



Innhold

Forord.....	1
Om undervisningsopplegget.....	2
Fakta om matproduksjon.....	2
Konvensjonelt landbruk.....	3
Økologisk landbruk.....	3
Trygg og bærekraftig mat.....	4
Fordypingstema 1: Handle, lage og spise økologisk mat.....	6
Fordypingstema 2: Matvarer – produksjonssted, bearbeiding, innhold, kontroll.....	6
Fordypingstema 3: Besøk en økologisk hage eller gård.....	8
Fordypingstema 4: Dyrk dine egne grønnsaker.....	9
Adresseoversikt.....	9
Anbefalt litteratur.....	10
Aktuelt materiell fra Bioforsk Økologisk.....	10
Aktuelt materiell fra Grønn Hverdag	11

Forord

Trygg mat, sunt kosthold og forbrukernes utrygghet i forhold til maten de spiser er tema som stadig dukker opp i media. Ikke alle føler seg beroliget av det myndighetene og ekspertene mener. Matvarer fra økologisk landbruksdrift har de siste årene vokst fram som et reelt alternativ til ordinære varer i mange land. I Danmark er 25 % av melka som omsettes, økologisk. I Sverige er mer enn 15 % av det dyrkbare arealet lagt om til økologisk drift. I Norge har Regjeringa vedtatt en målsetning om 15 % økologisk produksjon og forbruk innen 2015.

Økologiske varer er merket på bakgrunn av at produksjonen er kontrollert og godkjent. Årlige inspeksjoner og et konkret regelverk garanterer for produksjonsmåten. Ingen andre miljømerker gir forbrukerne tilsvarende sikkerhet.

Målet med dette undervisningsopplegget er at elevene skal få større interesse for og kunnskap om maten de spiser. Som forbrukere har de valgmuligheter. Hvis en har kunnskap går det an å velge bort mat med uønska innhold eller bearbeidingsmåte.

Fordypningstemaene gir forskjellige muligheter for praktisk tilnærming til emnet, alt etter hva det er tid, mulighet og motivasjon til. Lærerheftet gir en svært kort innføring i et omfattende tema. Internettadresser og litteraturlista bakerst gir mulighet til fordyping.

Om undervisningsopplegget

Innhold

Læreren kjenner sine egne elever og mulighetene ved skolen best og bør legge opp arbeidet slik det er mest hensiktsmessig. Temaet trygg mat og økologisk landbruk kan knyttes til flere fag, for eksempel natur- og miljøfag, samfunnsfag, heimkunnskap og norsk, eller kan legges opp som et tverrfaglig prosjektarbeid. Opplegget er lagt opp slik at læreren kan plukke ut de delene han/hun mener er aktuelle for elevene. Temaene er ulike og krever ulik tidsbruk.

I denne veiledningen henvises det til bøker, hefter og annet informasjonsmateriale som egner seg til fordyping i temaene. Kildeanvisningen forteller hvor de kan bestilles. Adresseliste og anbefalt litteratur finnes bakerst.

Oppbygging

Denne lærerveiledningen gjennomgår hvert fordypningstema og knytter disse opp mot bakgrunnsinformasjon. I elevheftet er det presentert oppgaver knyttet til hvert tema. I heftet stilles det en del spørsmål som er egnet til diskusjon i klassen. Det faglige stoffet er komprimert mest mulig, med henvisninger til fagstoff samt hvor man kan finne stoff på Internett.

