



Nyhedsbrev 20

KOM OG DELTAG OG BLIV AKTIV I DEN BORGERDREVNE OMSTILLING I AARHUS

LØRDAG DEN 4. NOVEMBER KL. 11-15 STARTER IGANGSÆTTELSEN AF 10 BORGERFORSLAG TIL OMSTILLING AF MAD I AARHUS

Som borgere kan vi gøre en masse ved at omstille i fællesskaber. Vores privatforbrug står for halvdelen af alle udledninger.

Alle ved efterhånden, at vi skal omstille vores måde at leve på, og de fleste har sikkert fornemmet, at det går alt for langsomt for politikerne og erhvervslivet. Vi må som borgere selv gøre noget, og det kan vi, når vi er mange sammen.

Det Fælles Bedste har lavet det 2-årige projekt "Borgerdrevet Omstilling - Aarhus ser Grønt", for at skabe handling og omstilling. Vi starter med "mad", den største enkeltfaktor bag klima- og miljøkriserne!

Gennem Idemødet 17/9 og opfølgningen 7/10 har grupper af borgere formuleret i alt 32 spændende forslag til omstillinger af vores mad - den måde vi producerer, handler og forbruger mad på. Dem har vi samlet til 10 projekter. Her i Nyhedsbrevet kan du læse projekterne i en kort version.

REALISERING AF IDEERNE

Alle er velkommen, også selvom du ikke var med i første omgang. Sig det til din nabo, dine kolleger, familien og venner, din forening, dit fællesråd, del denne invitation i dit netværk, inviter din skole, din arbejdsplads osv. - det er nu ☺

Vi håber, at ALLE som deltager den 4. nov. går derfra som en del af et eller flere af de 10 projekter.

Vi står i en usædvanlig situation, som dårligt kan illustreres klarere end ved sommerens mange katastrofer og de oversvømmelser vi netop har oplevet - Vi skal derfor handle nu, og vi skal være mange. Det kræver, at vi kommer op af sofaen og bruger demokratiet aktivt. Det gælder vores fælles fremtid.

Det er gratis at deltage, og vi serverer en grøn frokost. Man tilmelder sig sekretariat@detfaellesbedste.dk mærket "4. nov." Vi håber at se dig. Nærmere oplysninger ved Niels Aagaard 4018 9019 - niels@detfaellesbedste.dk

Arrangør er Det Borgerdrevne Omstillingsprojekt ved foreningen #DetFællesBedste <https://detfaellesbedste.dk/>
Samarbejdspartnere er #FrieBønderLevendeLand, #MellempfolkeligtSamvirkeAarhus, #Kooperationen, #AndelssamfundetiHjortshøj.

Facebook-begivenhed <https://fb.me/e/31xY1Y3w9>



Projekt 1

Grønne Madklubber



FOTO: Saga Marie Oltmann.

Projektet kort

Ideen. Projektet går ud på at iværksætte madklubber lokalt med fokus på klimavenlig mad for at nedbringe vores fælles CO₂-aftryk ved madproduktion og madlavning samtidig med, at vi beskytter biodiversiteten og overholder klodens grænser.

Formål. Formålet er at få mange flere til at spise klimavenligt mad. Klimavenligt forstås som mad, der er (overvejende) lokalt produceret, uden sprøjtegift og så vidt muligt fra regenerativt jordbrug. Det er op til de enkelte madklubber at omsætte disse kriterier til praksis. Det er også et formål at skabe lokale fællesskaber for alle aldersgrupper, også børn og unge, og udbrede kendskabet til, hvordan man laver klimavenlig mad.

Aktiviteter. Fællesspisning og eventuelt andre sociale arrangementer som udflugter, foredrag og kurser mv. Det klimavenlige måltid sætter blot rammen for et lokalt fællesskab, men det behøver ikke begrænse sig til kun at spise sammen. I tilknytning til madklubberne udarbejdes en kogebog for plantemad. Den laves helt eller delvist af madklubberne selv. Vi starter med 2-3 madklubber, og ideen er at udbrede konceptet til hele kommunen og senere hele landet.

Resultater. Målet er at flere borgere laver og spiser mere klimavenligt og plantebaseret. Samtidig skabes der lokale grønne fællesskaber, som handler på de fælles udfordringer med mad. Hvert kvarter vil i fremtiden have en madklub, som danner grundlag for et lokalt fællesskab, der omstiller til bæredygtighed i praksis.



