

European **sustainable** dairy

Indsigt 2019
Mejerisektoren og
bæredygtighed

Indholdet af denne publikation repræsenterer udelukkende forfatterens synspunkter og er hans/hendes fulde ansvar. Europa-Kommissionen og Forvaltningsorganet for Forbrugere, Sundhed, Landbrug og Fødevarer (CHAFEA) påtager sig intet ansvar for en hvilken som helst potentiel anvendelse af den information, som publikationen indeholder.



MEJERIFORENINGEN



DENNE KAMPAGNE ER
FINANSIERET MED STØTTE FRA
DEN EUROPÆISKE UNION





Redaktion: Mejeriforeningen & Advice A/S
Inputs leveret af Arla Foods a.m.b.a., Thise Mejeri,
Naturmælk a.m.b.a. og Them Andelsmejeri
Layout: Advice A/S
Produktion: Frederiksberg Bogtrykkeri A/S
Billeder: Mejeriforeningen, Landbrug & Fødevarer,
Arla Foods a.m.b.a., Arla Foods Ingredients, Thise Mejeri,
Krogshsminde Økologi, Them Andelsmejeri, Chr. Hansen
A/S, Coop Danmark, Anne Mottet, Jørgen E. Olesen,
Inge Tetens, Folketingets fotograf Steen Brogaard og
GettyImages
Udgave: 2019

Indholdsfortegnelse

- | | | | |
|-----------|--|-----------|---|
| 04 | Forord:
Klimaneutral mejerisektor 2050 | 38 | Bæredygtighed på bundlinjen.
Them genindvinder spildt varme
fra osteproduktionen |
| 09 | Kapitel 1:
Bæredygtige initiativer
i mejerisektoren | 40 | Interview: Jørgen E. Olesen
Vi skal finde løsninger som
reducerer udledninger globalt |
| 10 | Klimaneutralitet i 2050.
Omstillingen er i gang | 47 | Kapitel 2:
Fremtidens bæredygtige kost |
| 12 | Interview: Jan Johannesen
Det er ekstremt ambitiøst
– og realistisk | 48 | Fremtidens bæredygtige kost |
| 16 | Unge & klima | 50 | Interview: Annemarie Meisling
Bakterier før mejeriprodukter
mere bæredygtige |
| 18 | Rødkærsbro Mejeri
opvarmer byens huse | 54 | Interview: Anne Mottet
En forsimplet debat om
bæredygtige fødevarer kan
skade de mennesker, der lever
i fattigdom |
| 23 | Et skridt på vejen til
CO ₂ -neutralt landbrug | 58 | Coop:
Ny klimavenlig mad og gode råd
er nøglen i klimakampen |
| 26 | Græsmælk
– et bud på klimatilpasning | 62 | Interview: Inge Tetens
Bæredygtig kost er ikke fra en
anden planet |
| 28 | RISE guider gårde til
bæredygtige bedrifter | 64 | Fødevarepolitisk debat.
Dansk landbrug: Klimaeffektiv
styrkeposition eller mere fokus
på planter? |
| 34 | Fra restprodukt til proteinkilde.
Arla skaber mere værdi med
ostevælle | 70 | Referenceliste |

Forord:

Klimaneutral mejerisektor 2050

Af Jørgen Hald Christensen, direktør i Mejeriforeningen.

Vores klima er under forandring. Gennemsnitstemperaturen er stigende. Vi oplever stadig mere ekstreme vejrforhold med store udsving. Og mængden af nedbør stiger, ligesom vandstanden.

Derfor skal der gøres noget. Og fødevarerhvervet står overfor en stor udfordring, da det globale fødevarerhverv tegner sig for 24 procent af verdens udledninger af drivhusgas ifølge IPCC¹.

I august i år udgav FN's Klimapanel, IPCC, sin specialrapport om klimaforandringer og anvendelse af vores landarealer², som også peger på, at verdens landbrug og fødevarerproduktion skal være mere klimavenlig.

Men samtidig vokser verdens befolkning. FN estimerer, at vi i 2050 vil være op mod 10 milliarder mennesker

i verden. Det betyder flere munde, der skal mættes med næringsrige fødevarer.

Mejerisektoren står altså overfor en stor udfordring. For at bremse klimaforandringerne, skal sektoren reducere sin udledning af drivhusgasser – samtidig med at vi fortsat skal levere næringsrige fødevarer til danskerne og mennesker i resten af verden. Vi skal altså producere mere med mindre.

**Ambitionen er klar: Klimaneutral
mejeriprodukter i 2050**

Den danske regering har en ambitiøs målsætning om at reducere



93%

af danskerne tror på klimaforandringerne



Danmarks udledninger med 70 procent i 2030 og har lovet faste reduktionsmål for landbruget. Det vil vi meget gerne samarbejde om – men vi understreger også, at det skal gøres på en intelligent måde, så vi samtidig opretholder vores landbrugsproduktion, som er et af verdens mest klimaeffektive.


Ca. 85%

tror på, at vi stadig har tid til at stoppe de mest katastrofale konsekvenser af klimaforandringerne

I mejerisektoren har vi selv en ambition om at kunne levere klimaneutral mejeriprodukter i 2050. For at kunne lykkes med denne målsætning skal vi sætte ind med alle tilgængelige løsninger i alle led af værdikæden – og mere til.

Vi kender i dag en del af de tiltag, som kan indfri vores ambition – men vi kender ikke dem alle. Og vi står overfor en stor udfordring. Kvæg har en høj udledning af metan, men er samtidig en kilde til vigtige næringsstoffer. Vi har altså brug for de næringsrige fødevarer, men vi skal

samtidig reducere udledningerne, som de medfører. Vi kan dog aldrig helt fjerne de mikrobiologiske processer, som foregår i køernes vom.

Men med nye fodringsstrategier, nye typer af foder, udvælgelse af køer med de mest klimavenlige gener og lignende innovative løsninger kan vi komme langt og reducere køernes udledning betydeligt.

Derudover arbejder mejerisektoren med at lave klimapositive bidrag, som kan kompensere for køernes udledning.

Det drejer sig blandt andet om genanvendelse af biprodukter, øget lagring af kulstof i jorden, udtagning af lavbundslande og produktion af fossilfri energi.

I denne publikation har vi samlet udvalgte eksempler på nogle af de tiltag, som allerede er taget i mejerisektoren for at omstille produktionen i en klimavenlig retning. Dem finder du i kapitel 1. Eksemplerne viser, at vi i mejerisektoren tager udfordringen seriøst og arbejder målrettet med omstillingen.

Samtidig skal det understreges, at vi ikke kan gøre det alene. Det kræver en indsats i hele værdikæden for at opnå klimaneutrale mejeri-produkter.

Befolkningstilvækst understreger vigtigheden

FN estimerer, at vi bliver 10 milliarder mennesker på jorden i 2050. Det gør det bydende nødvendigt at kunne levere klimaneutrale fødevarer. De mange munde skal mættes, uden at vi påvirker planeten negativt.

Med Rotterdamerklæringen fra 2016 har IDF (den internationale mejeriforening) og FAO (FN's Landbrugs- og Fødevarerorganisation) forpligtet hinanden gensidigt på, at mejerisektoren har en vigtig rolle og et ansvar for at bidrage til at brødføde verden på en bæredygtig måde, samtidig med at sektoren arbejder for en bæredygtig omstilling.

Med afsæt i dette inviterede vi i Mejeriforeningen i 2018 til en konference på Christiansborg, hvor vi samlede de fremmeste fødevarer-eksperter til at drøfte fremtidens bæredygtige kost og mejeriprodukternes rolle i denne.

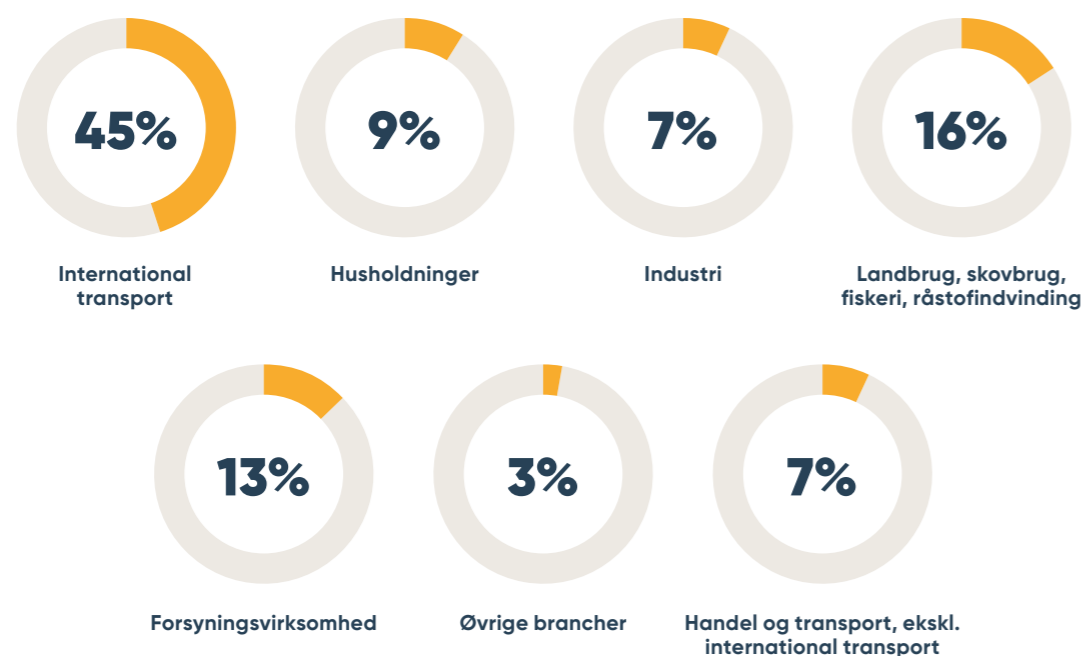
I kapitel 2 har vi interviewet udvalgte fødevarer-aktører på tværs af værdikæden; fra FAO over ingrediensbranchen og til detailhandlen for at høre deres bud på løsninger.

Mejeriforeningen inviterer igen i år til dialog

Vi følger op på sidste års konference ved igen at samle forskere, organisationer, virksomheder og landmænd om at finde løsninger. Vi har brug for førende eksperter og de mest innovative løsninger for at nå i mål. Vi ved, at rejsen er lang og svær. Derfor håber vi også meget, at I har lyst til at deltage og bidrage til vores vej mod klimaneutralitet.

Udledning af drivhusgasser i Danmark

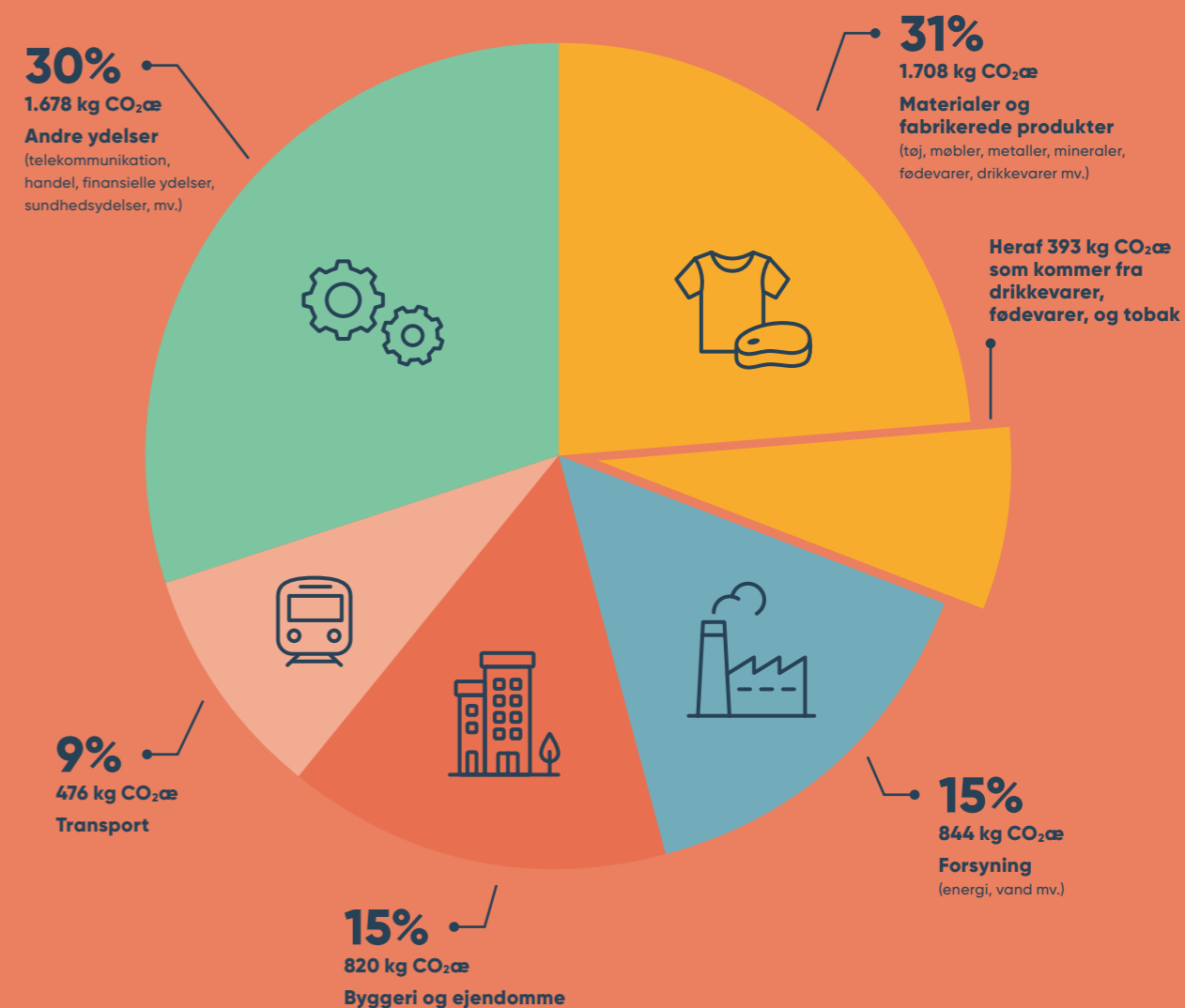
Når man kigger på udledningen af drivhusgasser i Danmark, så udgør landbruget, inkl. skovbrug, fiskeri og råstofudvinding, 16 procent af de samlede udledninger.



