

Årets Økobonde 2019 Trøndelag

Som en del av satsingen for å øke økologisk matproduksjon i Trøndelag, deler Fylkesmannen ut prisen «Årets Økobonde». Det er tredje gang denne prisen deles ut. Prisen skal gå til den eller de som gjør en god innsats for utvikling og omdømmebygging av det økologiske landbruket i Trøndelag.

Kriterier for prisen:

- Har god agronomisk drift som bidrar til økt biologisk mangfold og bærekraftig ressursutnyttelse
- Praktiserer god dyrevelferd ved husdyrproduksjon
- Er utforskende og nytenkende, ved bruk av nye produksjonsmetoder
- Profilerer økologisk landbruk på en god måte

Juryen har bestått av:

Økologisk Nord- og Sør-Trøndelag, Norsk landbruksrådgivning, Bondelaget i Trøndelag, Trøndelag Fylkeskommune og Fylkesmannen i Trøndelag.

Det var 12 svært gode kandidater som var nominerte til prisen, og det var et vanskelig valg juryen sto ovenfor, og valget falt på:

Oddveig Ressem og Lars Østring, nominert av Midtre Namdal Samkommune

De driver Brattlia Økogård på Namdalseid, som de kjøpte i 1990. Etter en omleggingsperiode på 8 år, var gården ferdig omlagt i år 2000. I dag er en ny generasjon ved sønnen Embret med familie aktiv inn i driften.

Melkeproduksjon har vært hovedproduksjonen i alle år, men de har også økologisk sau. I tillegg har de i mange år hatt oppføring av slaktegris på utmarksbeite. Denne produksjonen faller ikke inn under økologisk drift siden de ikke har eget oppdrett, men grisene er likevel vesentlig også i den økologiske driften ved at grisene driver markberedning på beiter og i forbindelse med nydyrking.

De driver omfattende beitebruk, og har dette året beitende dyr på 11 forskjellig gårdsnummer/bruksnummer rundt om i nordre delen av Namdalseid, og er i så måte en vesentlig pleier av kulturlandskapet.

Brattlia økogård har egen kjøttforedling, her skjærer de alt kjøttet, røyker og salter. Sammen med andre produsenter i Namdalen fikk de i 2010 beskyttet varemerke «Badsturøkt kjøtt på Namdalsk vis». Dette var det første norske produktet som fikk beskyttelse gjennom merket beskyttet tradisjonelt særpreg.

Gjennom sin synlighet særlig gjennom egen kjøttforedling og deltakelse på mange markeder får de markedsført økologisk produksjon på en god måte. De deltar på markeder rundt om i Trøndelag, som «Bønder i Byen», «Bondens marked», Trøndersk matfestival og mange flere. De har også åpen gård arrangementer i Brattlia. Siden 2009 har de hatt virksomhet innen «inn på tunet», rettet mot barn og unge. De har i tillegg vært aktive i lokalt samfunnsliv gjennom Namdal Landbrukstjenester, småbrukerlaget, fjellstyret, ungdomslag, idrettslag mv.

Juryen har lagt vekt på Oddveig Ressem og Lars Østring sin utnyttelse av egne ressurser og utstrakt bruk av beiting. De har også vært pionerer innen økologisk produksjon. De startet omlegging på ei tid der det ennå ikke var «legalt» med økologisk landbruk, med et regelverk som ennå ikke var tilpasset. De har gjort en stor jobb og gått opp veier for andre økoprodusenter.

Prisen er på kr 15 000,- og det følger med et diplom og et flott metallsilt som kan henges på fjøsveggen som symbol for god innsats på eget bruk og for å skape og et godt omdømme for økologisk matproduksjon både i og utenom næringen.