte klatreopplevinga Via Ferrata i Straumsfjellet.

BJØRGUM GARD
På Bjørgum Gard dyrkar dei blant anna gulrot, squash, poteter, reddik, grønkål, salat og diverse urter. I grønsaksdyrkinga bruker dei aldri kunstgjødsel eller noen form for sprøytemidlar.

Vi har også høner for eggproduksjon.

SIGRID NERSTEN LUNDEN OG DAGFINN LUNDEN
Her er gunstig klima og tradisjonar for fruktdyrking. Med landbruks – og husmorskule frå 1900-talet kom kunnskap og interesse for hagebruk. I dag ligg bygda her like idyllisk og byr på sommarlege opplevingar, varmekjære produksjonar og nisjenæringar. På garden til Sigrid Nersten Lunden og Dagfinn Lunden dyrkar dei eple for sal og har også noko produksjon av eplejuice. Dagfinn driv og med bygningsvern og lafteverksemd.

HØGETVEIT GÅRD
På Høgetveit gård i Evje og Hornnes kommune, dyrkar Wenche og Sjur Høgetveit fram dei mest høgtliggande morellane i heile Norden. Morellproduksjon på 300 m.o.h, gjev både utfordringar og mulegheiter. Frostnetter i april og mai er ikkje uvanleg, og bøndene på Høgetveit må fylgje ekstra godt med i bløminga. Morellane vert produsert i plasttunnellar, som gir vern mot frost, sprekkar og rote. I tillegg blir det produsert bringebær og plomme på garden. I 2015 blei det også starta vidareforedling av gardens råvarer, mellom anna morellsirup og bringebærsaft.

BJELLÅS BIGÅRD
På garden Bjellås, midt mellom Moisund og Abusland i Evje og Hornnes kommune, har småbrukaren Steinar Bjellås slått seg ned med familien. Her vert det dyrka velsmakande bær, og biene surrar kring kubene. Arealet med bær aukar stadig.
Honningen er i ein klasse for seg sjølv. Ta gjerne turen innom, eller ring for ei smaksoppleving av dei heilt sjeldne.

HODNE GARD
Hodne gard byr på eit variert tilbod av smaks og aktivitetsopplevingar. Smøret "Søren så godt" blir laga berre av økologisk mjølk, og blir produsert på Tine Meieriet Setesdal. Søren og Ingebjørg var tidleg ute med alternativ utnytting av ressursane på garden. Høyløa over fjøset er innreia til selskapslokale. Her tek vertskapet imot gjestar til ulike sosiale samlingar, events og klasseturar for skular og barnehagar. Tilhøyrande utmarksareal ligg også klart for tilreisande. Europeiske jegarar har fått ei oppleving for livet ved å felle eksotiske dyr som bever og elg på Hodne Gard.

Vil du smake "Søren så godt" smør, steinovnsbakt brød eller treng selskapslokale, er det bare å kontakte vertskapet på Hodne Gard!

HMS-
arbeid i landbruksrådgivinga

HMS-rådgiver Agder: Maria Helliesen

Helse, Miljø og Sikkerhet (HMS) er den røde tråden gjennom alt man gjør på ett gårdsbruk. Det kan være vanskelig å se en umiddelbar økonomisk virkning av HMS så lenge alt går bra, men så fort man har et arbeidsuhell eller en skade på gården kan dette få store konsekvenser for både helse og økonomi. Nå er HMS i landbruket en del av tilbudet i Norsk Landbruksrådgiving Agder.

Hva er en HMS-avtale?
For medlemmer i NLR Agder kan en HMS-avtale velges i tillegg til andre ordinære tilbud. Avtalen går over tre år, og inkludert i medlemskapet er da:

År 1: HMS-besøk
Felles for alle HMS-besøk er at vi har en gjennomgang av ditt internkontrollsystem (HMS-system), og tilpasser det til din produksjon, dine risikoforhold og antall ansatte. Dette kommer i tillegg til KSL Matmerk sin egenkontroll og tilfredsstiller kravene i Internkontrollforskriften.

