

Økomat i norske skoler – krever engasjement, men skaper trivsel

► **Interessen for økologisk og lokal mat** er i kraftig vekst i Norge. Regjeringen har i tiltredelseserklæringen satt som mål at 15 prosent av matproduksjonen og matforbruket i 2015 skal være økologisk. Denne utviklingen er også synlig i skolene. Noen skoler har valgt å servere økologisk skolefrukt og/eller økologisk skolemelk. Andre har etablert egne prosjekt der de serverer skolemåltider laget av økologisk og lokal mat til sine elever. Men i tillegg til at elevene spiser økologisk og lokal mat kan den også brukes som læremiddel. Bærekraftig landbruk, som innbefatter økologisk og lokal mat, er et relevant emne å ta opp i diskusjoner om bærekraftig utvikling og forbruk. Men hvordan undervises, diskuteres og serveres økologisk mat i skolen?

I denne artikkelen presenterer vi funn fra en fersk masteroppgave (Marley 2008) som er en del av et pågående internasjonalt forskningsprosjekt «iPOPY – innovative løsninger for økologisk mat i offentlige serveringstilbud til barn og unge». Målet med iPOPY er å undersøke hvordan forbruket av økologisk mat kan økes gjennom egnede virkemidler og strategier i offentlige matserveringstilbud til barn og unge, og analysere synspunkter og opplevelser hos dem som spiser maten. Forskningsprosjektet er et samarbeid mellom Norge, Danmark, Italia og Finland.

Til studien ble det valgt ut skoler som serverer økologisk mat til elevene. Fire ungdomsskoler i ulike regioner var med i studien: En skole i Oppland med økologisk skolefrukt, en skole i Møre og Romsdal med økologisk skolefrukt og mulighet å velge økologisk eller konvensjonell skolemelk, en skole i Rogaland med økologisk skolefrukt og en kantine som er sertifisert av Debio (kontrollordning for dem som tilbyr økologiske produkter, www.debio.no), og en skole i Østfold som har konvensjonell skolefrukt, men som har et prosjekt der de serverer skolemåltider basert på økologisk og lokal mat. Felles for alle skolene er at de ikke bare serverer økologisk mat til elevene, men også har tatt temaet med i opplæringen og diskutert det i klasserommet.

I arbeidet med oppgaven har Elin Marley besøkt hver skole to ganger, deltatt som observatør i enkelte undervisningstimer og intervjuet skole-



Foto: Jackie Dives



Foto: C-O Samuelsen

Av: Elin Kaia Marley og Gun Roos

- > praktikant på en økologisk gård i Trenton, Canada
- > seniorforsker, Statens institutt for forbruksforskning

ledere, lærere med ansvar for matservering og elever. Elevene syntes det var spennende å bli intervjuet på engelsk om sin oppfatning av miljø, skolefrukt og økologisk mat.

Tidligere forskning på miljøundervisning og undervisning i mat og helse har pekt på betydningen av helhetlighet og samsvar (Mogensen & Mayer 2005; Poudel et al. 2005; Higgs & McMillan 2006). Helhetlig kunnskap forutsetter at temaene miljø og mat veves inn i ulike klasser og fag, slik at elevene erfarer at miljø og mat er tema som påvirker en rekke områder av livet. Med samsvar menes at det man lærer i klasserommet skal forsterkes av det man opplever i skolen utenfor klasserommet. Helhetlighet og samsvar er også viktige element i undervisning om økologisk mat og landbruk.

Som oppgaven beskriver, er det viktig når økologisk mat skal introduseres i en skole at en eller flere personer er spesielt engasjerte og aktive. Ved tre av de fire skolene var dette grunnleggende viktig. Uten innsatsen fra disse aktive lærere og skoleledere virker det lite sannsynlig at disse skolene i dag ville ha servert økologisk mat. Men for å informere elevene og vekke interessen for økologisk mat er det også viktig å inkludere flere lærere i undervisning og aktiviteter. En av skolene hadde ikke en spesiell talsperson for økologisk mat, men i stedet var flere lærere engasjert i å arrangere, bestille og lage økologiske skolemåltider. Ved denne skolen er imidlertid utviklingen kommet lenger. Økologisk mat og andre miljøtiltak var bedre integrert i skolehverdagen, fordi skolen hadde satset på økologisk mat i lengre tid enn de andre skolene. Elevene i skoler med en spesielt

«Det ser ut til å være en sammenheng mellom elevenes personlige opplevelser med økologisk mat og landbruk, og elevenes læring og interesse for temaet.»

aktiv forkjemper for økologisk mat viste en tendens å forbinde økologisk mat med denne personen, mens elevene i skolen hvor økologisk mat var mer integrert, hadde en noe bredere forståelse av begrepene økologisk landbruk og mat.

