



# Smag på landskabet

## - fra naturkvalitet til kødkvalitet

Jaap Boes  
Teamleder  
VFL Kvæg



# Smag på landskabet



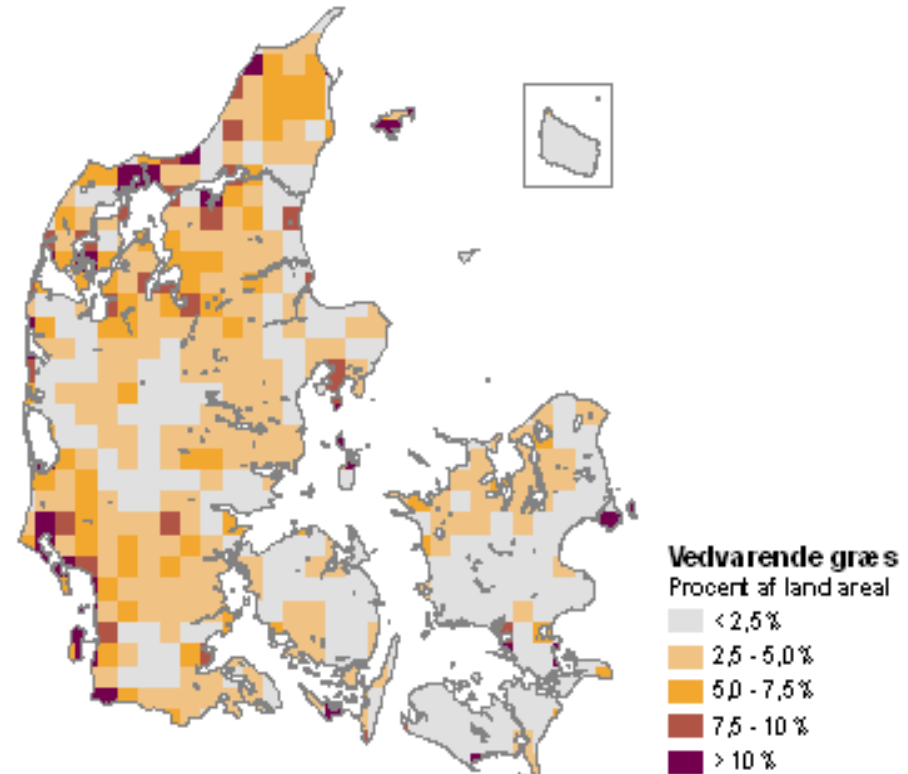