År 2: Yrkesrettet helsekontroll
Dette er en kontroll hos sykepleier på en godkjent bedriftshelsetjeneste (BHT) som retter seg mot de utfordringene som er i ditt yrke, f.eks. støv, gasser, støy. Bor du langt unna en BHT, så gjennomfører de helsekontrollen i nærområdet ditt.
Aust-Agder: Stamina Arendal
Vest-Agder: Mandal Bedriftshelsetjeneste

År 3: Fagtilbud
Vi tilbyr HMS-kurs i tre deler for de som har arbeidsgiveransvar, og fagmøter om aktuelle tema som psykisk helse, brann og el-sikkerhet, traktor, maskiner m.m. Ellers kan vi bistå med hjelpemiddelsøknader til NAV, KSL-søknader, krisebistand og foredrag på fagmøter.
I tillegg får du rabatter på kurs som vi arrangerer.

Rullestolbrukere i fjøset – det går fint an!
I oktober 2016 vil et av få, hvis ikke det eneste, universelt utformede fjøs i Norge stå ferdig på Åmli og Tvedestrand Videregående skole. Her har NLR Agder, i samarbeid med Veidekke entreprenør AS, planlagt slik at du som bruker rullestol enkelt kommer inn i melkerobot-grava.

Rådgivingsavtale
NLR Agder tilbyr nå rådgivingsavtale for tettere individuell oppfølging av produsenten. Dette er mye anvendt i intensivproduksjoner som grønnsaker, bær og potet men kan også brukes i andre produksjoner. Ved å tegne en rådgivingsavtale med Norsk Landbruksrådgiving får produsenten forslag til løsninger for å øke lønnsomheten og forbedre produksjonen. NLR Agder tenker at dette er noe som enda flere med fordel kan benytte seg av. Aktuelle produsenter oppfordres til å ta kontakt med en rådgiver for å skreddersy et opplegg som passer deg og din virksomhet.

HANDLAGA PRODUKT I LAFT OG STAVLAFT

Vi leverer skreddersydde produkt i kraftig laftetømmer av norsk furu.

Vi kan levere byggesett eller komplett ferdige bygg.

Har du ein idè eller teikning, så finn me løysingar saman.

Våre produkt :

Hytte, anneks, reiskapsbu, gapahuk, garasje, båthus, utemøblar, badestamp, oppslagstavle, postkassestativ, skoterkasse.

Sagbruk-Materialar-Transport- Torvtak-Hus i reisverk, stavlaft eller laft

Velkomne på vår stand på Naturligvis 12-14 august 2016

Rysstad Laftebygg AS
HANDLAFT
SAGBRUK - TRANSPORT
Tlf.: 37 93 62 53 / 913 81 490.
www.rysstad-laftebygg.no - post@rysstad-laftebygg.no

Andelslandbruk - Urban trend inntar Agder

Av Birte Usland

Andelslandbruk er kanskje det nærmeste du kan komme å være gårdbruker, uten å være det.

Andelslandbruk er en raskt voksende jordbruks-praksis og en omsetingsform der forbruker og bonde i samarbeid tar ansvar og risiko ved mat-produksjon. Andelshaverne betaler inn en sum før sesongen, og får tilbake produkter fra gården. Ferske grønnsaker, bær, urter, kortreist kjøtt, egg osv. I prinsippet kan alt en gård produserer gå inn i andelslandbruket. Det vanligste er grønn-saker, og de er omtrent uten unntak økologisk dyrket. Det er vanlig at andelshaverne bidrar med noen få timers dugnad i løpet av sesongen, og som regel er andelshaverne ansvarlige for høstingen.

