

Ekologiskt Forum mönstrar köttet och marknaden



Kungl. Skogs- och
Lantbruksakademiens
Årg. 143 • Nr 3 • År 2004

TIDSKRIFET

Ansvarig utgivare: Akademiens sekreterare och VD: Bruno Nilsson
Redaktör: Gunilla Agerlid

Ekologiskt Forum mönstrar köttet och marknaden

Konferens den 8 december 2003

Sammandrag av föredrag och diskussion

Publiceras enbart elektroniskt på akademiens hemsida www.ksla.se



Redovisningen sammanställd under medverkan av
vetenskapsjournalist Nils Lindstrand och akademiagronom Karin Höök

Innehåll

Inledning	
<i>Bruno Nilsson och Börje Karlsson</i>	5
Tillgång, flöden och flaskhalsar	
Mer Ekonomisk Mats flaskhalsanalys – Tillgång och efterfrågan	
<i>Maria Alarik</i>	6
Det ekologiska köttets mervärden	
Miljöpåverkan – livscykelanalys för ekologiskt nöt-, gris- och lammkött	
<i>Christer Cederberg</i>	7
Djuromsorg och djurhälsa	
<i>Ingela Löfqvist</i>	8
Marknad och förädling, nuläge, mål och resultat	
Slakten	
<i>Peter Rasztar</i>	10
Handeln	
<i>Christina Grenabo</i>	11
ICA Sverige	
<i>Niklas Ensäter</i>	12
Småskalig chark	
<i>Marie Pettersson</i>	13
Storskaligt fullsortiment	
<i>Camilla Sandenskog</i>	14
Kanaler till konsument	
Butiken som informationskanal – Konsumentverkets arbete för ekomat	
<i>Marita Axelsson</i>	15
Ekologiskt kött i storhushåll – Hur når vi inköparna?	
<i>Eva Fröman</i>	16
Specialiserad ekogrossist	
<i>Bernt Klingberg</i>	17
Diskussion	18

Tidigare utgivna nummer finns uppräknade på omslagets tredje sida

Inledning

BRUNO NILSSON

Sekreterare och VD
KSLA

Bruno Nilsson hälsade välkomna, och beskrev kort hur Ekologiskt Forum bildats under 2002. Detta skedde på initiativ av "Aktionsplan 2005" och jordbruksministern, för att främja produktionen av ekologiska livsmedel. KSLA valdes som huvudman, eftersom Ekologiskt Forum är tänkt att vara ett

öppet forum där alla kan delta, och KSLA som oberoende organisation ansågs lämpligt att leda ett sådant forum. En arbetsgrupp finns som organiserar nya aktiviteter. Ett antal sådana har redan genomförts, och flera till är under planering. Målet är att ha fyra till fem aktiviteter per år.

BÖRJE KARLSSON

Ordförande i Ekokött

Börje Karlsson noterade att deltagarantalet i dagens konferens var ungefär tio gånger så stort som det var vid konferenser för tio år sedan, då organisationen Ekokött var ny. Då, liksom nu, var den ekologiske producenten liten och hade svårt att klara både ekonomi och logistik.

– När det regnar välling, har den fattige ingen sked, konstaterade Börje Karlsson. Eko-

kött har velat vara denna sked. Branschen kring ekologisk livsmedelsproduktion har alltid bestått av små aktörer, utan tydliga ledare. Det är kanske så det ska vara, menade Börje Karlsson, men det ställer krav på alla att hänga med i många olika sammanhang.

Tillgång, flöden och flaskhalsar

Mer Ekologisk Mats flaskhalsanalys – Tillgång och efterfrågan

MARIA ALARIK

Agronom

Ekokött

Maria Alarik, Ekokött, presenterade både sitt eget föredrag och det som skulle hållits av *Maria Dirke*, Ekologiska lantbrukarna. Maria Alarik noterade att det borde fungera ganska bra, eftersom de båda organisationerna samarbetar under namnet Mer Ekologisk Mat. Via årliga marknadsseminarier försöker man förbättra kommunikationen mellan olika led inom området ekologisk mat.

– Genom samarbete inom branschen försöker vi få igång flödet, konstaterade Maria Alarik. Man siktar främst in sig på handelskedjorna, storköken och konsumentgrupper.

Från Ekologiska lantbrukarnas sida, framförde Maria Alarik bland annat att man via en arbetsgrupp försökt lösa frågan kring användandet av nitrit i charkprodukter. I stället för KRAV, som inte accepterar nitrit, har man skapat en dellösning genom att använda EU-regler som tillåter nitrit, eftersom vissa produkter är svåra att klara utan detta. Ett exempel är falukorv.

Storköken är fortfarande ett trögt segment att förändra, medan utvecklingen inom handeln ser mer positiv ut.

– En viktig punkt är att ”peppa ICA”, konstaterade Maria Alarik, och noterade att detta gett resultat. I dag är ICA med i gruppen, och satsar på sina ekologiska produkter.

– Detta är betydelsefullt för att få upp volymer, noterade Maria Alarik.

Ett annat mål är att ”Högt pris” i diskussionerna ersätts av ”Prisvärd kvalitet”.

I sitt eget föredrag inledde Maria Alarik med att visa utvecklingen inom ekokött. Från Ekokötts, och statistikens, start 1994 har stora steg i volymer tagits 1998 och 2000. Numera slaktas nästan 50 000 ekologiskt uppfödda djur årligen. Det mesta av denna slakt utförs hos Swedish Meats, som har cirka fyra procent ungnöt och nio procent lamm som är ekologiskt uppfödda.

Statistiken visar även att ekologiskt kött har en något högre kvalitet än konventionellt. Maria Alarik menade att detta delvis är fråga om olika djurraser, men noterade att omdömet om ekologiskt kött i alla händelser inte längre är att dess kvalitet är sämre. Efterfrågan är också god i dag.