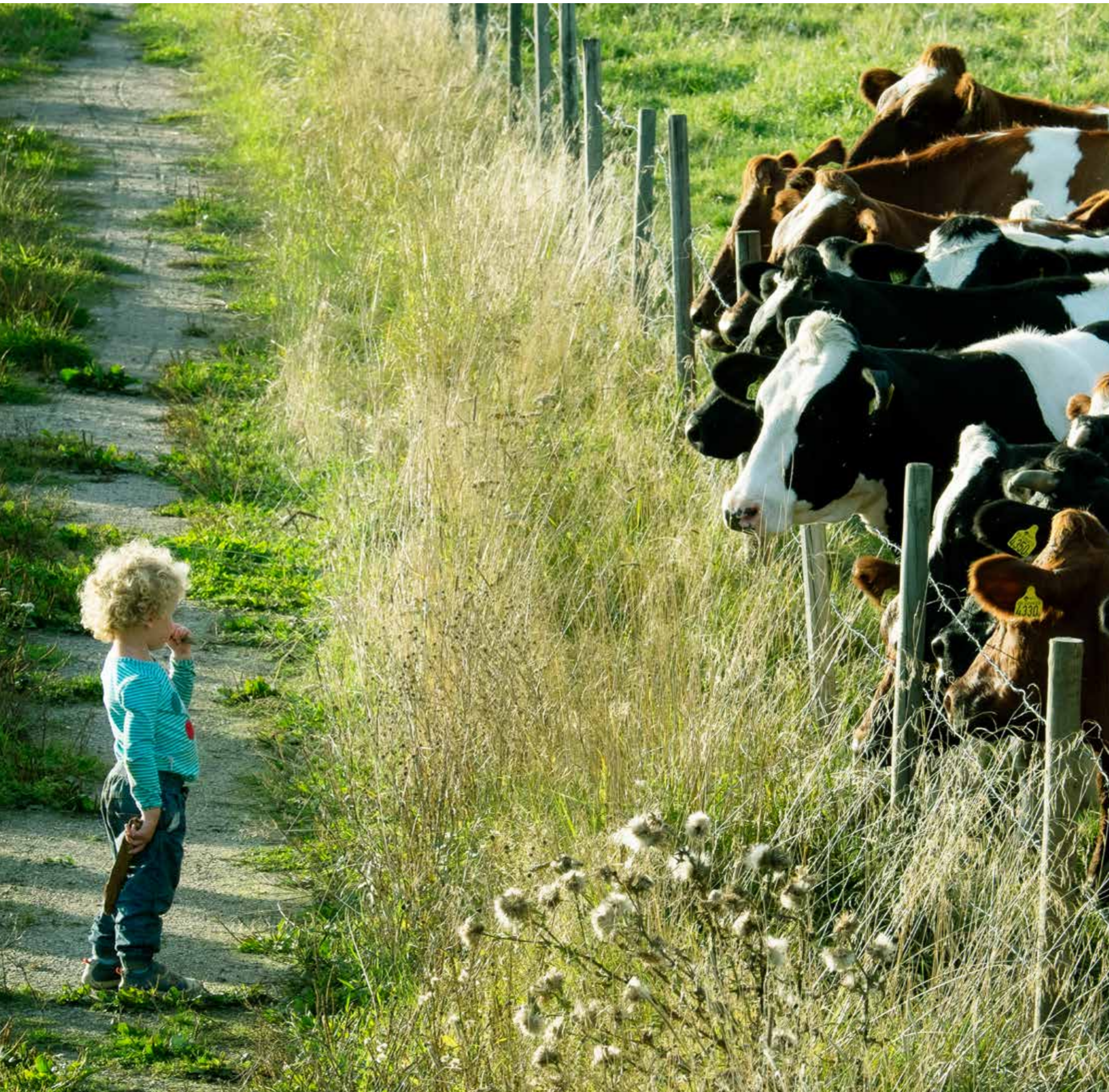
Kilde: DST, 2017. Se reference 3 på side 70 i denne rapport.

En gennemsnitlig europæers klimaaftryk

Fødevarer, drikkevarer og tobak udgør 7 procent af en gennemsnitlig europæers klimaaftryk, når man måler aftrykket på slutforbrug.



Eurostat, 2017. Se reference 4 på side 70 i denne rapport.



Kapitel 1

Bæredygtige initiativer i mejeri- sektoren

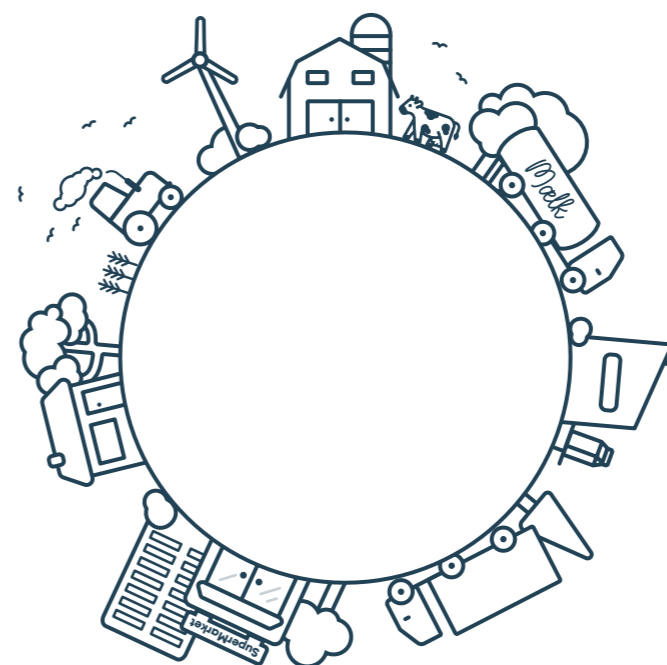
Klimaneutralitet i 2050

Omstillingen er i gang

På tværs af mejerisektoren arbejder mejerierne med en lang række løsninger, værktøjer og strategier for at nå målsætningen om klimaneutralitet i 2050.

Målsætningen er ambitiøs, og det betyder, at vi skal sætte ind i alle led i værdikæden med alle de løsninger, som i dag er tilgængelige – og lidt mere til. Vi kender og har implementeret mange løsninger allerede – men vi skal fortsat også investere i udviklingen af nye løsninger og teknologier, som kan hjælpe landbruget og fødevarerhvervet med at nå hele vejen til klimaneutralitet.

I følgende kapitel har vi samlet en række eksempler på nogle af de løsninger, mejerierne har taget.



Klimaneutralitet fra mark til middagsbord:

For at nå i mål med ambitionen om klimaneutralitet i 2050 skal der sættes ind i alle led af værdikæden: Fra mark til middagsbord.

Mejerisektoren kan ikke gøre det alene – vi skal have alle aktører med om bord, f.eks. forskere, detailhandlen, forbrugere, politikere og foderproducenter.



Jan Dalsgaard Johannesen,
Sustainability Director for Arla

“Det er ekstremt ambitiøst – og realistisk”

Klimaneutrale mejeriprodukter i 2050. Det mål lancerede Arla i foråret som del af deres Green Ambitions-strategi. Mejeriet arbejder gennem hele værdikæden med at reducere klimapåvirkningen – og alle løsninger skal tages i brug.

“Målsætningen er ekstrem ambitiøs, og det bliver en udfordring – men det er også realistisk”

Sådan siger Arlas Sustainability Director, Jan Dalsgaard Johannesen, når han bliver spurgt om Arlas mål om at levere klimaneutrale mejeriprodukter i 2050.

I marts 2019 lancerede Arla sin klimamålsætning som led i den overordnede Green Ambitions-strategi, der skal sikre en klima- og miljøvenlig mælkeproduktion i forhold til ren luft, drikkevand, biodiversitet og klima.

For at kunne nå en netto-nul-udledning i 2050 skal Arla sætte ind i hele produktionen med alle de løsninger, som er tilgængelige i dag. Og så skal der stadig forskes i nye løsninger.

“Vi skal bruge alt, vi kender i dag: Fra nye fodringsstrategier og fodertyper, avl af klimavenlige kvæg og klimatjek på gårdene til initiativer i resten af værdikæden som eksempelvis emballage og transport, reduktion af spild i produktionen og reduktion af madspild hjemme hos forbrugerne. Det er det hele, der skal i spil. Og så mangler vi stadig de sidste skridt for at kunne komme helt i mål”

Med de sidste skridt mener Jan Dalsgaard Johannesen, at der fortsat skal forskes i nye løsninger, eksempelvis i forhold til reduktion af udledningen af metan. Her sponsorerer Arla i dag forskning på Aarhus Universitet, som undersøger, hvordan nye fodersammensætninger kan reducere metan-udledning.

Fra footprint til handprint

Udfordringen med at opnå en netto-nul-udledning er særlig stor for mejerisektoren, da de drivhusgasser, som udledes på gårdene, ikke er CO₂, men derimod lattergas og metan. Og særligt metanen er svær at fjerne, da gassen dannes i køernes vom og udledes, når køerne ånder ud og bøvser.

“Og det er en proces, som du aldrig helt kan fjerne. En ko er en drøvtygger, og den vil altid udlede metan. Processerne kan minimeres, men de kan aldrig helt forsvinde”, fortæller Jan Dalsgaard Johannesen.

Arla arbejder derfor med at minimere udledningen af metan og lattergas fra deres produktion og dermed reducere udledningen af drivhusgasser – også kaldet carbon footprint. Men mejeriet gennemfører også mange initia-



Netto-nul-udledning

Produktionen af mælk og mejeriprodukter vil altid udlede en lille mængde drivhusgasser, da metanen og lattergassen dannes i naturlige processer i koens vom og i gyllen. Derfor arbejder Arla med at nå til netto-nul-udledning, hvor mejeriet også har et positivt bidrag og dermed, ved en netto-beregning, går i nul.

tiver, som skal skabe et positivt bidrag til at løse klimaudfordringerne. Derfor har Arla også valgt at sætte fokus på handprint – et begreb, som udtrykker de klimapositive tiltag, som produktionen giver til klimaet.

“Vi vil altid udlede en mængde, og det balancerer vi så ved at lave positive tiltag som eksempelvis skovopsætning og arbejde med at øge kulstofoptaget i jorden”, forklarer Jan Dalsgaard Johannesen.

Synergi er det nye

Da Arla allerede selv har taget de kendte virkemidler i brug, har de også brug for partnerskaber for at komme endnu længere på vejen mod de klimaneutrale mejeriprodukter.

Ikke bare samarbejdspartnere, men også resten af samfundet og det politiske niveau skal tage ansvar i omstillingen. Derfor hilser

“Synergi er det nye, for vi kan ikke gøre afgørende meget mere selv. Vi har ikke kontrol over hele vores værdikæde, men vi er parat til at drive udviklingen sammen med vores leverandører. Derfor er samarbejde helt essentielt.”

Arla også regeringens nye klimamål om 70 procents reduktion i 2030 velkommen.

“Der er kommet meget mere politisk fokus på bæredygtighed indenfor de sidste par år – og særligt de unge mennesker råber op. Men vi har også brug for, at der er nogen, der viser vejen for forbrugerne. For ressourcerne slipper op, så vi skal alle tænke os om”, slutter Jan Dalsgaard Johannesen.

Arlas Green Ambitions bygger på tre nøgleprincipper

1. Partnerskaber og samarbejde:

Arla mener, at partnerskaber er afgørende for at nå i mål med at reducere udledningerne og skabe positive bidrag i hele værdikæden.

2. Fossilfri energikilder:

Grøn omstilling af energiforbruget hos alle Arlas andelshavere og mejerier i 2050.

3. Genanvendelse:

Arla arbejder med at genanvende alle bi- og restprodukter, hvor det er muligt. Særligt vand er en ressource, som forbruges og genbruges meget på mejerierne.

Om Arla

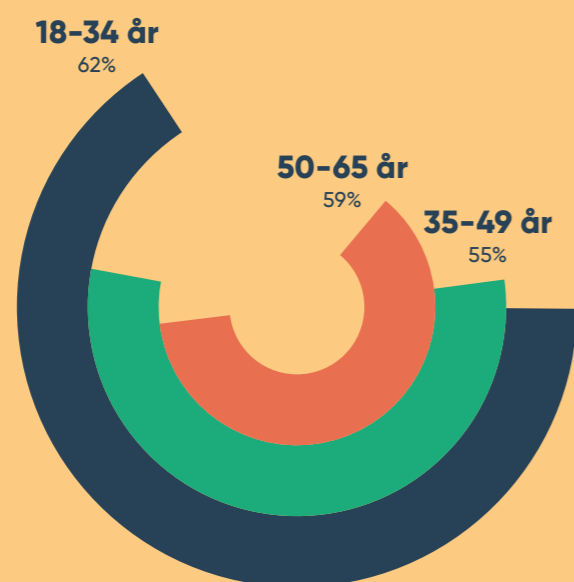
Arla er Danmarks største mejeri. Selskabet er ejet af 11.281 landmænd over hele verden. I 2017 omsatte Arla for 10,3 milliarder euros globalt og virksomheden er én af verdens største leverandører af mejeriprodukter. I Danmark har Arla 2.800 ejere.



Unge & klima

Særligt unge mennesker har i de seneste år – med Greta Thunberg i spidsen – krævet handling på klimadagsordenen. De unge har også selv taget teten på at skubbe på omstillingen og deres adfærd er mere klimavenlig end resten af danskernes.

Der er flest unge, som har ændret deres adfærd på grund af klimahensyn.



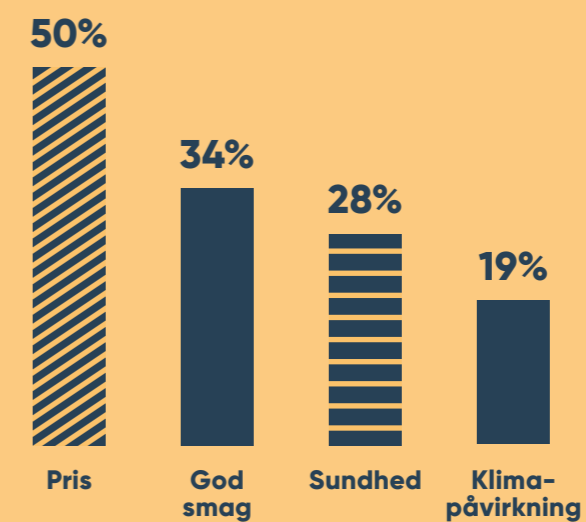
Har du i løbet af det seneste år ændret din adfærd eller på anden måde handlet anderledes på grund af klimahensyn?

De unge har i særdeleshed: Sorteret affald og mindsket madspild på grund af klimahensyn.



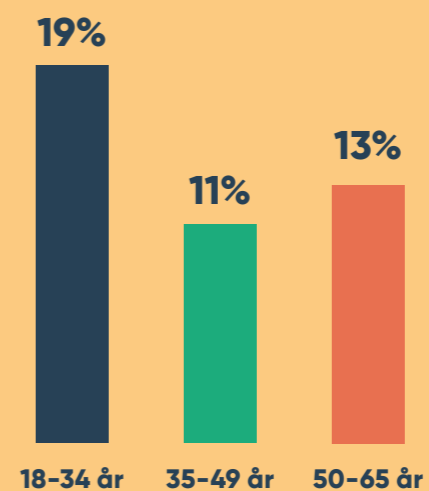
Hvilke klimabevidste handlinger har du foretaget i løbet af det seneste år?

Unge lægger i særdeleshed vægt på pris, god smag og sundhed, når de handler.



Hvilke faktorer er vigtigst for dig, når du handler?

Den unge gruppe forbrugere tænker mere over klimaet, når de handler, end de øvrige aldersgrupper.



Andel som tænker på klimaet, når de handler, fordelt på alder.