Projekt nr. 2

Skoler med gratis klimamad



Projektet kort

Ideen er, at børn og unge på grundskoler i Aarhus selv lærer at dyrke og lave klimavenlig mad. Maden serveres for skolens øvrige børn og unge, der således får gratis mad på skolen og ikke behøver madpakke.

Maden er tilberedt, så den er velsmagende og lækker; den er klimavenligt dyrket og derfor næringsrig, sund og uden gift. Desuden er den uden kød og baseret på plantemad.

Så mange af madens råvarer, som det nu er realistisk, dyrkes på skolerne i væksthuse, højbede, fælleshaver o.l. Da alle råvarer realistisk set ikke kan produceres på skolerne, lærer de større klasser at stå for indkøb af mad fra nærliggende lokale jordbrug, gartnerier, gårde og fødevarerfællesskaber, som de opbygger et netværk til.

Tilberedningen foregår i et skolekøkken, og bispisningen foregår i skolens kantine. Projektet bliver en del af den normale undervisning med lærertimer lagt ind i de fag, som naturligt relaterer sig hertil.

Det er et trinvist projekt, som starter op i lille skala og udvides i takt med mulighederne. Det startes på 2 måske 3 lokale grundskoler i Aarhus, som melder sig til eksperimentet med opbakning fra lærere og elever. Det starter med madlavning, hvor grupper af elever på skift serverer gratis klimamad for hele skolen én dag om ugen. Råvarer kommer udefra. Herfra udvides projektet, så egenproduceret mad indgår i stadig højere grad.

Til slut produceres om muligt samtlige måltider lokalt af børn og unge på skolen med en del af råvarerne lokalt produceret. Det er tænkt som et modelprojekt til efterfølgende udbredelse i hele Aarhus og forhåbentligt i hele landet.

Formål. At lære børn og unge på et antal grundskoler at producere og lave klimavenlig mad. At udbrede dette, så flest muligt på disse skoler får gratis klimamad på skolen, og herved undgår fx at skulle købe mad eller spise madpakker med højt kødindhold. Det er helt afgørende, at børn og unge ved, hvor maden kommer fra og kender til betydningen af sund mad, der er produceret inden for klodens grænser.

Aktiviteter. Børn og unge begynder med hjælp fra skolens lærere at producere klimavenlig mad, i starten fx en dag om ugen. Skolen indretter faciliteter til produktion og dyrkning af mad. Herfra udvides ordningen til at det slutteligt bliver gratis klimamad til alle på skolen tilberedt, produceret og indkøbt af skolens egne elever.

Resultater. Børn og unge lærer om mad, at lave mad, og de lærer at producere mad og organisere indkøb af mad, der er produceret sundt og med respekt for klodens grænser. De lærer om ernæring, de bliver en del af lokalsamfundet og yder et bidrag hertil. De lærer at indgå i samarbejde med producenter og grupper af fx ældre borgere.



Projekt 3

Markedsføring af klimavenlig mad



Foto: OplevByen.dk

Projektet helt kort

Ideen er at fremme klimavenlig mad gennem bevidst og systematisk markedsføring, som gør klimavenlig mad til det naturlige valg for de mange.

Formålet er at anvende traditionelle markedsføringsprincipper og kommunikationsformer på et område, der sjældent får bevågenhed, nemlig nødvendigheden af et bæredygtigt fødevarer-system med klimavenlig mad. Formålet er at nå gennemsnitsborgeren i Danmark, og på sigt give grøn mad en ny identitet som det store flertals foretrukne valg af mad.

Vi kommunikerer underholdende, letforståeligt, med glæde og anvender gerne kendte personer som forbilleder. Målet er at skabe håb og handling.

Aktiviteter.

Der arbejdes ad flere veje: Børne fjernsyn / podcast / hjemmeside med madforslag samt forskning og viden / plakater, fortællinger, fotoudstillinger og film.

Sammen med fx *TV2Østjylland* laves en serie børne tv-programmer, hvor det er børn og unge der laver klimamad. Serien er sjove og informerende. Serien benytter sig af personer som Sebastian Klein og Alberte, der er gode til at få børn gjort interesserede og gode til at skabe en rar stemning.

