

## Skolefrukt: dyrket tradisjonelt (konvensjonelt) eller økologisk

### Generelt

Skolene som deltar i Skolefrukt kan velge om de enten vil tilby sine abonnenter vanlig dyrkede (konvensjonell vare) eller økologisk dyrkede frukt og grønnsaker. Begge produksjonsmåter bygger på god landbrukskunnskap, forskning, moderne hjelpemidler og teknikker. Norsk gulrot blir brukt nesten hele året og når det er sesong brukes det norske epler, ellers blir skolefrukten produsert andre steder i verden.

### Økologisk produksjon er uten kunstgjødsel og kjemisk plantevern

På den økologiske gården dyrkes maten uten å bruke kunstgjødsel (lettløselig mineralgjødsel) og kjemisk plantevern (kjemisk/ syntetiske bekjempningsmidler). I økologisk landbruk satses det mer på organisk gjødsel og mekanisk ugrasbekjempelse og tradisjonelt har økologiske gårder mer allsidige driftsformer med både planter og dyr.

”Det er mer kostnadskrevende å produsere og distribuere økologiske produkter. Selv om økologiske bønder slipper utgifter til kunstgjødsel og sprøytemidler, kreves det mer arbeidsinnsats i en økologisk driftsform. Avlingene blir også noe mindre enn ved konvensjonell drift.” Ref: [www.naturianer.no](http://www.naturianer.no)

### Lite sprøyting i konvensjonell produksjon

Norge har et klima og en geografisk plassering som gjør landbruket mindre utsatt for mange sykdommer, sopper og parasitter. Dette fører til at det sprøytes relativt mindre i norsk landbruk enn i mange andre land. Dessuten har store deler av landet (særlig i vest og nord) høy dyretetthet som gir mye husdyrgjødsel og lite bruk av kunstgjødsel.” Ref: [www.oikos.no](http://www.oikos.no)

### Økologisk andel

”Regjeringen har som mål at 15 prosent av matproduksjonen og matforbruket i 2015 skal være økologisk. Videre sier Regjeringserklæringen at Norge henger etter andre land når det gjelder tilgjengelighet til økologiske varer overfor forbrukerne, og at regjeringen vil styrke dette området. Andelen økologisk areal av totalt jordbruksareal var ved utgangen av 2005 4,2 prosent.” Ref: [www.lmd.dep.no](http://www.lmd.dep.no) ”

### Utseende på frukten

Fra elever, foresatte og skoler har det vært reagert på at den økologiske skolefrukten ikke alltid har det samme utseende som den tradisjonelle/konvensjonelle. Dette har ofte sin naturlige forklaring og har sjelden noe med smak og indre kvalitet å gjøre. Skolebarna er blitt vant til å spise frukt med perfekt ytre og har ofte klare preferanser på dette området.