Rødkærsbro Mejeri

opvarmer byens huse

Den midtjyske by Rødkærsbro er selvforsynende med varme til industri og private. Blandt andet fordi Arlas lokale mejeri i byen sender overskydende varme fra osteproduktionen videre til byens fjernvarmeværk. Det betyder, at byen i dag opvarmes 90 procent fossilfrit. Og Arla mener, at modellen har eksportpotentiale.

Rødkærsbro Mejeri laver ost af mælk, som de blandt andet får leveret fra den lokale gård, Kuhr Hedegård. Gården leverer samtidig biogas, som går til mejeriets bearbejdning af råmælken.

Biogassen udvinder Kuhr Hedegård fra køernes gylle, og på gårdens eget biogasanlæg omdanner de det uudnyttede biomateriale til gas. Her løber gassen via en 3,5 kilometer lang gasledning til Arlas mejeri, som omdanner energien til el og varme, som bruges til produktionen af ost på Rødkærsbro Mejeri.

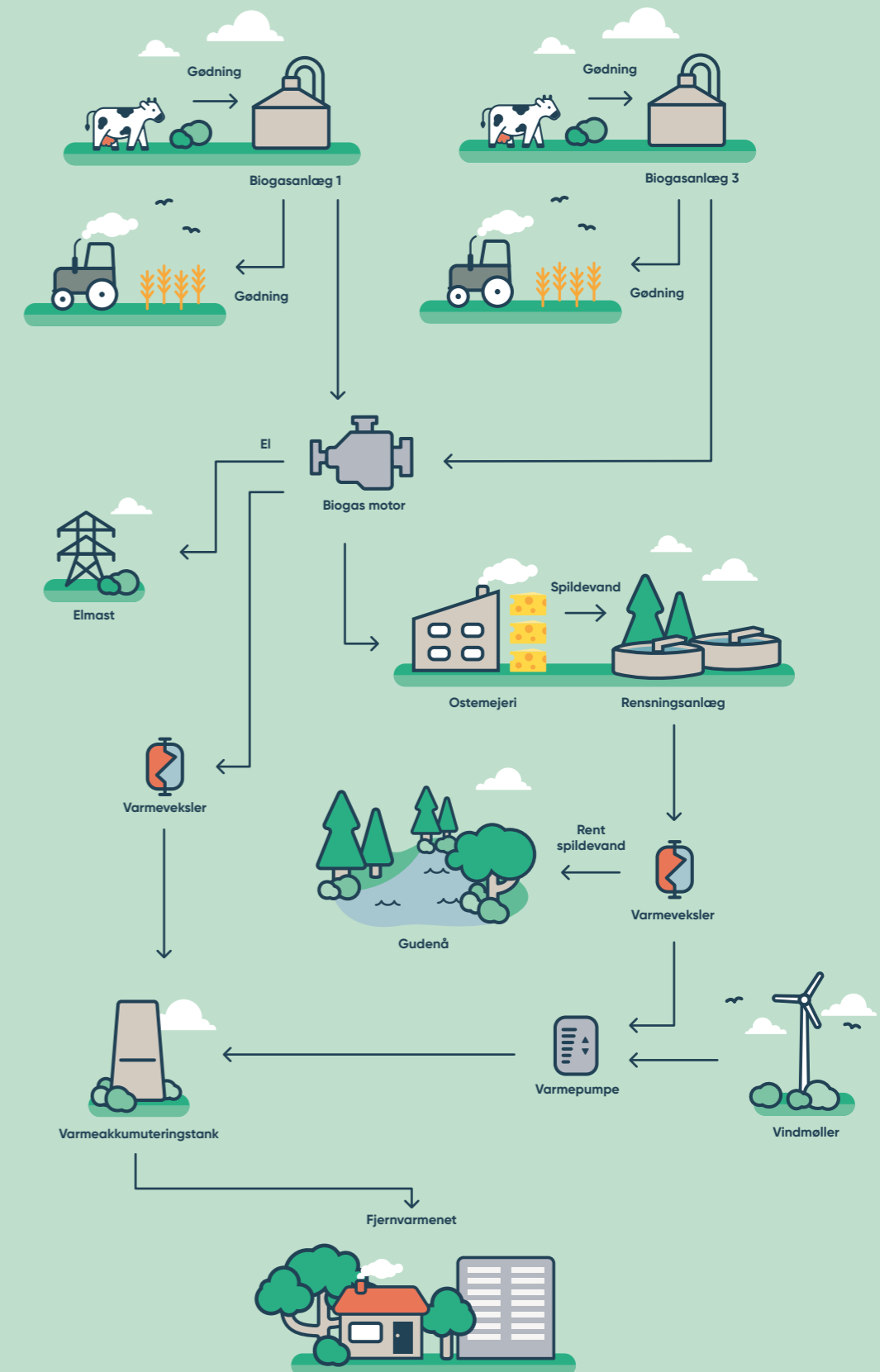
Omdannelsen af biogassen og bearbejdningen af mælk genererer

mere overskydende varme, end mejeriet kan bruge, og Arla har derfor indgået et samarbejde med det lokale fjernvarmeværk, Rødkærsbro Fjernvarme, som i dag genanvender mejeriets overskydende varme fra osteproduktionen til at opvarme byens huse og virksomheder.

Samarbejdet betyder, at der i Rødkærsbro nu er et cirkulært energiforbrug, hvor al overskydende varme søges genanvendt. Samarbejdet mellem Arla og Rødkærsbro fjernvarmeværk blev etableret i 2016, da Rødkærsbro på baggrund af forskellige initiativer stod med mere varme, end de selv kunne bruge i produktionen.

"I starten blev vi enige om, at der er noget fornuft i at installere biogas. Men fordi vi allerede havde installeret varmepumper, kunne vi ikke længere bruge alt spildvarmen selv. Så vi skulle vi af med alt den her varme, og det skulle ikke bare være varm luft til fuglene", fortæller Jonna Mortensen, Arla Foods og tidligere mejeridirektør på Rødkærsbro Mejeri.

Her kom formanden for fjernvarmeværket, Frede Hansen, ind i billedet, da han indgik et samarbejde mellem mejeriet og byens fjernvarmeværk. Og resultaterne taler i dag for sig selv, mener formanden for fjernvarmeværket Frede Hansen:



Forsimplet model, udarbejdet med inspiration fra Rødkærsbros Fjernvarme.

90% fossilfri varme i Rødkærsbro



“Resultatet af projektet er, at cirka 90 procent af varme-forbruget i dag er fossilfrit, og at kun cirka 10 procent kommer fra naturgas i spids-belastningsperioder. Vi er meget glade for resultaterne og ser det som et godt eksempel på initiativer, der understøtter regeringens mål om 70 procents CO₂-reduktion i 2030.”

Frede Hansen

Modellen kopieres af andre byer – og den har eksportpotentiale

Frede Hansen fortæller, at andre byer allerede har ladet sig inspirere af Rødkærsbro-modellen. I Padborg samarbejder mejeriet i Kruså eksempelvis med Padborg Fjernvarmeværk om brugen af rensed mejerispildevand til varmeforsyning.

“Det er fantastisk, hvad man egentlig kan, når man som stor virksomhed beslutter sig for sådan noget. Vi så det lidt som et stort pilotprojekt, men resultaterne har været endnu bedre, end vi forventede. Og vi tror

på, at der er potentiale for at eksportere løsningen til udlandet”, fortæller Jonna Mortensen.

Rødkærsbro-modellen er central for Arlas klimamålsætning. Arla ser løsninger som denne som centrale i deres arbejde for at kunne levere klimaneutralmejeriprodukter i 2050, sådan som virksomheden præsenterede i foråret. Puk Lykke-Møller, som er Environmental Systems Manager hos Arla, fortæller, at Rødkærsbro handler om at udnytte eksisterende ressourcer mest muligt:

“Det er helt fundamentalt i omstillingen til en mere bæredygtig energiforsyning, at vi kigger på at udnytte restprodukter bedst muligt og reducere spild. Projekter som dette, der både gavner klima og lokalmiljø, er lige netop, hvad vi har brug for. Det primære vi har lært fra dette projekt er, at det er muligt, hvis man får lov til at udforske de lokale betingelser og muligheder”, afslutter Puk Lykke-Møller.



Rødkærsbro Mejeri, som sender overskydende varme fra osteproduktionen videre til fjernvarmeværket.

Rødkærsbro Mejeri producerer omtrent 80.000 ton mozzarella om året, og det koster energi. Med installationen af varmepumper og udskiftningen af biogas har mejeriet kunne reducere sit CO₂-udslip med samlet set 14.350 ton pr. år.



Kuhr Hedegård, som laver forsuret gylle om til biogas og leverer biogassen til Rødkærsbro Mejeri.



Kroghsminde, hvor Jens og Lisbeth Krogh driver et CO₂-neutralt landbrug, som både producerer biogas og vindenergi.

Biogas

Et skridt på vejen til CO₂-neutralt landbrug

På gården Kroghsminde i Ølgod har Lisbeth og Jens Krogh investeret i et biogasanlæg. Det har bidraget til, at energiforsyningen af Kroghsminde i dag er vedvarende og udleder langt færre drivhusgasser.

“Vi har et biogasanlæg på gården, som sammen med vores vindmølle producerer alt den strøm, vi har brug for og mere til. Og så har vi lavet en klimahandlingsplan, som gør, at vi kan planlægge og følge med i vores egen udvikling”, fortæller landmand Jens Krogh.

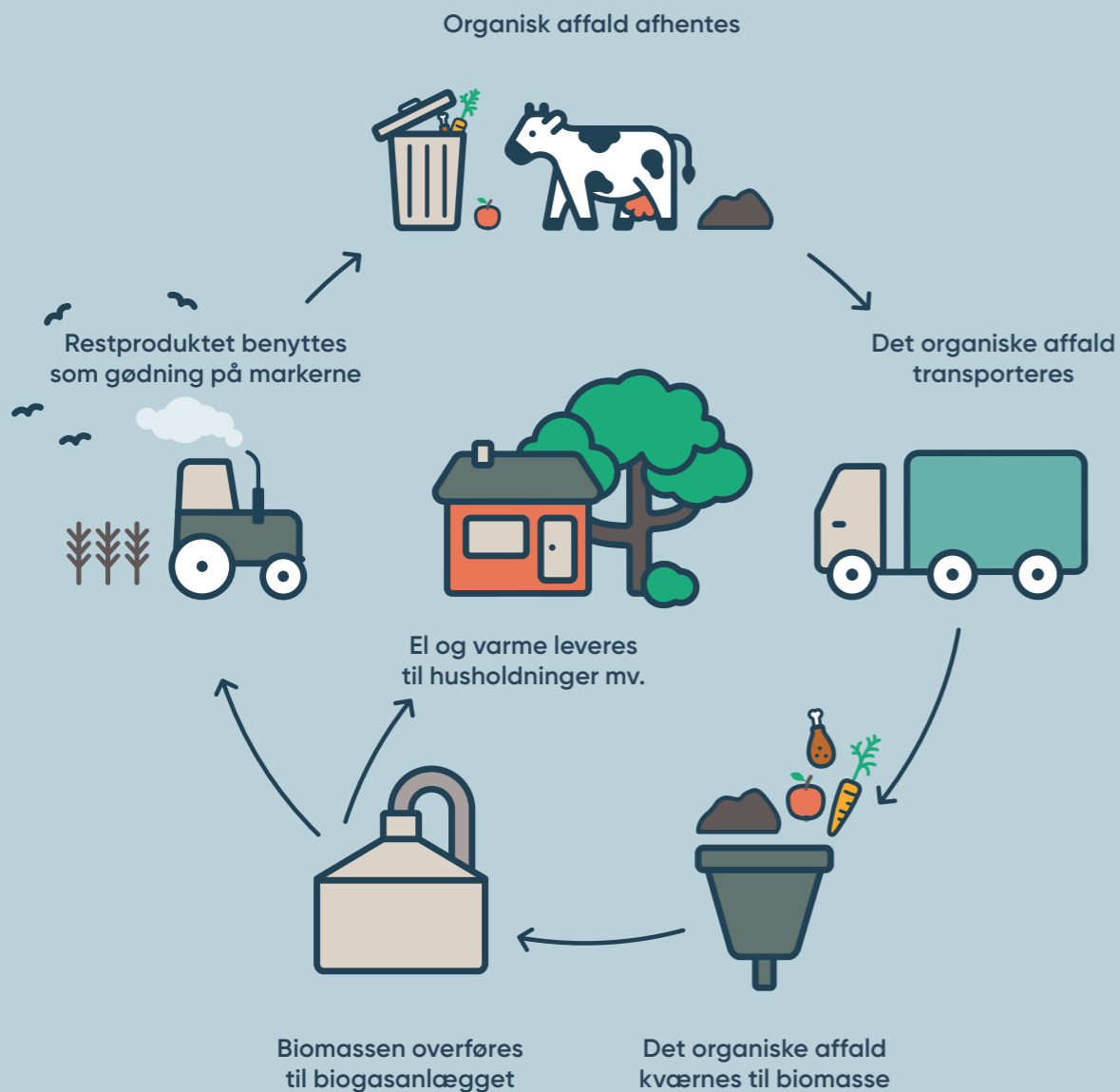
Lisbeth og Jens Krogh omdannede i 1995 slægtsgården Kroghsminde til et økologisk landbrug og blev efterfølgende andelshavere i det økolo-

giske mejeri Naturmælk. Siden er gårdejerne gået helhjertet ind i klimakampen med et mål om at udvikle en CO₂-neutral energiproduktion.

Et spændende element, som har bidraget til at gøre målet til virkelighed, er etableringen af gårdens eget biogasanlæg, der omdanner uudnyttet biologisk materiale som husholdningsaffald og gylle til gas, der kan bruges til el og varme på gården.

Hvad er **biogas**?

Biogas dannes, når man afgasser forskellige typer organisk materiale i et biogasanlæg. Det organiske materiale kan eksempelvis være gylle og dybstrøelse, som muges ud fra køernes stalde, men også madaffald og halm kan omdannes til biogas. Biogas består af metan og CO₂, som kan bruges til produktion af energi. Det afgassede organiske materiale kan bruges som gødning på marken efterfølgende.



Figur udarbejdet med inspiration fra Energistyrelsen: ens.dk/ansvarsomraader/bioenergi/produktion-af-biogas

Bedre udnyttelse af gylle og mindre metangas i atmosfæren

Biogas er en kilde til vedvarende energi, som udleder mindre CO₂ end fossile brændstoffer, og fordelene ved biogasanlæg er flere. Biogassen er baseret på uudnyttet biomasse i form af gylle og planterester, som er tilgængelig i store mængder. På den måde erstatter biogassen ikke bare fossile brændstoffer. Den er også forbundet med en stor forsynings-sikkerhed.

Samtidig har både produktion og anvendelse af biogas positive effekter for miljø og klima. Det skyldes blandt andet genanvendelsen af metangas til produktion af energi og dermed mindre udslip af metangas til atmosfæren. Derudover opnår landmanden en mere effektiv gødning, da den afgassede biomasse er en bedre næring for jorden end den rå gylle. Biomassen optages hurtigere af afgrøderne og mindsker derved risikoen for udvaskning af kvælstof i jorden.