Vi laver en *podcast serie* med indslaget "mit køkkenbord" fra personer som Morgen DD, Frank Erichsen, Anne Hjernøe, som fortæller om deres syn på mad, deres madvaner og deres ønsker for de manges madforbrug. Serien rummer interviews og indslag med 'almindelige mennesker', som fortæller om deres syn på bæredygtig mad og om deres egen vellykkede og/eller mislykkede forsøg på omstilling. Serien rummer hver gang indslaget "køledisken" med viden om, hvad der er bæredygtigt, og hvordan man kan vurdere det, når man nu står der - foran køledisken i supermarkedet. Serien kombineres med en kagebog for plantemad, som henvender sig til grundskolerne.

Der oprettes en *hjemmeside* med opskrifter på klimavenlig mad. Siden rummer små korte film, hvor kendte kokke fortæller om deres klimamad. Siden rummer samtidig en række eksempler på den bedste aktuelle forskning om madens påvirkning af klima og biodiversitet og opsummerer: Hvad er klimavenlig mad? Og hvad er problemerne ved konventionel mad?

Det Fælles Bedstes borgerdrevne omstillingsprojekt

Vi gennemfører en *plakatkonkurrence* om klimavenlig mad og etablerer i samarbejde med lokale biblioteker en *udstillingsrække* med tekster og fotos om klimamad som vises på skift på en række lokale biblioteker. Udstillingerne skal bl.a. illustrere madens vej fra verdens jorde til vores borde, herunder eksempelvis fældningen af regnskove for at give plads til palmeolie- og soja-plantager, som bruges i dansk industri- og kødproduktion.

Projektet inviterer medlemmer af den aarhusianske forening *Forfattere ser Grønt* til at skabe fortællinger om fremtidens mad med gys, grin, science fiction m.v.

Og der produceres en lille serie af korte humoristiske film til sociale medier, en slags reklamefilm for den nye madstil.

Resultater.

Vi forsøger gennem disse initiativer at skabe nye forbilleder for vores forbrug af mad med nye fortællinger og identiteter. Mad er kultur, det er adfærd, livsstil og vaner. Det er mentale indstillinger. Indarbejdet og rodfæstet fra barnsben og stadfæstet i den kultur, vi vokser op i. Det er disse svære størrelser, der skal inspireres til ændringer og omstillinger gennem handlemuligheder, viden og inspiration. Det er ikke en opgave, der løftes uden humor, glæde, inspiration og populære frontløbere.

Vi forsøger at informere sagligt og samtidig underholdende og let forståeligt. Gennem en omstilling til klimavenlig mad reduceres presset på klimaet, den igangværende destruktion af biodiversiteten, og vi mindsker muld- og vandkrisen.



Projekt 4

FÆLLESHAVER



FOTO: ØsterGro som ligger i bykvarteret Østerbro i København

Projektet kort

Ideen. Ideen er at skabe flere grønne fælleshaver i hele Aarhus Kommune, hvor borgere fx kan dyrke grøntsager, urter, have frugttræer og holde høns mv. Der er mange uudnyttede arealer i byen, som kan aktiveres og skabe en renere, grønnere og mere bæredygtig by.

Formål. Formålet er at udnytte forskellige arealer i byen til at dyrke haver i fællesskab og samtidig styrke biodiversiteten og modstandsdygtigheden over for klimaforandringer. I dag står store arealer i form af parker, haver, plæner, skolars og kirkers arealer, hustage m.m. ubrugte hen eller som græsplæner uden biodiversitet og CO₂-lagring. De kan mange steder inddrages til fælleshaver og dermed understøtte en øget klimavenlighed, lokalt produceret klimamad og samtidig modvirke fremtidens klimaforandringer, hedebølger etc. som inden for en kortere årrække vil vanskeliggøre livet i byerne.

Aktiviteter. Uudnyttede grønne områder omdannes til fælles byhaver med køkkenhaver, biavl, hønsehold, kompost osv. Der tages kontakt til kommunens Teknik og Miljø afdeling for at identificere mulige arealer. Derudover undersøges det, hvilke kolonihaveforeninger (og private haver), der kunne være interesserede i at deltage. Fælleshaverne kan også understøtte lokale grønne madklubber (se projekt 1) og torvedage (se projekt 10).

