

# Kartoffelafgiftsfonden

## Afrapportering af Kartoffelafgiftsfondens projekter

### Titel

Topkvalitet i økologiske spisekartofler.

### Projektansvarlig og deltagere

Projektleder Anton Rasmussen, Økologisk Landsforening, 61974903, [projekt@okologi.dk](mailto:projekt@okologi.dk)

Markedschef Torben Blok, Økologisk Landsforening, 29616934, [projekt@okologi.dk](mailto:projekt@okologi.dk)

Projektkoordinator Jannie Bak Pedersen, Økologisk Landsforening, 41902011, [projekt@okologi.dk](mailto:projekt@okologi.dk)

Rådgiver Kjeld Forsom, ØkologiRådgivning Danmark, 25579889, [kfo@oerd.dk](mailto:kfo@oerd.dk)

Rådgiver Niels-Kristian Knudsen, ØkologiRådgivning Danmark, 40913083, [nek@oerd.dk](mailto:nek@oerd.dk)

### Resume

Projektets formål var at styrke forudsætningerne for at øge afsætning og udbytter af økologiske spisekartofler gennem dialog mellem produktions- og afsætningsled og øget kundekendskab til de særlige fordele ved at købe danske økologiske spisekartofler. Gennem en række aktiviteter har projektet skabt muligheder for dialog og drøftelse af viden, udfordringer, løsninger og erfaringer mellem producent- og afsætningsled i kartoffelværdikæden. Målet på afsætningssiden var at synliggøre relevante dyrkningsmæssige aspekter og den umådelige diversitet, den lokale økologiske spisekartoffel tilbyder aftagere ift. sortvariation, anvendelsesmuligheder, smagsvariation og vigtig bestanddel i det bæredygtige fødevarevalg i en lang række måltider for at skabe overblik over udbud og kvalitetsmæssige egenskaber. På producentsiden var målet at identificere dyrkningsmæssige muligheder og udfordringer i produktion og arbejdsgange og indsamle, dokumentere og kortlægge bedste praksis og dyrkningstiltag, som kan optimere produktion, udbud og kvalitet af økologiske spisekartofler. Dette er sket dels ved faglig vidensindsamling fra relevant litteratur og forskning, dels ved sparring med avlere, konsulenter og fagpersoner fra forædling, salg og produktion af spise- og læggekartofler, bl.a. på erfamøder og demonstrationsarrangementer. Projektet har samlet branchen ved en række tværfaglige arrangementer for at sikre videndeling og øge mulighederne for at samarbejde på tværs, så der skabes bedre sammenhæng mellem produktions- og afsætningsled og øget samarbejde mellem avlere, rådgivere, pakkerier og aftagere. Resultater og erfaringer fra analyser, forsøg og afholdte arrangementer er formidlet i opdateret vejledning i dyrkning af økologiske spisekartofler, præsentationer og artikler. Etablerede, nye og potentielle avlere har fået adgang til netværksmuligheder og værktøjer til at øge udbytte- og kvalitetsstabiliteten af økologiske spisekartofler, hvilket forventes at have positive effekter i udviklingen af erhvervet. Ved at have etableret eller styrket forbindelserne mellem produktions-, afsætnings- og anvendelsesled i kartoffelværdikæden, skabt bedre muligheder for at optimere dyrkningen og afsætningen af danske økologiske kartofler og formidlet bredt om fordelene herved, forventes projektets gennemførte aktiviteter at bidrage til at øge afsætningsmulighederne, efterspørgslen og anvendelsen af danske økologiske spisekartofler.

### Projekts faglige forløb

Projektet skulle sikre øget dialog mellem producent- og afsætningsled og udbrede viden om produktion og afsætning af danske økologiske spisekartofler. Det samlede planlagte projektforsløb er gennemført over tre år, som hvert år har videreudviklet viden, erfaringer og resultater, der tidligere er genereret. Der var gennemgående fokus på nøglefaktorer, der kunne optimere dyrkningssikkerheden i produktionen og styrke forbindelsen mellem produktion, afsætning og anvendelse med den målsætning at producere danske økologiske spisekartofler af høj kvalitet i alle led fra lægning til afsætning og opnå bedst mulig kvalitet. Erfaringer fra erfagrupperforløb, tværfaglige møder, demonstrations- og aftagerarrangementer viste værdien af indsatserne for at styrke dialogen på tværs af branchen og i højere grad udnytte potentialet i at formidle viden mellem forskellige grupper i værdikæden, for hvem øvrige gruppers praksisser, udfordringer, udviklingsmuligheder og behov ofte viste sig at være uklare. Projektet afholdt i den samlede projektperiode en række tværfaglige arrangementer for netop at imødekomme disse uudnyttede potentialer og øge kendskabet til kartoffernes dyrkning og anvendelse, herunder sorts-, smags- og anvendelsesvariationer. Ligeledes blev der afholdt faglige demonstrationer målrettet avlere med gennemgang af nyeste viden og teknologi vedr. f.eks. håndtering, forebyggelse af skimmel, placering af gødning, bejdsning af læggemateriale og skånsom optagning samt køkkenfaglige arrangementer med specifikt køkkenfagligt fokus målrettet udbredelse af anvendelsen af kartofler i køkkenerne. Der blev produceret og udgivet materiale, herunder dyrkningsvejledninger, sortoversigter med egenskaber, sæson, anvendelsesmuligheder og smag, faktaark og markedsnotater for at sikre anvendelige værktøjer til brug i praksis i hhv. produktionen og køkkenerne.

