

Mere økologisk svinekød



FOTO: JAKOB BRANDT

Rekordsalg hos Friland

Friland har aldrig solgt så meget økologisk svinekød som i 2009. Samlet vækst på 26 procent

SIDE 3

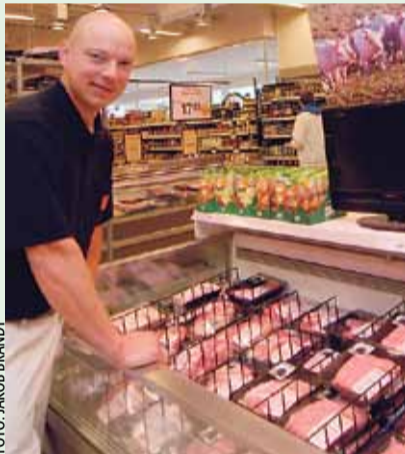


FOTO: JAKOB BRANDT

Lokalt salg hitter

To sjællandske supermarkeder har flerdoblet salget af øko-svin ved at satse på lokalt øko-kød

SIDE 4



FOTO: ULLA SKOVSBØL

Økologer tjener penge

Der er gode chancer for sorte tal på bundlinjen for de økologiske svineproducenter

SIDE 8

De økologiske svineproducenter har succes på eksportmarkedet. Nu er de klar til at satse lokalt

Af Gustav Bech Jensen

De økologiske svineproducenter har høje omkostninger, stort arbejdsforbrug og endnu et begrænset marked. Men det seneste års tid har det været svært at bevare pessimismen, erkender formanden for de

økologiske svineproducenter i Økologisk Landsforening, Poul Skovgaard.

- I øjeblikket er markedet positivt. På trods af den økonomiske krise er salget af svinekød blevet ved med at stige en smule. Samtidig går det rigtig godt på eksportmarkederne, hvor vi har stor fremgang i både Tyskland og Frankrig, siger han.

På hjemmemarkedet har Poul Skovgaard store forventninger til lokale initiativer, efter at det er lykkedes for to sjællandske supermarkeder at mange-

doble salget ved at satse på kød fra en lokal økologisk svineproducent.

Bedre økonomi med økologi

De positive taktik på afsættingsiden har det seneste år løftet afregningsprisen til landmændene mærkbart, og et økologisk kilo svinekød indbringer nu mere end dobbelt så meget som et konventionelt kilo svinekød. Samtidig har Friland, som er et datterselskab under Danish Crown, taget hul på ventelisten af leverandører, der gerne vil afsætte mere kød.

- Det seneste år har det ifølge nøgletallene faktisk været bedre at producere økologiske grise end konventionelle. For tiden er vi desuden begunstiget af lave foderpriser, fordi prisen på økologisk korn er helt i bund, siger Poul Skovgaard.

Formanden for Dansk Svineproduktion, Lindhart B. Nielsen, er glad for samarbejdet med økologerne om bl.a. forskning.

- Vi er interesseret i at efterkomme forbrugernes ønsker. Vi skal have noget på alle hylder, siger han.



FOTO: KAREN MUNK NIELSEN

Frie dyr fascinerer

Kirsten og Hans Erik Jørgensen fortryder ikke skiftet til økologi, selv om de to første år har været præget af økonomisk smalhals. Parret har 300 søer og producerer årligt 6.000 slagtesvin.

SIDE 6

Snak med en landmand

Der er mange steder, hvor du kan få oplysninger og hente hjælp, hvis du ønsker at omlægge til økologisk drift. Både konsulenter, foreninger og myndigheder kan svare på spørgsmål. Men måske har du i første omgang lyst til snakke med en praktiker. Vi har sat et hold af erfarne landmænd, som er parat til at tage en snak, hvis du slår på tråden.

Svineproduktion



Poul Skovgaard
Lystrupvej 20
3330 Gørløse
Tlf.: 48 27 84 09
Mobil: 23 61 44 09
E-mail: poul@ecoland.dk



Gert Ladegaard Jensen
Toftlundvej 7 B
7430 Ikast
Tlf.: 97 14 04 85
Mobil: 40 54 46 43
gertladegaard@mail.tele.dk

Øvrige driftsgrene:

Mælkeproduktion
Ole Sørensen
Tlf. 20 77 83 47

Kødproduktion
Mads Lystbæk
Tlf. 29 42 97 31

Frugt, bær og grønt
Frank van Beek
Tlf. 22 22 02 38

Planteavl
Anders Lund
Tlf. 22 33 45 79

Fjerkræproduktion
Jan Volmar
Tlf. 61 76 69 44

Kære kollega



Af Poul Skovgaard, formand for Svineudvalget, Økologisk Landsforening

Du sidder med avisen Økologisk svineproduktion, som giver dig et indblik i de muligheder og udfordringer, der ligger i den økologiske svineproduktion. Økologisk svineproduktion er lige nu inde i en meget spændende periode, hvor der er meget fokus på produktion, staldsystemer og ikke mindst forarbejdning og afsætning.

Efterspørgslen på økologisk svinekød har i perioder været meget svingende, ikke mindst

på eksportmarkederne. For tiden oplever vi afsætningsmæssig fremgang. En fremgang, som vi har tillid til, at de som varetager vore afsætningsmæssige interesser kan fastholde og udbygge. På det danske marked fornemmer vi en stigende interesse for nye produkter, nye udskæringer og lokalt producerede varer, noget som vi skal udnytte, så vi på den måde kan få mere økologisk svinekød ud til forbrugerne.

Økologisk Landsforening har styrket den faglige rådgivning inden for økologisk svineproduktion og er blevet en del af det samlede landsdækkende team af produktionsrådgivere. En række faglige projekter med udvikling af nye staldsystemer, nye hytter, etablering af folde, m. m. er i gang. Alt sammen aktiviteter, som er med til at skabe et godt fundament for fremtidens økologiske svineproducenter.

Jeg vil gerne opfordre dig til at overveje en fremtid inden for økologisk svineproduktion. Hvis økologi har din interesse, eller du har spørgsmål i øvrigt, skal du være meget velkommen til at kontakte en kollega fra panelet ved siden af, eller kontakte en af de dygtige økologirådgivere rundt i landet.