– Jag ser ett utrymme för betydligt högre produktion, konstaterade Maria Alarik.

Det ekologiska köttets mervärden

Miljöpåverkan – livscykelanalys för ekologiskt nöt-, gris- och lammkött

CHRISTEL CEDERBERG

Agr. fil. dr

Cederberg AB

Christel Cederberg berättade om sitt arbete med så kallade livscykelanalyser, LCA, för ekologiskt kött. Hon konstaterade att insatsvarorna och det som händer på gården är de tyngsta faktorerna i fråga om miljöpåverkan. En central del i denna påverkan är växthusgaser i form av metan, kväveoxider och koldioxid. För att kunna jämföra lättare har här alla utsläpp omräknats till koldioxid. En annan betydelsefull påverkan på miljön är gödningen genom läckage av kväveföreningar och fosfor. Här har man räknat utsläppen som syreförbrukningsenheter.

LCA för ekologisk grisuppfödning har varit svårt att göra exakt, eftersom det varit svårt att få exakta värden på både ätande och läckage av näringsämnen.

Övergödningen är nästan dubbelt så hög för ekologisk uppfödning räknat per kilo producerat griskött. Detta beror på att ekologisk produktion kräver stora ytor för foderproduktion, och att läckaget av näringsämnen blir större när djuren går ute. Samtidigt är förhållandet det rakt motsatta om man räknar per hektar.

Christel Cederberg påpekade dock att man inte kan göra meningsfulla LCA genom att titta ensidigt på utsläpp per kilo produktion eller per hektar. Mycket av dagens produktion sker till exempel i fabriksliknande anläggning-

ar, där fodret nästan helt odlas på annan plats. Ofta i ett annat land.

– Man måste titta på hela systemen, konstaterade Christel Cederberg.

En skillnad mellan ekologisk produktion och konventionell är att energikonsumtionen är lägre i den ekologiska. Detta beror på att man inte använder konstgödning, som är mycket energikrävande vid tillverkningen. Bidragande är även att djuren står mindre inomhus där elektricitet används för ljus och värme.

Mer yta används vid ekologisk produktion, vilket kan ses som en större användning av en begränsad resurs. Samtidigt ger denna markanvändning positiva ekologiska effekter. Men det är svårt att säga om marken kommer att räcka, menade Christel Cederberg.

Vad gäller växthusgaserna blir det mer metan från ekologisk odling, därför att djuren lever längre. Däremot blir utsläppen av koldioxid högre vid konventionell uppfödning.

Pesticider används mindre och ger därmed mindre miljöstörning vid ekologisk uppfödning.

Effekten på miljön lokalt är klart mindre för ekologisk produktion på grund av lägre koncentrationer av störande ämnen. Regionalt och globalt blir det svårare att få ett säkert svar.

Det ekologiska köttets mervärden

Djuromsorg och djurhälsa

INGELA LÖFQVIST

Agronom

Hushållningssällskapet Kristianstad

Ingela Löfqvist berättade om betydelsen av ekologisk uppfödning för djuromsorg och djurens hälsa.

– Målet för den ekologiska djurhållningen är att djuren ska vara en del i helheten, där man tar hänsyn till djurens normala beteende, och till deras hälsa och behov, konstaterade Ingela Löfqvist,

Foder ska till exempel anpassas till djurslaget. Nötdjur kan utnyttja grovfoder, låt dem göra det! Grisen kan äta många olika sorters mat, då ska de göra det, och så vidare. En viktig del i den ekologiska uppfödningen är också att djuren har fri tillgång till foder, så att de själva kan söka upp den. Den möjligheten leder till välbefinnande.

Det ekologiska jordbruket strävar efter högre självförsörjningsgrad. Detta leder till färre djur, vilket ger bättre hälsa hos djuren. Man maximerar också mängden kraftfoder, vilket ställer krav på bra kvalitet hos grovfoder och vallfoder.

En annan skillnad är att den ekologiska djurhållningen ger möjlighet till diande under längre perioder. Smågrisarna får vara några veckor extra hos suggan, något som ger trygghet och minskar behovet av speciella foder för att ersätta dimjölken. Kalvar får helmjolk i stället för en pulvermjolk med varierande kvalitet.

Ett viktigt krav vid ekologisk djurhållning är att djuren får vara ute vid bra väder, och får

utlopp för normalt beteende, vare sig detta innebär sprättande, betande eller bökande. Under betesperioden ska djuren få vara ute på betesmark större delen av dygnet.

Födande ska kunna ske i avskildhet. Kalven ska kunna stanna hos kon i fyra till fem dagar, innan kalven förs över till en gemensamhetsbox eller till en amko som även har andra kalvar.

Suggor ska kunna skapa sin egen plats att föda på, och få tillgång till material att bygga med.

– Det ekologiska sättet att föda kräver en del av suggorna, konstaterade Ingela Löfqvist. Det kräver suggor som är starka och har ett gott lynne som gör att de kan ta hand om sin avkomma.

Inom grisuppfödning är en viktig trend att ha både slaktdjur och uppfödning i samma besättning, så kallade integrerade besättningar. Detta ger mindre stress och mindre risk för smitta, eftersom djuren är i samma djurgrupp hela tiden. Om man väljer att ha slaktdjur för sig, kan man minska smittorisen genom att ha ett begränsat antal andra besättningar som man köper djur ifrån.

Det är viktigt för grisar att kunna dela upp sina behov, att till exempel slippa gå i sin egen gödsel.

– Tvingas de av utrymmesskäl göra det blir de stressade, berättade Ingela Löfqvist. I konventionell uppfödning är detta vanligt.

Däremot trivs grisarna med att ha mycket att göra och upptäcka, något som är lättare att uppnå vid ekologisk uppfödning.