# Kartoffelafgiftsfonden

Projektets faglige forløb i 2020 er gennemført med følgende delmål/milepæle og eksekvering af de gennemførte planlagte tiltag og aktiviteter, der er anført nedenfor i fire arbejdspakker:

## AP 1: Øget dyrkningsikkerhed i produktionen

Der er gennemført og formidlet et litteraturstudie af videnskabelig litteratur om økologiske spisekartofler, bl.a. med fokus på klimaaftryk sammenlignet med andre økologiske og konventionelle fødevarer. I samarbejde med avlere og rådgivere fra ØkologiRådgivning Danmark er der i Erfa-gruppe etableret to værkstedsarealer, hvor der er gennemført afprøvning af hhv. bejdsemidlerne Proradic og Seranade og placering af tre gødningstyper: Fertikal, Øgro og gylle. Erfa-gruppen sparrede i projektperioden løbende om dyrkningsfaglige emner som sortsvalg, optimal forspiring, gødskning, læggemateriale og håndtering af skimmel. Resultater fra afprøvningsne og dyrkningsfaglige emner blev formidlet af rådgivere fra ØkologiRådgivning Danmark og i samarbejde med fagpersoner fra forædling, salg og produktion af spise- og læggekartofler ved et åbent arrangement for relevante interesserede fra hele kartoffelkæden, som blev afholdt på Gram Slot med fremvisning af virksomhedens kartoffelproduktion. Dyrkningsfaglige resultater blev ligeledes samlet og sammenskrevet i en dyrkningsvejledning for at kunne tilbyde avlere konkrete værktøjer at tage i brug i praksis og gøre viden tilgængelig for en endnu større modtagergruppe. Erfa-gruppen og de faciliterende rådgivere fra ØkologiRådgivning Danmark samarbejdede tæt med projektet ved at bidrage til at indsamle og formidle faglig viden til og fra projektet og ikke mindst sparre med fagpersoner i værdikæden fra avlere til køkkenpersonale, der ligeledes har været tilknyttet projektet i hele projektperioden.

## AP 2: Sammenhæng mellem produktion og marked

Med baggrund i aktiviteter i projektets øvrige arbejdspakker blev der afholdt såvel virtuelle som fysiske møder for projektets tilknyttede fageksperter af avlere, rådgivere, pakkerier og køkkenprofessionelle. Der blev udvekslet erfaringer, holdninger, viden og løsninger på udfordringer på tværs af kartoffelværdikæden. Konkret blev der ved en plantefaglig kartoffeldag og to planlagte økologiske kartoffelkurer i hhv. Nordjylland og København med oplæg ved køkkenprofessionelle og projektmateriale målrettet såvel primærproducenter som aftagere, drøftet viden og udfordringer og skabt overblik over potentiale og udbud af danske økologiske spisekartofler og deres variationen i f.eks. smag og anvendelsesmuligheder over sæsonen.

## AP 3: Øget samarbejde mellem avlere, rådgivere og pakkerier

Med baggrund i projektets resultater, analyser, dyrkningsvejledninger, sortoversigt, brancheanbefaling, klimapåvirkning, faktaark og markedsnotat har Økologisk Landsforening og tilknyttede fagpersoner formidlet viden og drøftet økologiske spisekartofler med øvrige fagfolk fra avl, rådgivning, pakkerier, grossistled og professionelle køkkener. Herved er der skabt forum for at mødes på tværs af kartoffelkæden, gå i dialog og dele faglig viden og udfordringer centreret om kartofler. Ligeledes er der skabt adgang til flere økologiske kartoffelsorter ved at animere en central grossistvirksomhed på det danske marked til at føje alle kartoffelsorter på projektets sortoversigt til dens sortiment, så de nu er tilgængelige for en bred målgruppe af professionelle offentlige og private køkkener.

## AP4: Vidensudveksling og demonstration

I projektperioden er der løbende formidlet information via Økologisk Landsforeningens platforme og på [okologi.dk](http://okologi.dk). Desuden er resultater, erfaringer og metoder formidlet bredt i forbindelse med det åbne arrangement med demonstration af best practice.

