

A: fødevarer

Forskere: Øko-kyllingen står ved en skillevej

DEBAT

5. februar 2018 kl. 5:05 | 1 kommentar



[Foto: /ritzau/Bax Lindhardt]

KRONIK: Når der bliver langet 100 kyllinger over disken i de danske supermarkeder, så er kun én af dem økologisk. Hvis øko-kyllingen skal finde sin rette hylde i fremtidens supermarked, så kræver det, at både producenter og supermarkeder sætter fart på udviklingen, skriver Martin H. Thorsøe og Sanna Steinfeldt.



Altinget: magasin

Politik er for vigtigt til ikke at have sit eget magasin

A Køb dit abonnement her

Stop klages - Pressen for forældre

Af Martin H. Thorsøe og Sanna Steinfeldt

Hhv. postdoc, institut for agroøkologi, og seniorforsker, institut for husdyrvidenskab, Aarhus Universitet

Der er kamp om pladsen på detailhandlens hylder.

Konkurrence fra nye danske aktører og fra alternative udenlandske produktionskoncepter udfordrer den danske økologiske slagtekyllingeproducent. Spørgsmålet er, hvordan danske producenter fremadrettet skal imødegå dette markedspres?

Røre i hønsegården

Diskussionen er ikke let, men vigtig, fordi den også handler om, hvilket produkt en økologisk kylling skal være, og hvilke vilkår producenterne skal arbejde under.

FAKTA

Igennem de seneste 20 år er en dansk økologisk slagtekyllingeproduktion vokset frem med en årlig produktion på omkring 1,5 mio. kyllinger.

I øjeblikket er der imidlertid "røre i hønsegården", for en række markedsbetingelser for kyllingeproduktionen er under forandring og kan spænde ben for den danske produktion. Nye aktører er kommet ind på markedet og har introduceret en række nye konkurrerende produktionskoncepter.

Den danske produktion har også konkurrence fra udlandet i form af alternative produktionskoncepter, som de franske Label Rouge kyllinger.

Små kyllinger underminerer økologi

For den enkelte kyllingeproducent viser presset sig i øjeblikket som et krav fra detailhandlen om at producere mindre kyllinger - for mindre kyllinger kan sælges for en lavere stykpris.

At presse kyllingernes størrelse ned presser producenternes aflønning og betyder samtidigt, at kyllingerne har mindre brystkød, hvilket kolliderer med forbrugernes ønske om et kødfuldt produkt.

Når den økologiske kylling samtidig er det dyreste kyllingeprodukt i køledisken, kan forbrugernes opfattelse af den økologiske kvalitet hurtigt blive undermineret.

Skillevejen

Det er derfor vigtigt hele tiden at overveje, hvordan produktionssystemet kan udvikles, så det fremadrettet er en mere attraktiv økologisk kylling, der ligger i de danske kølediske, og så det bliver attraktivt for producenter at omlægge til økologisk produktion.

Internt i erhvervet er der derfor i øjeblikket overvejelser omkring den fremadrettede udvikling af den danske økologiske slagtekyllingeproduktion.

Det er blandt andet lige blevet besluttet at hæve den maksimale daglige tilvækst fra 35 til 38 gram for at øge andelen af brystkød og udnyttelsesgraden på slagteriet.

Spørgsmålet er, om producenterne skal satse på at følge detailhandlens og slagteriernes ønsker om billigere og mere standardiserede produkter, eller om produktionen kan udvikle sig på andre måder?

Hvor skal de danske øko-kyllinger hen?

Mulighederne for at udvikle den danske økologiske slagtekyllingeproduktion har været omdrejningspunktet for forskningsprojektet MultiChick, der 30. november 2017 afholdt en workshop på årets økologikongres i Kolding.

Projektet har dels belyst mulighederne for at udvikle produktionen gennem alternative fodringsstrategier, nye racer, beplantning af udearealerne og den positive effekt på kyllingernes adfærd.

Derudover har projektet kigget på værdikæden, hvor aktører fra de forskellige led har givet deres bud på muligheder og begrænsninger for en positiv markedsudvikling for økologiske slagtekyllinger.

Diskussionerne fra workshopen i november udmundede i en række perspektiver på, hvor den økologiske kyllingeproduktion skal bevæge sig hen. Vi vil fremhæve fire centrale pointer:

Udviklingspotentiale

Selvom økologiske kyllinger passer godt ind i de store fødevetrends, er det en af de varegrupper, der har den laveste økologiske markedsandel på cirka en procent.

Der er nemlig en markant forskel mellem en økologisk og konventionelt produceret kylling i forhold til adgang til udeareal, race, væksthastighed, foder og belægningsgrad. Og mange danskere vil have mindre, men bedre kød, og efterspørger i større grad specialprodukter og lokale varer.

Generelt bekymrer vi forbrugere os i stigende grad om velfærden, smagen, sundheden og klimavenligheden af den mad, vi putter i munden.

En del af potentialet kan indløses ved at arbejde med at øge tilgængeligheden af økologiske kyllinger og gennem alternative løsninger til afsætning, særligt uden for de store byområder, hvor økologiske kyllinger ofte ikke findes i køledisken.

Plads til store og små

Den økologiske kyllingeproduktion er i dag præget af både store og effektive samt mindre, nicheprægede spillere.

De store spillere er i stand til at organisere en stor skala ressourceeffektiv produktion med en høj leveringssikkerhed, og de kan dermed give mange forbrugere adgang til ferske, økologiske slagtekyllinger året rundt.

De mindre nicheproducenter laver unikke specialprodukter og har en tæt forbrugerkontakt.