Fakta om matproduksjon

Mat må alle ha, og mat interesserer de fleste. Matproduksjonen har endret seg dramatisk på kort tid, både i landbruket og på foredlings- og omsetningssida. Samtidig som landbruket har blitt stadig mer effektivt og produserer stadig mer og billigere, har de negative sidene i det moderne landbruket vist seg stadig tydeligere. Virkningene er kanskje ikke så dramatiske i Norge, men andre steder i verden er konsekvensene av det industrielle jordbruket større. Samtidig endrer våre matvaner seg raskt. Kravet om billig og snar-laget mat høres fra noen, andre bruker mye tid og penger på gourmet-mat. Salget av mat på bensinstasjoner og døgnåpne kiosker øker, hvor prisene er 10-20 % høyere enn i vanlige butikker. Spredningen fra et "Cola og chips"-kosthold til vegetarianisme og kostholdsanbefalingene fra Sosial- og helsedirektoratet er stor. Det er vanskelig for ungdom å orientere seg i jungelen av reklame og tilbud, gode råd og formaninger, nyheter og trusler om matskandaler osv. To tydelige trender peker seg ut, og kan vise en mulig vei i denne utviklinga: utviklinga av økologisk drift av gårdsbruk, og kravet om trygg og rettferdig mat.

Det offentlige anbefaler følgende:

- *Totalt fettinnhold 30 % på energibasis*
- *større tilførsel av flerumettede fettsyrer fra fisk*
- *mer stivelse*
- *maksimum 10 % sukker på energibasis*
- *25 g kostfiber per dag*
maksimum 5 g salt per dag

Konvensjonelt landbruk

Tradisjonelt landbruk er landbruket slik det ble drevet før kunstgjødsel og kjemiske sprøytemidler ble tatt i bruk. Fra om lag 1945 har landbruket gjennomgått en kraftig endring, til det vi i dag kaller konvensjonelt eller vanlig landbruk: sterk økning i forbruk av energi og innsatsmidler, rasjonalisering, effektivisering og drastisk nedgang i antall sysselsatte. I 1969 var det 154 500 gårdsbruk i Norge, i dag er det under 60 000 gårdsbruk. Driftsformen kjennetegnes av at det bare er lovverket som setter begrensning for hva som er tillatt.

Økologisk landbruk

I første halvdel av forrige århundre var det flere som reagerte på den generelle utviklinga i landbruket. De utviklet isteden en annen måte å drive jordbruk på. Den første økologiske gården i Norge startet opp i 1931, i Østfold. Etter hvert som de grønne bølgene skyllet over landet på 70- og 80-tallet, økte antallet økologiske

bønder. I takt med antall gårdsbruk er det utviklet tilbud innen undervisning, rådgivning, forskning, kontroll og omsetning. Per 2007) driver om lag 2500 bønder økologisk, og det økologiske arealet utgjør om lag 4,2 % av dyrka areal i Norge.

Økologisk landbruk verden over bygger på et felles verdigrunnlag, uttrykt i prinsipper og retningslinjer fra IFOAM (den internasjonale sammenslutningen for økologisk landbruk). Ønsket om å utvikle et bærekraftig landbruk, basert på lokale og fornybare ressurser er den felles, internasjonale drivkraften. Landbruket skal dessuten fremme biologisk mangfold og et variert kulturlandskap.

Globale og langsiktige perspektiv kjennetegner denne jordbruksmetoden. Ressursene i matproduksjonen må sirkulere i mest mulig helhetlige kretsløp. En bevisst "føre var"-holdning vil gjøre det mulig å drive et økologisk forsvarlig landbruk også for kommende generasjoner.

I økologisk landbruk er det viktig å stimulere til samspill mellom jord, mikroorganismer, planter, dyr og mennesker. Samspill og mangfold gir stabile økosystem. Et etisk forsvarlig husdyrhold og en akseptabel arbeidssituasjon for gardbrukerne er også viktige mål. Kunstgjødsel, kjemiske sprøytemidler, genmodifiserte organismer og syntetiske vekstfremmere brukes ikke.

Økologisk landbruk bør betraktes mer som en utviklingsvei enn som en ferdig driftsmetode. Denne landbruksformen utvikles stadig videre etter hvert som kunnskap om økologi, biologi, agronomi og teknikk øker, og i takt med økt miljøbevissthet i samfunnet generelt.

