**Et eksperiment – udvikling af et afsætningskoncept.**

**Produktionssystemet**

Grisene produceres i et system hvor grisenes adfærd i naturen forsøges efterlignet. Om dagen fouragerer og roder grisene på marken i en indhegning og om natten har de en mobil hytte m. halm til rådighed svarende til at de om natten vil gå ind i skoven for at hvile sig/sove. Den sammenhængende indhegning og hytte flyttes i gennemsnit 2 gange i løbet af dagen således at grisene får nyt areal med grovfoder ca. 2 gange om dagen varierende med arealets planteproduktion.

Ved fouragering på marken kan grisene æde op til 30 % af deres foder. I hytten har de dog også adgang til kraftfoder. Dette kraftfoder er i dag delvist baseret på importerede proteiner, men der arbejdes på at det skal være 100 % lokalt producerede proteiner.

Smågrisene leveres fra lokal økologisk smågriseproducent på friland. Det er i fravænningsperioden at grisene er mest sårbare. Fravænning foregår derfor i specielt indrettet mobil enhed. Der benyttes ikke div. medicinske tilsætningsstoffer i foderet f.eks. zink. Alligevel viser produktionssystemet en reduceret dødelighed for smågrisene i fravænningsperioden. Det forventes, at der er potentiale for at reducere den yderligere med øget indsigt i grisenes adfærd og tilpasning af udstyr hertil.

Produktionsenheden tilfører gødning til jorden. Når grisene har passeret hen over et markareal sås der enten en ny afgrøde eller en efterafgrøde til at binde næringsstofferne i gødningen til frigivelse til en ny afgrøde det efterfølgende år. Produktionen af grise arbejder således sammen med plante- eller grøntsags produktion. For plante/grøntsagsavleren betyder det, at der kan indgå en gavnlig fourageringsafgrøde i deres sædskifte.

Når produktionsenheden kører hen over jorden fordeles gødningen på marken. Det er målet at der ikke forekommer områder med høje koncentrationer af gødning og at kvælstofudvaskningen derfor reduceres. Fordampningen af kvælstof i forhold til klimaet undersøges også. En meget veludviklet efterafgrøde kunne tyde på at næringsstoffer fastholdes godt i produktionssystemet. Men vi skal stadig lære at forstå grisenes gødeadfærd og hvordan den kan påvirkes og systemet indrettes, for at opnå gode resultater her.

Produktionssystemet udvikles således til at indgå balanceret i et dyrkningsmæssigt økosystem, at foregå med en god dyrevelfærd og i samspil med miljø og klima.

Det er kød fra dette produktionssystem, som skal afsættes.

**Kødets kvalitet.**

Når grisene går ude får de mere motion. Og deres indtag af regnorme, insekter, græs og andre afgrøder påvirker også kødet. Det har ofte været påvist at fedtsyresammensætningen for dyr, der lever mere af grovfoder, er bedre rent ernæringsmæssigt. Vi har endnu ikke forskningsresultater herpå, men vi forventer at kødet vil vise mere struktur og smag. Kødstykker vil også påvirkes, f.eks. vil nakkestykker være større hos disse grise end ellers.

Der forventes også at være mulighed for gode specialudskæringer f.eks. også nakkemusklen.

Måske skal tilberedningen af kødet også ændres. Kød med mere struktur skal ofte tilberedes på anden måde for at opnå passende mørhed, men kødet ventes også at have mange flere muligheder tilberedningsmæssigt.

**Afsætningskonceptet.**

Eksperimentet går ud på at afsætte grisene med mindst mulige omkostninger dvs. lille opskæringsgrad dog afvejet i forhold til mulig håndtering i køkkener. Nedenstående opskæring er derfor valgt. Tilberedning og opskrifter skal udvikles.

Hele grisen skal benyttes til et værdigt økologisk formål.

Madspild skal undgås. Det betyder at når et køkken bestiller vil det skulle aftage sin andel af det samlede overskydende kød pr. påbegyndt gris for alle køkkeners samlede køb, måske i form af hakket flæskekød til en pris, der vil afhænge af hvor meget, der er tilovers i forhold til bestillinger.

Afsætningsprincippet skal være, at der er en vis valgfrihed for de deltagende køkkener samtidig med at madspild skal undgås. Dette kan reguleres gennem kommunikation omkring de samlede købsvalg, der foregår og gennem prissætning af kødstykker i forhold til købsadfærd.

Grisene tænkes opskåret i 12 stykker, således 2 nakkestykker, 2 bovstykker, 2 kamsstykker, 2 bryst/sidestykker, 2 mørbrad og 2 skinkestykker.

Hoved, hale og tæer fragår til eksport/biogas? Indvolde som lever og hjerte specialafsættes eller afsættes sammen med resten af grisen til biogas. De optræder for nemheds skyld i vores regnestykke med et nul, men kunne godt på et senere tidspunkt tænkes ind i konceptet, hvis der er interesse herfor.

**Eksperimentet**

*Overvej nu:*

Hvor meget kan dit køkken tænkes at aftage af div. kødstykker?

Med hvilken regelmæssighed vil I kunne aftage det?

Angiv jeres potentielle køb pr. uge dvs. hvis I vil købe en skinke en gang i måneden så skal det angives 0,25 pr. uge.

Udfyld det vedhæftede skema og send det til: la@okologi.dk

senest torsdag d. 10. sept.

*Resultatet:*

Vi vil undersøge og diskutere på grundlag heraf, hvorvidt det er relevant og økonomisk muligt at udvikle et sådant afsætningskoncept. Vi har udarbejdet en beregningsmodel, der - når køkkeners indkøb er indtastet - kan vise:

1. Hvor mange grise, der er taget hul på for at opfylde køkkenernes ønsker

2. Priser på udskæringerne i forhold til kød%, når f.eks. alle landmandens og slagterens omkostninger er betalt incl. aflønning. Omvendt kan vi også ændre i dette beløb hvis der er behov herfor. Det kan benyttes til at drøfte hvordan omkostninger skal fordeles i hele værdikæden.

3. Hvad skal det overskydende kød afsættes til for at økonomien stadig hænger sammen.

4. Hvordan salget ændres hvis køkkenerne herefter reflekterer, overvejer og ændrer deres indkøb.

5. Hvordan salget kan påvirkes, hvis udskæringer fornyes, tilberedningsmuligheder fornyes eller priser ændres.

Vi præsenterer på dagen de input vi har fået fra køkkenledere og på baggrund af vores drøftelser kan vi kan så prøve at ændre i de forskellige forudsætninger for vores beregninger og se hvordan priser mv. ændrer sig.

Vi ser frem til at mødes med Jer og høste af jeres erfaringer.