Resultater. Der skal dannes grønne fælleshaver med dyrkning, så alle borgere kan deltage inden for en rimelig radius til deres bolig. Projektet vil skabe flere fælleshaver, mere biodiversitet og samtidig styrke lokale fællesskaber, der handler på madens og klimaets udfordringer. Dette vil resultere i en øget klimabevidsthed i befolkningen.

Projekt 5

Lokal økologisk produktion af mad



Foto: Foreningen Andelsgaarde

Projektet kort

Ideen er, at vi skal kunne producere vores mad lokalt, økologisk og klimavenligt.

Hvis borgerne i Aarhus (og alle øvrige steder i Danmark) skal kunne omstille til klimavenlig mad, er det en forudsætning, at der er en **tilgængelighed** af mad, der er produceret klimavenligt, karakteriseret ved at produktionen så vidt mulig er:

- lokal og økologisk uden gifte
- regenerativ, dvs. muldopbyggende, CO₂-lagrende og biodivers
- foregår under hensyntagen til klodens grænser og ressourcer, herunder vores vandressourcer
- til en pris, der er til at betale for de mange, også ældre, børnefamilier og økonomisk dårligt stillede borgere.

Det er ikke muligt i dag, hvor supermarkeder og fødevareredistributører ikke mærker deres varer tilstrækkeligt ift. bæredygtighed og klimavenlighed og ikke har et tilstrækkeligt udbud af mad, der er produceret efter ovenstående.

Vi er derfor nødt til at udvikle et **bæredygtigt fødevarer-system**, der kan sikre forsyningen af sådan mad og fødevarer. Projektet er et pilotprojekt, der skal opstarte forsyningen fra en sådan lokal produktion som model. Dels ved at etablere bro mellem et overskueligt antal relevante målgrupper og eksisterende bæredygtig produktion og dels ved at igangsætte ny bæredygtig produktion.

Formål. At udvikle en model for, hvordan det kan lade sig gøre at sikre tilgængelighed af klimavenligt produceret mad til et lokalområdes befolkning.

Aktiviteter. Der skabes et overblik over relevante målgrupper, hvorfra projektet udvælger 2-3. Tilsvarende skabes et overblik over eksisterende lokale klimavenlige madproducenter. Der etableres relevante aftaler om forsyning med producenterne. Projektet etablerer med indskud fra Aarhus borgere m.m. en fond, der opkøber og udstykker landbrug til klimavenlig dyrkning, gerne i samarbejde med [Foreningen Andelsgaarde](#). Og projektet indgår aftaler med [Kalø Økologiske Landbrugsskole](#) om visitering af landbrugsuddannede til dyrkningen.

Resultater. Der udvikles en model for adgang til eller tilgængelighed af bæredygtig mad til forbrugere i et lokalsamfund. Modellen rummer opbygning af netværk til målgrupper, tilgængelighed til produktionsmidler og kanaler for fødevareredistribution, etablering af en model for iværksættelse af bæredygtig produktion, udbredelse af klimamad i et lokalområde (her Aarhus) og involvering af lokale fællesskaber i etablering af dette bæredygtige fødevarer-system.

Projekt 6

Fødevarefællesskaber



FOTO: Aarhus Kommune.

1. Projektet kort

Ideen. Der etableres en række fødevarefællesskaber med et lokalt borgergrundlag som kunder til maden. Fødevarefællesskaber skaber kontakt til grønne lokale producenter (se idé nr. 5 om lokal produktion), som leverer grøntsager mm. ind til et givent geografisk sted, hvorfra det formidles videre til andelshaverne.

Formål. Formålet er at gøre klimavenligt lokalt dyrket mad mere tilgængeligt, og skabe en kobling mellem forbrugere og producenter af mad. I dag er det vanskeligt for borgere, der ønsker at spise mad dyrket klimavenligt at finde det i de eksisterende supermarkeder etc.

Aktiviteter. Fælles indkøb af lokale råvarer, samt pakning og koordinering af afhentning/levering af varer. Man kan forestille sig at et lokal fødevarefællesskab også køber ind og leverer til en eller flere grønne madklubber (se projekt 1), som afholder månedlige fællesspisninger.

Første skridt for at starte et fødevarefællesskab er at finde ud af, hvem i ens nabolag, der kunne være interesseret i at deltage. Dernæst skal der undersøges mulige lokale leverandører samt findes lokaler til opbevaring og pakning. Fødevarefællesskabet kan starte ud med at håndtere grøntsager og frugt, men hvis lysten er der, kan ambitionsniveauet hæves til også at omfatte andre fødevarer.