På vegne af Økologisk Landsforening vil jeg gerne sige tak til Dansk Landbrugsrådgivning | Landscentret Økologi for et godt samarbejde om udgivelse af denne avis. En tak også til vore mediepartnere, Maskinbladet og avisen ØKOLOGI & ERHVERV, samt hovedsponsor Friland A/S og Fødevareministeriet, som har støttet indsatsen økonomisk.

God læselyst!

5 hurtige om reglerne

Regelsættet for økologisk svineproduktion er en kombination af økologiregler og Dyrenes Beskyttelses krav, der gælder, hvis man leverer til Friland a/s. De væsentligste regler er:

Alle grise skal fødes på friland.

Ingen halekupering eller tandklipping.

Tidligst fravæning efter 7 uger.

Alle dyr skal have grovfoder.

Slagtesvin skal have adgang til udeareal. (græs eller veranda)



Omsætning af øko-svinekød 2004-2009

Eksporten af svinekød voksede i år med 44,3 procent efter et lille fald året før

År	04/05	05/06	06/07	07/08	08/09	Vækst
DK mio. kr.	28.861	38.938	49.402	63.157	66.362	5,0 pct.
Eksport mio. kr.	41.399	46.384	77.684	71.183	102.698	44,3 pct.
Totalt, mio. kr.	70.260	85.322	127.086	134.340	169.060	25,8 pct.

Kilde: Friland



Bedrifter med økologiske svin

Omkring 160 økologiske bedrifter har i dag et svinehold, men af disse har mange kun en enkelt so eller to eller et mindre hold af slagtesvin til eget brug eller privat afsætning.

En opgørelse fra Plantedirektoratet juni i år viser, at 85 procent af soholdet findes i 20 besætninger, der har flere end 100 søer. Af 129 bedrifter med slagtesvin producerer 29 flere end 1.000 slagtesvin om året.

■ Produktionens omfang 2009

	Bedrifter	Antal dyr	Største besætning
Søer	91	6.000	1.000
Slagtesvin	129	85.000	6.500

Økologi hitter i Irma

Generelt fylder det økologiske svinekød ikke ret meget i kølediskene i de danske dagligvarebutikker. Undtagelsen er Irma. 80 procent af alt det svinekød, Irma sælger, er enten økologisk eller kommer fra frilandssvin.

Børsen sætter pris på Jambon Cru

Aalbæk Specialiteter modtog i efteråret Børsens Fødevarepris for sin spansk inspirerede lufttørrede skinke Jambon Cru.

Hver 10. svin er dansk

De danske økologer står stadig for ca. 10 pct. af hele den europæiske produktion af svinekød. Sammen med Frilands svenske, tyske og italienske leverandører står Danish Crown dermed for næsten 15 procent af produktionen i Europa.

Kampagne for øko-svin

En ny landsdækkende kampagne for økologisk svinekød er i støbeskeen. Ifølge markedskonsulent Helle Bossen fra Økologisk Landsforening bliver den formentlig søsat i forsommeren 2010.

Stor effekt af kampagner

Friland efterlyser flere kampagneaktiviteter hos dagligvarekæderne, da de normalt to-tredobler salget.

- Der skal helst være et rullende kampagnetryk fra kæde til kæde, så vi kan få en løbende afsætning, men det er blevet vanskeligere at komme i tilbudsaviserne, vurderer direktør Karsten Deibjerg Kristensen, Friland.





Nye racer og fodermidler kan være med til at udvikle det smagen. Også udskæringer og emballage skal markere økologisk svinekød som noget helt særligt, siger fødevarerrådgiver Henriette Winther, Økologisk Landsforening.

Økologisk svinekød skal differentiere sig

Nysgerrige forbrugere går efter nye spændende smagsoplevelser

Af Gustav Bech Jensen

Økologisk svinekød ligner til forveksling det konventionelle. Derfor har produkterne svært ved at appellere til især de nysgerrige og kulinarisk interesserede forbrugere, som går efter nye spændende smagsoplevelser og også er villige til at betale for det.

Det skal der gøres noget ved, mener Henriette Winther, som er fødevarerrådgiver i Økologisk Landsforening og arbejder med at løfte kvaliteten af de økologiske fødevarer. Hun stod bag sidste års succesfulde introduktion af Bageriet Aurions fem nye grødblandinger i Irma og er for tiden i gang med at udvikle nye salat-typer, måltids-møster og gåseprodukter i samarbejde med økologiske avlere.

Naturlige grundlag

- Den økologiske produktionsform er for mig at se det naturlige grundlag for overhovedet at kunne tale om fødevarer kvalitet, men det betyder ikke, at vi skal hvile på laurbærene og glemme at

udfordre os selv, bare fordi vi er økologer, siger Henriette Winther.

- Tværtimod kan svineproducenter og slagterier i samarbejde gøre det økologiske svinekød langt mere attraktivt for de økologiske forbrugere ved at arbejde med andre racer, foder, udskæringer og emballage - en indsats på disse områder vil være med til at udvide markedet for økologiske svinekød. Der skal nye boller på suppen, før svinekød igen bliver betragtet som en gastronomisk oplevelse.

- Mange års ensartede produktion og det faktum, at de fleste forbrugere steger kødet sønder og sammen, giver trist og tørt kød - og det er jo ærgerligt, når de fleste af os gerne vil have en saftig kødoplevelse. Den kan vi få, når vi bruger andre racer. Og så skal vi i samarbejde med de professionelle kokke, der i de senere år igen har taget svinet til sig, udvikle andre udskæringer og tilberedningsmetoder.

Ifølge Henriette Wintherer der også i detailhandlen kæder, der efterspørger differentieret økologisk svinekød, fordi de mener, at deres kunder er modne til det. Ifølge hende er der i branchen en erkendelse af problemet, og både producenter og virksomheder arbejder på at få nye produkter

frem på hylderne. Henriette samarbejder p.t. med en økologisk svineavler om udvikling og lancering af et nyt svinekødkoncept som både involverer andre racer og alternativ fodring. Karstens Støvring, der er svinefaglig konsulent i Økologisk Landsforening deltager som fagperson i dette arbejde.