Även för nötboskap satsar man i dag på integrerade besättningar, och även här är alternativet att hämta djur från en begränsad mängd besättningar för att minska smittrisen. Djuren ska kunna röra sig i stallet.

– Tyvärr finns ett undantag för äldre djur kvar fram till 2010. Detta är inte förenligt med möjligheter till naturligt beteende, menade Ingela Löfqvist.

Hur mår då djuren? Ja, tidigare har inte så många systematiska undersökningar gjorts, men de har blivit fler och många är nu på gång.

Grisarna har färre luftvägsinfektioner vid ekologisk uppfödning, de har färre bölder eftersom de inte blir bitna så mycket som vid konventionell uppfödning. De föder snabbare och smågrisarna får färre diarréer, vilket gör att de växer snabbare. Däremot dör fler små-

grisar i första dygnet, eftersom risken är större att de liggs ihjäl i de avskilda hyddorna. Andra nackdelar med ekologisk uppfödning är mer skabb och fler ledinflammationer. Men Ingela Löfqvist påpekade att ekologisk uppfödning som regel har jämförts med konventionell produktion inomhus.

För nötdjur gäller också att tillväxten ökar genom färre diarréer kort efter födelsen. Risken för parasiter kräver dock bättre betesplanering vid ekologisk uppfödning.

Fråga: Sylvia Persson, Länsstyrelsen i Västra Götaland, frågade hur suggornas hälsa påverkas av ekologisk uppfödning.

Ingela Löfqvist svarade att ekologisk uppfödning sliter hårdare på suggorna.

– Det är avgörande att de kan äta mycket och hålla hullet, annars får de svårt att föda på nytt. Den ekologiska uppfödningen innebär samtidigt att de har tillgång till grovfoder, och därmed kan äta mycket.

Marknad och förädling: nuläge, mål och resultat

Slakten

PETER RASZTAR

Verkst. direktör
Swedish Meats

Peter Rasztar konstaterade att han inte i första hand var känd för att prata ekologi.

– Det känns lite ovanligt.

Peter Rasztar visade på prisskillnaderna mellan ekologiskt kött och konventionellt. För gris ligger skillnaden per kilo på 8–9 kronor.

– Det är alltför dyrt. Därför köps inte mer ekologiskt griskött, menade Peter Rasztar. Vi har en konstig situation, där konsumenterna vill köpa mer och producenterna vill producera mer, men där det ändå saknas varor på marknaden. Många vill av någon anledning skylla på oss i Swedish Meats!

Peter Rasztar berättade att företaget bestämt sig för att göra något åt situationen, och tog initiativ till en marknadsutvecklingsgrupp. Man fick snabbt ett bra samarbete med de stora matkedjorna. I dag ingår i gruppen de tre stora matkedjorna Ica, Coops och Axfood, Swedish Meats, Ekokött, KRAV, Ekologiska lantbrukarna, Mälarchark och Pärssons.

– Gruppen har tagit riktigt, riktigt bra beslut. Den har också bidragit till bättre förståelse mellan olika parter. Nu förstår alla problemet: det måste löna sig. I dag är lönsamheten dålig för alla inom ekologisk köttproduktion.

Peter Rasztar menade att man måste titta på produktionen, för att se om det finns krav som ger liten nytta i förhållande till kostnaden, och som man skulle kunna avstå ifrån. Fördelen skulle kunna bli en ökad ekologisk produktion.

Ett annat problem för ekologisk grisproduktion är att det inte finns någon marknad för annat än de finaste bitarna. Bara 30 procent av den slaktade grisen säljs som ekologiska produkter. Råvaran till korv, som är viktig för den totala ekonomin, går i dag inte att använda som ekologisk produkt.

– Skulle det gå att använda nitrit, så kan vi få en bättre ekonomi och en bättre balans i produktionen, menade Peter Rasztar.

Jordbruksverkets mål på fem procent ekologiska grisar är inte realistisk i dag, menade Peter Rasztar. I dag är andelen 0,9 procent. Att investera på grundval av Jordbruksverkets plan vore farligt.

– Don't do it!, uppmanade Peter Rasztar. Innan produktionen kan öka, måste marknaden få en bättre balans, annars kan den inte betala producenterna för deras merkostnad.

Ett sätt att nå bättre ekonomi kan vara nya produkter inom chark och färdigmat. Men då anser sig Swedish Meats behöva använda nitrit.

– Kan vi inte komma överens med KRAV, får vi sälja dem som Scan ekologisk i stället. Kött, chark och färdigmat med denna beteckning innehåller ekologiskt kött, men kan till skillnad från KRAV-märkta produkter innehålla nitrit.

– Vi måste rätta oss efter konsumenternas efterfrågan, konstaterade Peter Rasztar.

Marknad och förädling: nuläge, mål och resultat

Handeln

CHRISTINA GRENABO

Kategorigruppschef

Coop

Christina Grenabo berättade om den branschgemensamma marknadsgruppen från Coops perspektiv.

– Syftet var att nå en samsyn på ekologiskt kött. Tidigare kastade man skit på varandra i medierna, konstaterade Christina Grenabo. Hon noterade att man strävat efter ett mer ekonomiskt synsätt, med förutsättningen att alla måste tjäna pengar. Uppdraget har varit att kartlägga hela kedjan och hitta brister; vad är för dyrt? Målet har varit att ta fram en lista på förslag till bättre lönsamhet.

Christina Grenabo presenterade Coops arbete med lansering av ekologiska produkter,

främst inom Coop Konsum. Inom lågpriskedjan Coop Forum har satsningen varit mycket blygsammare.

Christina Grenabo konstaterade att hantering av djurkroppar i butik är dyrt, och att man i framtiden kanske inte heller har styckmästare i lika många butiker som i dag.

