6 idéer til at sætte fart på økologien i planterige fødevarer

December / 2022

PLANTEVÆRKET

Landbrug & Fødevarer
Sektor for Økologi

Fonden for **økologisk landbrug**

Formålet med dette katalog er at gøre det lettere for aktører på tværs af værdikæden at finde hinanden og gå i dialog om afsætningsfremmende samarbejdsaftaler. Kataloget er især til jer, der producerer planterige fødevarer.

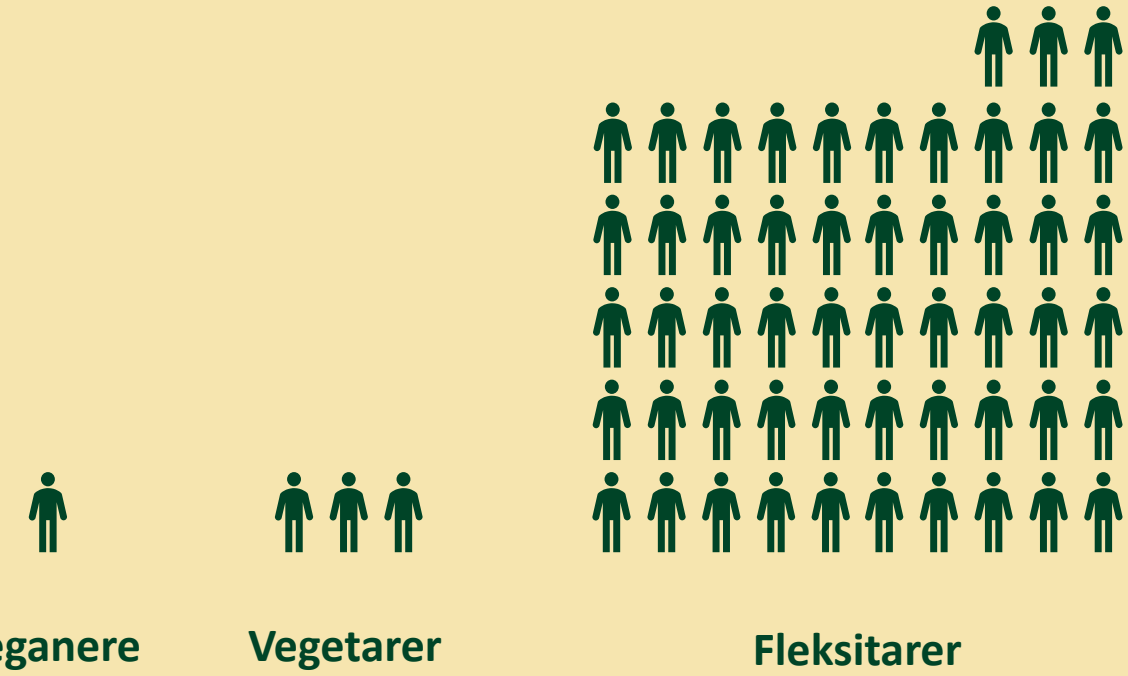
Kataloget indeholder idéer til at sætte fart på økologien i planterige fødevarer, og er udviklet af Maple i samarbejde med Landbrug & Fødevarer. Idéerne er baseret på en kvalitativ undersøgelse blandt forarbejdende virksomheder, dagligvarehandel og foodservice foretaget af Maple i foråret 2022, og 4 workshops afviklet af Landbrug & Fødevarer i efteråret 2022 med deltagere fra værdikæden omkring planterige fødevarer.

Tak til Fonden for økologisk landbrug for at have bevilget midler til dette projekt.

1. **Giv fleksitarer inspiration**
2. **Lav clean label**
3. **Skab god smag og tekstur**
4. **Lav aftaler om afsætning**
5. **Øg tilgængelighed**
6. **Styrk landbrug gennem samarbejde**

Giv fleksitarer inspiration

Fleksitarer er en interessant målgruppe for planterige fødevarer, fordi der er stor volumen sammenlignet med veganere og vegetarer



Det er så lille en målgruppe, som er veganere. Dét der er sket for den almindelige danske befolkning er, at der er mange der er blevet fleksitarer – jeg tror der er mange, som har kødfrie dage, som ikke havde det før, og som spiser flere plantebaserede produkter.