I økologisk landbruk ønsker vi:

- å produsere matvarer med høy kvalitet, i tilstrekkelige mengder og rettferdig fordelt
- å forvalte naturressursene slik at skadelige virkninger på miljøet unngås, og dermed sikre jordas fruktbarhet på lang sikt
- å sikre genetisk mangfold og artsrikdom
- å skape et miljø som tilgodeser husdyrenes naturlige adferd og behov
- å sikre mest mulig resirkulering av næringsstoffer
- å understøtte god kontakt mellom landbruket og samfunnet ellers
- å arbeide for at økologisk landbruk skal gi grunnlag for en trygg økonomi for utøverne

Debio er norsk kontroll- og godkjenningssinstans for produksjon, foredling, omsetning og import av økologiske varer. Debio godkjenner for bruk av Ø-merket på økologiske varer. Debio utarbeider nasjonale regler for landbruksproduksjon, foredling, omsetning og import av økologiske varer, tekstiler, fisk og driftsmidler. Reglene blir endelig fastsatt av Landbruks- og Matdepartementet. EU's regler for økologisk landbruksproduksjon danner grunnlaget for det norske regelverket.

Nyttige Internett-adresser om økologisk produksjon

www.bioforsk.no/okologisk - Bioforsk Økologisk

www.agropub.no - Fagstoff om økologisk landbruk, driftes av Bioforsk Økologisk

www.debio.no - Debio

www.oikos.no - Oikos - økologisk landbrukslag

www.helios.no - Helios jordbruks- og naturprodukter

www.biodynamisk.no - Biodynamisk forening

Trygg og bærekraftig mat

Matproduksjonen blir stadig med globalisert, industrialisert og uoversiktlig. Sterke pengeinteresser og ulike politiske hensyn styrer mye av utviklinga. Som forbrukere føler vi oss ofte usikre på matvarekvaliteten og at vi mangler oversikt og valgmuligheter. I Stortingsmelding nr 40, om "Matkvalitet og forbrukertrygghet" tyder følgende sitat på at det er et større problem for myndighetene at forbrukerne er bekymret enn at det ikke finnes garantier for giftfri mat: "Den største utfordringen er å møte befolkningsgrupper som er skeptiske til ekspertenes uttalelser, og som trass i forsikringer om at maten er trygg nærer frykt for å spise spesielle matvarer". Mange eksempler opp gjennom årene viser at vanlige folks skepsis er velbegrunnet. Foruten for forbrukeren, må trygg mat også være trygg for naturen og produsenten.

Trygg mat forutsetter:

- livsgrunnlaget sikres
- maten fordeles rettferdig
- nærhet mellom produsent og forbruker
- folkelig kontroll over produksjon og handel

Verdenshandelen med mat gir mulighet til å kjøpe varer fra alle kontinenter. Vi tar det som en selvfølge at alle varer fins hele året, f.eks jordbær i januar, epler i februar. Dette medfører et enormt transportbehov. Kortreist mat er en del av et bærekraftig kosthold. Dette gjelder både i produksjon og foredlingsleddet.

Det er en viktig oppgave å gi barn og ungdom skikkelig informasjon om maten vi spiser. De må få vite om valgmulighetene de har, og om konsekvensene av de ulike valgene, både for egen helse, miljøet og kommende generasjoner. Hver matvare er en "stemmeseddel". Det er en utfordring å balansere informasjonen slik at de unge ikke får følelsen av at det meste er farlig å spise, samtidig som det er viktig å formidle kunnskap om kugalskap, matsminke, sprøytemiddelrester, veksthormoner, bestråling og genmodifisering.