– Det som utvecklas snabbast i dag är färdiglagade produkter, de har en mycket hög utvecklingstakt. Skickligast på att lansera ekologiska produkter har Änglamark varit, konstaterade Christina Grenabo.

Marknad och förädling: nuläge, mål och resultat

Ica Sverige

NIKLAS ENSÄTER

Varugrupperchef

Ica

Niklas Ensäter inledde med att notera att Icas idé är Egna företaget i samverkan.

Inom ekologiska produkter har Ica nyligen infört ett eget produktsortiment: Ica ekologiskt. Detta ersätter tidigare produktlinjer som till exempel Sunda. Niklas Ensäter konstaterade att ökningen för Ica ekologiskt under 2003 har varit 20 procent.

Även Niklas Ensäter konstaterade att vissa uppfödningregler är för dyra, exempelvis kraven för utevistelse under betningsperioden.

– Det här ger förluster, här måste producenterna titta på om något går att göra för att modifiera reglerna. Det är osäkert om konsumenterna verkligen kan uppfatta alla mervärden i djurhållningen, menade Niklas Ensäter

Däremot är sårhållningen inte samma merkostnad som den har varit. Enheterna har blivit större, vilket givit en lägre kostnad.

Viktigast för ökad lönsamhet är nya produkter, främst inom charkområdet, menade Niklas Ensäter. Utan chark ingen lönsamhet. Om en ökad andel av djuret kan säljas som ekologiska produkter betyder det snabbt mer pengar.

Men korv och köttbullar kräver både nötkött och fett fläsk. Det innebär att bristen på

ekologiskt griskött också bromsar utvecklingen av marknaden för ekologiska charkprodukter. Till exempel har Axfood hittills avstått från produktlinje för ekologiska produkter.

Den andra knäckfrågan för lönsamheten är användandet av nitriter. Det är svårt att få samma färg och smak utan nitrit.

– Vi inom de tre stora livsmedelskedjorna är helt överens om att vi måste vända oss till en icke-ortodox marknad, där konsumenterna vill ha samma smak och utseende som de är vana vid.

I dag har Ica dålig lönsamhet på ekologiskt kött. Nu satsar man på ökad försäljning av konsumentpackat, eller färdigpackat. Då behöver inte varje butik som säljer ekologiskt kött vara KRAV-märkt. Hanteringen av kroppar är dessutom mycket kostsam. En annan kostnadspost som kan minskas är svinn.

– Ica bygger just nu en anläggning för att kunna öka tillgången på konsumentförpackat kött, berättade Niklas Ensäter.

Fråga: Niklas Ensäter fick frågan hur mycket Ica ska lägga på priset för färdigpackat ekologiskt kött. Niklas Ensäter konstaterade att man centralt i Ica inte får sätta priser åt butikerna, men att han inte trodde det skulle skilja mot priserna för butiksstyckat kött.

Marknad och förädling: nuläge, mål och resultat

Småskalig chark

MARIE PETTERSSON

Mälarchark

Mälarchark är ett småskaligt charkföretag, men stora inom ekologiska charkprodukter.

– Vi producerar ett antal sorters korv, både egna märken och åt Coop och Ica. Alla råvaror kommer från Swedish Meats, som kan leverera vad vi behöver, konstaterade Marie Pettersson.

Det som varit svårast att klara i fråga om råvaror har varit kryddorna, men även dessa går att få som ekologiska i dag.

Marie Pettersson konstaterade att ett skäl till Mälarcharks satsning på ekologiska produkter har varit ett personligt engagemang från henne själv.

– Jag är ju född på 1960-talet, och då skulle man ju förändra allting.

Men dessutom gjorde en kris för branschen att specialisering blev ett sätt att överleva.

Mälarchark producerar både KRAV-märkta produkter och så kallade EU-ekologiska, som kan innehålla nitrit.

– Det går att producera bra charkvaror enligt KRAV, men det är betydligt svårare, konstaterade Marie Pettersson. Det är också svårt att förmedla fördelarna till konsumenterna.

Bland hot mot ekologisk produktion menade Marie Pettersson att det allvarligaste skulle vara om någon skandal drabbade trovärdigheten för ekologiska produkter och ekologisk produktion. Även ett sjukdomsutbrott orsakat av ekologisk mat skulle ge liknande stora problem. Ett ytterligare hot är råvaruförsörjningen på sikt.

Bland positiva faktorer nämnde Marie Pettersson konsumentmakt, produktutveckling och export. Även småskaligheten i branschen kan bli en fördel, menade Marie Pettersson.

– Ekologisk produktion är ofta också småskalig, något som blivit alltmer uppskattat.

Marknad och förädling: nuläge, mål och resultat

Storskaligt fullsortiment

CAMILLA SANDENSKOG

Produktchef

Scan Foods

Camilla Sandenskog berättade om de försök som gjorts att hitta den typiske konsumenten av ekologiskt kött.

– Tyvärr visade det sig att han eller hon inte finns. Det finns ekologiska konsumenter av alla sorter.

20 procent handlar mycket ekologiskt och är mycket övertygade. De är beredda att betala mer för ekologisk mat. Det är bättre djurhållning som är viktigast för dem som köper ekologiskt kött, inte matkvaliteten. Ungefär hälften av konsumenterna, både de som köper ekologiskt och de som inte gör det, tycker att en märkning om Ekologiskt kött är lika bra som KRAV-märkning. Alla konsumenter tycks också överens om att ursprungsmärkning är mycket viktigt. Allra bäst är det om ursprungslandet är Sverige.

Båda grupperna tycker också att det är viktigt att slippa tillsatser, antibiotika och genförändrat kött.