Forskellen minimal

- Det økologiske svinekød, forbrugerne møder i supermarkedets køledisk er ufatteligt ensartet og ligner de konventionelle varianter alt, alt for meget. Der er ikke nogen differentiering af betydning. Hvad enten det gælder smag, udseende, udskæringer eller emballage er forskellen minimal. Merprisen bliver derfor mere iøjnefaldende, siger Henriette Winther.

Og kikker man efter i køledisken, vil man give hende ret. Medisterpølse, koteletter og hakket fars dominerer udbuddet og giver mindelser om barndommens midt-dagsborde i 1960'erne.

- Der er i vidt omfang tale om produkter, som hidrører en anden tid. Det minder mig om min barndom, siger Henriette Winther.

Foder og race

Mens det er relativt enkelt at

lave ny emballage og pakke sit produkt ind på en anden måde og dermed signalere fornyelse og pirre forbrugernes nysgerrighed, er det langt mere kompliceret at differentiere på smag, men udviklingsarbejdet er begyndt.

Producenterne skal blandt andet i gang med at udforske andre racer og måske hente inspiration i udlandet. Blandt konventionelle svineproducenter tales for tiden meget om en ungarnsk krøluldsgris, som efter sigende skulle give en mere nøddeagtig smag.

Også foderet har betydning for smagen, og her ligger det lige for at hente inspiration, for eksempel hos de økologiske mælkeproducenter, som ved hjælp af cikorie og andre urter i græsmarkerne og fodring med hør har bevist at det kan lade sig gøre at ændre og påvirke mælkens smag. Cikorie er også godt for tilvæksten og får smågrisene til at vokse hurtigere.

Smagen sidder i fedtet

Man siger at smagen sidder i fedtet. Og det er rigtigt. Og det er især det intramuskulære fedt i kødet, der har betydning for, om kødet bliver saftigt. Høj tilvækst og stigende alder er et par af de faktorer, som øger mængden af intramuskulært fedt.

Nyttige kontakter

■ Rådgivning

Dansk Landbrugsrådgivning, Landscentret Økologi
Udkærvej 15, 8200 Århus N
Tlf. 87 40 50 00
www.landscentret.dk/okologi
Landscentret Økologi er viden-accelerator for økolandbruget. Rådgivningstjenesten tilbyder økologisk rådgivning via et landsdækkende net af lokale økologiske konsulenter ansat af Dansk Landbrug.

■ Rådgivning

Økologisk Landsforening
Silkeborgvej 260,
8230 Åbyhøj Tlf. 87 32 27 00
www.okologi.dk
Økologisk Landsforening tilbyder landbrugsfaglig rådgivning og rådgivning til virksomheder om produktudvikling, markedsføring og udvikling af gårdbutikker. Foreningen er for både landmænd, virksomheder og forbrugere, og har seks brancheudvalg.

■ Regler og kontrol

Plantedirektoratet
Skovbrynet 20, 2800 Lyngby
Tlf. 45 26 36 00.
www.plantedir.dk
Plantedirektoratet godkender og kontrollerer de økologiske bedrifter og de virksomheder, der forsyner økologiske landbrug med foder, såsæd m.v.

■ Tilskud

Direktoratet f. FødevarerErhverv
Nyropsgade 30, 1780 Kbh. V
Tlf. 33 95 80 00
www.dffe.dk
Direktoratet administrerer EU's markedsordninger og udbetaler støtte til økologi og miljøvenligt landbrug.

■ Forskning

Internationalt Center for
Forskning i Økologisk Jordbrug
og FødevarerSystemer
Postbox 50, 8830 Tjele
Tlf. 89 99 16 75. www.foejo.dk
Forskningscentret koordinerer og fremmer samarbejdet mellem ca. 120 forskere på 20 forskellige institutioner.

■ Uddannelse

Kalø Økologisk Landbrugsskole
Skovridervej 1, 8400 Rønne
Tlf. 96 96 66 66
www.oekoskolen.dk
Kalø Økologisk Landbrugsskole tilbyder hele landmandsuddannelsen samt efteruddannelse og kurser.

■ Information

Avisen ØKOLOGI & ERHVERV
Silkeborgvej 260, 8230 Åbyhøj
Tlf. 86 13 98 44
www.okologi.dk
Udkommer hver anden fredag med nyheder og baggrund om økologi i ind- og udland.
Landbrug, marked og forbrug.

Rekordsalg hos Friland

Friland har aldrig solgt så meget økologisk svinekød som i 2009. Samlet vækst på 26 pct.

Af Jakob Brandt

De økologiske svineproducenter behøver ikke længere ryste på hånden, når de åbner breve fra banken. Afregningen er på vej op, foderpriserne er faldet, og tallene i det netop afsluttede årsregnskab fra Friland viser, at det igen er en god forretning at producere svinekød.

Dermed har den Danish Crown-ejede virksomhed formået at arbejde sig op af et dybt hul. Det opstod efter nogle gyldne år i 2006 og 2007, da bunden gik ud af det vigtigste eksportmarked i England i en periode, hvor Friland netop havde lavet mange nye kontrakter.

Det seneste år har nye ordrer syd for grænsen løftet salget med 26 procent, og totalt solgte Friland i det seneste regnskabsår økoslav for 169 mio. kr. Dermed bidrager de økologiske svineproducenter med 43 pct. af virksomhedens omsætning.

- 2009 bliver et rekordår for afsætningen af øko-svin. Det er vi lidt stolte af, siger Karsten Deibjerg Kristensen, direktør for Friland A/S, som dermed både har trodset finanskrisen og mange dommedagsprofetier.

Grobund for optimisme

Succesen i udlandet åbner døren for nye eksperimenter på hjemmemarkedet.

- Nu er vi ved at have mod og kræfter til at prøve noget mere af med hensyn til at gøre hjemmemarkedet mere farverigt, prøve nye

produkter af noget bredere og måske introducere nye varianter af grise, siger Karsten Deibjerg Kristensen, direktør for Friland A/S.

Det kan være specialfodrede grise eller nye færdigretter, men fælles for produkterne er, at de skal gøre en forskel for forbrugeren.