Resultater. Ved at spise lokalt dyrkede råvarer mindskes udledninger forbundet med transport, samtidig med at emballagen mindskes og vi så vidt muligt undgår plastik. Derudover bliver det billigere for alle andelshavere at spise grønt og sundere, når man køber større ind sammen, og det øger markant tilgængeligheden af mad, der er dyrket klimavenligt. Samtidig skaber man et lokalt fællesskab omkring mad og indkøb af friske råvarer. Når man køber ind sammen, bliver man mere bevidst om varerne (deres produktion og kvalitet), og dette sætter refleksioner i gang hos de enkelte andelshavere og familier.

Projekt 7

Doughnutøkonomi som grundlag for al madproduktion og handel



Foto: Doughnut Economic Action Lab (DEAL) og Copenhagen Doughnut

Projektet helt kort

Ideen er, at vores økonomiske aktivitet omkring mad i Aarhus inden længe skal holde sig inden for klodens grænser samtidig med, at de overholder [FN's verdensmål](#) om social bæredygtighed.

Doughnutøkonomien betyder, at vores økonomi i Aarhus som by og som kommune - dvs. vores samlede produktion, handel og forbrug samt bortskaffelse af affald eller genbrug - skal holde sig inden for klodens grænser og FN's verdensmål. I dette projekt er det i første omgang gældende for 'mad'.

Formål

Formålet med projektet er at skabe konkrete veje til omstillingen af mad og dermed starten på en doughnutøkonomi i Aarhus vedrørende produktion, handel og forbrug af mad. I øjeblikket overskrider økonomien i Danmark - herunder Aarhus - 6 af de 9 planetære grænser (jf. figuren nedenfor - NB overtrådte grænser for ferskvand og fremmede stoffer er kommet til siden figurens tilblivelse). Det kan ikke fortsætte uden at belaste både nulevende og kommende generationer fuldstændig uholdbart. Sagt med FN's generalsekretær António Guterres' formulering er vi i disse år på en selvmordskurs. Det gælder først og fremmest vores mad.

Aktiviteter

Projektet formulerer en vision med en handlingsplan, der fortæller, 1) hvordan fremtidens doughnutøkonomi principielt er indrettet og 2) hvordan vi konkret kan indføre doughnutøkonomi i Aarhus, dvs. hvordan vi bevæger os fra situationen i dag til visionen. I første omgang omkring mad. Det sker gennem:

1. en handlingskompetent studiekreds med forskere og praktikere
2. samarbejdsaftaler med andre byer, der arbejder med omstilling af mad, bl.a. Amsterdam
3. organisering og samskabelse på tværs i en række partnerskaber, mellem civilsamfund, forvaltning og privat erhvervsliv i form af jordbrug, gartnerier, supermarkeder, restauranter m.v.

Studiekredsen skal på max et halvt år formulere en vision for fremtidens bæredygtige mad med en handlingsplan, der fortæller, hvordan fremtidens doughnutøkonomi kan etableres og indrettes i Aarhus. Planen skal være trinvis, konkret og implementerbar, og den skal indeholde de nødvendige handlinger for omstilling hos de enkelte aktører og eventuelt nødvendige medfølgende politiske reformforslag, som varetages af byrådet.

Det Fælles Bedstes borgerdrevne omstillingsprojekt

Partnerskaberne skaber det organisatoriske fundament for de samspil på tværs af civilsamfund, privat og offentlig sektor, som vil være nødvendige for at opstarte den nye type økonomi.

Organiseringen på tværs skal skabe den nødvendige 'samskabelse' mellem konkrete omstillings aktører. Det handler om at få virksomheder, landbrug, fødevariedistributører til at indgå i samspil med konkrete forvaltninger i kommunen og konkrete dele af civilsamfundet. Denne samskabelse er en forudsætning for at omsætte handlingsplanen og dens politiske reformforslag til virkelighed.

Projektet kobles til de øvrige projektforslag af relevans i omstillingsprojektet. Det er et pilot- og modelprojekt, som skal udbredes til andre dele af samfundet.