Bærekraftig kosthold:

- tenke globalt - spise lokalt
- kortreist mat
- basiskosthold som gjenspeiler naturen vi lever i

Økologiske matvarer gir forbrukerne et reelt valg. I slike varer unngår en rester av kjemiske sprøytemidler, genmodifisering og syntetiske vekstfremmere. På grunn av mindre mengder nitrogen gjødsling inneholder produktene mindre nitrat, men har som oftest bedre proteinkvalitet, høyere tørrstoffinnhold ("Mer mat for pengene")

og høyere innhold av sekundærstoffer. Målinger har vist at økologisk melk har en mer gunstig fettsyresammensetning enn melk fra vanlig kyr, på grunn av større andel beite og kløver i fôret. Foredling av varene foregår mest mulig skånsomt, det er restriksjoner på bruk av utlike typer emballasje osv. Kun 35 av de om lag 350 tilsetningsstoffene som tillates brukt i vanlig mat, er tillatt i økologisk mat, og ingen av disse er kunstige farge- og aromastoffer. Husdyra som produktene kommer fra har hatt mulighet til å utøve naturlig adferd og behov i størst mulig grad. Driftsformen er mer miljøvennlig, bl.a. ved at det ikke sprøytes, det gjødsles mindre, det er større allsidighet i drifta og det brukes mindre ikke-fornybare ressurser.

Undersøkelser viser at det er større biologisk mangfold på økologiske garder enn tilsvarende garder drevet konvensjonelt som det er naturlig å sammenligne med. Bruk av kjemiske sprøytemidler og lettlosetlig nitrogengjødsel i konvensjonelt landbruk, kombinert med monokulturer reduserer biologisk mangfold. Utslipp av klimagassene karbondioksid og lystgass er mindre i økologisk landbruk sammenlignet med konvensjonell drift fordi energiforbruket er lavere og innhold av organisk materiale i jorda øker. Dessuten slippes det ut mye lystgass ved produksjon og transport av kunstgjødsel.

Bioforsk Økologisk har utgitt temaark med kortfattet informasjon om hvordan epler, gulrøtter, melk og meieriprodukter, egg og kyllingkjøtt og korn produseres økologisk.

Se <http://www.agropub.no/index.gan?id=5404&subid=0>

Fordypingstema 1: Handle, lage og spise økologisk mat

Noen har aldri sett eller spist produkter fra økologisk drift. Ved å handle, lage og spise slik mat blir elevene kjent med driftsmåten på en konkret måte. I Norge fins det over 3000 produkter merket med Ø-merket på markedet, og utvalget er økende. Slike produkter er merket med et grønt og gult Ø-merke og eller et EU-merke. Økologisk frukt og grønnsaker, meieriprodukter, kjøtt, egg, mel og ferdigvarer finner man ofte. I tillegg kommer økologiske tekstiler, fisk og produkter fra skogbruk.

COOP Norge er en av de store dagligvarekjedene som har satsset mest på økologiske varer. I de andre store kjedene er tilbudet varierende, men det forbedres stadig. I en del større byer fins det Helios-butikker. De har et godt utvalg. I Oslo og Stavanger er det økologiske "varehus" med godt utvalg. Flere steder er det også mulig å abonnere på esker med økologiske matvarer. En del gårder har gårdsbutikk eller salg direkte fra garden og i noen byer er det torgsalg om høsten. En rekke restauranter, festivaler og andre arrangementer har godkjenning for å servere økologisk mat.

Oikos - Økologisk landslag og Grønn Hverdag på fylkesnivå kan gi nyttige tips om steder å få kjøpt økologiske varer. Oikos gir ut Øko-guiden, med oversikt over spisesteder, butikker og festivaler hvor en kan kjøpe økologisk mat.

Fordypingstema 2: Matvarer - produksjonssted, bearbeiding, innhold, kontroll

Matvarene i butikkene kommer fra hele verden. Verdenshandelen øker, vi vil gjerne ha tropisk frukt, vin fra Sør-Afrika, fersk salat fra Spania osv. Energikrevende og forurensende transport er nødvendig for å dekke stadig nye forbrukerbehov.

Begrep som "foodmiles" og "klimaregnskap" i forbindelse med mat dukker stadig oftere opp i samfunnsdebatten.

Stadig flere produkter er bearbeidet på forskjellige måter, og består av mange ingredienser. Nærmere 400 tilsetningsstoffer er tillatt brukt i vanlig mat.

