

GUDP-projektet ZERO vil skabe klimaneutrale værdikæder

26.9.2023 10:20:46 CEST | [Landbrugsstyrelsen](#)

Del [f](#) [in](#) [X](#) [✉](#) [WhatsApp](#)

SEGES
INNOVATION

Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
gudp

Med udgangspunkt i værdikæderne for danskproduceret havregryn og rugbrød vil et nyt GUDP-projekt skabe klimaneutrale fødevarer. Det skal ske ved at neutralisere samtlige klimaaftryk i værdikæderne.



Det kan være en jungle at navigere i, når det kommer til at vælge klimavenlige eller klimaneutrale fødevarer i dit supermarked.

For hvad betyder i grunden klimavenlig? Hvor klimavenligt er produktet, og hvad gør det i grunden klimavenligt?

Og hvad med begrebet klimaneutral? Hvad gør, at en fødevarer kan være en klimaneutral fødevarer, når det i alle tilfælde kræver ressourcer, herunder energi at fremstille fødevarer?

I dag skabes klimaneutrale fødevarer ved at kompensere for aftrykket gennem klimakreditter. Dermed kompenseres produktionsaftrykket eksempelvis ved, at der et andet sted i verden plantes skov.

Men klimakreditter fremmer ikke reduktionen af klimagas-emissioner, dér hvor produkterne fremstilles.

Således kan produktionen af klimaneutrale fødevarer i princippet foregå under helt samme forhold som produktionen af ikke-klimaneutrale fødevarer. Men med den forskel, at der klimakompenseres ved at plante skov på nabogrunden, i Østeuropa eller i Sydamerika.

Det er naturligvis positivt, at der plantes mere skov som en effekt af klimakreditter, men hvad nu, hvis fødevarerens værdikæde i sig selv var klimaneutral?

Netop dén vinkel arbejder et nyt projekt under GUDP ud fra. Projektet ZERO har som målsætning at skabe en klimaneutral værdikæde til hhv. produktion af havregryn og rugbrød. Om det fortæller Julie Therese Christensen, specialkonsulent ved SEGES Innovation og projektleder for ZERO:

”Dansk landbrug og fødevarerindustri skal være frontløbere i den grønne omstilling, og vise vejen mod klimaneutralitet. Derfor har vi samlet partnere fra hele værdikæden – fra landbrugeren til supermarkedet – om at skabe de første klimaneutrale fødevarer, som er klimaneutrale indenfor hele værdikæden.”

Virkemidler i primærproduktionen

Det første skridt for projektet er at udføre en omfattende livscyklusanalyse, hvor samtlige emissioner fra værdikæderne kortlægges. Hermed skabes et komplet billede over værdikædernes aftryk og dermed klarhed om, hvor meget der skal kompensere for værdikædernes aktiviteter.

De to værdikæder, som projektet arbejder med, er for produktion af havregryn og rugbrød. Om valget af netop disse fødevarer fortæller Julie Therese Christensen om her:

”Vores slutprodukter er gode, danske produkter, som alle danskere bruger i husholdningen og kan forholde sig til. Samtidig afspejler valget af slutprodukter også et ønske om et produkt, hvor det er realistisk at nå i mål.”

For at neutralisere værdikædernes klimaaftryk, vil ZERO-projektet kombinere forskellige kendte virkemidler til reduktion af emissioner i marken.

Således vil projektet anvende grøn ammoniak, der produceres på vedvarende energikilder, til at gødske rugen og havren, mens nitrifikationshæmmere skal reducere udledningen af lattergas i forbindelse med gødskningen.

”For at kompensere for den øvrige værdikædes aftryk og dermed neutralisere udslippet af klimagasser, vil vi, når marken er høstet, omdanne halmen til biokul. Biokul kan lagre kulstof i jorden og det tilbageføres til marken i en mængde, hvor klimaeffekten af det lagrede kulstof modsvarer værdikædens samlede klimaaftryk” fortæller Julie Therese Christensen.

Fokus på forbrugeren

Foruden et dedikeret fokus på upstream-delen af værdikæden, har ZERO også fokus på den forbrugerorienterede del. Et centralt element i projektet er at skabe den rigtige fortælling om den klimaneutrale fødevarer:

”En væsentlig ting for levedygtigheden af klimaneutrale fødevarer-systemer er, at forbrugerne har tillid til produkterne. Det rejser et spørgsmål om, hvordan vi skal kommunikere om produktet, når kunden står i supermarkedet, og skal træffe valg om, hvilket produkt der skal vælges. Hvordan får man kommunikeret om, hvad produktet kan, og hvad der adskiller det fra andre produkter?” fortæller Julie Therese Christensen.

Derfor indgår afprøvning af forskellige kommunikationskoncepter i ZERO-projektet. Her vil man i samarbejde med producenter og detailed udvikle og afprøve forskellige måder at kommunikere om klimaneutrale koncepter på.

Selvom ambitionerne i ZERO er store, så er tidshorizonten det ikke. Efter planen forventes det, at du allerede omkring årsskiftet 2024/2025 kunne finde klimaneutrale havregryn og rugbrød i dit lokale supermarked.

Projektet ZERO er igangsat i januar 2023 og forventes afsluttet med udgangen af 2025.

Fakta om projektet

Projekttitle: Zero-Emission Food Chain – The case of Ryebread and Oats (ZERO)

Bevilget tilskud: 4.908.278 kroner

Projektperiode: 01-01-2023 til 31-12-2025

Projektdeltagere: SEGES Innovation P/S, Bureau Veritas, Kohberg Bakery Group A/S, Valsemøllen A/S, Aarhus Universitet, Stiesdal, Fjordland, BASF, Skovgaard Energy, Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Projektleder: Julie Therese Christensen, Specialkonsulent ved SEGES Innovation P/S

Links