Resultat

Projektet skal resultere i følgende:

- En vision for fremtidens bæredygtige fødevarsystem i Aarhus
- En konkret handlingsplan for omstillingen fra nu til fremtidens fødevarsystem
- Organisatorisk konstruktion af konkrete samarbejdsflader og -aktører, samt indhold af samarbejdsaftaler
- En samarbejdende organisme af madproducenter, - distributører og -forbrugere

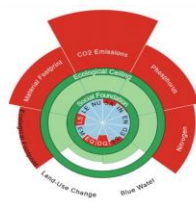


National Doughnuts

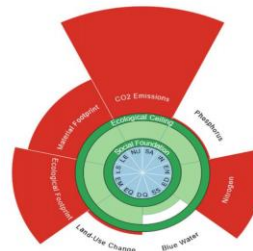
goodlife.leeds.ac.uk



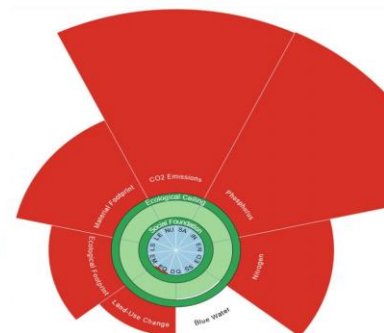
Malawi
\$1,000 pc



China
\$17,200 pc



Denmark
\$61,500 pc



Australia
\$54,900 pc

Projekt 8

Reduktion af emballage



FOTO: Dansk Standard.

Projektet kort

Ideen. Danmark er det land i EU, som producerer mest affald pr. indbygger. Derfor bør vi øge vores fokus på at nedbringe mængden af emballage. Det projekt vil gennem kampagner og partnerskaber med relevante aktører forsøge at reducere mængden af emballage i Aarhus og omegn.

Formål. Formålet er at reducere vores forbrug af emballage og påvirke producenterne til at undgå emballage, hvor det kan lade sig gøre, eller skifte til genanvendeligt emballage. Ved at reducere mængden af emballage kan vi nedbringe vores produktion af affald (som udleder CO₂ ved afbrænding) og samtidig undgå at emballage ender i naturen; skov, vandløb, havet og i dyrene.

Aktiviteter. Projektet vil bl.a. indebære oplysningskampagner omkring emballage og dets miljø- og klimapåvirkning, workshops om korrekt sortering af emballage, lave partnerskabsaftaler med supermarkeder og producenter af forskellige produkter mm. Følgende aktiviteter vil indgå i projektet:

1. Analyse af hvilke former for emballage, der ødelægger mest klima og miljø.
2. Finde ud af hvordan vi kan undgå de værste former for emballage, fx ved at kontakte supermarkeds kæder som COOP og SallingGroup.
3. Iværksætte kampagner omkring emballage.
4. Nedsætte gruppe der har fokus på elegante og humoristiske aktioner mod emballage
5. Skabe samspil med NGO'er som Plastic Change mfl.

Resultater. Projektet vil reducere mængden af emballage og nedbringe forureningen af vores natur og miljø. Dette projekt kan tænkes sammen med ideen om fødevarerfællesskaber (se projekt 6), hvor man har mulighed for at reducere meget emballage ved at købe lokalt og i store mængder.

Projekt 9

Film om omstillingsprocessen

Formidling og mobilisering



Foto: Cyril Dion and Mélanie Laurent, filmholdet bag den franske film "Demain" 2015

1. Projektet kort (resumé med underoverskrifter: ideen, formål, aktiviteter og resultater)

Ideen. I 2015 udkom den franske film "Demain", som beretter om borgerdrevne klimahandlinger fra hele kloden. Om viser fremtidens måder at indrette vores liv og samfund på, så vi ikke ødelægger kloden. Nærværende projekt er en parallel: Vi skaber en film som viser nødvendighederne af og mulighederne for at omstille vores mad gennem borgerdrevne initiativer.

De katastrofale konsekvenser af at fortsætte vores nuværende madproduktion er indtil videre ukendte for bredere dele af befolkningen. Det samme gælder kendskabet til de alternative former for madproduktion, som kan afbøde klima-, miljø- og biodiversitetskriserne. Det forsøger vi at ændre på med dette projekt.

