

A large pile of straw and potato waste on a farm floor. Several whole potatoes are scattered on the ground in the foreground. A green potato plant is also visible among the waste.

KARTOFLER TIL KØERNE

Mælkeproducent Lars Jeppesen har knækket koden for, hvordan man **minder madspild**, får **billigere foder** og udnytter **gødning til biogas**.

80 % af foderet er madaffald fra lokale fødevarerproducenter.



KASSEREDE GRØNTSAGER BLIVER TIL MÆLK

80 % af foderet til Lars' køer består af frugt og grønt. Det bliver til 2.736.000 FE om året. Hvis han selv skulle have dyrket foderet, skulle han have brugt 250 hektar. Dette areal kan han nu bruge til salgsafgrøder.

Et af de vigtige områder i cirkulær økonomi er at anvende en så stor del af restproduktet som muligt til at lave nye produkter. **Og det er dette et godt eksempel på:**

Kasserede grøntsager **bliver til foder** til køerne
→
Køerne producerer mælk og gylle
→
Gyllen bliver sendt til biogasanlæg, og restproduktet derfra **kommer tilbage til Lars** og bliver brugt til at gøde hans marker.



” Hvorfor i alverden skulle man fyre med penge?

Lars Jeppesen stiller det retoriske spørgsmål, mens han står foran en bunke med 30 tons friske kartofler. Kartofflerne er kasseret, fordi de enten er for store, har grønne pletter eller noget tredje, som gør at de ikke kan sælges. Var de ikke havnet hos Lars Jeppesen, var de højst sandsynligt lavet om til biogas. Og det er her, det med at fyre med penge kommer ind i billedet.

- Biogas-anlæg er populære, og det er en supergod mulighed for at bruge bioaffald fornuftigt. Men vi kan da lige så godt få det hele ud af det. Når jeg får kartofler eller andre grøntsager, giver jeg det som foder til mine køer. Gyllen fra dem ryger til biogasanlæg, hvor de adskiller biogassen fra kvælstoffet, som jeg så får tilbage og kan gøde mine marker med. Denne proces, hvor spildproduktet gør gavn først som foder til mine køer, herefter biogas hvorefter det giver gødning til markerne med salgsafgrøder, er hvad cirkulær økonomi handler om. På den måde vinder vi alle sammen, siger han.

Fra rødkål til modernælkserstatning

Det var Lars Jeppesens far, der i starten af 80'erne begyndte at fodre køerne med grøntsager fra den lokale rødkålsfabrik. Stængler og skræller fra produktionen blev delt ud til lokale landmænd. Sidenhen er fabrikken lukket, men en

del nye aftaler er kommet i hus. Faktisk har Lars Jeppesen i dag omkring 30 faste leverandører. Eller så faste, som de nu kan blive. For leverancerne afhænger naturligvis af, om der er noget affald.

- I slutningen af kartoffelsæsonen er der absolut ingen problemer med at have foder nok, men på andre tider af året står det lidt mere sløjt til. I de perioder bruger jeg majs, som jeg selv har produceret. Men i gennemsnit kommer 80 % af foderet til køerne fra lokale fødevareproducenter. Fra gulerødder og kartofler til ananastoppe og mask fra ølproduktion, som har et højt proteinniveau, siger Lars Jeppesen.

På et tidspunkt fik Lars Jeppesen tilbudt et stort parti modernælkserstatning, som var et par dage for gammelt. Det krævede en særlig godkendelse at måtte fodre med det. Eneste problem var, at det kom i portionspakker. Lars Jeppesen griner ved tanken om de ekstremt mange små æsker og poser, som fyldte op i laden:

- Jeg hyrede det lokale fodboldhold til at pakke poser ud og hælde over på større beholdere. Det tog en weekend – nogle ton modernælkserstatning fylder en hel del, husker han

og fortæller, at han er glad for at tage et lokalt ansvar, når han kan.

- Fodboldklubben fik penge til klubkassen, jeg fik hjælp til at løse et problem, jeg ikke selv ville have kunnet klare og køerne fik god næring af mælkepulveteret, siger han.

Så billigt som muligt

Lars Jeppesen lægger ikke skjul på, at der skal være en økonomisk gulerod ved at fodre på den måde, han gør. Derfor aftager han som hovedregel kun fra fødevareproducenter inden for en radius af max 20 km.

- Ellers kan det som udgangspunkt ikke betale sig. Jeg bruger i forvejen en del tid på at regne på energi-fordelingen i de forskellige grøntsager, jeg får, så køerne får den næring de har brug for. Og så bruger jeg tid på at hente grøntsagerne, fortæller han.

På gårdspladsen holder en stor lastbil. Det er den, Lars Jeppesen eller hans ansatte henter grøntsagerne i. Ikke fordi det er en billig løsning, men det giver ham den fleksibilitet, der er brug for.

- Hvis de ringer fra en af producenterne ved Lammefjorden torsdag klokken 21 og siger, de har 20 tons kartofler – ja, så er det her og nu. Ellers kan de lige så godt bare smide dem ud. Og så må jeg af sted – og det gør jeg gerne, siger han.

Egen vandboring

Det er ikke kun inden for foder, Lars Jeppesen har tænkt alternativt og miljøvenligt. Blandt andet har han egen vandboring med vand til køerne. Men før vandet ender i drikke-truget, kører det iskolde vand forbi mælkeanlægget og køler mælken ned.

Ifølge Lars giver det en stor besparelse i strøm. Og samtidig er det lokale vandværk glade for den løning, da alternativet ville give dem kapacitetsudfordringer.

Kom selv i gang

Miljøet og samfundsopgaven med at reducere madspild betyder noget for Lars Jeppesen. Derfor opfordrer han andre producenter til at gøre det samme som ham. Men når det er sagt, så er det ikke alle mælkeproducenter, der kan gøre det:

- Selvom der er utroligt store mængder madaffald i Danmark, så er der perioder, hvor der ikke er nok til at mange i et område kan få og samtidig sammensætte korrekt foder – også vil alle sætte til på det. Men hvis der er en enkelt eller to inden for en radius på 30-40 km. der gør det samme som mig, tror jeg på, at det kan lade sig gøre, siger Lars Jeppesen.