**midt**  
regionmidtjylland

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

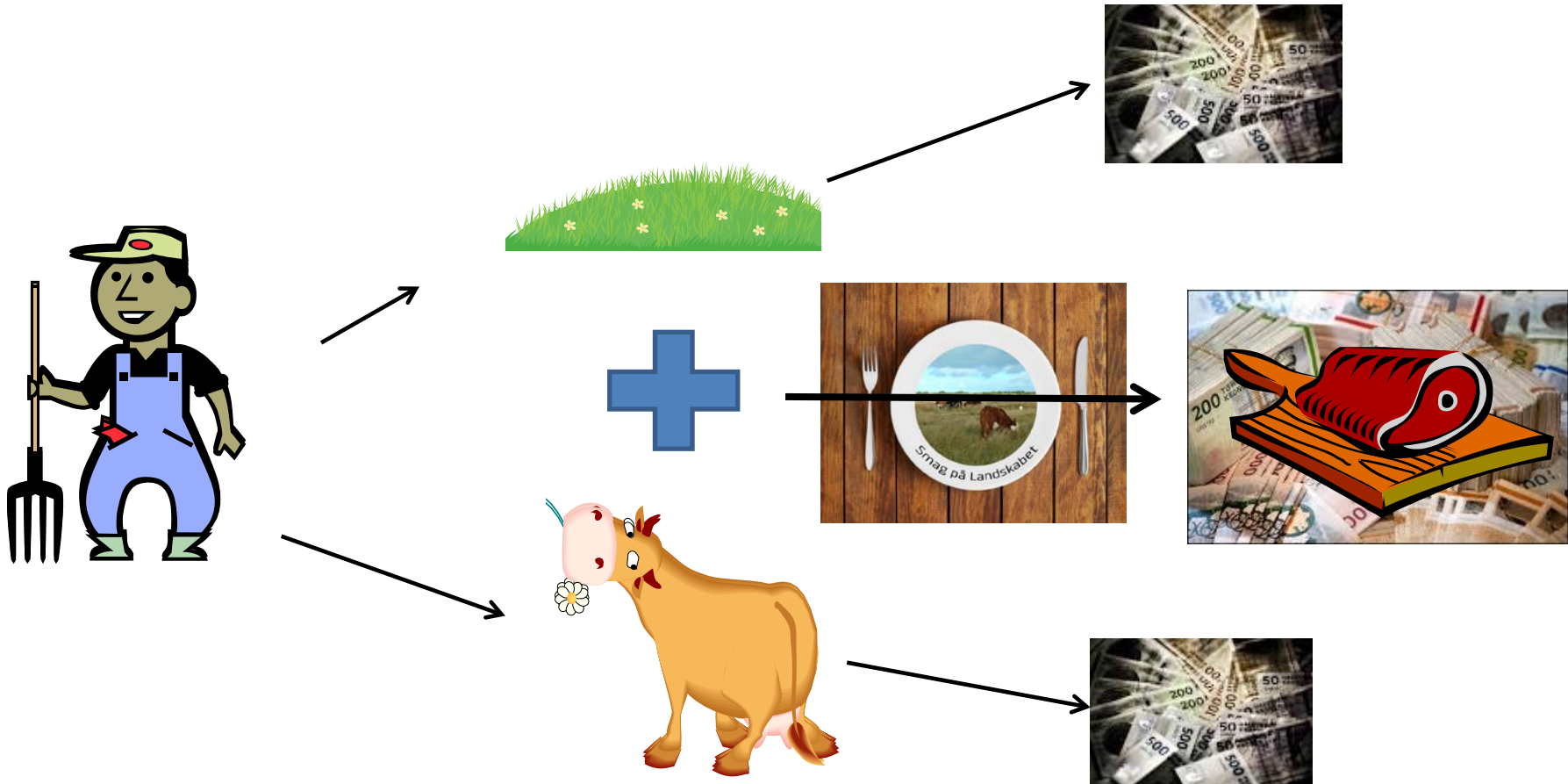
# Potentialet

Dansk forpligtelse:

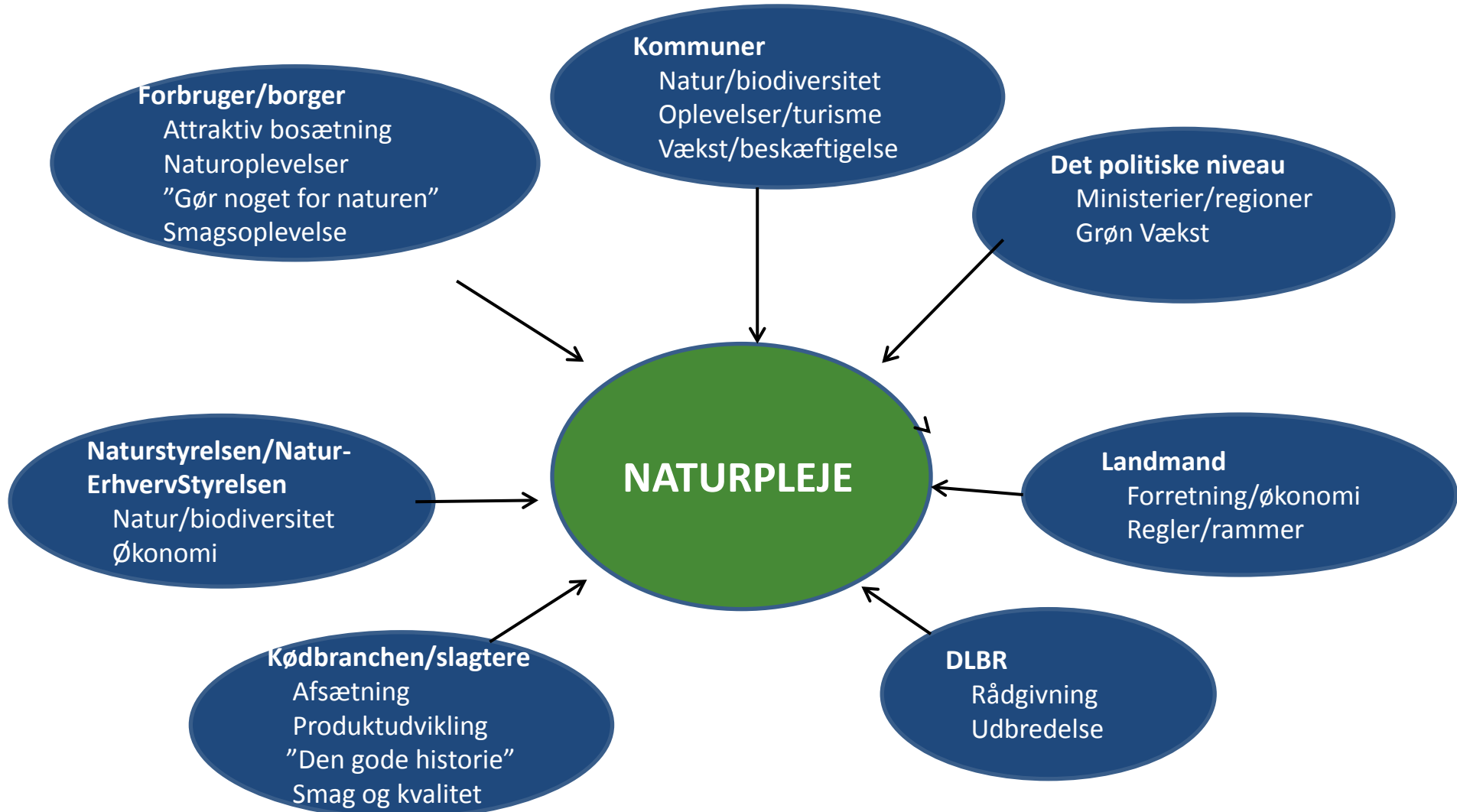
- 170.000 ha permanente græsarealer bliver plejet i 2020
- Registrerede plejeaftaler for ca. 68.000 ha i 2011
- Mulighed for naturpleje på ca. 340.000 ha
- Kræver 100.000 ammekøer



# Værdikæden



# Mange interessenter med mange (forskellige) interesser/behov



# Projektdeltagere

- Videncentret for Landbrug, Kvæg og Planteproduktion
- Kommuner: Holstebro, Randers, Skive og Ringkøbing-Skjern
- AgroTech
- Videncenter for Fødevareudvikling
- Aarhus Universitet
- Udviklingscenter for Husdyr på Friland
- Natur & Landbrug
- Komma, Kommunikation & Marketing
- Fødevarenetværk bestående af: Friland A/S, Randers Kød og Engros, Fonden Spøttrup Studegård, slagtere, restauranter m.fl.