Madens omstilling til skovlandbrug, til regenerative og permakultur jordbrug kan bidrage helt afgørende til så væsentlige faktorer som CO₂-lagring, fastholdelse og opbygning af mulden, fastholdelse af vandressourcer og understøttelse af biodiversitet samtidig med at vi producerer giffri, ernæringsmæssig sund mad i mængder der er tilstrækkelige til at ernære vores befolkning.

Det kræver et omstillet landbrug, hvor vi omstiller til andre dyrkningsformer, undgår miljøgifte, gennemfører en omlæg fra kød- til planteproduktion, standser brugen af kunstgødning m.m. som det beskrives i *Den Nationale Handlingsplan* for omstilling af mad, der udformes af Det Fælles Bedste sammen med en række grønne foreninger (udkommer primo 2024).

Filmens formål er at vise borgere i Aarhus og Danmark, hvorfor det haster med at omstille vores mad, og - nok så vigtigt - hvordan vi kan gøre i praksis gennem borgerdrevne initiativer. Den fortæller om konkrete tiltag som madklubber, kagebøger om plantemad, fødevarefællesskaber, Andelsgaarde, fælleshaver og urban farming, genaktivering af kolonihaver, skoler med klimamad, økologiske torvedage, fremtidens doughnutøkonomi og lokal produktion af mad skabt som en række borgerdrevne initiativer (dvs. alle de projekter som indgår i det overordnede

Det Fælles Bedstes borgerdrevne omstillingsprojekt

projekt)

Filmen supplerer med et katalog af de nødvendige reformer, som politikere i Folketinget og byrådet skal gennemføre for at skabe den afgørende støtte til omstillingen.

Aktiviteter. Tanken er at filmen laves i samarbejde med Aarhus filmby, Zentropa, danske film-dokumentarister, danske biblioteker, forfattere samt en række grønne organisationer. Filmen tilkobler kendte grønne personer som Nikolaj Kirk, Morten DD, Bonderøven, Claus Meyer. Den skabes i samarbejde med erfarne praktikere som Permakultur Danmark, Regenerative Jordbrug, Frie Bønder Levende Land. Vi arbejder sammen med lokale skoleklasser, som bidrager med input og tanker.

Filmen vises på skoler, gymnasier, biblioteker, i biografer og der arrangeres en turné, hvor filmskaberne viser og debatterer med lokalbefolkningen i landets største byer.

Resultater. Gennem projektet håber vi at understøtte den omstilling, der allerede er begyndt mange steder, bl.a. i Aarhus med projektet *"Borgerdrevet Omstilling - Aarhus ser Grønt"*, og sprede omstillingen videre ud til langt bredere kredse af befolkningen.

Vi håber med filmen at kunne motivere unge på skoler, forældre i alle aldre, institutioner, kantiner, restauranter, supermarkeder, jordbrugere, gartnerier etc. til at tage del i omstillingen.



Projekt 10

Lokale torvedage



FOTO: Frame & Work.

1. Projektet helt kort

Ideen. I lokale bykvarterer arrangeres torvedage med planter, grønsager, frugt og spændende mad. Udbuddet forsøger at begrænse sig til det, der er klimavenligt og lokalt produceret (se projekt 5).

Formål. Formålet er at skabe lokal indsigt i hvad klimamad er og at sikre tilgængelighed af god og sund mad til så mange borgere som muligt. Derudover er det et formål at bakke op om lokale producenter og skabe en tættere kontakt mellem producent og forbruger, som kan skabe kundegrundlag for klimavenlig mad. At arrangere torvedage skaber også lokale fællesskaber omkring alt det praktiske ved selve afholdelsen af disse torvedage.

Aktiviteter. Projektet finder egnede steder for torvedagene, søger de nødvendige tilladelser, arrangerer med producenter, skaffer kundegrundlag lokalt og gør arrangementerne kendte. Der arrangeres kunstneriske indslag, livemusik og små pop-op-cafeer og spisesteder i tilknytning til torvedagene, for at skabe en hyggelig atmosfære. De grønne madklubber (se projekt 1) og fødevarefællesskaber (se projekt 6) kan også involveres i forhold til at servering af billig og sund mad, kager, saft osv.

Resultater

Projektet skal munde ud i lokale og faste torvedage (på månedlig basis fx). Man kan forestille sig at hvert kvarter, karré eller landsby arrangerer deres egne mindre torvedage, og en gang hver anden måned samles man til større torvedage med produkter fra hele kommunen og koncerter fx.