Alle som vil kan være med i et andelslandbruk. Det kreves ingen forkunnskaper, kunnskapen om hvordan produsere matens sitter bonden eller gartneren med. Det er mange forksjellige grunner for å bli med i et andels-landbruk. Det er en sterkt økende trend at flere og flere ønsker å kjøpe mer kortreist og bærekraftig mat som man vet hvordan er produsert. Helse og klima og miljø er viktige grunner for mange, og du får tilgang på ferske varer og et større mangfold en det butikkene har. Dessuten er det en veldig fin ting å gjøre sammen med familien eller om du trenger noe trivelig å holde på med. Det blir fine sosiale samlinger, der folk fra mange ulike miljøer møtes i grønnsaksåkeren for å løse praktiske gjøremål. Det blir en nær forbindelse mellom den som produserer maten og de som skal spise den, og det er lærerikt og inspirerende for begge parter.

Andelslandbruk baserer seg på tre grunnprinsipper for organiseringen:

- Felles avling, felles risiko
- Dialog mellom produsent og forbrukere
- Åpen og gjennomsiktig økonomi

Dette betyr i praksis at du som andelshaver kan delta i planleggingen av hva som skal produseres, og hvordan. Bonden stiller med faglig kunnskap om hva som er mulig å få til, og det lages budsjett slik at medlemmene kan ta reelle valg. F. eks hva slags poteter skal andelslaget dyrke? En vanlig sort som gir sikker avling, men som også er den samme som du får på butikken? Eller skal man prøve ut mange forskjellige sorter . Da får man et mye større mangfold av smaker og egenskaper, men må antagelig akseptere mindre av-ling til samme prisen. Skal man prøve nye sorter grønnsaker fra andre land ? Skal man dyrke gamle sorter grønnsaker og dermed være med å bevare sortsmangfoldet og lokal his-torie? Som dere skjønner, mulighetene innenfor andelslandbruk er mange og gir grobunn for mange gode opplevelser.

Andelslandbruk oppsto i Japan ca 1965, og har bredt seg til USA , Canada og mange land i Europa. Det er mange tusen andelslandbruk, og de er en del av det som blir kalt urbant land-bruk. Eksempler på urbant landbruk er matprodukjson på balkonger, i pallekarmer , hageparseller, parkanlegg, tak og bydelshager. Denne produksjonen skjer i samspill med de samme fagmiljøene som det tradisjonelle landbruket benytter seg av. Produksjonformene ut-fyller derfor hverandre på en god måte.

I Norge er det per juni 2016 registrert over 60 andelslandbruk i Norge
Øverland andelslandbruk i Bærum var det første andelsandbruket i Norge, etablert i 2006, og to år senere fulgte Ommang Søndre på Løten. Århus andelsgård i Skien startet opp i 2011 og Virgenes gård i i 2012. De resterende startet i 2013 og 2014, og i 2015 ble antallet nesten tredoblet. Den store veksten har fortsatt i 2016.

På Agder er de 3 første Andelslandbruk etablert i 2016
Lyndal Andelslandbruk ligger sentralt til i Lyngdal og tilbyr økologiske grønnsaker. Det er ca 30 andelshavere der i år, og det er gode muligheter for utvidelse i årene framover.

Myrane Andelslandbruk er lokalisert til Tveit i Kristiansand. 30 andelshavere har tilgang på 30-40 forskjellige grønnsaker, urter og bær. I tillegg tilbyes det ved.

Mandalen Andelslandbruk har ca 35 andelseigere og er knyttet opp til to forskjellige gårder i Marnardal. Det tilbys økologiske grønnsaker, poteter, urter og bær, og kjøtt fra frittgående griser og storfe.

Alle andelsgårdene er aktive på facebook, så det er lett å finne mer informasjon om andels-landbruk generelt og disse gårdene spesielt.

Brit Mjåland.

Foto: Rune Bendiksen / Studio B13

Bonde i Agder?

Kom og besøk oss på vår stand på

“ Naturlig vis “

på Evje 12., 13. og 14. august 2016.