"En gevinst ved biogasproduktionen er, at den afgassede gylle faktisk er bedre for marken og gør jorden mere frugtbar. Det skaber et større udbytte, som er en af vores største udfordringer i det økologiske landbrug", uddyber Jens Krogh

"Samtidig har både produktion og anvendelse af biogas positive effekter for miljø og klima. Det skyldes blandt andet genanvendelsen af metangas til produktion af energi og dermed mindre udslip af metangas til atmosfæren"

Jens Krogh

Biogas giver plus i klimaregnskabet, men det koster at etablere

Et biogasanlæg er en større investering for landbruget, som både kræver økonomi og ressourcer at planlægge. Men ved energiforliget i 2012 blev der afsat støtte til etableringen og produktionen af biogas, og den mulighed greb Jens Krogh.

"Biogasanlægget etablerede vi i 2015, men den forudgående proces var lang og svær. Vi mødte flere fordomme og bekymringer, og så var der jo hele tiden spørgsmålet om finansiering", fortæller Jens Krogh.

Men i dag ser Jens Krogh på anlægget som en meget klimavenlig løsning med høj forsynings-sikkerhed, som i den grad har kunne betale sig.

"Udover at anlægget giver os en reduktion af bedriftens udledning af drivhusgasser og en jævn energi-produktion, så gavner det øgede udbytte på markerne både vores bundlinje lige såvel som det gavner klima og miljø. Man kan jo sige, at vi øger værdien af det, der før var værdiløst", konstaterer Jens Krogh.

Græsmælk – et bud på klima- tilpasning

Der er bæredygtige gevinster ved græsmarker. Derfor har gården Hvanstrup i Farsø omstillet til produktion af en ny type mælk, som har fået navnet 'Græsmælk', der stammer fra køer, der udelukkende fodres med græs.

"For at ændre klimabelastningen på verdensplan, skal vi omlægge vores fødevarerforbrug til mindre kød og mere grønt. Og det betyder, at vi også skal finde nye metoder i vores fødevarerproduktion", fortæller Poul J. Pedersen, adm. direktør for Thise Mejeri.

Thise udviklede den nye mælketype 'Græsmælk' i 2017 i samarbejde med landmanden og andelshaveren, Torsten Wethe. I dag lever køerne på gården Hvanstrup i Nordjylland derfor udelukkende af græs, græsmarksplanter og urter fra marken.



Torsten Wethe, gård ejer og landmand på Hvanstrup i Farsø.



"Græsmælk bygger på 'Feed no Food' konceptet, der handler om, at det, som mennesker kan spise, ikke skal bruges som foder til køer. Derimod fodrer vi koen med det, som kun koen kan fordøje. Vi fodrer altså ikke med noget, der kunne være fødevarer", forklarer Poul J. Pedersen.

Som led i omstillingen har Torsten Wethe valgt at dyrke kløvergræs på 40 procent af sine marker, mens der på de resterende 60 procent dyrkes økologiske grøntsager. Med denne blandede driftsform bliver kløvergræsset og gødningen fra køerne fundamentet for produktion af både grøntsager og græsmælk.

Græsmarker har flere fordele for miljø og klima

Græs har den fordelagtige egenskab, at det kan binde kulstof til jorden og forhindre, at det slipper ud i atmosfæren. Er græsmarkerne permanente, øges det grønne aftryk, da erosionen i jorden mindskes, og der skabes grobund for en større biodiversitet. Samtidigt har græsmarkerne en meget lav nitratudvaskning, hvilket har store gevinster i forhold til at sikre godt vandmiljø i omkringliggende vandløb, fjorde og grundvandet.

Fodringen med græs betyder samtidig, at landbruget kan undlade at importere den ofte udsældte soja, der ofte produceres under dårlige forhold, resulterer i skovfældning og skal transporteres langt for at nå til de danske gårde.

"Græsmælk er ny mælketype fra Thise Mejeri, som viser, hvordan vi i produktionen har mulighed for at klimatilpasse os. Vi ser det som et oplæg til, hvilken retning fremtidens fødevarerproduktion kan bevæge sig mod", afslutter Poul J. Pedersen.

"Græsmælk bygger på 'Feed No Food' konceptet,"

Poul J. Pedersen

Om Thise Mejeri

Thise er et økologisk andelsmejeri, som er ejet af 70 andelshavere. Selskabet blev stiftet i 1988 i Thise i Salling. I 2018 omsatte Thise for 1.035 mio kr., hvor af 25-30% eksporteres.

RISE guider gårde til bæredygtige bedrifter

Bæredygtighed handler om klima og meget mere. Analyseværktøjet RISE hjælper det økologiske mejeri Naturmælk med at måle og udvikle på den enkelte andelshavers mælkeproduktion i en mere bæredygtig retning.

Når vi taler om bæredygtighed og mejeriproduktion, udgør klimahensyn selvfølgelig en stor del af billedet. Men den bæredygtige omstilling rummer også andre hensyn; eksempelvis biodiversitet, sociale forhold og økonomisk bæredygtighed.

De hensyn er inddraget i analyseværktøjet RISE, og det har fået det økologiske mejeri Naturmælk til at hoppe med ombord.

”Vi har valgt RISE i vores søgen efter at finde de værktøjer, der hjælper den enkelte andelshaver til en mere bæredygtig virksomhed. Vi blev

inspireret af modellen, fordi det er en helhedsorienteret tilgang til bæredygtighed”, fortæller Leif Friis Jørgensen, der er adm. direktør hos Naturmælk.

RISE-modellen måler på 50 forskellige indikatorer inddelt i 10 kategorier, som omhandler alt fra klimabelastning, graden af jorderosion og gårdens vandforbrug til livskvaliteten for både dyr og mennesker på gården.

”Hver andelshaver får foretaget en analyse hvert tredje år, og på gårdniveau er det et rigtig godt værktøj



Om RISE

RISE står for Response Inducing Sustainability Evaluation, og det er et internationalt anerkendt analyseværktøj, som benyttes af landbrug på tværs af Europa.

I Danmark er det SEGES, der har udviklet en version, som er tilpasset de danske landbrug, og der er gennemført tæt på 300 analyser af gårde rundt omkring i Danmark.

til at synliggøre alle de gode ting, gårdene når i mål med, ligesom den også giver syn for udfordringerne”, uddyber Leif Friis Jørgensen.

”Og når vi skal videre på rejsen mod et mere bæredygtigt og klimavenligt landbrug, så er det vigtigt at forstå, hvordan det har omkostninger. Det giver RISE's spindelvævsmodel et let overskueligt syn for”, fortæller Leif Friis Jørgensen.

Bæredygtighed tilpasset den enkelte landmand

Målingerne i RISE-modellen skaber et overblik over, hvor gården klarer sig godt, og hvor der er plads til forbedring. I samme ombæring giver en RISE-konsulent gårdene råd om, hvordan gården nemt kan skabe hurtige forbedringer, og hvor der kræves en større indsats eller investering.

En af styrkerne ved RISE er netop, at modellen tager hensyn til, at gårdene er forskellige, og den enkelte landmand får dermed skræddersyede råd og vejledning.

”En af de mest motiverende faktorer er jo, at man kan se frem til at se, om man har flyttet sig i den rigtige retning, man har ambitioner om. Den dynamik er velkendt. Hvis vi måler, så sker der per automatik noget i os, som gør, at vi har lyst til at flytte os”, siger Leif Friis Jørgensen.

Og for Naturmælk giver det særlig god mening for deres treogtredive selvstændige gårde, som tilsammen ejer og leverer mælk til mejeriproduktionen. Det giver nemlig mulighed

”Vi kan ikke lade forbrugerne tro, at en bæredygtig fødevarerproduktion koster det samme som tidligere produktioner. Så har vi tabt på forhånd. Som danskere skal vi vænne os til at bruge en større del af vores disponible indkomst til fødevarer.”

for at se den individuelle effekt af tiltagene og fortsætte udviklingen i en bæredygtig retning med grobund i den enkelte gårds karakteristika.

”Selvfølgelig, hvis man er helt inde og røre ved midten af spindelvævet, så har man en udfordring. Men det produktive er, at formen på spindelvævet kan have mange forskellige logiske årsager. Hvis man eksempelvis laver alt med håndkraft, har ansatte på gode medarbejdervilkår eller tager ekstra initiativer for øget dyrevelfærd, så vil det jo give udslag på økonomien”, uddyber Leif Friis Jørgensen.

Forbrugerne skal have villigheden til at betale prisen

Udover at være et konkret udviklingsværktøj, giver RISE også omverdenen indblik i, hvad eksempelvis klimatilpasning og gode vilkår for dyrene har af omkostninger for den enkelte gård.

”Pris og produktion skal hænge sammen, og det skal vises. RISE giver os mulighed for at synliggøre overfor vores kunder, hvorfor vi gør, som vi gør. Klima- og miljøtiltag er eksempelvis en værdiskabelse, som koster, og den gennemsigtighed skaber

faktisk en samhørighed med kunderne”, forklarer Leif Friis Jørgensen.

Ifølge den administrerende direktør er den bæredygtige omstilling af mejeri- og landbrugssektoren en rejse, som både gårde, mejerier og kunder er på sammen. Det betyder, at de danske forbrugere skal indstille sig på, at produkter kan blive dyrere.

Mulig forgænger til et bæredygtighedsmærke

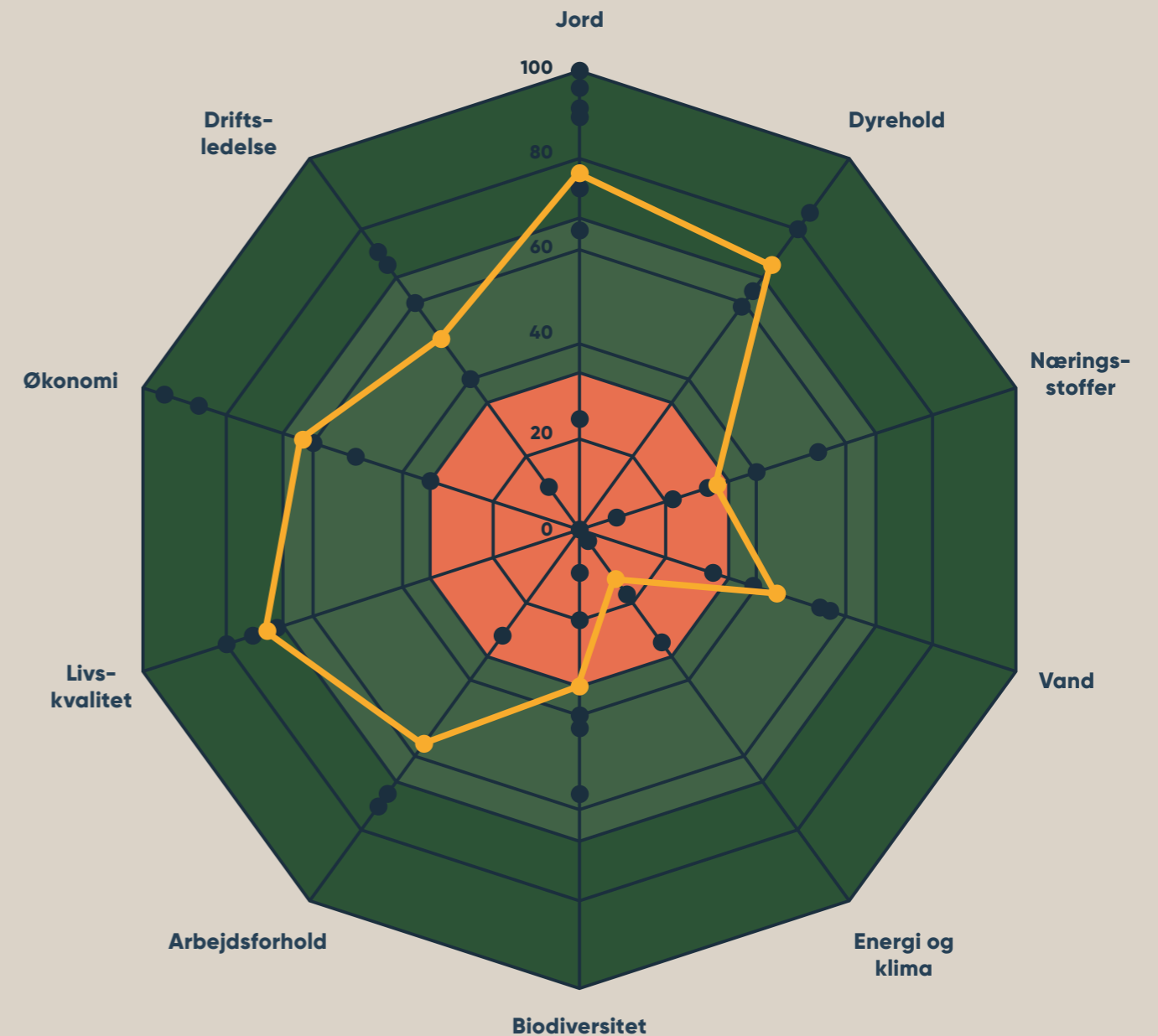
En udfordring ved RISE er, at det er ganske få forbrugere, som kender det spindelvæv, som kendetegner RISE-modellen. Men det bekymrer ikke Leif Friis Jørgensen synderligt.

”Vi havde heller ikke et Ø-mærke, da vi i tidernes morgen startede Naturmælk for at lave økologiske mejeriprodukter. Så det er jo lidt et spørgsmål om hønen eller ægget. I øjeblikket arbejder vi dog sammen med SEGES om, hvordan vi får konceptet kommunikeret bredere ud”, fortæller Leif Friis Jørgensen.

Og det er både hos Naturmælk og SEGES, at de nærer forhåbninger til, at RISE kan blive udgangspunktet for en model, som både virksom-

RISE-modellen

RISE-modellen måler på i alt 50 parametre indenfor 10 temaer, som tilsammen giver et komplet billede af den enkelte gårds bæredygtighed. Dertil får den enkelte landmand skræddersyet rådgivning til, hvordan han kan forbedre bæredygtigheden på sin bedrift.



SEGES Økologi har oversat, lagt danske standardværdier ind og indført RISE-analyseværktøjet i Danmark. Det kommer oprindeligt fra Schweiz.

Figur fra SEGES P/S

heder og detailhandlen kan bruge til markedsføringen af kvalitetsprodukter og som en markør for et bæredygtigt valg overfor forbrugerne.

"Vi vil ikke blive overrasket, hvis der i fremtiden kommer et bæredygtighedsmærke eller et klimamærke på linje med svanemærket eller Ø-mærket, og så har vi jo allerede dokumentationen for det. På den måde kan man sige, at vi er begyndt at indstille os på, hvordan vi skal komme i mål med den bæredygtige omstilling", siger Leif Friis Jørgensen.