Strategiansvarlig, foodservice virksomhed

1. Hjælp fleksitarer med inspiration til ny planterig mad

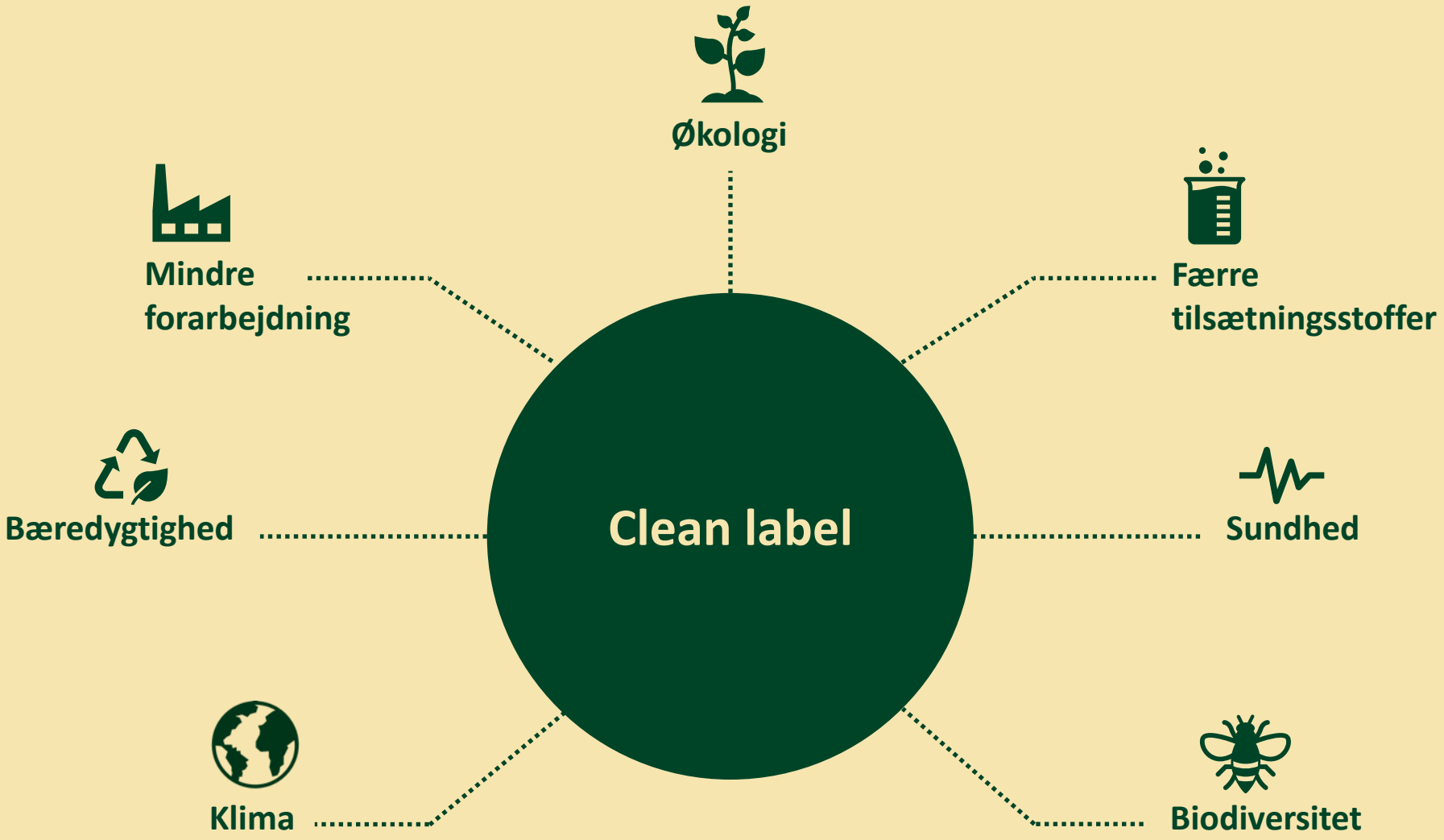
Der er efterspørgsel på økologiske og planterige produkter, men private forbrugere skal have inspiration og vejledning til de mange nye råvarer, smage og måder at tilberede maden. Maden skal med andre ord være genkendelig, og samtidig byde på noget nyt. I foodservice har forbrugeren bedre mulighed for at lære nye råvarer at kende end ved hylden i supermarkedet, og i dagligvarehandlen er det nemmere at inspirere forbrugeren gennem velkendte retter.

