

NORDIC  
HERITAGE CEREAL  
CONFERENCE  
2023

# NORDIC HERITAGE CEREAL CONFERENCE 2023

*Mångfald för landskapet, jorden och för människans hälsa*

Nordiska kulturspannmålsdagar, Kulturcentrum, Ytterjärna 26 - 28 Juni  
Välkommen till Nordiska kulturspannmålsdagar 2023, en konferens anordnad av föreningen Allkorn, i samarbete med Ekologiska Lantbrukarna och Sveriges Lantbruksuniversitet. Temat för kulturspannmålskonferensen är "Mångfald för landskapet, jorden och för människans hälsa". Konferensen sker den 26-28 juni, på Kulturcentrum i Ytterjärna.

Under konferensen kommer vi att ha spännande keynote talare och intressanta föreläsningar med parallella sessioner, där du kommer få massor av kunskap och kommer att kunna ställa frågor till våra talare.

ANMÄLAN ÄR ÖPPET TILL 15 MAJ.

**HÄR HITTAR DU ANMÄLNINGSFORMULÄRET!**



## AKTIVITETER UNDER KONFERENSEN

### FÖRELÄSNINGAR

**Under konferensen** kommer vi att ha två key note speakers, och vi kommer ha många med spännande föreläsningar där du kommer att kunna ställa frågor till våra talare.

### STUDIEBESÖK

**Den andra dagen** kan du välja mellan olika studiebesök. Du kommer kunna prata med bagare, och besöka Saltå Kvarn och Skillebyholm.

### PARALLELLA SESSIONER

**Det blir två dagar med parallella sessioner** där du kan välja vad du tycker är mest intressant. Du kan välja mellan flera ämnen, såsom "Marknad & Produktutveckling", "Näring och hälsa" och "Klimat & Mångfald".

### FESTMIDDAG

**På tisdag kväll** planerar vi en middagsbjudning, inklusive en trerätters middag från Ytterjärna Hotell. Det kommer serveras fina ekologiska produkter och möjlighet att mingla med bönder och forskare från alla de nordiska länderna.

### GIVANDE SAMTAL

**Det kommer att finnas tid** för dig att samtala med bönder, forskare och producenter från hela de nordiska länderna under alla dagar. På måndag planerar vi för en kväll med öl och pizza gjord på kulturspannmål.

### SVERIGES BÄSTA KANELBULLE

**Vi söker efter Sveriges bästa kanelbulle**, såklart gjord på kulturspannmål. Sebasti n Boudet har kopplat ihop kulturspannm lsodlare med bagerier från Stockholm i jakten på den bästa kanelbullen!

# SCHEMA FÖR NORDIC HERITAGE CEREAL CONFERENCE

## MÅNDAG

**10.00-13.30** Ankomst och registrering

**13.30 Välkommen till Nordiska Kulturspannmålsdagar.**

Allkorn, SLU och Ekologiska Lantbrukarna välkomnar dig till konferensen och berättar mer om det valda temat för konferensen.

**13.40 Matti Leino.**

Matti är agronom och doktor i växtförädling och genetik och idag forskar han vid insitutionen för arkeologi och antikens kultur vid Stockholms Universitet. Titeln på hans tal är: *Det nordiska kornet: kontinuitet och förändring i tid och rum.*

**14.20 Isabelle Goldringer**

Isabelle är doktor inom växtförädling och kollar på hur vetepopulationer kan vara effektiva och samtidigt bevara den gentiska mångfalden.

**15.00 Fika och Posterutsällning**

**16.00 Julie Østergaard, Kornets Hus**

Julie är Kornets Hus sous-chef och lärare och har ett särskild ansvar för utvecklingsprojekt och kommunikationsinsatser.

**16.30 Film: Cultivating Abundance**

Vi får följa med i kultuspannmålets historia i en vacker film av Åsa Sonjasdotter.

**18.00 Pizza och öl**

Vi serverar pizza från Varmas foodtruck och öl gjorda på kulturspannmål.

## TISDAG

**06.30 Morgonsamtal**

Vi möts upp tidigt för ett samtal om fåglar i det ekologiska landskapet

**09.00 Tre parallella sessioner**

1. Odlingen
2. Marknad & Produktutveckling
3. Näring och hälsa

**10.30 Fika**

**11.00 Tre parallella sessioner**

**12.30 GrötLunch på kulturspannmål**

**14.00 Studiebesök och andra aktiviteter**

**18.00 Festmiddag!**



NORDIC  
HERITAGE CEREAL  
CONFERENCE  
2023

# SCHEMA FÖR NORDIC HERITAGE CEREAL CONFERENCE

## ONSDAG

### 09.00 Tre parallella sessioner

1. Utsädet och rätten till frö
2. Smaker och kvalité
3. Klimat och mångfald

### 10.30 Fika, Checka ut från hotellet

### 11.00 Tre parallella sessioner

### 12.30 Lunch

### 13.30 Panel diskussion

### 15.00 Konferensen slutar

## STUDIEBESÖK

### 14.00 Studiebesök till Saltå Kvarn & Skillebyholm

Vi tar oss till Skillebyholm i egna bilar för att få en rundtur i deras vackra trädgård och lantbruk. Därefter åker vi vidare och får en guidad tur på Saltå Kvarn i två grupper. ena gruppen fikar medan den andra tar rundvandring. Sen åker vi tillbaka till Kulturcentrum.

## ANDRA AKTIVITETER

Om du vill stanna kvar på hotellet finns det några olika alternativ att välja mellan.

- **Sveriges Bästa kanelbulle!**

En Kanelbulletävling som arrangeras av Sebastién Boudet! Kulturspannmålsodlaren runt om i Sverige har matchats ihop med olika bagerier i Sthlm för att ta fram Sveriges godaste Kanelbulle! På plats har vi en mycket kompetent jury, som består av olika proffs, och såklart har publiken en röst också!

- **Fältvandring i Ytterjärna**



*Saltå Kvarn*



# TISDAG 27/6

## ODLINGEN

Annika Michelson (FI)

HAMK

Niclas Dagman (SV)

Lantbrukare

Dylan Wallman (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

Tove Ortman (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

Anders Naess (NO)

Grönt Fagsenter Buskerud

## MARKNADER OCH

## PRODUKTUTVECKLING

Lars Linström (SV)

Odlare av kulturspanmål

Saltå Kvarn (SV)

Ida Lind (SV)

Ekologiska Lantbrukarna

Tobias Nilsson (SV)

Roslagskorn

Caroline Lindö (SV)

Bagare

## NÄRING OCH HÄLSA

Galia Zamaratskaia (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

David Fredlund (SV)

Hidden in Grains

Roger Andersson (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

Kati Katina (FI)

University of Helsinki

Anders Borgen (DK)

Agrologica

# ONSDAG 28/6

## KLIMAT OCH MÅNGFALD

Carin Martiin (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

Tobias Nilsson (SV)

Norrtälje Naturcentrum

Martin Skoglund (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

Artur Granstedt (SV)

Stockholms Universitet

Debora Arlt (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

## SMAKER OCH KVALITÉ

Stefan Eriksson (SV)

Brutalisten

Sebastián Boudet (SV)

Bagare och brödentusiast

Karin Wendin (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

Amanda Jonsson (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

## UTSÄDET OCH RÄTTEN

TILL FRÖ

Dylan Wallman (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

Toby Hyam (EN)

The Sheffield Wheat Experiment

Tove Ortman (SV)

Sveriges Lantbruksuniversitet