Lysere tider

Efter nogle år, hvor svineproducenternes økonomi har været tynget af overproduktion, lav afregning og høje foderpriser, vurderer han, at der venter lysere tider forude:

- Vores hovedmission har været at få noteringen tilbage på et niveau, hvor landmanden ikke går fallit. Nu føler vi, at den opgave er ved at være løst. Det danner grobund for ny optimisme i Frilands hovedkontor i Randers.

- Det lykkelige er, at trods finanskrisen er overskudsproduktionen ude i Europa ved at være væk. Der er ved at være balance mellem udbud og efterspørgsel. Frostlagrene rundt om i udlandet er på vej ned, og vi får solgt de fleste delstykker. Tilsammen gør det, at vi ser optimistisk på fremtiden, siger Friland-direktøren.

- Det kan godt være, at der er en lang inkubationstid, før alle i branchen føler sig løftet, men vi, der er tæt på, kan allerede mærke det. Efter et vanskeligt første kvartal i 2009 er vi ved at have indhentet det tabte, og vi har hævet noteringen flere gange hen over året, siger Karsten Deibjerg Kristensen.

Han vil ikke afvise, at prisen tager flere hop opad, men han tror ikke, at afregningen når op rekordniveauet på 25-26 kr. I øjeblikket slagter Friland



FOTO: JAKOB BRANDT

Frilands salg af økologisk svinekød har trodset finanskrise og diverse dommedagsprofetier, og der bliver tale om rekordsalg i indeværende år

hver uge 15-1600 svin. Det er 3-400 færre, end da slagtingerne toppede forrige år, men der er behov for flere dyr.



FOTO: JAKOB BRANDT

- Det er ambitionen, at det tal i løbet af et års tid skal op på 17-1800 dyr, siger Karsten Deibjerg Kristensen.

For at nå det mål øger flere af de nuværende leverandører produktionen, og for første gang i et par år har Friland taget nye

2009 bliver et rekordår for afsætningen af øko-svin. Det er vi lidt stolte af, siger Karsten Deibjerg.

producenter ind fra ventelisten.

Nyheder i sulefadet

Mens svinebøndernes økonomi var tvunget i knæ, blev Friland kritiseret for ikke at være aktive nok på hjemmemarkedet. Det synes Karsten Deibjerg ikke er helt fair.

- Vores mål er at sikre landmændene den bedste afregning, og da vi er en forretning, er vi nogle gange nødt til at sælge til de kunder, der betaler mest, og det har traditionelt været vores eksportkunder.

Han erkender dog, at de velbetalte eksportordre måske ikke har animeret til at 'give den fuld skrald' på hjemmemarkedet. Det bliver der ændret på, og han betragter det som en vigtig udfordring at lancere nye produkter for de danske kunder og øge tilgængeligheden i 2010, og Friland har flere ideer på huggeblokken.

- Det er et spørgsmål om at blive enig om succeskriterierne. Det er vigtigt at forkæle vores hjemmemarked, og have nye lanceringer, men hjemmemarkedet er ikke løsningen på vores udfordringer. Uden nogen af vores største udenlandske kunder, ville vi virkelig få problemer med vores økologiske omsætning. I det spil betyder de tiltag, vi kan lave på hjemmemarkedet, ikke ret mange øre per kg. Det er nogle andre steder, at de store slag bliver udkæmpet. Hvis vi skulle sætte et ambitiøst mål om at fordoble omsætningen, ville vi aldrig nå det, selv om vi ansatte 20 mennesker, der ikke gjorde andet end at prøve at pumpe det danske marked op, fastslår Karsten Deibjerg Kristensen.

Eksporten trækker læsset

Frilands økologiske svineeksport rundede sidste år 102 mio. kr. Det svarer til en vækst på 44 procent

Det har gennem flere år været på eksportmarkerne, at Friland henter den bedste betaling for de forskellige delstykker på øko-grisen. Det billede har ikke ændret sig i det seneste regnskabsår, hvor de

udenlandske kunder købte 44 procent mere øko-svin fra danske økologer end året før, mens omsætningen af oksekød og frilandssvin trak i den forkerte retning. Totalt eksporterede Friland for næsten 103 mio. kr. øko-svin. Det svarer til 61 pct. af den samlede produktion havner i udlandet, og totalt står danske økologer for ca. en tiendedel af Europas produktion.

- I øjeblikket har vi udsolgt af skinker og lever

og i lange perioder også af kamme, siger direktør Karsten Deibjerg Kristensen, der oplever at dansk øko-svin er efterspurgt udlandet for en høj ensartet kvalitet.

Størst i Europa

- De fleste af vores udenlandske konkurrenter er meget hjemmemarkedsfokuserede. Det er vi ikke, og når vi historisk ligger i den gode ende med hensyn til afregning, er det fordi,



FOTO: JAKOB BRANDT

vi har et godt mix af hjemmemarked og eksport. Det er en del af vores succes, og det er derfor vi er størst i Europa, siger han.

Før det engelske marked kollapsede i starten af 2008 blev 60 pct. af de danske øko-svin sendt over Den Engelske Kanal. Det tal er i

Friland er Europas største producent af økologisk svinekød.

dag skrumpet til en fjerdedel.

Siden har Friland arbejdet hårdt for at sparke døre ind til nye europæiske kunder, og det er især ordre fra tyske og ikke mindst franske industrikunder, der igen har fået de brede smil frem i Frilands salgsafdeling.

Stort potentiale i danske kølediske

To sjællandske supermarkeder har flerdoblet salget af øko-svin ved at satse på lokalt produceret kød fra Randi og Jesper Adlers bedrift i Odsherred

Af Jakob Brandt

Udbuddet af økologiske svinekød er alt for smalt i de danske dagligvarebutikker.

Det mener Jesper og Randi Adler, som siden 2007 har leveret økologiske slagtesvin fra Gelstrupgård til Friland.

Deres søer og deres smågrise bor i svinehytter, som er strøget ud over markerne i det bakkede landskab ned mod Isefjord, og ved netop at fortælle den historie har parret haft succes med at sælge svinekød til SuperBest i Hørsholm og SuperBrugsen i Asnæs.

- Når vi nu har en Lamorghini, nytter det ikke noget at markedsføre den som en Lada, siger Jesper Adler.