- Giv inspiration til forbrugere, som er nye i det planterige køkken og vis potentialet i de enkelte råvarer
- Introducér ny økologisk planterig mad i foodservice
- Gør brug af velkendte måltidsforslag i dagligvarehandlen

1. Giv fleksitarer inspiration
2. Lav clean label
3. Skab god smag og tekstur
4. Lav aftaler om afsætning
5. Øg tilgængelighed
6. Styrk landbrug gennem samarbejde

Lav clean label

Associationer knyttet til clean label produkter



2. Fokusér på clean label produkter

Forarbejdende virksomheder og dagligvarehandlen peger på, at fremtiden ligger i clean label produkter. Det betyder produkter, som har en lav grad af forarbejdning og tilsætningsstoffer, og som ofte er økologiske. Et godt og 'rent' produkt bidrager også til større dagsordener som f.eks. folkesundhed, bæredygtighed, klima og biodiversitet. Mange virksomheder peger på, at der i stigende grad er efterspørgsel på produkter, som ikke skal imitere kød. I stedet er planterne i fokus, og produktet er noget i sig selv. Forbrugeren identificerer sig ikke nødvendigvis som vegetar eller veganer, og søger derfor planterig mad fremfor mad, som har mærkatet 'vegetarisk' eller 'kødfri'.

- Lav planterige produkter med fokus på rene råvarer og økologi
- Fremhæv hvordan produktet bidrager til en bedre fremtid, f.eks. i forhold til klima, dyrevelfærd og biodiversitet
- Fokusér på produktets indhold i stedet for at skrive hvad det ikke indeholder, nemlig kød

1. Giv fleksitarer inspiration
2. Lav clean label
3. Skab god smag og tekstur
4. Lav aftaler om afsætning
5. Øg tilgængelighed
6. Styrk landbrug gennem samarbejde

Skab god smag og tekstur

Eksempler på råvarer, som kan bidrage med smag og konsistens

Tang kan give tekstur og bidrage med smag som umami, lakrids, the eller bacon

Ekstruderet ærtemel kan give en mere kødlignende fiberstruktur

Bælgfrugter kan give fylde og mæthed og nemt optage smag

Bælgfrugtkogevand kan bidrage med god konsistens og en god base for umamismag

Solsikkekerner er proteinholdige og kan gå i mange smagsretninger

Det er en fordel at være opmærksom på værdien i *alle* plantens komponenter, når man arbejder med den. For eksempel skal der bruges meget energi på at udvinde proteinet fra en kartoffel, og det giver også et stort restprodukt af stivelse. Hvis man vil gøre produktionen økonomisk profitabel og bæredygtig, så er det nødvendigt at være opmærksom på alle delene i planten.

3. Anvend økologiske råvarer og produktionsmetoder, som sikrer god smag og tekstur

God smag og tekstur er afgørende parametre for gode planterige produkter. Derfor kan ambitionen om 100% økologi være en udfordring, da nogle ingredienser som f.eks. bindingsmidler og smagsgivere enten er utilgængelige i økologisk version, eller ikke er tilladte i økologiske produkter. Nogle vælger at gå på kompromis med økologi for at opnå det ønskede produkt, imens andre vælger at være 100% økologiske og søger alternative veje i produktudviklingen. Begge muligheder går an, da der er rige muligheder i planter, korn og bælgfrugter som kan udforskes, og masser af forarbejdningsmetoder at prøve af. Fx produceres der økologisk ekstruderet bælgfrugtprotein, som har en kødlignende tekstur.

