

Sådan laves klimaneutralt gryn og brød

Klimaneutrale fødevarer kan blive en god forretning for både landmænd og hele værdikæden fra jord til bord. Den største udfordring er at holde styr på de mange data, der skal sikre dokumentation.

Af Lars Kelstrup

Hvad betyder det egentlig, at noget er produceret klimaneutralt - og kan danske landmænd se frem til at kunne sælge klimaneutrale fødevarer i fremtiden?

Det kunne man blive meget klogere på ved et åbent hus-arrangement på Fruedal Agro ved Viborg i mandags.

- Hvis havregryn eller brød skal produceres klimaneutralt, så skal den udledning, der er ved produktionen af grynene eller brodet, opvejes af en tilsvarende lagring af drivhusgasser, fortalte Eva Bräuner Sørensen, fra Seges Innovation.

Hun tilføjede, at det kan lade sig gøre, og at danske landmænd faktisk står rigtig godt rustet til at være frontløbere på området.

Danske landmænd har nemlig gennem en årrække registreret mange af de oplysninger, som er nødvendig for at



sikre tilstrækkelig dokumentation og fuld sporbarhed.

Styr på data

Når åbent hus-arrangementet blev holdt på Fruedal Agro, så er det fordi ejendommen dyrker den havre og rug, som er en del af projektet Zero Emission Food Chain, hvor en række aktører i hele værdikæden fra jord til bord samarbejder om at udvikle de første klimaneutrale fødevarer, helt uden brug af klimakreditter. Det vil sige, at klimaneutraliteten opnås

Hvis havregryn eller brød skal produceres klimaneutralt, så skal den udledning, der er ved produktionen af grynene eller brodet, opvejes af en tilsvarende lagring af drivhusgasser.

Eva Bräuner Sørensen,
Seges Innovation.

der, hvor fødevarerne produceres i hele kæden fra jord til bord.

- Den største udfordring er at få styr på vores data. Vi kører med gps og alverdens programmer, så vi løbende registrerer alt, hvad vi laver i marken. Men vi skal have klare anvisninger på, hvor meget de enkelte tiltag tæller i klimaregnskabet, sagde Hans Pedersen, driftsleder på Fruedal Agro.

Tre oplagte genveje

For planteavlere er der tre til-

Seges, Stiesdal, BASF, Skovgaard Energy, Fjordland, Valsemøllen, Kohberg og Coop var alle repræsenteret ved åbent hus-arrangementet. Foto: Lars Kelstrup.

tag, som er oplagte i forhold til at nedbringe udledningen af klimagasser og lagre kulstof.

Den første er brug af nitrifikationshæmmere, som mange landmænd allerede bruger. De to andre, biokul og grøn godning, kræver moderne teknologi. Biokul fremstilles ved at brænde plantemateriale under iltfrie forhold. Restmaterialet ved forbrændingen, biokul, kan langtidslagres i jorden. Grøn godning kan være flydende ammoniak, som fremstilles ved hjælp af energi, som kommer fra sol, vind eller andre grønne energikilder.

Zero Emission Food

- Målet med Zero-Emission Food Chain er, at fremstille klimaneutrale fødevarer uden brug af klimakreditter.
- Derfor samarbejder hele værdikæden fra jord til bord om at producere klimaneutralt rugbrød og havregryn.



Hans Pedersen, driftsleder på Fruedal Agro fortalte, at de registrerer alt lige fra forbrug af hjælpepestoffer til tidsforbrug og lokalitet for de enkelte maskiner i markbruget.

STØTTET AF