

Bjertnæs Hoel

Elever på 9. trinn
Spikkestad Ungdomsskole
Ovnerudveien 1
3430 Spikkestad

12.03.23

Hei elever!

Vi i Bjertnæs Hoel driver med industrielt landbruk av Crispisalat, Hjertesalat og ferdigposer med salat og småpoteter, og vi leverer nesten all salat til både Burger King og McDonald's. På årsbasis produserer vi enorme mengder salater. Vi har anlegg både på Spikkestad, i Lier og i Vestfold.

For å kunne produsere salat industrielt brukes det i dag torv i produksjonen. Torv egner seg meget godt til å få salatfrø til å spire. Det er lett å kontrollere riktig mengde vann og næring, og det er gode vekstvilkår for salatens røtter. Per i dag er torv vår eneste tilgjengelige råvare som egner seg i vår produksjon.

Men hva er egentlig torv? Torv er planterester som har ligget i en myr i tusenvis av år. Fordi planterestene ligger i oksygenfattig vann, råtner ikke plantene opp. Planter binder CO₂ gjennom fotosyntesen og når planten dør og forråtner slippes CO₂ ut igjen. Siden torv ikke forråtner på samme måte, er den svært effektiv på lagre CO₂ i lang tid. Hvis myrer grøftes og oksygen kommer i kontakt med torv starter massiv nedbrytning og frigivelse av store mengder CO₂ og metan som også er en meget virkningsfull drivhusgass.

Fordi torv er fantastisk på å binde og lagre CO₂ er det svært ugunstig å bruke en av våre beste karbon-bindere til hagebruk. Gjennom å forstyrre våtmarkene skaper vi altså store - og helt unødvendige - CO₂-lekkasjer som vil være med på å påvirke klimaet vårt. Artsmangfoldet rundt og i myrene er heller ikke upåvirket av uthenting av torv. Ca 75 rødlistede arter har sitt hjem i den norske våtmarka. Når ca 1/3 av norske myrer har blitt ødelagt de siste hundre årene, lover det svært dårlig for disse artene.

Vi i Bjertnæs Hoel ønsker å fremme en mer miljøvennlig profil innen matproduksjon, og leter etter gode alternative løsninger til torv i salatproduksjonen vår. Lærerne deres har i samarbeid med Jan Cato Lystad i Norgro AS kommet fram til at treull av trefiber kan være et godt alternativ, og vi ønsker at dere undersøker dette nærmere. Helt konkret ønsker vi at dere skal:

1. Delta i drivhusproduksjonen av Crispisalat der dere blir kjent med:
 - Crispisalat som produkt
 - industriell produksjon i drivhus
 - hva som kreves av arbeid fra frø til ferdig produkt
2. Sette opp et pilotprosjekt for dyrking av salat i drivhus, der dere skal:
 - Dyrke salat i ren torv

- Dyrke salat i treull. Norgro AS stiller med gratis treull og pottes.
 - Kartlegge vekst av salaten over en lengre periode i de to forsøkene:
 - Beregne forskjell i spireprosent
 - Måle forskjell i høyde av spirene, eller måle spiretiden
 - Veie forskjell i vekt av ferdig salat
3. Dokumentere prosessen av pilotprosjektet fra start til slutt, slik at vi kan bruke dette i vårt videre arbeid.
4. Presentere resultatene fra pilotprosjektet i et selvvalgt medium, som skal godkjennes av lærer, som vi i Bjertnæs Hoel kan bruke i fremtidige situasjoner.

Som takk for innsatsen kommer vi til å invitere alle ned til våre drivhus i Lier. Der vil dere få en flott omvisning i anlegget og vi spanderer pølsefest.

Vi ser frem til å følge pilotprosjektet deres, og ønsker at alt skal være ferdigstilt til 31.mai.
Lykke til!

Vennlig hilsen Henrik og Øystein
Bjertnæs Hoel, Spikkestad

Kilder

<https://kortreistjord.no/artikler/torv>

<https://www.mn.uio.no/ibv/tjenester/kunnskap/plantefys/leksikon/t/torv.html>