– Det är viktigt för konsumenterna att ekologiskt kött finns överallt, i vanliga butiker, konstaterade Camilla Sandenskog. Det ska se ut som vanligt, och inte dyka upp i form av nya, konstiga produkter.

Bristen på griskött är ett problem för Scan Foods. Man har försökt värva fler ekologiska producenter, men satsar också på att skapa nya produkter som bara innehåller nötkött.

Fråga: Olle Linder, Åsbergby gård, undrade om det verkligen var sant att det behövs så mycket charkråvara.

– Det stämmer inte med vad vi hört förut.

Camilla Sandenskog svarade att situationen verkligen förändrats snabbt. Det beror på att man lanserat så många nya produkter.

Kanaler till konsument

Butiken som informationskanal – Konsumentverkets arbete för ekomat

MARITA AXELSSON

Avd. direktör
Konsumentverket

Marita Axelsson konstaterade att tillgänglighet för ekologiskt kött i butikerna är avgörande för konsumenterna, liksom ett rimligt pris. En grundfråga är också att konsumenten kan lita på märkningarna.

– Det som är mest prioriterat för oss på Konsumentverket är kunskap. Vilken betydelse har det om jag som konsument väljer ekologiskt kött? Vi vill bidra till att konsumenten får veta hur han eller hon kan bidra till utvecklingen.

Broschyrer är ett sätt för Konsumentverket att kunna ge information i butikerna, och därför har man även producerat en broschyr om ekologiskt kött.

Men konsumentverket arbetar också via Internet. På Konsumentverkets hemsida finns mycket information om sortiment, priser och butiker. Man har också givit konsumenterna möjlighet att redovisa sina förväntningar på ekologisk mat.

Konsumentverket tar även fram receptsamlingar, för att framhålla att ekologiska produkter går att använda i matlagning.

Konsumentverket har gjort en stor studie på hur informationen om ekologiskt kött används i butikerna, till exempel om man använder broschyrerna. Man har arbetat med en kombination av kvantitativa undersökningar och djupintervjuer.

Resultaten visar att de som läst broschyren tycker att den känns neutral, och att den är snygg. Den ger bra image.

En del handlare tycker att det behövs ett sammanhang för att broschyren ska uppmärksammas av konsumenterna, till exempel matlagning i butiken med ekologiska råvaror. Men detta kräver också att butiken får information om kampanjer i förväg. En del vill också ha tydligare information om vad syftet med broschyren är.

27 procent av de tillfrågade hade uppfattningen att försäljningen ökade när man hade broschyren tillgänglig i butiken. En del ville ha hjälp med placering, eventuellt ska Konsumentverket ta fram ett ställ som kan skickas med.

Kanaler till konsument

Ekologiskt kött i storhushåll – Hur når vi inköparna?

EVA FRÖMAN

Hortonom

Ekocentrum

Ekocentrum är en liten ideell grupp som försöker öka efterfrågan på ekologiska produkter. Man har arbetat mycket med storkök. Bland annat har man försökt kartlägga vilka de är som gör inköp till storköken.

– Ibland finns en kostchef i kommunen, berättade Eva Fröman. Kommunen kan dessutom ha en matrådsgroup. Men så småningom hamnar frågan hos en kommunal inköpare, som inte vet så mycket om just mat.

Upphandlingen styrs sedan av regler för offentlig upphandling, av budgeten och av matsedlar som tagits fram av kostchef och matrådsgupper. Allt detta landar i ett avtal med leverantören. När detta avtal är skrivet, är det inte alltid så lätt gå utanför det. Har man inte med ekologiska produkter i avtalet, hjälper det därför inte alltid att grossisten har ekologiska produkter som efterfrågas av till exempel en skola.

– Men det finns kommuner som har med det i sina avtal. Malmö har tagit ett beslut om att 100 procent av maten ska vara ekologisk inom några år. Man har satsat på köttet, där man köper ekologiskt kött från Scan Food. Köttfärsen är 100 procent ekologisk redan i dag.

Ett bekymmer är att man i dag som regel måste beställa ekologiska köttprodukter långt i förväg för att vara säker på leverans.

– Det borde finnas mer ekologiskt kött i lager, så att man kunde slippa detta, menade

Eva Fröman. Även nya produkter behövs för att underlätta ökad konsumtion av ekologiskt kött.

Eva Fröman vill se utbildning inom området för politiker, rektorer och kökspersonal.

– Det vore också bra med visioner, politiska mål som ger stöd för den som arbetar med matfrågor. Men det behövs samtidigt även mer pengar, eftersom den ekologiska maten är dyrare.

Eva Fröman påpekade också att det är viktigt att kommunerna blir trogna köpare, för att ge en stabil efterfrågan på ekologiska livsmedel.

Några åsikter man fått från storkökshåll var att det ofta var brist på ekologiskt kött och att leveranssäkerheten var dålig. Ibland var levererat kött inte ekologiskt fast detta beställts. Leveranstiderna upplevs ofta som orimliga, det kan handla om tio veckor. Ibland finns också begränsningar som att leverans inte kan ske på måndagar. Och kostnaden är för hög.

Grossister klagar främst på brist, framför allt på ekologiskt griskött. Man tycker att priserna är för höga, ibland dubbla priset mot konventionellt kött, och att Swedish Meats har alltför liten konkurrens.

Ekocentrum driver nu i hela landet samarbetsprojektet Mat-Eko tillsammans med Hushållningssällskapet.

Kanaler till konsument

Specialiserad ekogrossist

BERNT KLINGBERG

Verkst. direktör
Alt-Grönt AB

Alt-Grönt AB är en livsmedelsgrossist som är specialiserad på ekologiska produkter. Man har ekologiskt kött, ekologiska grönsaker, kolonialvaror och även produkter som papper och diskmedel.

