

En hyllest til gress-eterne!



Derfor er norsk kjøtt bærekraftig

Det tas til orde for en grønnere diett i Norge

Heldigvis går noen foran. De har vel egentlig gjort det en stund. Stått der og tygget gress. Og selv om vi mennesker ikke syns det smaker noe særlig, byr gresset allerede på en bærekraftig matproduksjon i Norge. 2/3 av landbruksarealet egner seg nemlig bare til gress. Kombinerer man det med spredte gårder, lav medisinerings og rekordlav bruk av antibiotika, får man friske dyr med sunt kjøtt og lavere klimautslipp. **63% mindre enn i resten av verden, for å være presis.**

Så neste gang du velger norsk kjøtt – send en tanke til gress-eterne og menneskene rundt dem, som med sin innsats gjør det mulig å tenke både klima og kvalitetsmat i landet med det vakre, men litt ugreie terrenget.

Les mer om hva Gilde jobber med i forbindelse med bærekraft

[Artikkel](#)

[Visste du at drøvtyggere kan lage gull av gråstein?](#)

[Du vet kanskje at drøvtyggere spiser gress, eng, korn av lav kvalitet og andre planter som vi mennesker ikke kan eller vil spise?](#)

Gilde jobber trygt i alle ledd for at du skal få maten som vanlig.

Artikkel

Vi er Gilde – en del av det norske lokalsamfunnet

Artikkel

Gilde - av og for den norske bonden

Artikkel

Skal vi spise lam, må vi også spise sau

Artikkel