Ferdigmat i utallige varianter fins i kjølediskene. Hvordan er det med næringsinnholdet i slik mat?

Merkingen av produktene svarer ikke på alle spørsmålene det er naturlig å stille.

Opprinnelsesland, antall sprøytinger av frukt og grønnsaker, levevilkår for husdyra som bidrar med kjøtt og egg, sosiale forhold for landarbeiderne som har dyrket produktene - det kan nevnes mange ting vi burde vite når vi kjøper en matvare.

Myndighetene har ansvaret for at kontrollrutinene for matvarene er gode nok, og at de blir overholdt. Mattilsynet har som mål å bidra til å sikre at matvarer ikke inneholder fremmedstoffer, naturlige giftstoffer, smittestoffer eller næringsstoffer i mengder som kan være skadelige for helsen. Lovverk, tilsyn, kartlegging, overvåking, forskning og informasjon er deres virkemidler for å nå dette målet.

Boka "Fakta på bordet! Hva du helst ikke vil vite om maten din - og noen knep for å holde på matlysten" gir mye nyttig informasjon om produksjon av og innhold i mat.

Kjemiske sprøytemidler

På verdensbasis er ca 500 plantevernmidler i bruk. Verdens helseorganisasjon (WHO) anslår at 3 millioner landbruksarbeidere får akutt forgiftning på grunn av sprøytemidler hvert år, 20 000 av dem dør. I Norge er 112 slike midler godkjent. Mattilsynet tar prøver av matvarer for kontroll av restmengder. Det blir analysert for om lag 250 virksomme stoffer inkludert noen nedbrytningsstoffer. De fleste matvarene er konsumert når resultatene foreligger. Andelen funn i utenlandske næringsmidler er høyere enn i norske.

I 2006 ble det funnet rester av i alt 29 ulike sprøytemidler i norske produkter av frukt, grønnsaker og poteter, mens det i utenlandske produkter ble funnet rester av i alt 94 ulike sprøytemidler.

Det ble påvist rester i 66 % av all analysert frukt og bær, hvorav 1,6 % var overskridelser. I norsk frukt og bær ble det påvist rester av sprøytemidler i 61 %, mens 68 % av importert frukt og bær inneholdt rester. Jordbær står for en betydelig andel av alle funn av sprøytemidler i norske varer: 179 funn av åtte stoffer i totalt 65 prøver (Flere funn på færre antall prøver i forhold til 2005). I norske grønnsaker og poteter ble det påvist rester av sprøytemidler i 12 % av prøvene, i de utenlandske var det rester i 39 %, og 5,6 % overskridelser.

I norsk matkorn ble det funnet rester i 26 % av prøvene, 3 % var over grenseverdi. I det norske matkornet ble det påvist rester av glyfosat, klormekvat og soppmiddelet cyprodinil både i 2005 og 2006.

I 2006 ble rester påvist 279 ganger i norske matvarer, mens det importerte matvarer var 1174 påvisninger. 292 prøver inneholdt rester av ett middel, 165 prøver inneholdt rester av to stoffer, 98 inneholdt tre, og 94 inneholdt fire eller flere, oftest i importert frukt som sitrusfrukter, druer og kjernefrukter.

Rester over grenseverdi ble påvist i en prøve gulrot, en prøve havre og to prøver stangselleri fra norsk produksjon i 2005, i 2006 gjaldt det to i epler og en i henholdsvis estragon, gulrot og rug. Åtte av prøvene tatt i 2006 inneholdt rester av skadedyrmedler i mengder som ble vurdert til å kunne representere helserisiko.

151 prøver av økologiske varer, hvorav 59 norske, ble analysert, og det ble påvist rester i 4 av de importerte prøvene.