I opplæring om økologisk landbruk og mat er det en fordel at det er samsvar mellom det som læres i klasserommet og det som erfares utenfor klasserommet. Økologisk mat omtales i skolebøkene, men det er også viktig at elevene selv får oppleve økologisk mat og landbruk. I alle de fire skolene i denne studien ble elevene regelmessig servert økologisk mat, og de fleste av elevene kjente til at maten de får, er økologisk. Elevene på disse skolene hadde også opplevd arbeid med økologisk landbruk og mat, for eksempel deltatt i å lage skolemåltider, besøkt eller arbeidet på økologiske gårder eller skolehager. Det ser ut til å være en sammenheng mellom elevenes personlige opplevelser med økologisk mat og landbruk, og elevenes læring og interesse for temaet.

Lærerne og skolelederne som var involvert i økologisk mat på skolene, var gjennomgående mest engasjert i økologisk landbruk på grunn av miljøhensyn. Å støtte lokalt landbruk og øke andelen økologisk landbruk i regionene var en annen viktig motivasjonsfaktor. Det virket imidlertid som disse holdningene ikke hadde nådd fram til elevene. De fleste elevene forbandt økologisk mat med egen helse. Dette kan forklares med at de forbandt økologisk mat med skolefrukt, og frukt og grønnsaker forbindes generelt med et sunt kosthold.

Det finnes ulike muligheter til å introdusere økologisk mat i skolen. Denne studien har vist at økologisk skolefrukt kan være et første skritt. Å servere økologisk mat kan være et velegnet læremiddel i miljøfag og bærekraftig utvikling. Til slutt, noen av elevenes meninger om økologisk mat i skolen:

«Jeg synes det er kult. Vi på skolen får det vær dag, så jeg tenker at vi spiser det mye».

«Det er sunt og godt».

Litteratur

Higgs, A.L. & McMillan, V.M.: Teaching Through Modeling: Four Schools' Experiences in Sustainability Education. *The Journal of Environmental Education*. 38(1): 39–53 (2006)

Marley, E.: Food for Thought: Introducing Organic Food in Norwegian Schools. Senter for Utvikling og Miljø, Universitetet i Oslo (2008). Tilgjengelig på <http://orgprints.org/14730/>.

Mogensen, F. & Mayer, M.: ECO-Schools: Trends and Divergences. Vienna: Austrian Federal Ministry of Education, Science and Culture (2005).

Poudel, D.D.; Vincent, L.M.; Anzalone, C.; Humer, J.; Wollard, D.; Clement, T.; DeRamus, A. & Blakewood, G.: Hands-On Activities and Challenge Tests in Agricultural and Environmental Education. *The Journal of Environmental Education* 36(4): 10–22 (2005).

For beskrivelse av iPOPY-prosjektet se www.ipopy.coreportal.org/.



Vil du bli fransklærer?

Studer ett år i Frankrike og bli inspirert av kulturen og det franske levesettet.

Fransk-norsk senter i Caen tilbyr årskurs i fransk for lærere og lærerstudenter. Studiet gir undervisningskompetanse i fransk og 60 studiepoeng. Universitetet i Oslo har det faglige ansvaret, og du betaler ikke skolepenger utover ordinær semesteravgift. Studiet er godkjent av Statens lånekasse for utdanning.

Send din søknad til SIU innen 12. juni 2009 (søknader mottatt etter fristen blir fortløpende vurdert hvis det er ledige plasser).

E-post: frankrike@siu.no Telefon: 55 30 88 00

Les mer på www.siu.no/frankrike (undervisningskompetanse i fransk)



www.siu.no