Støtten til RISE stopper, men Naturmælk holder fast

En af de kommende års største udfordringer for RISE-modellen er, at tilskuddet til initiativet stopper. RISE har tidligere fået støtte af Aarhus Universitet, Promilleafgiftsfonden og Fonden for Økologisk Landbrug, og den ordning udløber her i år 2019. Det er derfor først nu, at RISE skal stå sin egentlige test.

"Tilskuddet hjalp til, at vi er kommet i gang, men den aftale, vi har lavet med SEGES fremadrettet, er ikke påvirket af, at ordningen ophører.



"Klima- og miljøtiltag er eksempelvis en værdiskabelse, som koster, og den gennemsigtighed skaber faktisk en samhørighed med kunderne"

Vi ved, at det er et valg med omkostninger, men der er jo en grund til, at vi har formet en holdning til det i første omgang. Så principielt set har tilskuddet ikke nogen betydning for vores arbejde med RISE", forklarer Leif Friis Jørgensen.

Samtidig understreger Leif Friis Jørgensen, at den fortsatte udvikling fortsat vil være afhængig af et fællesskab og en fælles forståelse mellem både virksomheder, politikere og forbrugere.

Om Naturmælk

Naturmælk er et 100% økologisk mejeri, som har i alt 33 andelshavere, der alle producerer økologisk mælk. Andelshaverne ligger i særdeleshed i Sønderjylland, Sydvestjylland og på Fyn.

"Det er ingen tvivl om, at vi i Naturmælk vil holde næsen i sporet og fortsætte med RISE, ligesom vi vil blive ved med at prøve nye ting af. Men det er samtidig et delt ansvar, og vi skal finde rammerne for, at vi alle sammen kan være med i omstillingen. I øjeblikket oplever vi heldigvis en stor forståelse og villighed blandt kunder, og der er politisk lydhørhed både på kommunalt plan og på tværs af partierne"

Leif Friis Jørgensen



Fra restprodukt til proteinkilde

Arla skaber mere værdi med ostevalle

Ostevalle blev tidligere brugt til gødning eller grisefoder, men i dag er vallen i nogle tilfælde mere værd end osten selv. Ved at omdanne valle til proteinpulver udnyttes alle dele af råvaren bedre.

Valleprotein udvindes af den valle, der bliver tilovers, når man producerer ost, og man har fundet ud af at bruge proteinet til at øge næringsindholdet i almindelige fødevarer til gavn for eksempelvis spædbørn og underernærede ældre.

Arla Foods Ingredients har været med til at udvikle teknologien til at udvinde vallens protein og er i dag blandt de førende i verden inden for udviklingen og forædlingen af fødevarer med valleprotein.

Valle har høj ernæringsværdi

Når valle er i høj kurs, skyldes det først og fremmest, at vallen er en kilde til næringsstoffer, der styrker menneskets sundhed ved at være rig på protein af meget høj kvalitet, ligesom den indeholder mineraler og mælkesukker.

Proteinet kan tilsættes almindelige fødevarer for at opnå et højere nærings- og proteinindhold, men kan også anvendes ved decideret underernæring eller til at stabilisere diabetikers blodsukker.

Derudover er udnyttelsen af valleprotein et eksempel på Arla Foods' arbejde med at udnytte biprodukter og reducere spild fra produktionen. Faktisk har arbejdet med at udnytte vallen været i gang siden 1980'erne, hvor man for alvor kunne højne proteinindholdet og reducere fedtindholdet i udvalgte mejeriprodukter som yoghurt, flødeost og skyr.

Del af kampen mod hungersnød

Site Director for Arla Foods Ingredients Danmark Protein, Erik Vesløv, fortæller, at vallen også er værdifuld i lavindkomstlande, hvor udfordringerne med under- og fejlnæring er store. Her arbejder Arla med det, der betegnes som affordable foods – altså fødevarer, der



10 milliarder mennesker skal brødfødes i 2050

er til at betale for lokalbefolkningen. Her er det i høj grad vallens mineral- og laktoseindhold, der stadig findes i vallen, når det meste protein er udvundet, som er særligt interessant.

"Når vi kan udnytte vallen til både forædlede protein- og laktose produkter og affordable food, har vi en unik mulighed for at udnytte alt det gode i vallen. Det kan anvendes i alle mulige produkter og på mange markeder, samtidig med at vi imødekommer et markant behov i de allerfattigste lande for fødevarer, der giver tilstrækkeligt med essentielle vitaminer, mineraler og mikronæringsstoffer", siger Erik Vesløv.

Dette fokus på optimal udnyttelse af ressourcer, bliver stadig mere relevant, når op mod 10 milliarder mennesker

Valle fakta

I 2018 stod vallen for over 20 procent af Arlas samlede indtjening. Det betyder, at proteinerne fra ostevalle i dag er en af Arlas mest populære produkter, som faktisk overhaler de almindelige mejeriprodukter som ost, mælk og yoghurt, målt på indtjening.



i 2050 skal brødfødes, samtidig med at klimetrykket på planeten skal lattes markant.

"Netop for at udnytte fødevarerne bedre og bekæmpe sult og hungersnød, går vi også ind i forskellige udviklingsprojekter for at udbrede produkterne, eksempelvis sammen med 'Læger uden Grænser'", siger Erik Vesløv.

Them Mejeri dræner valle for vand og mindsker klimaaftryk

Them Mejeri har investeret i et anlæg, der dræner overskudsvale for vand. Det betyder færre lastbiler på vejene og mindre vandforbrug i mejeriets rengøringsrutiner.

Them Mejeri leverer overskydende valle fra produktionen af ost til Arla Foods Ingredients i Videbæk, som udvinder valleproteinet til næringsrige ingredienser i mad og dyrefoder.

Den overskydende valle er i mange år blevet læsset på syv til otte lastbiler dagligt og kørt fra Them til Videbæk, på en strækning, der tager omkring en time at tilbagelægge. Men med en ny investering har Them Mejeri nu reduceret antallet af daglige lastbiler til blot to.

"Vi har investeret i et såkaldt RO-anlæg, som filtrerer vandet fra og koncentrerer vallens værdistoffer. Vi filtrerer så meget vand fra, at vi har reduceret antallet af lastvogne med hele 75 procent", forklarer Torben Aarris, administrerende direktør for Them Mejeri.

"Færre lastbiler gavner både vores økonomi og klimaet, og så sparer vi også vores naboer i byen for nogle tusinde lastvogne i løbet af året", fortæller Torben Aarris.



Thems nye investering har reduceret antallet af lastvogne med **75%**



Ikke en dråbe spildt: Overskudsvand renses og genanvendes i rengøringen

Når den koncentrerede valle har forladt Them, går overskudsvandet ikke til spilde, men renses i et vandbehandlingsanlæg.

"Det bliver næsten så rent, at det kan drikkes og rent nok til, at vi kan bruge det til forvask, som er del af vores rengøringsrutine. Før var vi nødt til pumpe nyt vand op til dette, så vores vandforbrug er også blevet mindre – hvilket selvfølgelig også er godt for miljøet", slutter Torben Aarris.



For hver kilo ost Them Mejeri producerer, er der ca. 9 liter valle. Den ubehandlede valle består hovedsageligt af vand og næringsrige komponenter fra mælken, som udgør ca. 5%

Bæredygtighed på bundlinjen

Them genindvinder spildt varme fra oste- produktionen

Energieffektivisering er afgørende for fødevarerproduktionens klimaaftryk, og det er noget der arbejdes med på mange mejerier. Hos Them Mejeri har det vist sig, at en bedre udnyttelse af spildvarme er en gevinst for både økonomi og bæredygtighed.

Behandlingen af mælk og ost er energikrævende. Når mælken kommer fra koen, skal den varmebehandles, køles ned og bearbejdes. Energiudladningen efterlader et overskud af varme, som i dag går til spildevand i mange produktioner – men det behøver det ikke. Energien kan genbruges og gøre nytte på ny.

Det er en cirkulering af ressourcer, som Them Mejeri ser et stort potentiale i for både forretning og klima.

”Vi har investeret i nye kompressorer til at lave trykluft, som vi bruger meget af i produktionen. Selvom de nye kompressorer er mere effektive end de ældre modeller, genererer de ligesom alt andet energiforbrug varme. Derfor har vi købt ekstra

udstyr, som genindvinder varmen, der kan bruges i en anden proces i produktionen igen, så vi ikke sender varm luft ud til fuglene”, forklarer adm. direktør for Them Mejeri, Torben Aarris.

Og investeringen har givet gevinst. Allerede nu kan Them Mejeri måle, at energiforbruget, der går til trykluft, er reduceret med 17 procent. Det er et godt resultat for mejeriet såvel som klimaet.

”Vi er ikke eksperter på bæredygtighed, men vi har et ansvar. Derfor prøver vi at gøre noget, der er sundt fornuft i forretningen og samtidig har en positiv betydning for bæredygtighed og klima”, fortæller Torben Aarris.



Them Mejeri har indgået et fast samarbejde med en energirådgiver. Ved hver ny investering inddrages rådgiveren, som er med til at vurdere, hvordan indsatsen betaler sig på både bundlinje og klima.

Ny motivation blandt gårdejere: Energieffektivisering og grønne initiativer

Energiøptimering er en fast del af alle overvejelser hos Them Mejeri, og Torben Aarris ser mange flere af denne type grønne investeringer i fremtiden.

”Kompressoren er et godt eksempel på de initiativer, vi tager for at energiøptimere. Den slags projekter har vi planlagt mange flere af. I hvert eneste projekt, vi søsætter, kigger vi på, hvordan vi kan nedbringe energi- og ressourceforbruget”, forklarer Torben Aarris

Energieffektivisering infiltrerer de fleste af de projekter, som Them Mejeri indgår i, og det er en strategi, der har betydet en anden måde at tænke forretning og produktion på end tidligere, og som også har styrket motivationen hos gårdejere og medarbejdere.

”Det er en ekstra motivation, når vi kan se på analyser, tal eller andre resultater, at vi kan levere en energiøoptimering, der er god for miljø og klima. Det er på en eller anden måde mere tilfredsstillende, så nu går vi det ekstra skridt, for at få det til at lykkes”, fortæller Torben Aarris.

Om Them Mejeri

Them Mejeri er et traditionsrigt mejeri i Midtjylland, som er grundlagt i 1888. Det er et selvstændigt andelsmejeri, som i dag ejes af 15 lokale gårde, som sammen arbejder for miljøet og høj kvalitet i fødevarerne.



*Jørgen E. Olesen,
sektionsleder og professor på Aarhus
Universitets Institut for Agroøkologi*

*“Vi skal finde løsninger, som **reducerer** udledninger globalt”*

Vi kan reducere landbrugets udledninger med cirka 20-30 procent, hvis vi tager alle kendte virkemidler i brug, siger Jørgen E. Olesen fra Aarhus Universitet. Derudover skal vi i gang med at udvikle nye, globale løsninger, så vi kan blive landbrugets Vestas, mener han.

“Jeg er enig i, at man skal have en ambitiøs målsætning, men man skal bare huske at investere i udvikling også”

Sådan siger Jørgen E. Olesen, som er sektionsleder og professor på Aarhus Universitets Institut for Agroøkologi, når han bliver spurgt til, hvad han mener om landbrugets målsætning om at blive klimaneutrale i 2050.

Jørgen E. Olesen forsker til daglig i landbrugets udledning af klimagasser og er en af forfatterne bag rapporten “Virkemidler til reduktion af klimagasser i landbruget”, som udkom sidste år. I rapporten beskriver Jørgen E. Olesen sammen med en række kollegaer, hvor stort

potentialet for reduktioner i landbruget er, hvis man tager alle veldokumenterede og økonomisk effektive løsninger i brug.

Og konklusionen fra Jørgen E. Olesen er klar: Vi kan reducere landbrugets udledninger med 20-30 procent baseret på de teknologier, vi kender i dag.

“Vi har allerede taget de lavthængende frugter. Derfor er det afgørende, at vi tænker nyt. Når man opstiller en målsætning om klimaneutralitet, så er det godt, men det er også vigtigt, at man afsætter en stor pose penge til at investere i forskning og udvikling af nye løsninger. Vi skal have nogen i gang med at tænke nogle skøre tanker”

Vi skal finde globale løsninger

Vejen til at løse klimaproblemerne er altså, ifølge Jørgen E. Olesen, at der investeres i udvikling af nye løsninger, som kan implementeres globalt. “Den rigtige måde ville være, at vi finder løsninger, som ikke kun reducerer danske udledninger, men som reducerer dem i hele verden”.

Han peger på, at udfordringerne tidligere har været, at forskning indenfor klimaløsninger ikke blev prioriteret rent politisk. Det håber han dog vil ændre sig nu, hvor regeringen har ambitioner om et bindende mål på en 70 procents reduktion i 2030.



“Den rigtige måde ville være, at vi finder løsninger, som ikke kun reducerer danske udledninger, men som reducerer dem i hele verden”

Regeringen skal dog også passe på med at blive for fokuserede på at reducere Danmarks udledninger, mener Jørgen E. Olesen. Det kan ende med at være skyld i en udflytning af landbrug og fødevarerproduktion til andre markeder, hvor udledningerne pr. fødevarer er højere end de danske.

