

Afsætning af økologisk okse- og lammekød skal styrkes

Økologisk Landsforening arbejder sammen med en række danske og svenske aktører om et projekt, som skal belyse og forbedre producenternes muligheder for afsætning af økologisk lamme- og oksekød

AFSÆTNING

AF JULIE CHERONO
SCHMIDT HENRIKSEN

De danske økologiske producenter af okse- og lammekød møder i dag stadig mange udfordringer i deres forsøg på at opretholde en produktion af høj kvalitet og med god afsætning. Forbrugerne i dag stiller større og større krav til spisekvalitet, udvalg af produkter, dyrevelfærd og klimabelastning. Dette ses også i den stigende interesse for nye proteinkilder udtrykt i nye tendenser som insekt- og plantebaserede proteinkilder.

I forhold til klimabelastning og dyrevelfærd kan den økologiske kødproduktion dog sagtens være med. Økologisk kød er ofte fra kødkvæg, der udfører naturpleje, eller som restprodukt fra malkekvægsbedrifter. Med 'restprodukter' menes, at kødet kommer fra dyr som tyrekalve og udsatte malkekøer, der ikke indgår i mælkeproduktionen. Samtidig skal høj dyrevelfærd altid være i fokus hos økologiske producenter.

Potentialer belyses

Med udgangspunkt i denne problemstilling har Økologisk Landsforening, ØL, indledt et samarbejde med interessenter fra primært Danmark og Sverige om at belyse de potentialer og udfordringer, der findes i kæden fra økologisk kødproducent til forbruger.

Projektet Efterspørgselsdrevet innovation for øget kvalitet på okse- og lammekød er et tre-årigt Interreg Øresund-Kattegat-Skagerak (ØKS) EU-medfinansieret projekt med deltagere fra Sverige og Danmark. Projektet har til formål at skabe bedre vilkår for produktionen af oksekød og lammekød og gennemføres i tværfagligt samarbejde mellem partnere inden for forskning, landbrug og virksomheder i kødbranchen. Med andre ord, projektet vil finde frem til, om der mangler et led i kæden fra producent til forbruger.

For at finde frem til det manglende led skal følgende spørgsmål belyses:

- ▶ Hvad har kvalitet og værdi for forbrugerne?



Kødkvægsproducenter kan med fordel arbejde sammen på flere forskellige fronter, og et af målene med Interreg-projektet er at etablere samarbejder mellem producenter og forskellige aftagere.

- ▶ Hvordan opnår kødproducenterne en bedre kødkvalitet?
- ▶ Hvordan opretholdes den gode historie i kødet, så forbrugerne ved, hvor deres produkter kommer fra, og hvordan dyrene har levet?
- ▶ Hvordan opnås et bedre samspil mellem, hvad forbrugerne efterspørger, og hvad producenterne kan levere?

Dette er ikke spørgsmål med simple svar, og svarene vil afhænge af længden på værdikæden. Både efterspørgslen og værdierne er afhængig af, hvilke forbrugertyper man tager udgangspunkt i - den enkelte private forbruger, professionelle kokke, og køkkenpersonale i kantiner. Med den viden, der generes i dette projekt, kan producenter blive mere bevidste om, hvilke forbrugere produkterne skal henvende sig til, og dermed øge værdierne af produktet op igennem værdikæden - målrettet det, forbrugerne vil have.

ØL har via dette projekt fungeret som facilitator for etablering af samarbejder mellem producenter og forskellige aftagere.

Tæt samarbejde

I tæt samarbejde med udvalgte bedrifter har ØL belyst de konkrete potentialer og udfordringer hos en kødproducent af stude og kvier af malkekvægsracer og lammekød, Thorslykke i Midtjylland, og en kødproducent af kødkvæg, Naturkød Jammerbugt i Nordjylland.

Thorslykke definerer sig selv som et familiedrevet mikrolandbrug. De sælger både økologisk kød fra stude og kvier af krydsningen Jersey og Holstein og lammekød af krydsninger, hvoraf hovedparten er racen Texel. Dyrene opfedes på Thorslykke og sælges videre online med direkte kontakt til den enkelte forbruger uden forædling af produkterne.

Naturkød Jammerbugt er et eksempel på en anden type værdikæde, der producerer oksekød fra kødkvæg, der har udført naturpleje, og Naturkød Jammerbugt fungerer som en platform mellem producenter og aftagere. Virksomhedens vision er at understøtte arbejdet med naturpleje på økologiske arealer, som bidrager med en bæredygtig fødevarerproduktion. Naturkød Jammerbugt har

indtil nu samarbejdet med Rævehede Naturprodukter, hvor de forarbejder råvarerne til høj kvalitetsprodukter inden for pølsemageri og charcuteri. Deres ideologi bygger på den nyeste forskning inden for afgræsning og klima. I dag er de i en proces, hvor de arbejder på at skabe nye samarbejder med grossister med målet om at øge deres afsætningsvolumen.

Dialog belyser udfordringer

I projektet har vi været i tæt dialog med de to producenter om de udfordringer, de oplever, og de forventninger, de har til fremtiden.

Den vigtigste læring af disse dia-

loger kan sammenfattes i fem punkter:

- ▶ På trods af store forskelle mellem værdikæderne har producenterne den fællesnævner, at det ideologiske udgangspunkt er hovedmotivationen for at producere økologisk kød.
- ▶ Det er samtidig et mål for producenterne at bruge den forbrugerdrevne efterspørgsel som strategi ift. nye tiltag og udvikling af værdikæden. Dette kan lede til, at man indsætter et ekstra led i værdikæden i form af forædling af produkter eller samarbejde med en større grossist.
- ▶ Producenterne oplever en udfordring ift. forbrugernes viden omkring kvalitet og optimal udnyttelse af nogle af kødstykkerne. Den almene forbruger mangler viden om, hvordan race og foder påvirker kvalitet og smag, og hvordan specifikke udskæringer bruges bedst i madlavningen.
- ▶ Den økologiske tilgang er en selvfølge for producenterne, men producenterne i mindre værdikæder oplever dog udfordringer ift. de høje krav til dokumentation.
- ▶ Lovgivningen sætter samtidig begrænsninger for, hvordan producenterne opnår det niveau af dyrevelfærd, som ideologisk set er målet. Dette er især ift. brug af etisk slagtning, hvor dyrene slægtes på marken og derfor ikke udsættes for den stressende transport til slagteriet. Dette er kun lovligt i dag, når det kan defineres som nødslagt.

■ Julie Cheron Schmidt Henriksen er landbrugsfaglig projektleder i Økologisk Landsforening.



Formidling af viden er en væsentlig del af Interreg-projektet, og Julie Cheron Schmidt Henriksen viste senest flaget med en stand på Foodfestival i Aarhus, hvor hun kom i dialog med både forbrugere og kødproducenter. Fra standen gav hun smagsprøver på forskellige spegepølser fra Naturkød Jammerbugt. - Jeg oplevede flere forbrugere, som var nysgerrige efter at smage nye produkter, siger Julie Cheron Schmidt Henriksen, som havde gæster i alle aldre.

Foto: Jakob Brandt

Kom til workshop

Projektets overordnede mål - at øge den forbrugerdrevne innovation af okse- og lammekød - er afhængig af, at alle led af værdikæden tages i betragtning. Derfor afholder ØL et seminar inklusive workshops 24. oktober i Århus, hvor interessenter fra alle led af værdikæden inviteres. Det giver grobund for vigtige diskussioner på tværs af værdikæden, og alle får mulighed for at give input til de foreløbige resultater i projektet.