Vi gleder oss til en god prat!

Nortura
bondens selskap

Velkommen til vår stand!

Kom og se nyhetene fra CLAAS!

Vi viser CLAAS traktorer og utstyr, Weimer tømmerhengere, Ferrel og NC tilhengere, samt Krpan vinsjer.

LINER

VOLTO

DISCO bakmontert

DISCO frontmontert

For mer informasjon, kontakt oss:
Ola tlf 909 91 818
Knut tlf 916 24 024
Maarten tlf 970 55 771

OK Maskin Sør AS
Heddeland, 4534 Marnardal
www.okmaskin.no

OKM
OK Maskin Sør AS

Velkomen til Evjemoen Forsvarsmuseum

Aktiviteter på Evjemoen forsvarsmuseum.

Det hender at ein treffer folk som ikkje veit kvar Setesdal er. Seier du derimot Evjemoen, er dei heilt med.

Under Naturligvis opnar vi bokstavleg talt portane. I utstillingane følgjer vi Evjemoen frå starten i 1911, gjennom tunge krigsår og dei nesten femti åra som Infanteriets Øvingsavdeling nr. 2 (IØ II).

For dei over førti er det god anledning til å mimre seg gjennom tre månader på rekruttskule. For born og unge i alle aldrar ønskjer vi velkomen til aktivitetar som hinderløype, kle deg ut som soldat eller «granatkasting».

Har du lyst til å prøve ringbryngje slik som vikingane bruka er det også ei mogelegheit. Det kombinerer vi gjerne med sverdfekting.

For ordens skuld: Under Naturligvis er det sjølvsagt heilt gratis å kome inn.

AUST-AGDER BONDELAG

– Norges Bondelag Agderkontoret –

Du finner oss på stand i markedsgata. Naturligvis

www.bondelaget.no/agder

AUST-AGDER BONDELAG

Utstillere

4H Aust-Agder
4H Vest-Agder
Aase Landbruk AS
Agder Anleggssenter as
Agder juletre
Agder rasefjørfeklubb
Agder Traktor og Maskin AS
A-K Maskiner
Akram asiamat
Annes Butikk
Arild Tørresen AS og Anne May Grosås
AsmargelArne Blom
Aurebekk Gartneri
Aust Agder bygdekvinnelag
Aust Agder Fremskrittsparti
Aust-Agder Bonde- og småbrukarlag
Autoservice Evje AS
Av-Og-Til, Alkovettorganisasjon, LMT-Setesdal
Barlind Bruk
Bendiks olje
Birkeland Anlegg- og landbruksservice
Bjørgulv Bjørgum
Blinkebil
Blåne Is
Bondens marked
Bufetat
BURG Agder
Böttcherei Hanko
Dao Suanphrueksa
Diabetesforbundet Iveland, Evje og Hornnes
Donovan Nordic as
Egil Leesland
Eiksenteret
Eli Briseid Knudsen
Elisabeth Mortensen
Ellen M Lavrantsen
Else og Ivar Foss
Europro AS
Evelyn Aarli
Evelyn Finstad
Evje musikksenter
Felleskjøpet R A
Fjellgarden Hovden
Forever Living, Sverre Flottorp
Frydenbø Bilsenter Sør AS
Frøydis Kile
Fylkesmannen i Aust- og Vest Agder
Gjensidige Forsikring
H&H Motor as
Hodne Gard
Hylestad Auto
Høgetveit Gård
Hørte gård
IDG-Tools AS
Iveland Landbruksservice
Jens Eide as
Johannessen krambod
Knarrhult
KVS-Bygland
KW Bygg Hornnes as
Landbrukets dag SA
Landbrukstjenester Sør SA
Lille kolonial AS
Ljosland fjellstove
Løvjomås bigård
Marit Jortveit
Motek
Motorsenteret AS
Mållaga på Agder
Nei til EU
Norges Bondelag, Agderkontoret
Norsk landbruksrådgiving Agder
Nortura
OK Maskin sør
OKAB Agder
Par forlag
Pompel og Pilt godterier
Ragnhild Jacobsen
Risdal Touring
Rysstad laftebygg as
Røde kors, Nedre Setesdal hjelpekorps
Sigrunn Bergsagel
Sigvaldsens smultringer
Simmentalforeningen
Skogly gård
Skogselskapet i Agder
Smaken av Setesdal
Smil Thai mat AS
Sparebanken Sør, avd Evje
Spisekroken Evje AS
Steinar Bjellås
Steinmannen Freddy Larsen
Søgne VGS
Sørlandets geologiforening
T.O. Salg og service
Tine Rådgiving og Medlem Sør-Agder Telemark/Geno
Tjamsland
Tove og Eivind Reinertsen
Treleker.no
Tvedestrand og Åmli VGS
Tveit Bygdeservice AS
Veslekollen
Vest Agder bygdekvinnelag
Vest- og Aust Agder sau & geit
Vest-Agder Bonde- og småbrukarlag
Vindex as
Yamaha Båt- og motorsenter
Øyslebø Alpakka
365 Ideer

