

Fakta om projekt 'Smag på landskabet'

- fra naturkvalitet til kødkvalitet



Græssende køer skal redde planter og skabe arbejdspladser

Når kvæg går og græsser på danske enge og overdrev, plejer de naturen på den mest hensigtsmæssige måde og beskytter de værdifulde arealer mod at gro til. Og det er en stor fordel, eftersom netop naturarealer, der gror til, er en af de største trusler mod den biologiske mangfoldighed i Danmark. Desværre er det svært for landmanden at få økonomi i at have dyrene gående på de udyrkede naturarealer. Derfor har projektet 'Smag på landskabet' som målsætning at udvikle naturpleje til en professionel, rentabel erhvervsgrænse for landmanden – på linje med for eksempel mælkeproduktion. Det skal ske ved at løse udfordringerne i hele kæden fra håndtering af praktiske problemer med køernes pleje af naturarealerne til produktudvikling af kødet og afsætningen af det.

Mange interessenter med mange (forskellige) interesser/behov

Køddbranchen/slagtere: Afsætning, produktudvikling, "Den gode historie", smag og kvalitet

Naturstyrelsen/NaturErhvervsStyrelsen: Natur/biodiversitet, økonomi

Forbruger/borger: Attraktiv bosætning, naturoplevelser, "gør noget for naturen", smagsoplevelse

Kommuner: Natur/biodiversitet, oplevelser/turisme, vækst/beskæftigelse

Det politiske niveau: Ministerier/regioner, Grøn Vækst

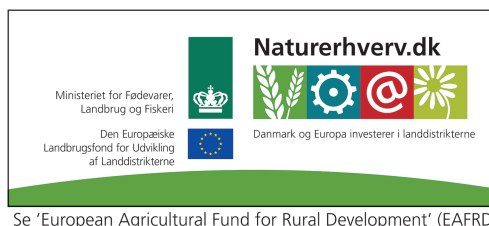
Landmand: Forretning/økonomi, regler/rammer

DLBR: Rådgivning, udbredelse



Hvem deltager i projektet

Projektet er et unikt samarbejde mellem kommunerne Holstebro, Skive, Randers og Ringkøbing-Skjern, Videncenteret for Landbrug, Videncenteret for Fødevarerudvikling, AgroTech, Natur & Landbrug, Aarhus Universitet, Udviklingscenter for husdyr på friland samt lokale landmænd, slagtere og restauratører fra de fire kommuner.



Se 'European Agricultural Fund for Rural Development' (EAFRD)

midt
regionmidtjylland

Derudover har projektet fået støtte fra Kvægafigtsfonden, Region Midtjylland samt kommunerne Ringkøbing-Skjern, Skive, Holstebro og Randers.

Formålet med projektet

-at udvikle et koncept for naturpleje og afsætning af kød produceret på naturarealer.



Hovedbudskaber:

- ❖ Landmanden og hans kvæg er bedst til at pleje naturen
- ❖ Græssende kvæg redder natur og skaber lokale arbejdspladser
- ❖ Der er nogle barrierer, som besværliggør naturplejen i øjeblikket
- ❖ Unikt samarbejde om naturpleje
- ❖ Udnytte potentialet i kødet

Hvad arbejdes der med?

Naturpleje

- ✓ Naturpleje i praksis – erfarings-og vidensopsamling
- ✓ Fokus på barrierer og løsninger
- ✓ Forbedret rådgivning fra konsulenter og kommuner

Kødkvalitet

- ✓ Udvikling af kødprodukter i et fødevarenetværk
- ✓ Udvikling og afprøvning af et koncept vedr. naturkød

Kompetenceudvikling

- ❖ **Fødevarenetværk:** netværk med lokale slagtere, eksperter fra kødbranchen, kokke fra anerkendte spisesteder, restauratører m.fl.
- ❖ Udvikling af deltagernes kompetencer med hensyn til at udvikle nye udskæringer, opskrifter, nye former for tilberedning osv.
- ❖ Sikre at produktudviklingen anskues fra en 360 graders vinkel
- ❖ Et netværk der skal leve videre efter projektet ophører



Et koncept for ”naturkød”

- Opstille kriterier: hvornår kød = ”naturkød” (input fra landmænd, slagtemestre, kødbranchens, detailhandel, forbrugere)
- Story-telling: lokale eller regionale særpræg, sporbarhed, turistattraktion, tydelig profil
- Dokumenteret naturpleje-værdi
- Afsætningsmuligheder: hvem vil sælge kødet og hvem vil købe kødet? Gårdbutikker, supermarkeder
- Skal vi have en mærkningsordning? Hvad med kontrol?
- Merpris for kød fra naturarealer?