– I dag tar vi allt ekologiskt kött från Scan Food, men vi vill gärna samarbeta även med mindre, lokala leverantörer, sade Bernt Klingberg.

Fråga: Göte Frid, Jordbruksverket, frågade om Alt-Grönt AB även funderat på att leverera direkt till privatkunden, som man gör i Danmark. Bernt Klingberg svarade att den tjänsten nu även finns i Sverige, men att Alt-Grönt AB bara levererar till (cirka 200) storkök.

På en annan fråga svarade Bernt Klingberg att man levererar allt till dagen efter, även ekologiskt kött.

Diskussion

Som inledning till diskussionen ställde moderatorn *Ingemar Odlander* frågan hur det går med nitritfrågan.

Göte Frid från Jordbruksverket svarade att nitrit finns med på en lista över tillsatser som ska prövas och eventuellt godkännas för ekologiskt kött inom EU. Men vissa länder är helt för och andra helt emot. Nu tror man inte att frågan ska avgöras före nästa sommar. Tills vidare gäller de nationella reglerna, som för Sveriges del innebär att nitrit är tillåtet i ekologiskt kött, men inte i KRAV-märkt.

Andreas Pettersson, Krav, redovisade att styrelsen för Krav åter sagt att nitrit inte finns bland tillåtna tillsatser.

– Vi styrs av IFOAMs regler, konstaterade *Andreas Pettersson*. (IFOAM är en internationell samordningsorganisation för ekologiska rörelser)

Lennart Bengtsson, ekobonde från Getinge, tog upp frågan om smak. Äldre djur som vuxit långsamt smakar mer, men restauranger vill gärna ha tvååriga djur. *Camilla Sandenskog* svarade att man i frågor om smak och kvalitet får hålla samma krav på ekologiskt kött som för konventionellt. Hängning, ålder och så vidare påverkar smaken för båda sorterna. Hon varnade samtidigt för att skapa nischer i nischen.

– Splittrar vi ett så litet sortiment gör vi oss en otjänst.

Ella Nilsson, Svensk Köttinformation noterade att någon systematisk smakskillnad inte kunnat konstateras.

Christina Sjöholm från Svenska konsumenter i samverkan, menade att svinnets enligt mång-

as erfarenhet blir mindre när man använder ekologiskt kött.

Maria Alarik menade att detta kan bero på att ekologiskt kött genomsnittligt är något magrare.

Niklas Ensäter påpekade att bättre märkning är en viktig punkt för att öka kundernas möjlighet att hitta och välja ekologiskt kött i butiken.

– En annan viktig utvecklingsfråga är jämnare kvalitet.

Marie Pettersson menade att man inte ska överdriva skillnader i kraven på marknadsföring gentemot de som gäller för konventionella produkter: det gäller att planera och kommunicera metodiskt. Möjligen kräver ekologiskt kött lite större ansträngning i dag.

Börje Karlsson tyckte att mest kraft bör läggas på att utveckla marknaden för storhushåll.

Christina Sjöholm instämde i detta, och menade att fler och roligare produkter som är anpassade till storhushåll skulle påverka även konsumentmarknaden positivt.

Camilla Sandenskog höll med om att storköksmarknaden borde utvecklas, men påminde om att den ekologiska marknaden handlar om små mängder.

– Mer samordning som underlätta. Grossisterna skulle få lättare att leverera till exempelvis storkök om dessa kunde samordna så att volymerna blev lite större. Detta skulle i förlängningen även kunna bidra till nya produkter.

Christina Sjöholm påpekade att många kommuner tvärtom blivit sämre på att sam-

ordna, eftersom de personer som kunde gjort detta sparats bort.

Anders Lindström, Konsumentrådet, föreslog att butikerna kunde införa några dagar i veckan då man alltid hade ekologiskt kött hemma, för att välja konsumenterna vid att det säkert finns dessa dagar.

Niklas Ensäter tyckte det var en god idé och tackade för tipset.

Maria Gardfjell, Coop, konstaterade att den ICA-butik där hon medgav att hon handlar ("den ligger bra till") har satsat på lokalt kött snarare än ekologiskt, något som är mycket uppskattat av konsumenterna.

– Vid sidan av generell tillgänglighet bör vi satsa på olika nischer, som gårdsmärkt, olika typ på djur och så vidare. Produktionen av ekologiskt kött är mycket väl dokumenterad, det är bara att utnyttja den information som finns. Detta skulle sätta fart på marknaden, menade *Maria Gardfjell*.

Camilla Sandenskog höll med om att denna typ av nischad försäljning säkert kunde vara lönsam för många aktörer, både för ekologiskt och konventionellt kött. Hon varnade dock ännu en gång för att det skulle vara svårt att hantera de små volymer det skulle handla om för ekologiskt kött.

Niklas Ensäter instämde i de farhågor som *Camilla Sandenskog* hade. Han konstaterade dock samtidigt att man naturligtvis är lyhörda för kundernas önskemål.

– Om kunderna vill ha gårdsmärkt kött och är beredda att betala vad det kostar att hantera detta, så är vi naturligtvis intresserade av att tillhandahålla det. Lokal produktion har på många sätt fördelar framför KRAV-produkter, som ju kan komma från hela landet.

Börje Karlsson tillade att EU ger en hel del pengar till rådgivning, och att dessa pengar kanske kan utnyttjas för en undersökning och utveckling av denna typ av marknad.

Hur ska marknadsföringen bli bättre?

Christina Sjöholm ville se bättre information till konsumenten kring vad det är som denne betalar för.

Börje Karlsson berättade att Ekologiskt kött har utbildningsprogram för bönder som ger information i butikerna.

Marie Pettersson ville undvika att det bli alltför många delmarknader.

Niklas Ensäter konstaterade att Ica valt att bli tydligare genom att samla ekologiska varor under beteckningen "Ica Ekologiskt".