Familien Adlers erfaringer viser, at økologerne kan sælge meget mere svinekød i Danmark, hvis kødet får en tydelig identitet, og de mener, at Friland, der nærmest har monopolagtig status på markedet, hidtil har fokuseret for ensidigt på at skabe vækst på eksportmarkederne.

- Det kan ikke være rigtigt, at man skal rejse til udlandet for at få fat i en ordentlig økologisk skinke, siger Jesper Adler, som tog sagen i egen hånd.

Friland med på ideen

Som led i et forsøg på at etablere et lokalt salg gik et par butikker med på ideen.

- Flere fra lokalområdet ville gerne købe vores kød, men hos Friland havner alt kød i én stor pulje, siger Randi Adler.

Derfor blev der lavet en aftale med Friland, som holder de nordsjællandske svin adskilt fra de øvrige, så slagteriet hver uge sender nogle af de halve svine-kroppe retur til Sjælland til Dalgaard Supermarked i Hørsholm og SuperBrugsen i Asnæs.

Begge butikker prioriterer at tilbyde alle de gængse udskæringer på en gris i økologiske varianter. Med i handlen får kunderne historier om, hvor grisene kommer fra, og hvem der har produceret dem.

Det initiativ har flerdoblet det økologiske salg i begge butikker, og den model kan kopieres af mange andre, mener både

Randi Adler og de to butikker.

Attraktivt for kunderne

Tidligere solgte SuperBrugsen i Asnæs 20 bakker økologisk svinekød om ugen, men siden butikkens syv slagtersvenden er begyndt at opskære halve økologiske svin fra Gelstrupgård kan kunderne få lige de udskæringer, de ønsker, og det kan ses på salget.

- Nu sælger vi ca. seks svin om ugen. Det er nok en tidobling af salget, siger slagtermester Torben Olsen, der har fået mange positive tilkendegivelser fra kunderne.

Da øko-grisene koster det dobbelte i indkøb, er Adlers svinekød isoleret set endnu ikke nogen guldrandet forretning for SuperBrugsen, men det er et vigtigt aktiv, der er med til at trække købestærke kunder til butikken.

- De, der går efter økologi, er rigtig glade for det, og det er med til at gøre os til en mere attraktiv butik, siger Torben Olsen og fortsætter:

- Andre kan sagtens gøre det samme, hvis de gider bruge den tid, der skal til, for at få de nødvendige tilladelser fra fødevarermyndighederne, siger den sjællandske slagtermester. Ifølge Friland er det dog nødvendigt, at langt flere butikker bakker op om det lokale salg, hvis det skal udvikle sig til en god forretning for selskabet, da det er forbundet med ekstra omkostninger til blandt andet markedsføring.

Pilen peger opad

Da Randi og Jesper Adler fik Fødevarerministeriets Initiativpris 2007 for at indrette en moderne svineproduktion i nyindrettede træbeklædte staldanlæg på Gelstrupgård, var der mangel på svinekød.

- Det startede rigtig godt. Prisen var oppe på 22 kr. kiloet, men sidste år var den nede på 16, siger Randi Adler.

Den udvikling resulterede i et underskud på tre mio. kr. i 2008, men det bliver ikke gentaget i år.

- Nu peger pilen pænt op ad igen. Foderpriserne er faldet og kødprisen er vokset, så vi regner med et lille plus, lyder vurderingen på Gelstrupgård, hvor der er indrettet et stort besøgslokale til de guidede gårdbesøg, som er med til at sprede historien om, hvordan man producerer svinekød på en moderne øko-bedrift anno 2009.



FOTO: JAKOB BRANDT

SuperBrugsen i Asnæs har reserveret en hel køledisk til det økologiske svinekød fra Gelstrupgård, og det har været med til at tidoble salget.



FOTO: JAKOB BRANDT

Randi og Jesper Adler har vist, at det er muligt at mangedoble salget af økologisk svinekød, hvis det får en identitet og er tilgængeligt i flere udskæringer i lokale supermarkeder.

Gelstrupgård

Randi og Jesper Adler driver 155 ha på tre ejendomme.

I 2007 omlagde de svinebesætningen til økologi.

Søer: 200

Slagtesvin: 3.500-3.600 per år.



Den grønne rene svineleverpostej er Hanegals største enkeltprodukt.

Pølser og leverpostej i lange baner

Hverken Hanegal eller Farre A/S har problemer med at afsætte deres produkter

- I de travleste uger forarbejder vi helt op mod 40 t økologisk svinekød, og 80 procent af vores økologiske omsætning kommer fra svinekød, siger salgsdirektør og medejer af Farre A/S, Henry Franzen.

Gennem ti år har han kørt et tæt parløb med Peter Aalbæk, der er tredje generation bag Aalbæk Specialiteter. I 2005 samlede de den økologiske produktion i en nyindrettet fabrik ved Billund. Produkter herfra har siden fyldt de danske kølediske med pålægsvarianter, der spænder fra leverpostej, patéer og leverpølser til røget mørbrad og lufttørrede skinker efter sydlandsk forbillede, men det er salami-produkterne, der er den største varekategori.

I dag går ca. en femtedel til eksport, men med et stagnerende salg til hjemmemarkedet forventer Henry Franzen, at hovedparten af de kommende års vækst skal hentes uden for landets grænser, men han er varsom med at spå om fremtiden.

Det samme er direktør Ulrich Kern-Hansen, der er den anden store danske producent af økologisk kød-pålæg.

Det er flere år siden, at virksomheden stoppede med selv at slagte, og alt svinekød bliver hentet i udlandet. Gennem de seneste år har han drejet sortimentet i retning af mere magert kød som fjerkræ og fisk, men det er stadig bacon, der er virksomhedens største produkt hos Irma.

- Totalt set er den grønne rene svineleverpostej suverænt det produkt vi sælger mest af, siger Ulrich Kern-Hansen.

Nyt udviklingscenter er i gang

Nyt forsøgscenter hos fynsk økolog skal hjælpe udviklingen af den økologiske svineproduktion fremad

Dyrenes Beskyttelse og Friland a/s er gået sammen om at danne et udviklingscenter, der skal hjælpe frilandsproduktionen og økologien fremad. Initiativet hviler på to ben, dels en udviklingsenhed rettet mod producenter, hvor nye ideer, inventar og management kan afprøves, dels en oplevelsesdel, hvor børn og voksne kan komme og lære om og opleve grisens liv og adfærd.