# 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 arbejder vi med?

## Naturpleje

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

## Kødkvalitet

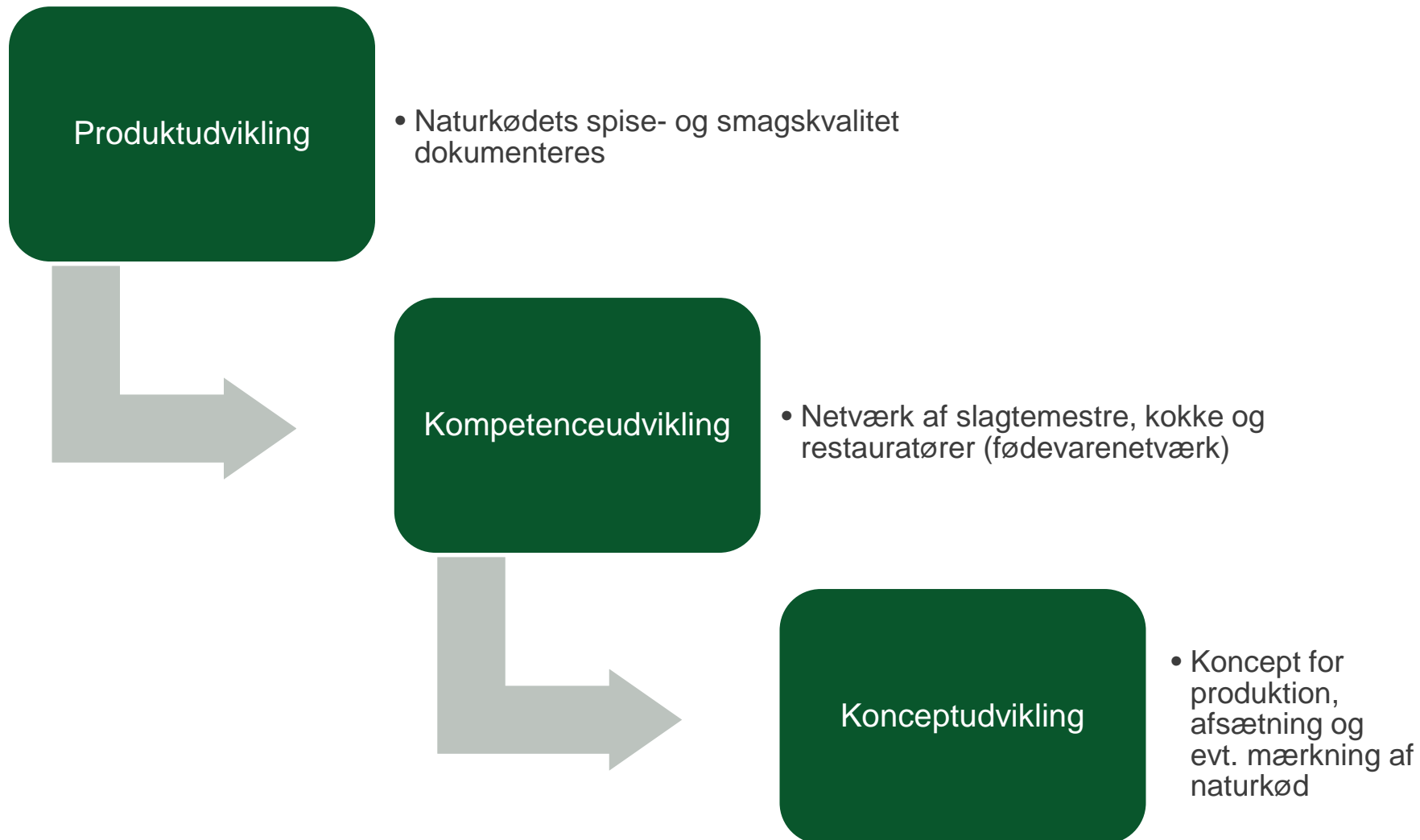
- Udvikling af kødprodukter i et fødevarenetværk
- Udvikling og afprøvning af et koncept vedr. naturkød





# Kødkvalitet





# 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 ansues 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, kødbranchen, 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?

# Smag på landskabet

- Projektperiode: 2013 – 2014
- Budget: 11,1 mio. kr.
- [www.smagpaalandskabet.dk](http://www.smagpaalandskabet.dk)

# Tak for ordet