- Arbejd med økologiske råvarer som giver god smag, f.eks. svampe som giver umami
- Afprøv nye råvarer og produktionsmetoder, der kan give den ønskede tekstur, f.eks. solsikkekerner som er proteinholdige
- Overvej hvilke økologiske ingredienser og råvarer, der kan bruges som alternativ til ikke-økologiske varianter

1 Giv fleksitarer inspiration

2 Lav clean label

3 Skab god smag og tekstur

4 Lav aftaler om afsætning

5 Øg tilgængelighed

6 Styrk landbrug gennem samarbejde

Lav aftaler om afsætning

Råvareproducenter har behov for forpligtelse fra aftagers side

4. Lav forpligtende aftaler om afsætning af økologiske råvarer

Høje priser på det danske marked gør det svært for råvareproducenterne at opbevare tonsvis af økologiske grøntsager og bælgfrugter, og det er derfor nødvendigt at opbygge et økonomisk samarbejde mellem producent og aftager. Selvom der er enighed om, at man burde satse på det grønne og økologiske, er det forbundet med en stor økonomisk risiko. Råvareproducenter oplever, at aftagere arbejder med at bestille økologiske råvarer fra ordre til ordre, og savner mere forpligtende og langvarige aftaler om afsætning.

- Start dialog om længerevarende samarbejder mellem råvareproducent og aftager
- Planlæg produktion og afsætning af økologiske forarbejdede produkter og råvarer med et længere sigte
- Lav klare kontrakter mellem råvareproducenter og aftagere, som fastsætter pris og vilkår

1. Giv fleksitarer inspiration
2. Lav clean label
3. Skab god smag og tekstur
4. Lav aftaler om afsætning
5. Øg tilgængelighed
6. Styrk landbrug gennem samarbejde

Øg tilgængelighed

Forarbejdende virksomheder vælger helst lokale råvarer og ingredienser før de søger mod udlandet

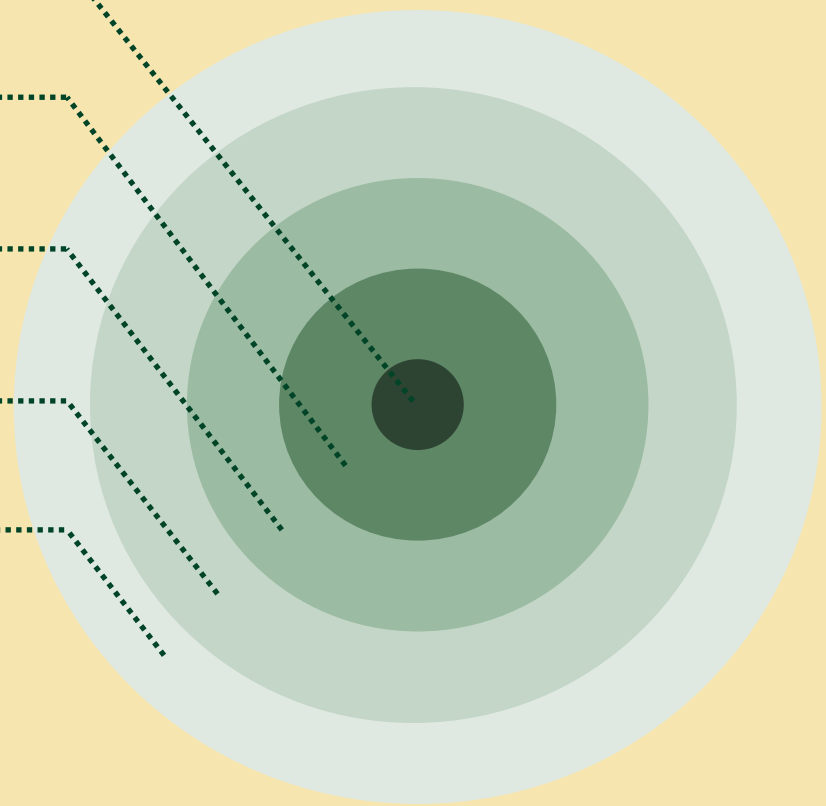
Lokalt
Gerne alle råvarer og ingredienser