Camilla Sandenskog betonade att det är i butiken som man får göra mest information till volymerna blir så stora att större centrala kampanjer blir möjliga.

Det invände *Maria Gardfjell* delvis emot.

– Jag har arbetat mycket med kampanjer och tror att det behövs mycket information via sådana för att sprida kunskap om effekterna på djurhälsan. Här räcker det inte med broschyrer från myndigheter, här krävs ordentlig marknadsföring från företagen.

Christina Sjöholm ville se att de vackra långsiktiga mål som finns för miljö och hälsa bryts ned till gripbara mål.

Lotta Carsbo-Niklasson, Ekologisk lantbrukare, föreslog att Ica marknadsför ekologiskt kött i någon av sina populära "såpa-reklamfilmer" om en Ica-butik.

Christina Sjöholm ville lägga kraft på att påverka Tina och andra TV-kockar till att satsa på ekologiskt kött i sina matlagningprogram.

Camilla Sandenskog varnade för att köra kampanjer som inte kunde mötas med tillgängliga produkter.

– Då får man ha allmän information, som till exempel Änglamark gjort.

Camilla Sandenskog noterade också att det kan vara knepigt för företagen att alltför snart betona ekologiskt kött i reklam och information. De flesta aktörer på marknaden har ju både ekologiskt och konventionellt kött.

– Vi har inte så lätt att prata illa om konventionellt kött, påpekade Camilla Sandenskog.

Ella Nilsson instämde i detta.

– På Svensk Köttinformation kan vi inte tala enbart för ekologiskt kött, det skulle ge för lite.

Maria Gardfjell menade att det skulle öka intresset även för konventionellt svenskt kött om köttbranschen hårdare marknadsförde det svenska ekologiska köttet.

Sylvia Persson, Länsstyrelsen i Västra Götaland, instämde med dem som ville vara försiktiga med att frondera mot konventionellt kött.

– Ekologiskt kött är inte bäst alla gånger.

Hon noterade också att det finns förslag till Krav om lättnader i villkoren utifrån gårdarnas villkor.

Christina Sjöholm betonade att målet hela tiden bör vara bra livsmedelproduktion.

– Ekologisk produktion är inte hela sanningen, men det är en av vägarna att nå slutmålet.

Flera uppfödare betonade under diskussionen att man inte har något intresse av att söka strid med de konventionella uppfödarna. Tvärtom kan man hjälpa varandra. Det behövs bättre kommunikation med slakterierna och bättre produktutveckling för att kunna ta tillvara större delar av djuren.

Hur kan man bättre ta tillvara hela djurmaterialet?

Camilla Sandenskog noterade att det för lönsamhetens skull gäller att sälja fler delar som detaljer i stället för chark. Hon varnade samtidigt för att nischa ekologiskt kött som festmat, till exempel genom att bara sälja den i helger.

Christina Sjöholm menade att hela djuret bättre kan tillvaratas genom utveckling av båda marknaderna; konsumenterna köper mer bakdel och storköken mer framdel.

Eva Fröman ville se mer ekologiskt kött i skolköken.

– Vi måste förbättra kunskaperna, betonade hon.

Hur når vi miljömålen?

Christel Cederberg menade att kravet på 100 procent ekologisk foder är ett hot mot miljömålen.

– Det vore bättre att arbeta för att sänka den totala foderanvändningen, menade hon.

Göte Frid kommenterade att det kanske inte blir något krav på 100 procent ekologiskt foder, eftersom många protesterat mot detta.

En annat kritisk fråga i debatten menade *Christel Cederberg* vara frågan om syntetiska aminosyror.

För miljömålen om giftfri miljö och skydd för vattnet är det viktigt att det går att ställa om till ekologisk produktion.

– Det gäller för kommunerna att inte bara ställa miljökrav, utan också ställa upp ekonomiskt genom att köpa ekologiska produkter.

Maria Gardfjell höll med om att ekologisk produktion har en stark betydelse för att nå miljömålen.

– Jordbruksdepartementet visade att ekologisk livsmedelsproduktion bidrar till åtta av femton miljömål.

Sylvia Persson noterade att syntetiska aminosyror kan vara en väg att minska kväveproblemen.

Hur ska lokalt och småskaligt kött överleva?

Hans Neass menade att lösningen i alla fall inte var en lättnad i Kravs regler.

– Det gäller för uppfödaren att skapa sin egen marknad och ge sina kunder matupplevelser. Samarbete kan vara bra, men bara om man kan undvika att sälja sin själ.

Hans Neass menade noterade dessutom att det i dag finns för få aktörer i mellanleden.

Marie Pettersson höll med om att det gäller att skapa identitet kring sina egna produkter. I övrigt gäller det att kunna samarbeta.

– I dag är det svårt att inte samarbeta med de stora aktörerna, konstaterade Marie Pettersson.

Även *Camilla Sandenskog* var positiv till samarbete och fler aktörer.

– Vi har i dag en mycket stor andel av KRAV-slakten, utan att vi bett om detta. Vi är bara tacksamma om fler vill vara med och arbeta med det här området.

Hur ska vi utnyttja EU-pengar och andra stöd bättre?

– Hur ska vi utnyttja pengarna? Ja, inte är det genom att göra fler kokböcker som Konsumentverket gjorde, menade någon.

Christina Sjöholm menade dock att kokböcker ger inspiration och är populära hos konsumenterna.

Marita Axelsson konstaterade att skälet till att Konsumentverket gett ut en receptfolder

är att många konsumenter väntar sig att det ska finnas recept i informationsbroschyerna, och att detta bidrar starkt till att människor tar broschyrer med sig hem.

Maria Alarik avslutade med en sammanfattning av diskussionen:

Vi har kommit ganska långt med tillgänglighet i butik, nu behöver vi kanske en marknadsföringsgrupp för storhushåll.