De konkrete resultater, der er opnået ved gennemførelse af aktiviteterne:

- En ny vejledning i dyrkning af økologiske spisekartofler
- Sortoversigt med tilgængelige sorter af økologiske spisekartofler for både avlere og aftagere
- Dialog, samarbejde, sparring interesse og forståelse på tværs af kartoffelkæden
- Bred faglig formidling af fortællingen om den umådelige diversitet, den gode lokale spisekartoffel tilbyder ift. sort, anvendelse og smag
- 13 økologiske danske spisekartoffelsorter optaget i sortimentet hos central dansk grossistvirksomhed. Ved projektets start havde grossisterne typisk to til tre økologiske varianter, fordelt på anvendelse (f.eks. mos eller bagning) frem for på sorter og smagsvariation.

Projektet har nået alle opstillede mål. Det er i projektet lykkedes at indsamle, kvalificere og formidle viden om bedre dyrkningspraksis såvel som at skabe bedre dialog og vidensudveksling i kartoffelkæden og ikke mindst udbrede adgang og kendskab til håndværk og mangfoldighed i dansk økologisk kartoffelproduktion. Projektets producerede materialer er offentligt tilgængelige på [okologi.dk](http://okologi.dk) og kan ligeledes erhverves ved at tage kontakt til projektets koordinator.

# Kartoffelafgiftsfonden

## Offentliggørelser vedrørende projektet i 2020

Følgende offentliggørelse vedrørende projektet er gennemført i 2020:

- To markforsøg og faglige notater med beskrivelse af forsøg og data samt resultater herfra. Markforsøgene forløb fra april til september 2021. Resultater er tilgængelige på <https://old.okologi.dk/landbrug/projekter/frugt-baer-og-groentsager/topkvalitet-i-oekologiske-spisekartofler/>
- Åbent arrangement for såvel avlere som øvrige interesserede med fremvisning af best practice i Gram Slots kartoffelproduktion samt præsentation af dyrkningsvejledning og sortsbeskrivelser og ikke mindst tværfaglige indlæg fra eksperter fra hele kæden, der har været tilknyttet projektets ekspertpanel. Afholdt d. 19. august for 40 deltagere, bl.a. primært avlere og rådgivere.
- Aftagerarrangement, 'Økologisk kartoffelkur', afholdt i København d. 22. november for 10 deltagere, herunder marketingsansvarlige, undervisere fra Hotel- og Restaurantskolen, Journalist fra bl.a. Spis Bedre, kok og kogebogsforfatter madskribenter og influencere (begrænset deltagerantal pga. forsamlingsrestriktioner for at mindske smittespredning af Coronavirus/COVID-19). Deltagere fra hele kartoffelværdikæden deltog i faglig dialog om økologiske spisekartofler, afprøvning af smags- og kartoffelprøver og drøftelse af fordelene ved at købe danske økologiske spisekartofler, herunder de klimamæssige fordele. Deling af information og fortællinger til køkkener og kokke om muligheder og informationsmateriale, der kan få den danske økologiske spisekartoffel tilbage i køkkenerne og på spisebordene var et centralt fokuspunkt.
- Aftagerarrangement, 'Økologisk kartoffelkur', planlagt til afholdelse i Aalborg d. 27. oktober for 20 tilmeldte deltagere. Arrangementet måtte pga. forsamlingsrestriktioner for at mindske smittespredning af Coronavirus/COVID-19 afholdes ved online formidling og uddeling af relevant informationsmateriale og kartofler af forskellig sort til afprøvning i køkkenet til de tilmeldte.
- Artikler i fagmagasinet Økologisk Landbrug, på [nyheder.okologi.dk](https://nyheder.okologi.dk) og i Politiken Mad, <https://politikenmad.dk/Nyt-om-mad/art7879695/S%C3%A5dan-bliver-du-igen-forelsket-i-den-underkendte-knold>, <https://nyheder.okologi.dk/mark-og-stald/der-skal-flere-okologiske-laeggekartofler-i-jorden>
- Der er produceret dyrkningsvejledning og informationsmateriale til branchen om mulighederne, herunder et idekatalog og støtte til branchens bestræbelser på at styrke den danske økologiske spisekartoffel plads i køkkener og på spisebordene. Desuden en beskrivelse af den danske økologiske spisekartoffels fordele i forhold til klima, ernæring, variation og smag. Materiale er tilgængeligt på <https://old.okologi.dk/landbrug/projekter/frugt-baer-og-groentsager/topkvalitet-i-oekologiske-spisekartofler/> eller kan erhverves ved at tage kontakt til projektets koordinator.