Dansk
Gerne alle råvarer og ingredienser

Skandinavisk
Typisk bælgfrugter

Europæisk
Typisk grøntsager egnet til lokalt klima

Globalt
Ofte krydderier, teksturmiddel og smagsgivere



"Jeg ville ønske, at man kunne købe nogle flere af de der råvarer tættere på, så man havde lidt bedre styr på, hvor de kom fra og hvordan de var håndteret. Men det er man bare slet ikke gearet til herhjemme. Det kræver bare et helt nyt setup ift. hvordan man skal producere og bruge landbrugsjord. Der er en masse snak om dansk landbrug og bælgfrugter og alt det der, men de er bare ikke i nærheden af at kunne producere til industri endnu.

Seniorproduktchef, forarbejdende virksomhed

5. Øg tilgængelighed af danske økologiske råvarer

Markedet oplever en efterspørgsel på produkter med lokale og økologiske råvarer. Dog oplever forarbejdende virksomheder, at tilgængeligheden af økologiske råvarer i Danmark er lav. Selvom Danmark udmærker sig på mange økologiske råvarer, kan det være svært at sikre sig variation og store nok mængder til industriel produktion. Derudover gør Danmarks høje fødevarepriser og korte sæson, at mange søger til udlandet for at finde økologiske råvarer.

- Udbred kendskabet til økologiske råvarer og råvareproducenter i Danmark
- Skab større variation i råvarer fra planteriget og mød aftageres efterspørgsel på større mængder
- Kommunikér forsyningssikkerhed af råvarer fra råvareproducenter til aftagere

1 Giv fleksitarer inspiration

2 Lav clean label

3 Skab god smag og tekstur

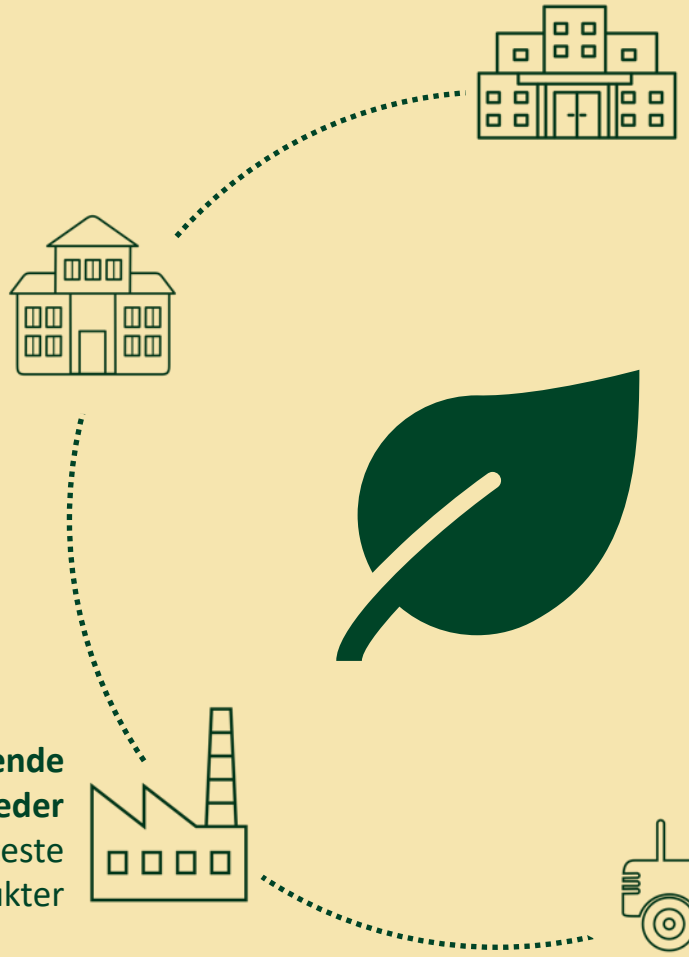
4 Lav aftaler om afsætning

5 Øg tilgængelighed

6 Styrk landbrug gennem samarbejde

Samarbejd om omstilling

Udvalgte aktører der kan bidrage på forskellig vis på tværs af værdikæden



Universiteter
kan forske og dele viden om ingredienser, råvarer og produktionsmetoder