Regelverket for bruk av kjemiske sprøytemidler er strengt, men kanskje ikke strengt nok? Sommeren 2000 ble det oppdaget rester av sprøytemidler i norsk gulrot over tillatte grenseverdier. Bonden hadde fulgt regelverket, likevel blir det for mye rester. På hvilket grunnlag er grenseverdiene satt? Individvariasjonen for reaksjon på giftstoffer er svært stor. Nedbrytningen av slike stoffer i jord og vann blir påvirket av temperaturen, og det er funnet langt seinere nedbrytning i for eksempel Nord-Norge enn det produsenten oppgir.

Kunstgjødsel

I økologisk landbruk brukes ikke syntetisk framstilt gjødsel. Hovedbestanddelene er plantenæringsstoffene nitrogen, fosfor og kalium. Nitrogen (N) tas fra luften. For å få det i en plantetilgjengelig form bindes det til hydrogen fra naturgass. Til 1 kg N trengs ca 1 kg naturgass, i tillegg brukes mye energi til prosessen. Fosfor og kalium hentes fra leier ulike steder i verden. Dette er ikke-fornybare ressurser, leiene tar slutt om 40-200 år. Fosforet som brukes inneholder kadmium, et tungmetall som kan ha skadevirkninger. Til tross for at kunstgjødsel ofte kalles "fullgjødsel", inneholder den 3-6 næringsstoffer, mens plantene tar opp minst 30-40 stoffer. Ved overgjødsling kan det være stor fare for avrenning og forurensning. Sterk N-gjødsling gir tett plantebestand og tynnere "plantehud", noen som kan gi større sykdomsangrep og dermed økt sprøytebehov.

Fordypingstema 3: Besøk en økologisk hage eller gård

Har klassen mulighet til å besøke en hage eller en gård som driver økologisk, vil det kunne gi en verdifull opplevelse for elevene. Steder med husdyr er spesielt populære. Størst utbytte får elevene hvis de kan være med og gjøre noe konkret og nyttig, noe de ikke gjør til vanlig: plukke poteter, tråkke i siloen, strigle hest eller pusse ku, være med på lamming eller føre husdyr.

Denne oppgaven kan gjøres lettvis, med et to-timers besøk for hele klassen, eller det kan gjøres mer omfattende ved at det legges opp til flere besøk, gjerne med spesielle arbeidsoppgaver som forplikter elevene gjennom året.

Debio har en oversikt over alle gårdsbruk som produserer økologiske produkter. Er det noen blant dem som ligger i nærheten av skolen din, kan det være aktuelle steder å besøke. Oversikten finns på Debios hjemmesider.

Likeledes har det kommunale landbrukskontoret oversikt over gårder som driver økologisk, og kan formidle kontakt.

Brosjyren "Besøkshager og foredragsholdere" gir oversikt over økologiske besøkshager over hele landet. I tillegg til dyrking av grønnsaker, urter og blomster, har mange av disse stedene andre spennende ting å vise fram. Noen har husdyr, de fleste komposterer, andre har veksthus og noen bruker arbeidshest.

Brosjyren kan du laste ned fra www.Bioforsk.no/okologisk. Gå til "Stjernehagen" og så til "Økologiske besøkshager".

Fordypingstema 4: Dyrk dine egne grønnsaker

Mange elever opplever ikke gleden av å dyrke og høste egne grønnsaker sammen med familien. Ligger forholdene til rette for det på skolen, og elevene er motivert, kan dyrking av en liten parsell bli en flott erfaring for elevene.

Skal dyrkingen bli mest mulig økologisk, må dere bruke husdyrgjødsel eller lage egen kompost. Kompostering av organisk avfall fra skolekjøkkenet, lærerværelset, kantina og parkavfall kan være et prosjekt i seg sjøl. Dette er viktig holdningsskapende arbeid!

Det er viktig å finne riktig arbeids- og ambisjonsnivå. Urter i vinduskarmen på klasserommet kan være et godt alternativ. Samarbeid med foreldrene om "vaktliste" gjennom sommeren kan være nødvendig hvis det skal dyrkes på friland.