Hvis produktionen også fremadrettet skal være i stand til både at produktudvikle i mindre skala og producere i større skala, er der behov for en bred palet af producenter, der er i stand til at opfylde disse forskelligartede forventninger.

Og det er vigtigt, at den værdi, der ligger i de forskellige produktionsformer, kommunikerer ud til forbrugerne, så merværdien ved hver produktionsform bliver helt tydelig.

Mere kvalitet i kyllingen

Den økologiske kylling er dyrere at producere og forarbejde, derfor skal den også leve op til forventningerne om en kødfyldt kylling med god smag og struktur – den skal smage som en kylling i ”gamle dage”.

Den økologiske kylling er karakteriseret ved en høj velfærd, en langsom vækst og robuste kyllinger, men der kan fortsat ske en udvikling.

Som inspiration kan det være en idé at kigge sydover mod de franske Label Rouge kyllinger, der er langsomt voksende racer, og som lever mere end 90 dage med god plads i uindhegnede skovområder – den bliver derfor anbefalet af Dyrenes Beskyttelse og er blevet en stor succes hos de danske forbrugere.

Dyrenes velfærd kan blandt andet blive endnu bedre ved at berige arealet uden for hønsehuset med træer og buske, så en naturlig fødesøgende adfærd understøttes.

Om sommeren kan kyllingerne samtidig stimuleres til at søge føde udenfor ved at nedsætte proteinindholdet i foderet og derved reducere brugen af importeret soja, hvilket også kan lette overgangen til 100 procent økologisk foder.

En mere alsidig produktion af økologiske slagtekyllinger kan også opnås ved at supplere produktionen med mere langsomt voksende racer. Fordelen er, at de kan klare sig med et lavere proteinindhold i foderet, er mere aktive og har en mere naturlig fødesøgningsadfærd.

Det er dog også en udfordring, at disse racer ikke danner nær så meget brystkød og ikke nødvendigvis er lige så ressourceeffektive som de hurtigt voksende racer.

En overgang til nye racer forudsætter derfor også en kompleks omstilling af værdikæden.

Samlet ansvar i værdikæden

Der er behov for, at supermarkederne tager ansvar, også for opbygningen af kvaliteten i primærproduktionen.

En bedre spisekvalitet i form af bedre tekstur og smag kan tage udgangspunkt i kyllingeracer med en længere produktionsperiode. Dette er imidlertid i konflikt med slagterierne og supermarkedernes interesser. De efterspørger jo små og ensartede kyllinger.

I supermarkederne bliver kyllinger i øjeblikket ofte solgt til stykpris og ikke til kilopris, hvilket øger efterspørgslen på forholdsvis små kyllinger, fordi de så kan sælges til en lavere pris.

Samtidig er det svært at producere ensartede kyllinger i en frilandsproduktion, da kyllinger på friland naturligt vil variere en del i vægt. Derfor bliver afregningen hos landmanden mindre.

Det nuværende fokus på, at en kylling skal være en billig standardvare, der passer ind i supermarkedets kampagner, er derfor problematisk, fordi det undergraver den kvalitet og det produktionssystem, producenterne har arbejdet i mange år for at bygge op.

Øko-kyllingen skal fortsat være unik

Den nuværende situation er derfor uheldig. Det er vigtigt at sikre en aktiv indsats for at bevare integriteten af den danske økologiske kyllingeproduktion gennem fortsat udvikling og ved at markere en tydelig forskel til andre produktionssystemer.

Ligeledes er det essentielt, at den danske økologiske kyllingeproduktion er i stand til at indfri forbrugernes forventninger til, hvad en øko-kylling er. Med andre ord, så skal forbrugerne også have del i udviklingen.

Ellers er der risiko for, at den danske produktion bliver overhalet af udenlandske konkurrenter.

[Økologi »](#)

[Martin H. Thorsøe »](#)

[Sanna Steinfeldt »](#)

debat@altinget.dk

MEST LÆSTE ARTIKLER

1. Esben Lunde: Skjult optagelse fik mig til at skærme mig fra embedsmændene



Vicedirektør til Styrelsen for Arbejdsmarked og Rekruttering

Har du stærke ledelsesmæssige kompetencer, og har du lyst til at omsætte viden og politik til mærkbare initiativer for beskæftigelsesindsatsen?

Så er du måske vores nye vicedirektør?



Læs mere på www.star.dk

Facebook 45

Twitter

LinkedIn

Email

Mere... 1



1 kommentar [Skriv en kommentar ↓](#)

Karin Wolff

[Anmeld](#) 166 dage siden

prisen

Jeg køber primært øko-kød.

Og også fleste øko-produkter i øvrigt.

Men prisen på øko-kylling er helt ude af proportioner, i relation til fx oksekød.

Jeg er totalt og hamrende ligeglad med om den enkelte kylling er stor eller lille, og synes det er sygt hvis supermarkederne pådutter os det.

Faktisk vil jeg da helst have en god stor kylling, med mad nok til mindst 2 personer i 2 dage. Men det kræver altså at den ikke er et pillet skelet, som mange øko-kyllinger er lige nu.

Jeg vil også godt give ekstra, for en god kylling, men ikke SÅ meget ekstra

Jeg har i dag købt en kylling fra Løgismose, til 89 kr, de er rigtig gode og kødfulde og giver mad nok til et par dage, til os.

Det er helt fint, og passer til mine forventninger.

Men 120 kr for et skrabet skelet, nej, det vil jeg simpelthen ikke give, eller rettere, det har jeg ikke råd til

× Prøv Altingets chatbot



Martin Thorsøe [Ikke dig?](#)



[Chat nu](#)