Afprøver farehytte

Udviklingsenheden er placeret på gården Risbjerg hos Kirsten Rasmussen og Hans Erik Jørgensen. De skal fremover lægge grise

og jord til forsøg, som i første omgang centrets ejere sætter i gang. Det første er allerede sat i søen. Det drejer sig om at afprøve en ny type farehytte. Dette sker i regi af fællesprojektet mellem Dyrenes Beskyttelse, Økologisk Landsforening, og Videncenter for Svineproduktion (se artiklen ved siden af). Målet er at udvikle og afprøve en ny type farehytte, som forhåbentlig kan højne søernes og smågrisenes velfærd yderligere og mindske risikoen for pattegrisedødelighed.

Fælles projekt

Men mange andre projekter kan komme til. Pernille Fraas Johnsen, Dyrenes Beskyttelse, nævner kastration som et andet højt prioriteret område, som øko-

logiske svineproducenter skal finde en løsning på. Dyrenes Beskyttelse og økologerne har besluttet, at kastration skal ophøre og leder derfor efter andre måder at sikre svinekød uden ornelugt. Udviklingscentret for husdyr på friland, som det rettelig hedder, lægger ud med at arbejde med svin, men som navnet indikerer, er det planen at flere dyrearter skal komme til.

- Vi begynder med svin, fordi det er her, der er størst forskel på den traditionelle produktion og frilandsproduktionen, men desværre går kvægbruget også i retning af mere staldproduktion, så det kan også blive relevant at støtte udviklingen der, siger Pernille Fraas Johnsen.

kmm



Lisbeth Brogaard Petersen, Videncenter for Svineproduktion.



Karsten Støvring, projektmedarbejder, Økologisk Landsforening.

Pil og urter opsamler næringsstoffer

En påtrængende opgave for frilandsproducenter er at styre næringsstofferne og forhindre dem i at forsvinde med regnvandet. Et aktuelt projekt har fokus på netop dette og undersøger, om efterafgrøder og pileplantning i farefoldene kan løse problemet.

Pilen er først plantet i år, og derfor er det endnu for tidligt

at gætte på udfaldet, men oil er kendt for at kunne optage mange næringsstoffer, og et forsøg ved Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet i Foulum viser, at pilehegn under alle omstændigheder giver et godt nærmiljø for grisene, der jo dybest set er skovdyr.

Efterafgrøder er en anden måde at samle næringsstoffer op på.

Karl Schmidt, Kolding, sår i år arter som olieræddike, honningurt, fodermarvkål og vinterraps ud i farefolden. Næste år bliver det muligt at vurdere afgrødernes effektivitet og forfrugtsværdi i en kornafgrøde. Økologisk Landsforening står bag demonstrationsprojektet.



Pil kan være med til at opsamle næringsstoffer fra grise på friland.

Fokus på udeareal og hytter

Et delprojekt vedrører slagtesvინenes udearealer, der skal optimeres. De mange krav til arealet - størrelse, overdækning, gulvets udformning - gør det svært at få til at fungere tilfredsstillende. En række forskellige design af udearealet bliver nu afprøvet på en større slagtesvinebedrift.

- Målet er at udforme arealet, så det motiverer grisene til at lægge sig på det faste gulv og gøde på spalterne. Det forudsætter, at det faste gulv er tørt, og det er en stor udfordring, oplyser projektmedarbejder Karsten Støvring, Økologisk Landsforening.

Farehytten

Et andet delprojekt er farehytten som måske skal være rund eller trekantet, høj eller lav. Hvordan den rigtige farehytte skal se ud, er endnu uafklaret, men den skal være bedre end dem, man i dag bruger i frilandsproduktionen. Det er et af delmålene i et toårigt projekt, der skal udvikle og effektivisere den økologiske svinepro-

duktion.

Farehytterne har ikke ændret sig de seneste 20 år, men det har søerne. De er blevet større, og de får større og større kuld. Derfor er der al mulig grund til at nytænke hytten som rammen om et godt liv for søer og smågrise men også for personalet. For søerne er ikke de eneste, der har problemer med de eksisterende hytter. Opsyn og håndtering af grisene kunne blive meget bedre.

Den første prototype på en ny hytte har været afprøvet, og version to er på vej. Der er tale om en større, rund hytte, hvor en 'tønde', der hænger i midten, dels skal skabe et godt smågrismiljø, dels styre soen til at lægge sig langs ydersiden, så yveret altid vender ind mod smågrisene. Om det virker i praksis, er endnu for tidligt at sige, oplyser projektleder Lisbeth Brogaard Petersen, Videncenter for Svineproduktion.

Projekter er Dyrenes Beskyttelse og finansieringen er udelukkende Svineafgiftsfonden.



Økologerne vil gerne have foderforbruget ned på under 3 FE/kg tilvækst

Fravænning ude giver stærke grise

Foderforbruget bliver højere, men smågrisene klarer fravæningen bedre på friland

Af Karen Munk Nielsen

For de fleste økologiske svin ender det frie udendørs liv, når de er syv uger gamle. Her bliver de fravænnet og ved samme lejlighed typisk flyttet ind i en fravæningsstald.

Men ikke alle. Nogle praktiserer fravænning på friland. Det kan der være forskellige årsager til, og producenterne har også forskellige måder at gøre det på, men fælles er en oplevelse af, at

grisene bliver mere robuste på denne måde.

Fravænningsdiarré er et af de problemer, man kan drible uden om ved at fravænne på friland. Når smågrisene forbliver i samme miljø efter fravænning, bliver risikoen for diarré mindre.

- Da vi havde konventionel svineproduktion, var der altid problemer omkring fravænning, så da vi lagde om til økologisk drift, besluttede jeg, at det skulle være slut, fortæller Karl Schmidt, der har en kombineret so- og slagtesvinebesætning vest for Kolding. Han fravænner ved at tage søerne fra smågrisene, som derefter forbliver på arealet indtil de vejer omkring 50 kg.

- De bliver i den samme fold.

Jeg mener ikke, det dur at flytte dem, for så bliver de ikke inden for tråden, tilføjer han.