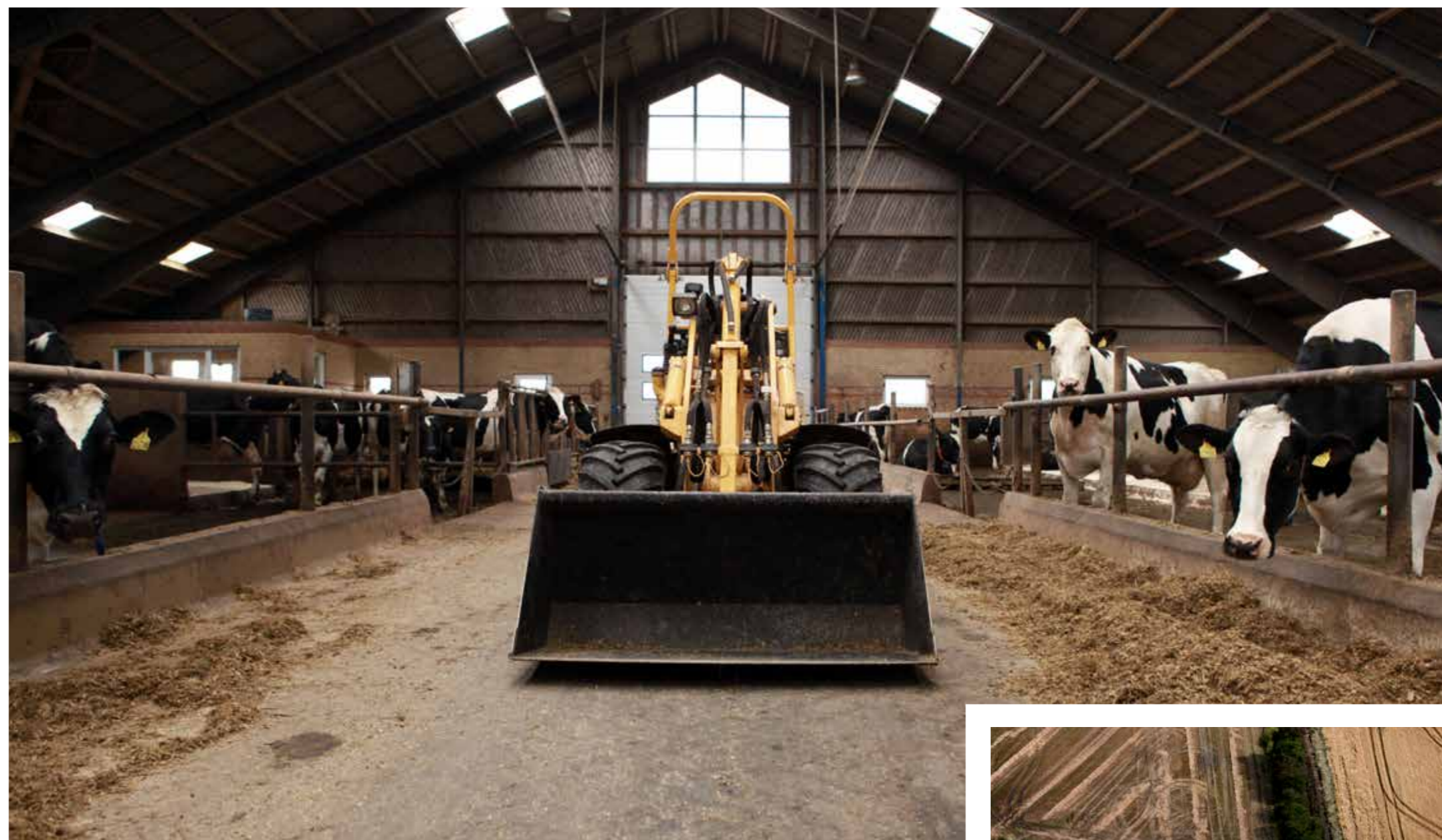
"Vi skal passe på, vi ikke skylder vores landbrug ud med badevandet. Hvis alternativet er, at fødevarerne produceres i Polen og Ukraine, så er det mere klimavenligt, at vi producerer vores mad herhjemme"

EU's landbrugsstøtte skal rumme klare incitament

Det er altså afgørende, at vi i Danmark holder fast i vores klimaeffektive, danske landbrug. Og selvom landbruget i dag med kendte løsninger kun kan reducere udledningerne med cirka 20-30 procent, så skal landbruget alligevel kompensere for sine resterende udledninger. Her kan landbruget blandt andet arbejde med at øge ophobningen af kulstof i jorden.

Når Jørgen E. Olesen spørges ind til, hvad der så skal til for, at de danske landmænd rent faktisk igangsætter de klimavenlige initiativer, så er han helt klar i mælet:

"Der skal stilles krav fra fødevarer-virksomhederne. Og så spiller EU's landbrugsstøtte også en central rolle i forhold til at rumme økonomiske incitament, eksempelvis med støtteordninger, så landmænd kan få investeringsstøtte til at etablere nye staldanlæg og lignende"



Støtteordninger

EU støtter europæiske landmænd hvert år med landbrugsstøtte. Over det sidste årti er landbrugsstøtten også blevet brugt til at tilskynde bæredygtige investeringer i landbruget

Kilde: Landbrug & Fødevarer. Se reference 5 på side 70 i denne rapport.

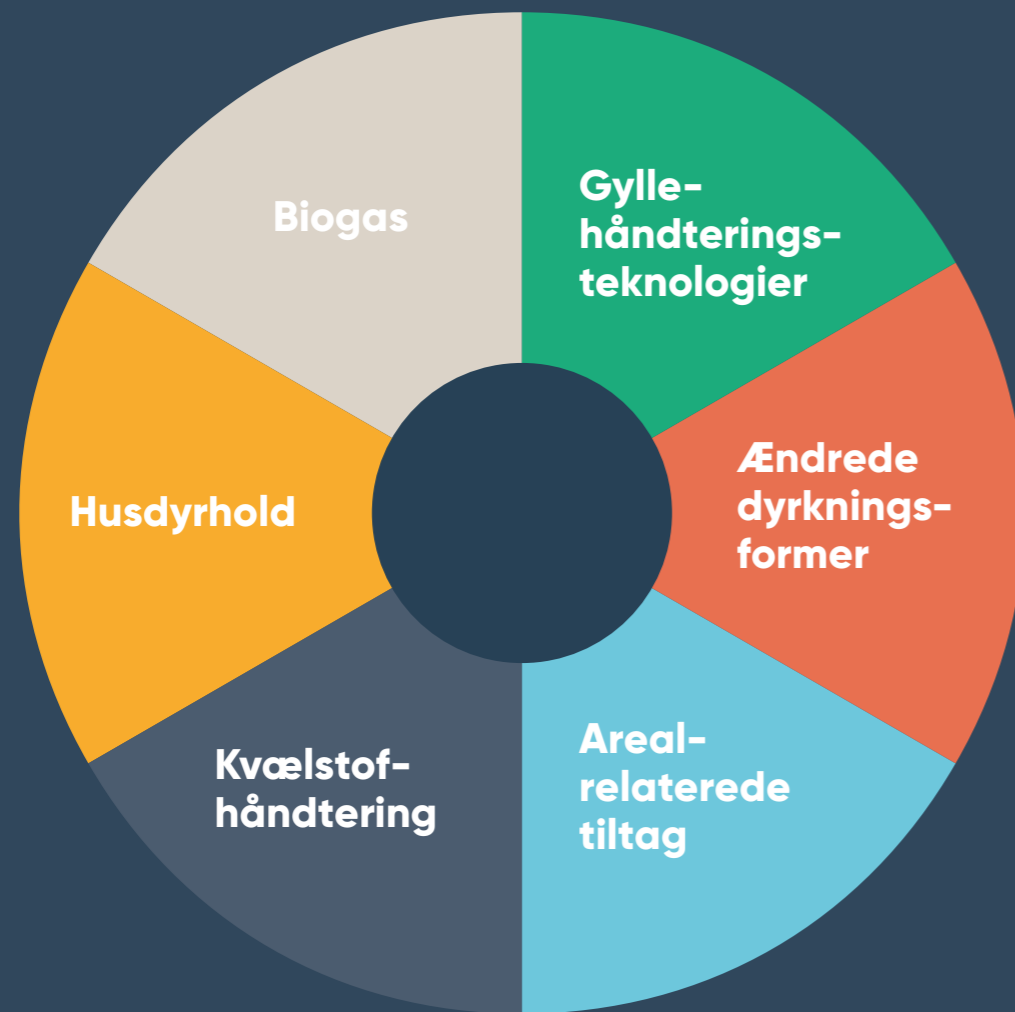
Om Jørgen E. Olesen

Sektionsleder for Klima og Vand ved Institut for Agroøkologi ved Aarhus Universitet. Han er professor i klimaforandringer og landbrug. Han er tidligere medlem af FN's Klimapanel, Klimakommissionen, Natur- og Landbrugskommissionen og Det Etske Råd.



Reduktion af klimagasser

I rapporten "Virkemidler til reduktion af klimagasser i landbruget"⁶ kortlægger forskere fra Aarhus Universitet de eksisterende løsninger, som kan tages i brug i dag for at reducere udledningerne fra dansk landbrug. Løsningerne grupperer sig i seks kategorier:



DCA, 2018. Se reference 6 på side 70 i denne rapport.





Kapitel 2

Fremtidens bæredygtige kost

Fremtidens bæredygtige kost

Behovet for en klimaneutral fødevarerproduktion skal ses i lyset af den befolkningsvækst, som vi står overfor. Ifølge FN's prognoser bliver vi op imod 10 milliarder mennesker på jorden i 2050.

De mange mennesker skal mættes med næringsrige fødevarer. Det betyder, at vi skal producere flere korn, majs, grøntsager og kartofler. Og det suppleres med kød og mejeriprodukter, som bliver efterspurgt

mere, fordi flere og flere bliver løftet ud af fattigdom.

For at løse den udfordring har vi brug for de mest innovative løsninger fra alle aktører i landbrugs- og fødevarerhvervet. Derfor har vi i dette kapitel inviteret udvalgte nøgleaktører, som spiller en vigtig rolle i mejerisektorens værdikæde, til at give deres perspektiv på, hvilken rolle de mener, mejeriprodukter har i fremtidens bæredygtige kost.





Annemarie Meisling,
Sustainability Director for Chr. Hansen

"Bakterier gør mejeriprodukter mere bæredygtige"

Ingrediens-virksomheden Chr. Hansen leverer de bakteriekulturer, der bruges, når mælk laves til fx yoghurt, ost og kefir. Chr. Hansens bæredygtighedsdirektør Annemarie Meisling fortæller, hvordan virksomheden arbejder globalt med at gøre mejeriprodukter mere bæredygtige med særligt fokus på længere holdbarhed og mindre spild.

"Mælk er en enorm vigtig kilde til ernæring. Det må vi aldrig glemme". Det understreger Annemarie Meisling, som er bæredygtighedsdirektør hos ingrediens-virksomheden Chr. Hansen, da vi taler med hende om mejeriproduktets rolle i fremtiden. "Mælk kommer til at spille en virkelig vigtig rolle, når vi skal brødføde verden i 2050. Fordi det er en rigtig god kilde til ernæring, særligt i udviklingslande", siger hun. Derfor arbejder Chr. Hansen også med at gøre mejeriprodukter mere bæredygtige globalt.

Syv dages ekstra holdbarhed reducerer spild med 30 procent

Herhjemme har virksomheden særligt fokus på at bidrage til at reducere madspild. Det gør de eksempelvis ved at levere kulturer og

bakterier, som gør, at madvarer kan holde sig længere og ikke ender i skraldespanden. For madspild er én af de helt store udfordringer i vesten.

"En øget holdbarhed på syv dage for en yoghurt vil faktisk give en reduktion af spild på op mod 30 procent"

Mindre madspild er da også et emne, de vestlige forbrugere er meget interesserede i – særligt, hvis det kan gøres på en naturlig måde, forklarer Annemarie Meisling: "Vi ved, at forbrugerne gerne vil bekæmpe deres madspild, men også, at det skal være nemt. Convenience betyder alt, og her er en øget holdbarhed en god løsning".

"Mad kan ikke holde sig særlig længe i 40 graders varme"

Mens madspild er på dagsordenen herhjemme, har Chr. Hansen særligt fokus på at hjælpe med at minimere det såkaldte "madtab" i udviklingslandene.

"Madtab er en stor udfordring. Der spildes alt for meget mad i produktionen, fordi det ofte er umuligt at holde mad og råvarer friske i de høje temperaturer, og derfor ender meget mad med at gå til spilde", fortsætter hun.

For at gøre noget ved det problem, har Chr. Hansen fokus på at gøre deres bakteriekulturer tilgængelige for de mange små-bønder i udviklingslandene, så de selv kan lave yoghurt og ost, som kan holde sig selv i de høje temperaturer. De har blandt andet et samarbejde med 'Mejerifolk uden grænser' for at gøre bakteriekulturer tilgængelige globalt.

Om Chr. Hansen

Chr. Hansen leverer bakteriekulturer og andre ingredienser til produktion af fødevarer verden over. 1 milliard mennesker forbruger hver dag produkter, som indeholder ingredienser fra Chr. Hansen. 50 procent af al ost indeholder Chr. Hansen ingredienser. Chr. Hansen leverer bakterier fra 30.000 forskellige bakteriestammer⁸.



Madspild er fødevarer, der kunne være spist, men som i stedet går til spilde.

Madtab er derimod fødevarer, som går tabt i produktionen mellem leverandøren og forbrugeren.



58,4%

af danskerne har reduceret deres madspild indenfor det seneste år

46,9%

af danskerne vurderer, at prisen er den vigtigste faktor, når der handles.

Ca. hver 5. dansker

kigger efter mærkningsordninger som for eksempel ØKO-mærket, Dyrevelfærdsmærket og lignende, når de handler.

9,1%

af danskerne tager emballage med i deres overvejelser, når de handler.

35,6% af danskerne siger, at de har valgt at spise mere økologisk det seneste år.

19,7% af danskerne har valgt at spise lokalt producerede varer.

13,1%

siger, at de har ændret deres transportvaner.



Anne Mottet,
Livestock Development Officer for FAO

*“En forsimplet debat om bæredygtige fødevarer kan **skade de mennesker, der lever i fattigdom**”*

FN estimerer, at vi i 2050 vil være omkring 10 milliarder mennesker på jorden. Det medfører en række udfordringer; særligt med at brødføde det stigende antal mennesker, samtidig med at vi reducerer vores aftryk på planeten. FN-ekspert Anne Mottet mener, at morgendagens bæredygtige fødevarer kræver en holistisk og global tilgang. Ellers risikerer vi, at de mennesker, som er mest udsatte, kommer til at betale de største omkostninger.

Design af fremtidens bæredygtige fødevarer-system er en stor udfordring med et indbygget paradoks: Vi skal brødføde flere mennesker end nogensinde før, samtidig med at vi skal reducere vores aftryk på planeten.

Smartere produktion og distribution er nøglen

Anne Mottet, der er Livestock Development Officer hos FAO, FN's føde- og landbrugsorganisation, arbejder med denne udfordring til daglig og understreger, at det er nødvendigt, at vi finder en måde at producere de nødvendige mængder af fødevarer, indenfor planetens grænser.

“Hvis alle forbruger på den måde, som vi gør i Vesten, så har vi brug for op mod 3-4 planeter til at producere mad til alle. Så vi skal i stedet blive bedre til at distribuere fødevarerne og så skal vi producere mere og bedre. Effektivitet og produktivitet er nøglen. Det er det, det handler om”

Holistisk og global tilgang

Når Anne Mottet bliver spurgt til, hvordan vi løser paradokset, lægger hun også stor vægt på vigtigheden af en holistisk tænkning. Hun peger på FN's Verdensmål som den rigtige ramme, der muliggør denne holistiske tilgang til en bæredygtig omdannelse af vores fødevarer-system:

“Bæredygtighed handler også om social og økonomisk bæredygtighed. Husdyr har stor økonomisk betydning for mange mennesker i udviklingslande. Og bæredygtighed handler også om den kulturelle betydning af fødevarer. FN's Verdensmål for bæredygtig udvikling handler ikke kun om drivhusgasudledninger – vi skal overveje alle dimensioner af bæredygtighed”, siger hun.



Desuden understreger Anne Mottet, at kostdiversitet er en vigtig forudsætning, når man tænker på fødevarer og kost i en global kontekst. Hun fortæller, at “der er ikke én enkelt diæt, der kan brødføde alle”. Mennesker har meget forskellige levevilkår og muligheder, så vi kan ikke definere én kost for alle.

Vestligt klimafokus vs. fødevarer-sikkerhed

Behovet for en mangfoldig tilgang til fremtidens bæredygtige kost betyder, at Anne Mottet er meget opmærksom på debatten om bæredygtig kost, som fylder meget i vestlige medier i dag. Debatten handler ofte om animalsk vs. plantebaseret mad.

Men denne dikotomi er alt for simpel, uddyber Anne Mottet. Og misinformation skader mennesker, som lever under stor fødevarer-usikkerhed, særligt i udviklingslandene.