Bioforsk Økologisk har gitt ut heftet "Makk & møkk - og mer til." Dette er et arbeidshefte om økologisk landbruk for elever i grunnskolen. De har også gitt ut heftet "Skolehagen vår! Faglige utfordringer og praktisk arbeid". Her er det tips og råd til dem som vil ta i bruk økologisk hagebruk i undervisningen.

Boka "Økologisk hagebruk", gitt ut av Landbruksforlaget, gir en god innføring i hvordan dyrke egne økologiske grønnsaker og urter. Boka gir også god innføring i kompostering.

Grønn Hverdag har gitt ut en håndbok om kompostering, "Ren jord!", i form av et lettest hefte om hjemmekompostering.

Adresseoversikt

Bioforsk Økologisk, Tingvoll Gard, 6630 Tingvoll
Tlf. 452 30 200, E-post: okologisk@bioforsk.no
www.bioforsk.no/okologisk

Oikos - Økologisk landslag
Grensen 9B, 0159 OSLO
Tlf 23 10 96 40
E-post: info@oikos.no
www.oikos.no

Grønn Hverdag/Grønt inspirasjonssenter
Grensen 9B, 0159 OSLO
Tlf 23 10 95 50
e-post: post@gronnhverdag.no
www.gronnhverdag.no

www.skolehage.no

Det norske hageselskap, Pb. 53 Manglerud, 0612 Oslo
Tlf. 23 03 16 00
E-post: postkasse@hageselskapet.no
www.hageselskapet.no

Mattilsynet, E-post: postmottak@snt.no
www.mattilsynet.no

KSL Matmerk har ansvaret for generisk informasjon om økologisk produksjon
Se <http://kslmatmerk.no>

www.uterum.slu.se Om bruk av skolens uterom for å øke natur- og miljøforståelse

www.okologiskskolefrukt.no Økologisk Skolefrukt AS er en del av den offentlig godkjente skolefruktordningen

Anbefalt litteratur

Berge, Nina og Tore Faller: Miniskolehagen - et praktisk opplegg for den enkle skolehagen. Oslo kommunale skolehager 2006.
http://medlem.oikos.no/oslolaget/miniskolehage_w.pdf

Hansen, Sissel m.fl.: Økologisk hagebruk. Landbruksforlaget, 2.utg. 1997

Høystad, Dag Arne og Kristen Ulstein: Ren jord! Håndbok i hjemmekompostering
Grønn Hverdag 2005

Jolly, Linda og Marianne Leisner: Skolehagen. Etablering, drift og pedagogisk tilrettelegging av en skolehage. Landbruksforlaget 2000

Løes, Anne-Kristin m.fl.: Omlegging til økologisk landbruk. Landbruksforlaget, 2.utg. 1996

Schukalla, Ruth: Fakta på bordet! Hva du helst ikke vil vite om maten din - og noen knep for å holde på matlysten. Grøndahl Dreyer, 1997

Skjerve, Eystein (red.) Jorda rundt på to dager - mikrobielle turister på avveie. Landbruksforlaget 1999

Soot-Ryen, Tron Hjelp! Hva skal jeg spise? Matvarer fra A til Å og hva de egentlig inneholder. Hilt & Hansteen, 1998

Wohl Sem, Stine Mat - mer spennende enn vi liker. Landbruksforlaget 1995

Aktuelt materiell fra Bioforsk Økologisk

McKinnon, Kirsty (2005). Makk & møkk - og mer til. Arbeidshefte om økologisk landbruk for elever i grunnskolen.

McKinnon, Kirsty og Liv Birkeland (2007). Skolehagen vår! Faglige utfordringer og praktisk arbeid.

Meitemark og jordforbedring. Økologisk småskrift nr 1 2007.

Temaark:

Aktuelt materiell fra Grønn Hverdag

Ren jord. Handbok og sjekklister på plakat

Grønn skole. Handbok

NaturligVis - aktiviteter i miljølære for skoler og barnehager. Handbok og lærerveiledning