Pas på miljøet

Men selvfølgelig er alt ikke lutter lagkage ved fravænning på friland. Spørger man konsulent Tove Serup, Landscentret Økologi, ser hun primært fravænning ude som en løsning på manglende staldkapacitet. De sparede bygningsomkostninger bliver imidlertid ofte ædt op af ekstra foderomkostninger.

- Fodereffektiviteten kan være god i tørre perioder, men den er katastrofal i våde perioder. Hertil kommer, at det stort set er umuligt at gøre det miljømæssigt forsvareligt, og arbejdsmæssigt er det tungt, argumenterer hun.

- Men selvfølgelig er der plads til nicher i nichen, for eksempel en årstidsproduktion af slagtesvin på friland, tilføjer hun.

Sundhedsmæssigt medgiver hun, at fravænningsgrisene har godt af at være ude, men kun hvis det er tørt.

- Man kan også få dem godt i gang inde, hvis man skruer på foderet og vil acceptere en lidt lavere tilvækst omkring fravænning, siger hun.

Foderforbruget til økologiske slagtesvin er i det hele taget en væsentlig udfordring. I værste fald er der eksempler på foderforbrug på over 4,5 FE/kg tilvækst.

- Den vil vi gerne have ned under 3, fastslår Tove Serup.

Frie dyr fascinerer

Kirsten og Hans Erik Jørgensen fortryder ikke skiftet til økologi, selv om de første år har været præget af økonomisk smalhals

Af Karen Munk Nielsen

Dyr på friland er fascinerende, ikke mindst svin. Så enkelt er det, når Hans Erik Jørgensen forklarer, hvorfor han har haft frilandssvin siden 1993 - og økologiske de seneste to år. Glæden ved at passe dyr, der kan udfolde sig frit, skinner igennem, når han fortæller om arbejdet med gårdens 300 søer og de mange slagtesvin, de producerer.

Nu giver det overskud

Det har ellers ikke skortet på udfordringer, siden han og hans kone, Kirsten, omlagde Risbjerg i 2007 og investerede 10 mio. kr. i nye stalde og en sanering af besætningen. Dengang var økologiske slagtesvin en god forretning, men knap havde de lagt om, før alt blev vendt på hovedet. Afregningen styrtdykkede, og foderpriserne steg til næsten det dobbelte.

- Vi nåede kun at sælge slagtesvin i en måned eller to, så gik det ned ad bakke. På et tidspunkt skulle vi have 22,50 kr. for at få dækket vores omkostninger, men afregningen var kun 17 kr., fortæller Hans Erik Jørgensen, der dog ikke mistede modet af den grund.

- Vi havde gode produktionsresultater og lå en halv mio. over budgettet, så banken troede på os, og nu tjener vi penge igen. 1. september tegnede vi ny foderkontrakt, og alene det sparer 4,50 kr. pr. kg kød, fortsætter han. I dag er nulprisen 17 kr., afregningen lyder på 19 kr., og med udsigt til rentefald er Hans Erik igen ganske godt tilfreds med situationen.

Sanering betaler sig

Produktiviteten er høj på Risbjerg målt med økologisk målestok. 23,5 fravænnede grise pr. årssø overgår det meste. Hans Erik peger på flere årsager til de gode resultater. Den første er saneringen af sobesætningen, som de gennemførte i forbindelse med omlægningen.

- Vi har mange 2. og 3.lægssøer - så kan det

næsten ikke gå galt. Nu begynder vi at have 4. lægs, og effektiviteten daler helt tydeligt, så det er vigtigt at have en høj udskiftningsprocent.

En anden faktor er en målrettet avl og udvælgelse af små, adrætte søer.

- De skal ikke kun være gode fødemaskiner. De skal kunne ligge med 12-13 grise. Store søer malter ikke nødvendigvis ret godt. Det er min erfaring at små søer passer grisene bedre, fortæller Hans Erik Jørgensen, der desuden også bruger kuldudjævning og ammesøer.

Første stald af sin slags

Også i slagtesvineproduktionen er resultaterne gode. En nybygget slagtesvinstald får en stor del af æren. Som den første herhjemme har han bygget en stald med storstier til 400 slagtesvin. Før at komme ud til foderautomaterne, der er placeret på udearealet, skal de gennem en elektronisk vægt. Det betyder, at Hans Erik kan køre med to blandinger, som grisene får adgang til alt efter tilvækst.

Arbejdsomt er stalden også en fordel. Arbejdsforbruget er noget mindre end i gårdens traditionelle stald med stier til 25 slagtesvin.

Risbjerg praktiserer fire ugers holddrift. Når grisene flyttes til slagtesvinstalden, ender de 400 bedste i storsti, mens resten fordeles i de almindelige stier efter størrelse.

Sjovt at det er dyrt

Trods den økonomisk turbulente start har Kirsten og Hans Erik ikke fortrudt økologien.

- Ikke et øjeblik. Nu er det bare fuld fart frem. På et tidspunkt skal vi have bygget en foderlade, så vi selv kan blande foder, men vi skal lige have bygget egenkapitalen op igen, smiler Hans Erik Jørgensen.

- Det er sjovt at producere noget, der koster nogle penge. Indendørs handler det om at producere meget. Målet rykker hele tiden op. Nu er det 30 grise pr. årssø, og nogle er allerede begyndt at snakke om 35. Det kan bare ikke hidse mig op. Jeg ved godt, jeg også snakker meget om effektivitet, men vi skal lave noget, der smager anderledes. Måske skal vi have andre racekombinationer. Vi skal i hvert fald differentiere os, siger Hans Erik Jørgensen.



Kirsten Rasmussen og Hans Erik Jørgensen kan glæde sig over gode produktionsresultater og faldende foderpriser.



Som de første herhjemme har det fynske landmandspar bygget en ny slagtesvinstald med storstier til 400 slagtesvin.



Svin på Risbjerg

Kirsten Rasmussen og Hans Erik Jørgensen driver Risbjerg på Sydlyn. Gården blev omlagt i 2007.