“Velhavende forbrugere, i Vesten særligt, har muligheder og alternativer. Men de 800 millioner mennesker, der lever i ekstrem fattigdom, er afhængige af husdyr og har ikke de samme muligheder som forbrugere i Vesten. Debatten i vestlige medier kan medføre en krise for husdyr som eksempelvis kvæg, og det vil have stor indflydelse på de mennesker, hvis liv er afhængige af netop husdyrene”, fortsætter Anne Mottet.

Hun understreger, at husdyr ofte er den eneste kilde til næringsrige fødevarer i udsatte land-områder i udviklingslandene – og at husdyr har evnen til at omdanne uspiselige afgrøder til mad. Desuden er husdyr også ofte nøglen til en større robusthed i mange lokalsamfund, da husdyr er mere modstandsdygtige overfor eksempelvis naturkatastrofer end planter er. Det kan derfor få enorme konsekvenser for sådanne samfund, hvis husdyr bliver skåret ud af vores fødevarer-systemer og kost.

”I Botswana giver en debat om animalske vs. plantebaserede fødevarer ikke mening. I Kirgisistan er de slet ikke klar over, at det kan være dårligt for miljøet at spise animalske produkter. Men i Europa går vi ud fra, at vi skal reducere vores indtag af animalske produkter.”

Dynamikken og drivkræfterne for at skabe et mere bæredygtigt fødevarer-system er altså meget forskellige globalt. Forbrugerdrevet klimafokus fylder meget i vestlige lande, mens fødevarer-sikkerheden er den altoverskyggende drivkraft i udviklingslandene.

Vi skal engagere os

Hvordan håndterer vi så disse udfordringer? Ifølge Anne Mottet er mellemstatslige organisationer og nationale regeringer afgørende.

”Politikere og de nationale regeringer spiller en afgørende rolle i forhold til at oplyse forbrugerne om bæredygtige produktions- og forbrugsformer.”

Men hun mener også, at private aktører kan bidrage til at skabe den nødvendige transformation.

”Vi ser allerede globale fødevarer-virksomheder, der implementerer strategier for at mindske klimaændringerne og reducere miljøbelastningen. Men det kan ikke gøres alene, de skal engagere sig med regeringer, forskning og civilsamfundet, fordi det er et problem med flere dimensioner. Vi skal engagere os”, afslutter Anne Mottet.

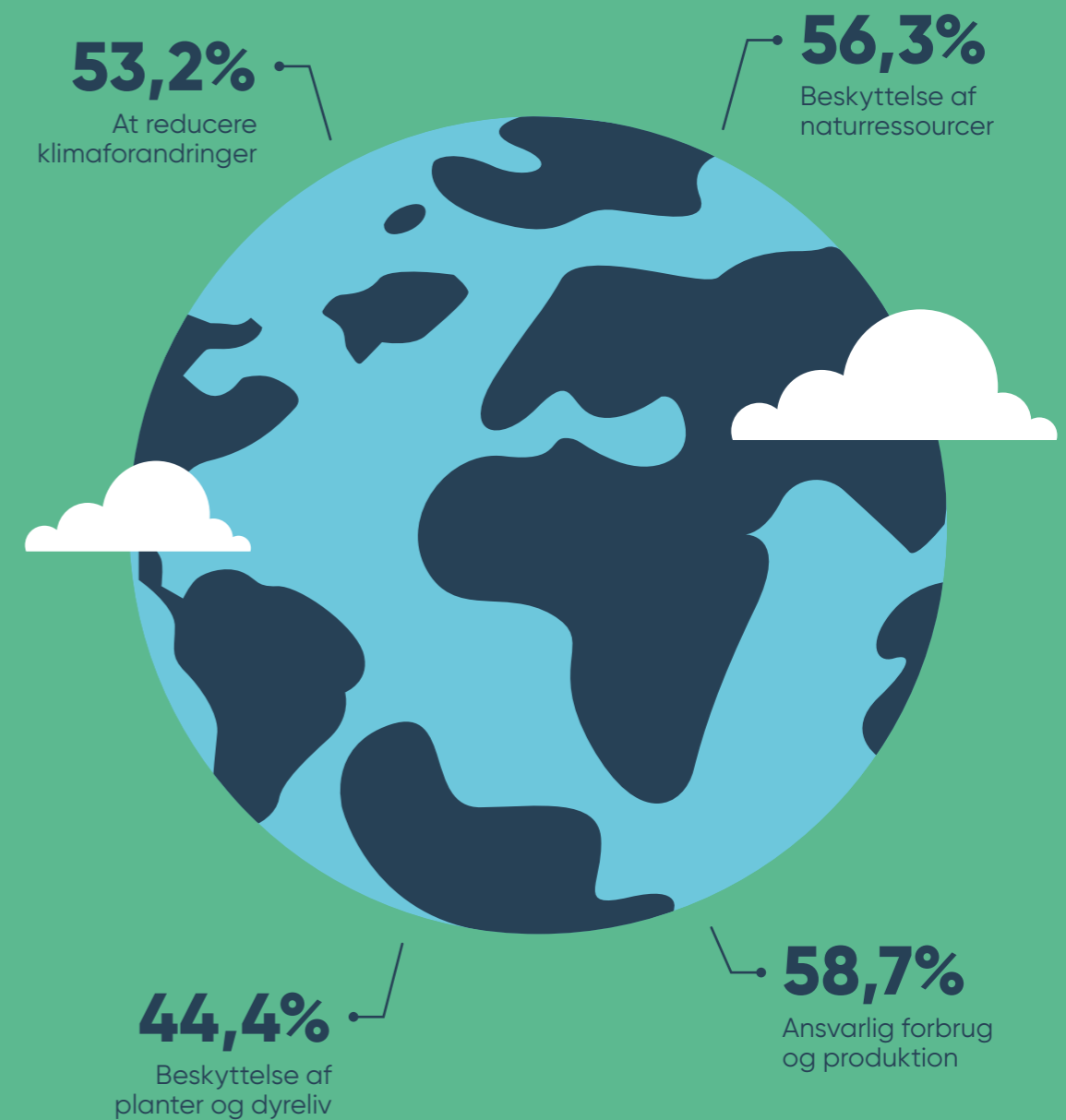
Om Anne Mottet

Anne Mottet har en baggrund med en ph.d. i Agronomy and Zootechny. Hun arbejder som Livestock Development Officer hos FAO (FN's Fødevarer- og Landbrugsorganisation), hvor hun er involveret i at støtte analyse af husdyr-sektoren og beslutningstagning.

FAO arbejder med udvikling af landbrugs- og fødevarer-systemer i udviklingslande med fokus på rådgivning, overførsel af viden og indsamling af data og viden om vigtige landbrugs- og fødevarer-problemer. Desuden har FAO en enestående rolle i gennemførelsen og evalueringen af internationale politikker og strategier indenfor landbrug og fødevarer.

Hvad betyder bæredygtighed for dig?

Bæredygtighed er et komplekst begreb, som dækker over mange forskellige temaer. Danskerne forbinder i særdeleshed bæredygtighed med at reducere klimaforandringerne, ansvarlig produktion og forbrug, beskytte naturressourcer og beskytte plante- og dyreliv.



Tal stammer fra Mejeriforeningens spørgeskemaundersøgelse, 2019. Se reference 7 på referencelisten på side 70 i denne rapport.

Coop

Ny klimavenlig mad og gode råd er nøglen i klimakampen

Coop sætter fokus på at hjælpe danskerne til at spise mere klimavenligt. Jens Visholm, som er koncerndirektør i Coop, fortæller her om, hvordan en af Danmarks største detailkæder kaster sig ind i klimakampen. Nye klimavenlige madvarer og gode råd til danskerne er vejen frem.

Vores mad og drikke belaster klimaet med store mængder CO₂ – faktisk 3 tons pr. dansker. Og det skal ned, hvis vi skal bremse klimaforandringerne. Det slår Coops koncerndirektør Jens Visholm fast, da vi taler med ham om Coops engagement i klimadagsordenen. Detailkæden har fornyligt meldt ud, at de vil hjælpe danskerne med at reducere deres klimaaftryk fra den mad og drikke, de indtager. Det vil de dels gøre ved at udvikle nye, klima-

venlige madvarer og dels ved at oplyse om, hvordan forbrugerne kan spise klimavenligt.

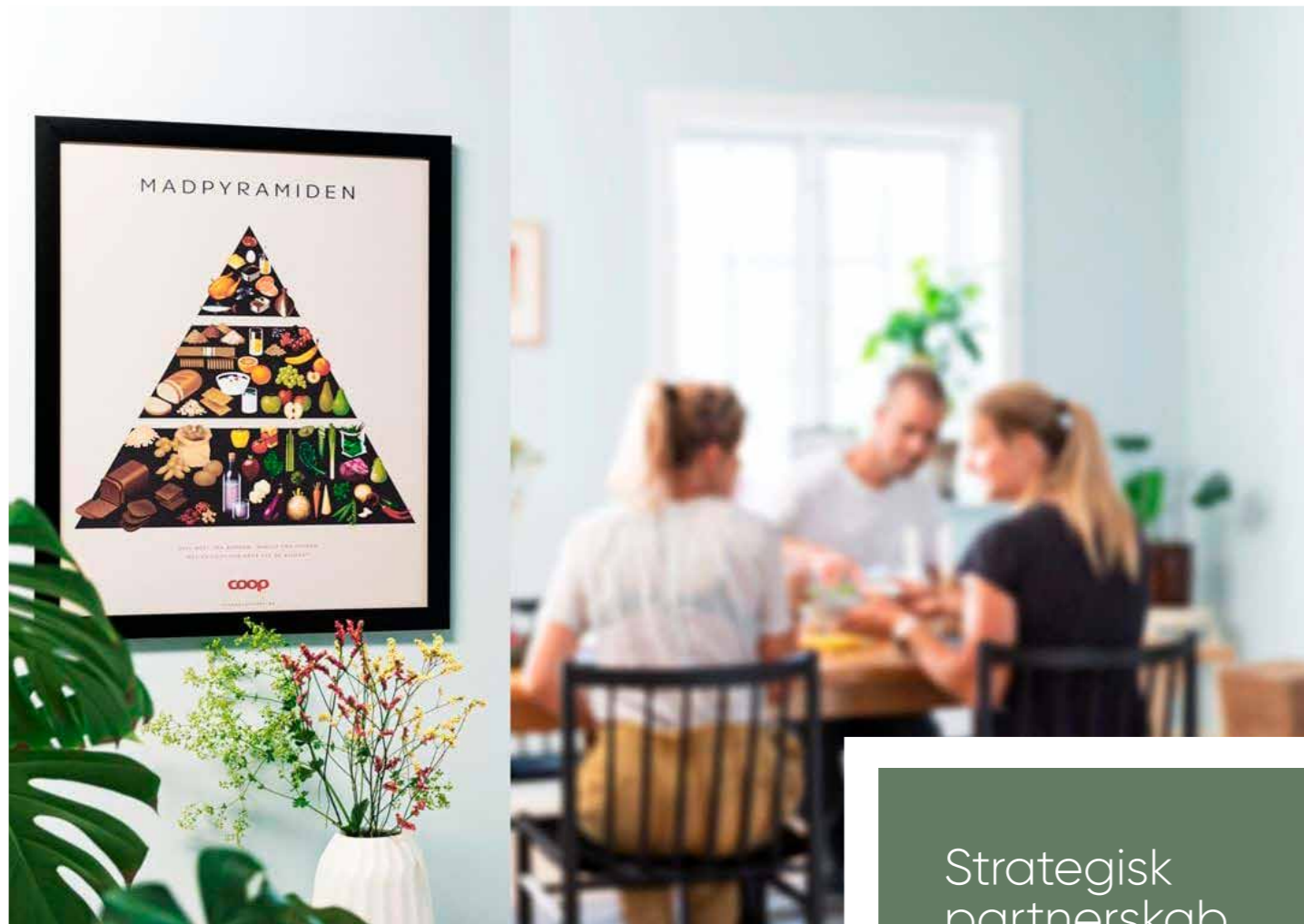
Nye klimavenlige produkter på hylderne

"Hos Coop har vi fokus på at begrænse vores belastning fra transport, energiforbrug og madspild. Derudover arbejder vi også med at udvikle nye klimavenlige produkter til vores hylder", siger Jens Visholm.



Det er centralt, da ca. 95 procent af Coops udledninger stammer fra de varer, der er på hylderne. Derfor vil Coop også være med til at drive udvikling af nye klimavenlige produkter, som eksempelvis nye plantebaserede produkter til det stigende antal danske fleksitarer. Coop har stor viden om forbrugerne og deres adfærd, som de stiller til rådighed i arbejdet med udviklingen af nye produkter.

Samtidig understreger Jens Visholm også, at nogle fødevarerproducenter gør meget selv. Her peger han eksempelvis på mejerisektoren, hvor der allerede er taget mange initiativer og sat mål for at få skabt en bæredygtig omstilling af produktionen.



"Vi anerkender den indsats som mejerier, som eksempelvis Arla, laver. De er jo de bedste i verden, og det bøjer vi os for. Mit indtryk er, at de danske landmænd har styr på forbrugerne og på, hvor verden er på vej hen. Det synes jeg faktisk, de gør rigtig godt. Derfor er det i højere grad de mindre professionelle leverandører, som vi arbejder med", siger han.

Coop vil guide forbrugerne gennem bæredygtighedsjunglen
Udover at udvikle nye, klimavenlige fødevarer, vil Coop også gerne hjælpe danskerne med at finde hoved og hale i de mange råd og anbefalinger til, hvordan man kan spise mere bæredygtigt.

"For forbrugeren er det ufatteligt svært at vide, hvad der er op og ned, når vi snakker klimaaftryk på fødevarer. Mængden af information, der rammer os, er overvældende, og det

er ikke nemt at gennemskue, hvad der er vigtig viden, hurtige overskrifter eller fake news. Og så sker det, at mange forbrugere resignerer. De giver simpelthen op på at ændre deres vaner", forklarer Jens Visholm. Derfor har Coop fornyligt relanceret kostpyramiden som en klimapyramide – og det er en god rettesnor.

Faktisk kan den gennemsnitlige dansker reducere sit klimaaftryk med 25 procent, hvis man følger Coops klimapyramide, fortsætter Jens Visholm.

Og hvis danskerne spiser sundere og mere klimavenligt, så vil det også naturligt smitte af på fødevarerproducenterne, deres produkter og adfærd. Det er også det, vi ser i mejerisektoren: "Mejerierne og landmændene har set, hvor omverdenen bevæger sig hen og vil derfor gerne omstille sig i en mere klimavenlig retning", slutter Jens Visholm.

Strategisk partnerskab om klima-indsats

Coop har i marts 2019 indgået et strategisk partnerskab med den grønne tænketank Concito om Coop's klima-indsats. Klimaindsatsen går på tre ben:

- 1. Ny klimastrategi**
- 2. Nye klimavenlige fødevarer**
- 3. Bedre formidling af varers klimaaftryk.** Concito skal hjælpe Coop til at udvikle de rigtige indsatser og stille viden og ekspertise indenfor klima og fødevarer til rådighed.