Kvaliteten på ekologiskt kött måste vara minst lika hög som på konventionellt och produkterna ska vara de samma.

Tina ska laga ekologisk mat och vi ska ha roligare reklam och informationskampanjer för ekologiskt kött. Låt det ekologiska köttet dra fram det övriga svenska köttet i marknadsföringen.

Det behövs mer ekologiskt griskött och mer ekologiska charkvaror. Det behövs mer färdiglagad mat av framdelskött.

Bevara växtnäringen bättre. Vi behöver syntetiska aminosyror med ekologisk stämpel.

Kommunerna bör köpa ekologiskt kött
Mindre antagonism mellan ekologiska producenter och konventionella.

Mer lokal produktion om vi ska nå miljömålen.

Förteckning över tidigare utgivna nummer

År 2002; Årgång 141

- Nr 1 Genteknik – en skymf mot Gud eller nya möjligheter för mänskligheten?
- Nr 2 Genmodifierade grödor. Varför? Varför inte? – Genetically Modified Crops. Why? Why Not?
- Nr 3 Skogsfrågor i "Konventionen om biologisk mångfald"
- Nr 4 Mindre kväveförluster i foderodling, foderomvandling och gödselhantering!
- Nr 5 Bondens nya uppdrag och Shaping U.S. Agricultural Policy
- Nr 6 Verksamhetsberättelse 2001
- Nr 7 Sustainable forestry to protect water quality and aquatic biodiversity
- Nr 8 Foder – en viktig länk i livsmedelskedjan!
- Nr 9 Fortbildning för landsbygdsutvecklare
- Nr 10 Hållbart jordbruk – kunskapssammanställning och försök till syntes
- Nr 11 Närproducerad mat. Miljövänlig? Affärsmässig? Djurvänlig?
- Nr 12 Nya kunskaper inom bioteknik och genetik för nya tillämpningar på husdjur SAMT Fria Varuströmmar – konflikt med djur- och folkhälsa? Vilka möjliga utvägar finns? SAMT Exempel på verksamhet inom Jordbruksverket
- Nr 13 Bland skärgårdsgubbar och abborrar på Möja
- Nr 14 EU och EMU – broms eller draghjälp för skogen?
- Nr 15 Hur kan skogsbruk och kulturmiljövård förenas?
- Nr 16 Vilket kött äter vi om 10 år? Rött, vitt, svenskt, importerat? Vi får det samhälle vi äter oss till!
- Nr 17 Avsättning av skogsmark

År 2003; Årgång 142

- Nr 1 Det sydsvenska landskapet, framtidsvisioner och framtidsutsikter SAMT Idéer för framtidens skogslandskap
- Nr 2 Viltets positiva värden
- Nr 3 Inför toppmötet i Johannesburg
- Nr 4 Kapital för landsbygdsföretagare
- Nr 5 Kompetensförsörjningen i svenskt jordbruk
- Nr 6 Fiskets miljöeffekter – kan vi nå miljömålen?
- Nr 7 Verksamhetsberättelse 2002
- Nr 8 De glesa strukturerna i den globala ekonomin – kunskapsläge och forskningsbehov
- Nr 9 Tro och vetande om husdjurens välfärd (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 10 Svenska satsningar på ökad träanvändning (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 11 Kapital för landsbygdsföretagare (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 12 Feminisering av Moder natur? Östrogen i naturen och i livsmedel
- Nr 13 Crop and Forest Biotechnology for the Future
- Nr 14 Landskap och vindkraft – i medvind eller motvind (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 15 Lantbrukskooperationen – Hållbar företagsidé eller historisk parentes
- Nr 16 Utvecklingen i Polen
- Nr 17 Mid Term Review Vad händer i Sverige när EU ändrar jordbrukspolitik?
- Nr 18 Soil and surface water acidification in theory and practice
- Nr 19 Skogsindustrins råvaruförsörjningskedja – pågående utveckling och utblickar mot andra branscher
- Nr 20 CAP och folkhälsan
- Nr 21 Vilda djur i stadsmiljö – Tillgång eller problem? –
- Nr 22 Översvämningar och deras orsaker
- Nr 23 Sötvattenfisk – Framtidens resurs (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 24 Mat med mervärden – Goda affärer (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 25 Hur planeras boendet på landsbygden? och Trädgården som rekreation och terapi (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 26 Det nya uppdraget – högre utbildning för landsbygd och landskap (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 27 Hör göken han gal – Hur kan ekologiskt lantbruk och samhället gynna den biologiska mångfalden? (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 28 Den svenska modellen för husdjursavel och dataregistrering samt datautnyttjande inom husdjurs- och växtodlingsområdet (Enbart publicerad på www.ksla.se)

År 2004; Årgång 143

- Nr 1 Ecosystem services in European agriculture – theory and practice
- Nr 2 Vad gör vi när vi inte vet? (Enbart publicerad på www.ksla.se)
- Nr 3 Ekologiskt Forum mönstrar köttet och marknaden (Enbart publicerad på www.ksla.se)



Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens Tidskrift (KSLAT) har, under olika namn, utkommit sedan 1813, då akademien grundades. Från och med 1994 utges KSLAT som en nummerad serie av skrifter (15–20 häften/år) med egna titlar. Innehållet består huvudsakligen av dokumentering från akademiens sammankomster och seminarier – även debattnummer förekommer – och speglar akademiens verksamhetsområde; de areella näringarna och till dessa knutna verksamheter.

Prenumerationspris 350 kr/år.

Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien
Drottninggatan 95 B, Box 6806, 113 86 Stockholm
Tel 08-54 54 77 00, Fax 08-54 54 77 10, Postgiro 18 32 80 - 7