Dagligvarehandlen
kan bidrage til at øge forbrug af økologisk planterig mad via sortiment og kampagner

Råvareproducenter
kan lære og videreformidle viden om råvarers egenskaber

Forarbejdende virksomheder
kan udvikle og teste nye produkter

Offentlige og private køkkener
kan bidrage til at øge ambitioner og forbrug af økologisk planterig mad

6. Styrk det økologiske landbrug gennem samarbejde om rammer, vidensdeling og finansiering

Landbruget har længe produceret økologiske planter med henblik på dyrefoder. Af denne grund har der længe været mangel på forarbejdning af råvaren, f.eks. afskalning af bælgfrugter. Nu står landbruget overfor en stor omstilling til økologisk produktion af planter til menneskeføde. Det kræver økonomiske investeringer, læring om nye produktions- og forarbejdningsmetoder og et samarbejde med aftagere og offentlige køkkener.

- Del viden på tværs af råvareproducenter, produktudviklere og kokke om at dyrke, forarbejde og udnytte økologiske råvarer på bedst mulig vis
- Søg økonomisk støtte til udvikling af landbruget, f.eks. afskalningsanlæg
- Inviter til samarbejde med offentlige og private køkkener, f.eks. om at øge procentdelen af økologisk planterig mad

1 Giv fleksitarer inspiration

2 Lav clean label

3 Skab god smag og tekstur

4 Lav aftaler om afsætning

5 Øg tilgængelighed

6 Styrk landbrug gennem samarbejde

Beslutningsproces: Forarbejdende virksomheders valg af råvarer – og potentialer for økologiske planterige fødevarer

Afsøger markedet
Forarbejdende virksomheder undersøger hvilken efterspørgsel der er hos forbrugerne. Her skabes også en dialog med detail og leverandører, og der testes forarbejdningsmetoder.

Finder råvarer
Forarbejdende virksomheder ser på tilgængelighed af økologiske råvarer og ingredienser. Udfordringen er et lille udbud i Danmark og mange ingredienser findes ikke i økologisk udgave.

Overvejer pris
Forarbejdende virksomheder kigger på priser og overvejer, om det giver mening at bruge økologiske råvarer - søger evt. til udlandet eller fravælger økologi, hvis det ikke kan betale sig i Danmark.

Målret produkter til den almene fleksitar og fokusér på clean label.

Råvareproducenter kan udvide udbuddet af økologiske råvarer i variation og volumen.

Der er brug for en større efterspørgsel på økologiske råvarer i Danmark, og bedre aftaler med aftagere.

Beslutningsproces: Forarbejdende virksomheders valg af økologiske råvarer – og potentialer for planterige fødevarer

Forarbejder råvarer
Forarbejdende virksomheder undersøger om der skal en tredjepart til at stå for f.eks. opbevaring, transport eller afskalning af bælgfrugter. De oplever ofte mangel på et forarbejdende led.

Der mangler forarbejdende led mellem råvareproducent og forarbejdende virksomheder.

Godkender råvaren
Forarbejdende virksomheder sikrer sig, at råvarerne er ensartede og møder krav til certificeringer. Det kan være en udfordring, at leverandøren ikke kan levere store nok mængder og ikke kender til certificeringskrav.

Forsyningssikkerhed, volumen og ensartethed i råvarer skal tydeliggøres.

Sikrer holdbarhed og opbevaring
Forarbejdende virksomheder arbejder med at forlænge holdbarhed og udvikle løsninger til at holde produkterne friske – da økologiske råvarer og ingredienser kan være udfordrende på disse punkter.

Forsyningssikkerhed, volumen og ensartethed i råvarer skal tydeliggøres.