Vi skal være klar til at betale lidt mere for klimavenlig mad

Danskerne skal forberede sig på, at de nye, klimavenlige fødevarer kommer til at koste lidt mere. Og det kan være en stor udfordring herhjemme, hvor vi er meget prisfokuserede, når vi køber ind.

"I Coop vil vi gerne have danskerne til at betale lidt mere for deres varer, fordi det er lidt dyrere for vores leverandører at producere klimavenligt. Heldigvis hænger den højere pris også sammen med, at varerne er af højere kvalitet", fortæller Coops koncerndirektør Jens Visholm.

Flere undersøgelser peger også på, at danskerne er villige til at bruge flere penge på mad, hvis det er produceret på en bæredygtig måde. Denne holdning har dog ikke direkte forandret adfærden i de danske supermarkeder.

"Det hænger sammen med, at forbrugerne er meget vaneorienterede – men også at hensigterne er tilstede", siger Jens Visholm.

"Det er et langt, sejt træk at ændre forbrugernes vaner,"





Inge Tetens,
professor i ernæring ved Københavns Universitet

“Bæredygtig kost er ikke fra **en anden planet**”

I kølvandet på klimadebatten har mange stemmer meldt sig med bud på, hvordan vi spiser bæredygtigt. Resultatet er, at det kan virke uoverskueligt at vælge den rette kost. Men i virkeligheden er det slet ikke så kompliceret, siger Inge Tetens, professor i ernæring ved Københavns Universitet.

“Mad er en del af vores identitet og hverdag, og derfor er det et emne, der engagerer mange. Det synes jeg er positivt. Men de mange forskellige stemmer i debatten øger behovet for klare officielle råd – for det kan være svært for den enkelte at sortere i de mange anbefalinger og synspunkter”, siger professor Inge Tetens.

Ned på jorden med officielle råd
Mens nogle stemmer i bæredygtigheds-

debatten taler for, at vi skal udelukke bestemte fødevarer eller spise helt anderledes, end vi gør i dag, ønsker Inge Tetens, at vi får debatten ned på jorden og tager afsæt i de officielle kostråd.

“Faktisk handler bæredygtighed også om, at maden skal give mening i forhold til vores hverdag og vores præferencer. Og for de fleste danskere vil de officielle kostråd være et rigtig godt sted at starte. Forskning peger på, at vi

ved at følge rådene kan sænke vores aftryk på klima og miljø og samtidig få en sund og ernæringsrigtig mad”, siger Inge Tetens.

Pas på yderpunkterne

Og så er det, ifølge professoren, vigtigt, at man ikke betragter bæredygtig kost som en diæt, men som en varig justering af madvanerne – og det er lettest, hvis man også giver plads til den individuelle tilpasning. Men det skal være med måde.

“Kommer vi for tæt på yderlighederne i debatten, så kan det blive et sundhedsproblem. Du kan sagtens støde på en klimavenlig kost, som ikke gavner kroppens sundhed”

Næste kostråd får miljø- og klimadimension

Derfor skal myndighederne blive ved med at kommunikere de officielle anbefalinger, og Inge Tetens glæder sig til, at Fødevarestyrelsen sætter gang i en opdatering af de officielle kostråd.

“Da de første kostråd blev udviklet, vurderede man primært på enkelte næringsstoffer. Derefter havde vi fokus på hele kostens rolle i forhold til livsstilssygdomme og folkesundhed, og nu er tiden kommet til også at inddrage hensynet til miljø og klima. Det kan muligvis betyde, at vi skal til at give anbefalinger om lokalt producerede og årstidsbestemte fødevarer”, forklarer hun.

På den måde kommer anbefalingerne i højere grad til at læne sig op ad definitionen af en bæredygtig kost, som den er formuleret af FAO, FN's Landbrugs- og Fødevarerorganisation.

“FAO's definition med flere dimensioner er faktisk ret fornuftig. Det giver mening, at vi udover sundhed, miljø og klima også ser på madkultur og tilgængelighed. Jeg er overbevist om, at vi inden længe også i Danmark kommer til at kigge på, om fødevarerne er tilgængelige året rundt, og om de er til at betale for den almindelige forbruger”, slutter Inge Tetens.

De 10 officielle kostråd

1. **Spis varieret, ikke for meget og vær fysisk aktiv**
2. **Spis frugt og mange grøntsager**
3. **Spis mere fisk**
4. **Vælg fuldkorn**
5. **Vælg magert kød og kødpålæg**
6. **Vælg magre mejeriprodukter**
7. **Spis mindre mættet fedt**
8. **Spis mad med mindre salt**
9. **Spis mindre sukker**
10. **Drik vand**

Kilde: Fødevarestyrelsen⁹

FAO's definition på bæredygtig kost

En bæredygtig kost er en kost, der har lille effekt på klimaet samtidig med, at den bidrager til fødevarer- og ernæringsikkerhed og til sunde liv for nuværende og fremtidige generationer. En bæredygtig kost er også en kost, der bidrager til at bevare biodiversiteten, en kost, der er kulturelt acceptabel og en kost, der er sund, sikker og økonomisk tilgængelig.

Kilde: Forkortet definition baseret på FAO, 2010, "Sustainable Diets and Biodiversity"¹⁰

Dansk landbrug: Klimaeffektiv styrkeposition eller mere fokus på planter?

Hvordan brødføder vi verden på en bæredygtig måde? Det er ét af de største politiske spørgsmål i dag. Derfor har vi bedt fire nye fødevareordførere fra henholdsvis Socialdemokratiet, Venstre, Dansk Folkeparti og SF give deres bud på, hvordan det danske landbrug- og fødevareerhverv bliver en del af svaret.

Ikke overraskende har de fire ordførere forskellige perspektiver på, hvordan vi lykkes med det, og hvilken rolle mejerisektoren skal spille. Men på tværs af det politiske spektrum er der enighed om, at løsninger findes sammen, på tværs af lande, og mellem producenter, detailhandel og forbrugere.

Debatpanel



Anders Kronborg, S



Erling Bonnesen, V



Lise Bech, DF



Carl Valentin, SF

Hvordan mener du, at vi skal brødføde den voksende befolkning, samtidig med, at vi reducerer vores aftryk på planeten?

Anders Kronborg, S:

"Hvis FN's estimat holder stik, skal der produceres 70% flere fødevarer globalt i 2050. Det kræver en omlægning af forbrug og produktion og helt nye løsninger, som vi ikke endnu kender til. Socialdemokratiet foreslår blandt andet at oprette en grøn fremtidsfond, som får til opgave at investere i grønne løsninger og støtte nye teknologier og virksomheder, som kan knække koden i forhold til fremtidens fødevarerbehov, uden at det øger aftrykket på planeten".

Erling Bonnesen, V:

"Jeg glæder mig over, at vi i Danmark har en landbrugs- og fødevarerproduktion i stærk udvikling, som producerer med et af de laveste miljø- og klimaaftryk. Der er samtidig god efterspørgsel efter danske fødevarer mange steder fra rundt i verden, dels fordi danske fødevarer er kendt for god fødevarer kvalitet og høj fødevarer sikkerhed, ligesom miljø- og klimavenlige produktionsparametre vægter højere blandt forbrugere. Det er derfor oplagt, at dansk landbrugs- og fødevarerproduktion er en del af løsningen, når vi bliver flere og flere mennesker på kloden i fremtiden".

Lise Bech, DF:

"Vi skal eksportere den viden, Danmark har på området. Samtidig skal vi i Danmark fortsat forske i bæredygtig produktion i forhold til natur, klima og miljø, så vi hele tiden bliver mere klimaeffektive".

Carl Valentin, SF:

"Den voksende befolkning skal brødfødes med en kost, der i langt højere grad er plantebaseret. Ikke blot er den animalske produktion katastrofal for vores klima, den er også globalt set den største faktor i forhold til vandforurening, vandforbrug, afskovning og udryddelse af dyre- og plantearter, og med endnu flere mennesker på planeten bliver det problem kun større".

Mindre madspild vigtigt i bæredygtig omstilling

Hvad mener du, vi kan og skal gøre i Danmark for at bidrage til en bæredygtig omstilling af vores produktion og forbrug af fødevarer?

Anders Kronborg, S: "Der er ikke ét værktøj, som kan klare opgaven alene. Vi skal blive bedre til cirkulær økonomi, hvor vi forebygger affald, reducerer madspild og udnytter alle ressourcer i affaldet og biprodukter fra f.eks. fødevarerindustrien. Det skal vi blandt andet gøre ved at etablere cirkulære frikommuner, opstille konkrete mål for f.eks. madspild og understøtte organisationer, som distribuerer overskudsmad. I forhold til landbruget ønsker vi, at sektoren underlægges bindende klimamål sådan, at vi i fremtiden kan producere fødevarer, med et endnu mindre klimaaftryk".

Erling Bonnesen, V: "Dansk landbrugs- og fødevarerproduktion har været på den grønne omstilling længe, forstået på den måde, at vi igennem mange år har været i proces og udvikling med at producere mere med relativt mindre input, dvs. effektiv udnyttelse af ressourcerne. Kombineret med ny viden og ny teknologi skal vi videre af den vej, som vi allerede er godt i gang med".

Lise Bech, DF: "I Danmark producerer vi i dag fødevarer af høj kvalitet og med høj fødevarer sikkerhed. For at bidrage til en bæredygtig produktion og forbrug af fødevarer skal vi investere rigtig meget i forskning på området. Vi skal som forbrugere gøres mere bevidste om madspild. Selvom spild af mad er blevet mindre, smides der, ifølge tal fra 2017, stadig 247.000 tons fødevarer i skraldespanden om året".

Carl Valentin, SF: "Vi skal arbejde for at afskaffe EU's landbrugsstøtte, og indtil da anvende støtten mere fornuftigt. Til at sikre mere klimavenligt foder, indføre bindende reduktionsmål for landbruget, undersøge muligheden for retvisende klimafgifter på vores fødevarer, stoppe dyrkning af særligt klimabelastende jorde, fremme plantebaseret mad i offentlige køkkener og bekæmpe madspild i husholdninger, butikker og i fødevarerindustrien".

Innovation, variation og sunde produkter er mejerisektorens styrke

Hvilken rolle ser du mejerisektoren spiller i forhold til at brødføde verden på en bæredygtig måde i fremtiden?

Anders Kronborg, S: "Den danske mejerisektor skal spille en central rolle i fremtidens fødevarerproduktion. I Danmark skal vi gå forrest i forhold til at producere fødevarer med det mindst mulige aftryk på miljø og klima. Vi skal vise resten af verden, hvordan man kan producere mejeriprodukter bæredygtigt sådan, at den globale efterspørgsel på mejeriprodukter kan dækkes uden, at klima og miljø betaler prisen".

Erling Bonnesen, V: "Mejerisektoren er fantastisk dygtig til produktudvikling, så vi også rammer ind i forbrugernes smagsløg og nye forbrugertrends. Det er sundt at spise varieret, og derfor er det vigtigt at tænke ind i, hvad forbrugerne ønsker at sætte på morgen-, frokost- og middagsbordet. Et stort, bredt og meget varieret produktsortiment er vigtigt, så vi fortsat kan henvende os til mange og sultne munde med forskellige smagsløg rundt i verden".

Lise Bech, DF: "Mejerisektoren spiller en stor rolle i forhold til at brødføde verden på en bæredygtig måde. Allerede i dag er dansk mælkeproduktion blandt verdens mest klimaeffektive. I fremtiden vil det fortsat være vigtigt med gode danske mejeriprodukter, der er sunde og indeholder mange vitaminer og mineraler, og som er vigtige byggesten for børn og voksne i hele verden".

Carl Valentin, SF: "Mejerisektoren skal indstille sig på at begrænse den animalske produktion globalt og i stedet udvikle bæredygtige alternativer, som Arla bl.a. så småt er i gang med. Den seneste IPCC-rapport konkluderer klart, at arealanvendelsen er en af vores helt store udfordringer, og derfor skal vi i langt større omfang producere og konsumere varer, der optager mindre landareal".

Svarene findes på tværs af producenter og politikere, forskere og forbrugere

Hvordan kan vi i fællesskab løse den udfordring?
Hvem skal inddrages?

Anders Kronborg, S: "Det er en fælles opgave at løse klima- og miljøkrisen, såvel som fremtidens fødevarerudfordringer. Og det gælder på tværs af lande, NGO'er, virksomheder og de enkelte husholdninger. Men Danmark skal som land og samfund også være villige til at gå forrest og vise vej. Det gør regeringen for eksempel med sit ambitiøse mål om 70% reduktion af drivhusgasser i 2030".

Erling Bonnesen, V: "Vi skal fortsætte videreudvikling af miljø- og klimavenlig landbrugs- og fødevarerproduktion samtidig med, at produktionen skal være effektiv og økonomisk rentabel. Det stiller krav til, at både producenter og politikere fortsat prioriterer og inddrager ny forskning, kombinerer det med nytænkning og sammenkobler det med investeringer og udnyttelse af ny teknologi som automatisering, hjælpe-robotter, droner mv. Så vil vi i Danmark fortsat være helt fremme i forreste linje".

Lise Bech, DF: "I Danmark kan denne udfordring løses, hvis politikere, forskere og hele produktionskæden spiller med. Klima-udfordringen er global, og Danmark kan isoleret set ikke reducere verdensbefolkningens aftryk på planeten".

Carl Valentin, SF: "Alle relevante parter skal inddrages. Udfordringen er alt for stor til at udelade nogen. Det er derfor afgørende, at befolkningen, land- og jordbruget, de grønne organisationer, parlamentarikere m.fl. er villige til at finde sammen om fælles løsninger på de voldsomme problemer, vi står overfor".



Referenceliste

1. IPCC, 2014: www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2018/02/ipcc_wg3_ar5_full.pdf
2. IPCC, 2019: www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/Edited-SPM_Approved_Microsite_FINAL.pdf
3. DST, 2017: www.dst.dk/da/Statistik/bagtal/2018/2018-12-06-fakta-om-danmarks-udledning-af-drivhusgasser-samt-energiforbrug
4. Eurostat, 2017: ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Greenhouse_gas_emission_statistics_-_carbon_footprints
5. Landbrug & Fødevarer: lf.dk/om-os/vores-holdning/eus-faelles-landbrugspolitik/fakta-om-eus-faelles-landbrugspolitik-historie
6. DCA, 2018: web.agrsci.dk/djfpublikation/djfpdf/DCArapport130.pdf
7. Mejeriforeningens spørgeskemaundersøgelse, 2019: Undersøgelse gennemført i maj 2019 blandt et repræsentativt udsnit af danskere i alderen 18-65 år.
8. Chr. Hansen: www.chr-hansen.com/en/about-us
9. Fødevarestyrelsen: De Officielle Kostråd: www.altomkost.dk/raad-og-anbefalinger/de-officielle-kostraad/
10. FAO, 2010: "Sustainable Diets and Biodiversity. Directions and Solutions for Policy, Research and Innovation." www.fao.org/3/a-i3004e.pdf