Program

Fredag 12. august

1300	**Portene åpner.**
1300	Portene åpner.
1300	Alle mattilbud åpner.
1300	Stort lokalmatmarked.
1600-1800	Lokalmatmiddag i eget telt, kan forhåndsbestilles, begrenset plass.
1800	Messa stenger

Lørdag 13. august

1000	**Portene åpner**
1000	Portene åpner.
1000	Alle mattilbud åpner.
1100	Barnas kokkeskole (starter hver hele time, siste starter kl 1500)
1230	Fylkesmann Stein A. Ytterdahl taler.
1300	Storfebedømming.
1400	Parteringskurs småfe ved Stian Espedal, Nortura.
1500	Sceneshow for barn med «Gulle».
1600	Fullskalaøvelse Setesdal Brannvesen IKS.
1600-1800	Lokalmatmiddag i eget telt, kan forhåndsbestilles, begrenset plass.
1800	Messa stenger

Søndag 14. august

1000	**Portene åpner**
1000	Matutsalg åpner.
1100	Gudstjeneste v/sogneprest Kjell Steinbru, sang av Christine Haddeland.
1300	Skattejakt med «Gulle».
1400	Kalvemønstring.
1500	Presentasjon av forskjellige lokalmataktører.
1700	Messa stenger

(Forbehold om endring på eksakte tidspunkter)

NATURLIGVIS
LANDBRUKETS DAG
Mat - landbruk - opplevelser på Agder

Aktiviteter

Storfebedømming
Kalvemønstring
Rasefjørfe
Alpakka
Sau

Villmark

Geologistand
Natursti
4H med mange aktiviteter for barn.

Mat-landbruk-fritid

Vårt eget mattelt
Bondens marked
Lokalmatmarked
Bygdekvinnelagenes desserttelt
Diverse lokalmat
Saueklipping
Stor landbruksmaskinutstilling

For barn/ungdom

Snekring av fuglekasser
Diverse aktiviteter for barn i regi av 4H
Dyr
Kokkekurs for barn.

Priser

Helgepass voksen, kr 150,-/barn, kr 50,-
Dagsbillett voksen, kr 100,-/barn, kr 30,-
Barn under 7 år gratis.

Alle illustrasjonsbilder: Tine Poppe

HAR DU ROM FOR EN TIL?

Tenker dere på å bli fosterforeldre? Vil dere bare vite litt mer om muligheten?
Besøk standen vår på Naturligvis og slå av en prat om det å være fosterhjem.
Behovet er nå størst for fosterhjem til store barn og ungdom i alderen 7 - 15 år.

Ta gjerne kontakt med oss! Ring Håkon Skaar, tlf. 466 18 285, e-post: hakon.skaar@bufetat.no

fosterhjem.no/kristiansand