Areal.....230 ha sandjord
Besætning.....300 søer
Produktion.....6.000 slagtesvin

■ Sohold

Produktivitet.....23,5 grise/årssø
4 ugers holddrift
50 pct. udskiftning
Kuldudjævning

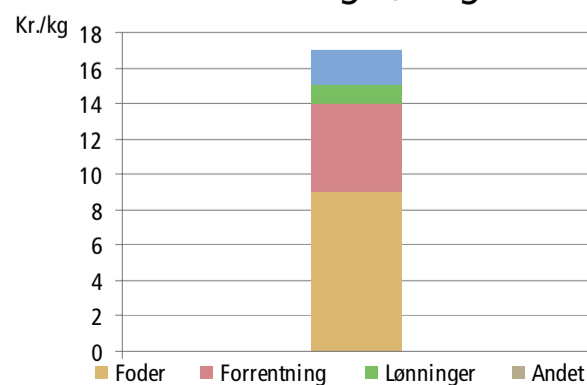
■ Slagtesvin

Foderforbrug
Smågrise.....ca. 2 FEs/kg
Slagtesvin.....ca. 3 FEs/kg



Storstier til 400 slagtesvin
Vejer ud til to foderautomater på udeareal

Omkostninger, slagtesvin



Økologer tjener igen penge

Der er gode chancer for sorte tal på bundlinjen hos svineproducenter. DB for slagtesvin har rundet 400 kr.

Af Karen Munk Nielsen

Det seneste regnskabsår har været barsk for de økologiske svineproducenter. Svigtende afsætning på det engelske marked kombineret med almindelig nedgang i basisnoteringen sendte afregningen på rutschetur nedad. Samtidig steg foderpriserne voldsomt, og den økonomiske nedtur var en realitet. Her i slutningen af 2009 er billedet heldigvis vendt igen, og producenterne kan igen se mere fortrøstningsfuldt på fremtiden.

En aktuel kalkule fra Landscentret Økologi viser et DB på 423 kr. for et økologisk slagtesvin.

- Det er OK, men det er også nødvendigt. Man skal huske på, at svinene er blevet fem kg tungere, og der er store arbejdskraftkostninger forbundet med produktionen på friland, lyder kommentaren fra Tove Serup, Landscentret, der vurderer, at vendingen kom i 11. time for producenterne.

Arbejde er en større post

Dækningsbidraget skal som bekendt både kunne dække finansiering og arbejdskraftkostninger. Sidstnævnte er noget større end i den traditionelle produktion. Det er opgaver som at holde det faste gulv i stierne rent, strø i stier og hytter samt at give grovfoder til alle.

- Jeg hørte en landmand udtrykke det sådan: man skal bruge den tid, det tager at se alle dyr i øjnene hver dag. Det er måske lidt overdrevet, men det er en vigtig pointe, at økologisk produktion kræver godt opsyn, siger Tove Serup.

Skal måles på velfærd

Forudsætningerne i kalkulen er 20 producerede grise pr. årssø. Det er ikke meget målt i forhold til en konventionel produktion, der hastigt nærmer sig 30 grise pr. årssø.

- Produktionsresultaterne står stille. Det er meget vanskeligt stabilt at komme over 21 grise pr. årssø, selv for de producenter, der gør sig stor umage. Jeg tror, man skal acceptere, at der er en øvre grænse for, hvor produktivt det økologiske system kan blive. Der er nogle vilkår, som vi ikke kan rykke ved. Syv ugers fravæning, årstidernes indflydelse, og det at vi ikke har kunstige hjælpemidler, siger Tove Serup, der mener, det er problematisk for den alternative produktion, hvis facitlisten er den konventionelle produktion.

- Økologien kan ikke måle sig på produktiviteten, men den kan i høj grad måle sig på dyrevelfærden, pointerer hun.



Med et DB på 400 kr. pr. slagtesvin er der igen økonomi i økologisk svineproduktion



Prisen for en gris

Den aktuelle notering på svin og Frilands tillæg betyder, at slagtesvin afregnes til 19,75 kr./kg. Denne afregning forudsætter en godkendelsesprocent på 67.

Basisnotering	8,80
Øko-tillæg.....	4,00
Kvalitetstillæg	2,00
Markedstillæg	4,25
Efterbetaling	0,70
I alt, kr.....	19,75

Dækningsbidrag, slagtesvin

Kalkuler med aktuelle priser viser et DB på 423 kr. pr. slagtesvin.

■ Udbytte	kr.
Slagtesvin 83 kg.....	1.593
Slagteafgift	-4
Selvdøde.....	-2
Smågrise, 30 kg	-607
I alt kr.....	980

■ Omkostninger

Fuldfoder, 2,18 kr.	491
Grovfoder	27
Halm.....	33
Dyrlæge mm	6
I alt, kr.	557
Dækningsbidrag, kr.	423



Tegn abonnement på gode råd

Friland støtter produktionsrådgivning til økologer og frilandsproducenter

Af Karen Munk Nielsen

Økologiske svineproducenter har det seneste år kunnet få produktionsrådgivning med tilskud. Det er Friland a/s, der tilbyder sine leverandører at betale en

del af konsulentregningen. Rådgivningen tilbydes af en håndfuld specialiserede konsulenter, der samarbejder om opgaven.

- Vi er kommet godt fra start. Den første opgave, vi kastede os over, var at forsøge at hæve godkendelsesprocenten. Det var påkrævet. Der er meget økonomi i det for landmanden, og det er samtidig en parameter, som Friland har interesse i, forklarer rådgiverteamets koordinator, Tove Serup, Landscentret Økologi.

Og opgaven er lykkedes. Godkendelsesprocenten er det seneste år steget fra 56 til 64 i gennemsnit men noget mere hos de producenter, der har været med i rådgivningsprojektet, konstaterer hun tilfreds.

Godt fra start

Rådgiverteamet servicerer såvel økologer som frilandsproducenter.

- Jeg tror, vi har fundet en form, der kan blive efterspurgt. Producenterne

tilmelder sig en abonnementsordning, der omfatter to besøg pr. år, og de vælger selv hvilken konsulent, der skal komme. Når vi er flere aktører, kan vi kombinere vores viden, men ud over at samle og generere viden om frilandsproduktion kan vi også i fællesskab formulere nye projektideer til gavn for svineproducenterne, siger Tove Serup.

20 producenter har tegnet abonnement på rådgivningen i år.