



Ny synergi mellem fødevarekvalitet og naturpleje

FOTO: MERSU HEDER

Der er grøde i antallet af nye fødevareproducenter, brands og regimer. Slow Food bevægelsen omfatter mange af de nye initiativer, der udfordrer den traditionelle masseproduktion, som er miljøbelastende og distancerer produktionen fra forbrugerne. Dansk Landskabsøkologisk forening tager pulsen på emnet den 15. marts

■ TEKST: SØREN ESPERSEN & SØREN B.P. KRISTENSEN, DANSK LANDSKABSØKOLOGISK FORENING

I 2016 afholdt det svenske Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien en konference under overskriften »Utan pengar - inga hagar och ängar«. Formålet var at kaste lys over den stadig mere forringede naturtilstand på de lysåbne naturarealer. Trods forøgede tilskud og skiftende tilskudssystemer er det ikke lykkedes at nå frem til bæredygtige driftsformer, der samtidig er lønsomme for den enkelte landmand.

Det er et forhold, der i det store og hele også gælder i Danmark. Der mangler græssende dyr, og de, der er tilbage, er ofte så forædlede, at de ikke opnår den fornødne tilvækst på naturarealerne. Klimapolitikken og ønsket om at spise mindre kød risikerer at decimere bestanden yderligere, og der er ingen udsigt til en væsentlig forøgelse af tilskudsmidlerne.

Konferencen rejste spørgsmålet, om det er muligt inden for den gældende politiske og økonomiske ramme at omstrukturer

re tilskudspolitikken og udvikle en alliance mellem landmænd og forbrugere, så vi opnår et mere effektivt og klimapolitisk acceptabelt tilskudssystem. Det handler om at om dirigere tilskud fra dyrkede til udyrkede arealer, men også om at tilføre mere værdi til den produktion, der finder sted på naturarealerne, både for den enkelte landmand og for lokalområdet. Et svar ligger i udvikling af lokal fødevareproduktion i samspil med turisme og grøn energi.

Problemets omfang kan illustreres med et historisk rids. Siden 1950 har dansk landbrug gennemgået en utrolig strukturudvikling, der ofte beskrives med tre begreber: Koncentrering, specialisering og intensivering af produktionen. Denne udvikling har medført et stort tab af natur i landbrugslandskabet. Plejkrævende natur som fx enge og overdrev har trange kår i en landbrugssektor båret af høje produktivitetsskrav til arealer og dyr.

DMU anslog i 2005, at mere end 70.000 ha med enge og overdrev mv. udnyttes for intensivt, mens Vilhelmudvalget i 2001 anslog, at mere end 150.000 ha med lysåbne naturarealer gror til som følge af fravær af ekstensiv græsning eller slæt. I et længere tidsperspektiv er udviklingen tilsvarende dystre. Det samlede areal med lysåbne naturtyper er således faldet fra i 1850 at udgøre næsten halvdelen af landets areal til i dag under 8 pct. eller 343.000 ha. Den plejkrævende natur er anslået til at fordele sig på 122.000 lokaliteter med en gennemsnitlig størrelse på 2,8 ha, og omtrent halvdelen af de vejledende registrerede naturlokaliteter er under 1 ha.

Problemet forværres af udfordringen med at skaffe økonomisk grundlag for afgræsning og det reducerede antal græsningsdyr. En opgørelse af fordelingen af lysåben natur og græsningsdyr i Danmark viser, at der er store regionale forskelle, jf.

◀ Jysk kvæg er gennem tiden tilpasset det jyske hedebrug. Det er en browser-type, der er i stand til at omsætte groft, træagtigt materiale. Landracen blev brugt både som malkekvæg og kødkvæg: de jyske stude. (Land)racen er truet. Kombinationen kød- og mælkeproduktion giver mulighed for udvikling af flere specialprodukter, fx ost, ligesom kombinationen afgræsning+høslæt er mere effektivt og biodiversitetsfremmende end blot én af metoderne. Kød og mælk fra naturarealer er formentlig både mere smagfulde og sundere. Kan naturpleje baseret på de oprindelige danske landracers vise sig mere økonomisk fremtidsrettet end den traditionelle satsning på udenlandske racer.

figur. Lidt overraskende ser det ud til, at de største problemer kan opstå i Vest- og Nordjylland, og det skyldes formentlig, at selv om der er mange husdyr, opvejer det ikke de store arealer med lysåben, plejekrævende natur.

En ny landskabsaktør

Slow Food bevægelsen blev stiftet i Italien i 1986 som en protest mod åbningen af en McDonald's nær Den Spanske Trappe i Rom. Det umiddelbare formål var at beskytte den lokale og traditionelle gastronomi mod den omsiggribende fastfood-bølge. Bevægelsen udviklede sig hurtigt hen mod også at arbejde for aktiv bevarelse af traditionelle planter og husdyr tilpasset det lokale økosystem og bevarelse af den lokale fødevarerproduktion.

Bevægelsens mål indebærer beskyttelse af traditionelle driftsformer, kulturlandskaber og biodiversitet, og også lokal vild biodiversitet vægtes højt, da den anses som forudsætning for de lokale fødevarers geografiske særpræg.

Slow Food bevægelsen ønsker i sidste ende at sammenkæde etik og nydelse gennem bæredygtig produktion og forbrug i alle begrebets betydninger. Omvendt er beskyttelse af kulturlandskab og biodiversitet afhængig af bæredygtig brug af landskaberne. Katalysatoren er økonomi og terroirproduktion!

Terroirproduktion

Begrebet »terroir« forbindes ofte med nørrede vin- og osteentusiaster, fjernt fra en videnskabeligt baseret industriel jordbrugsproduktion. Men det passer ikke længere.

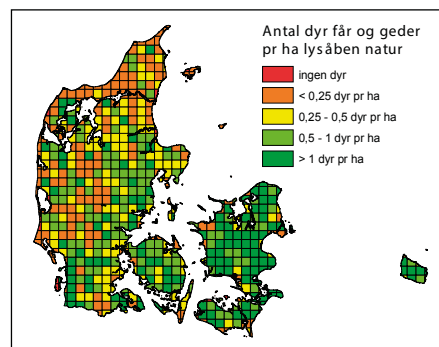
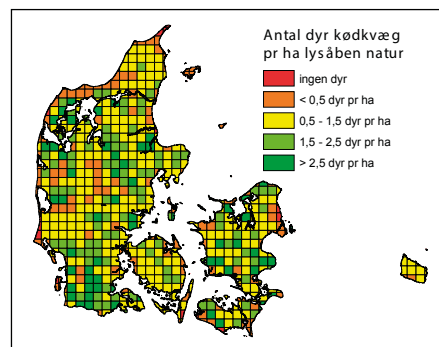
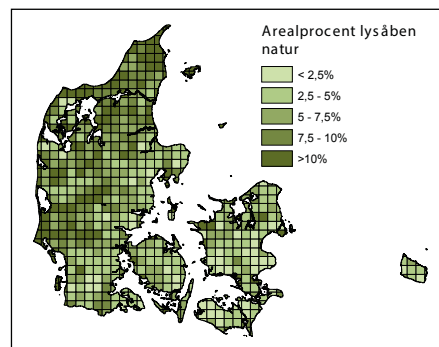
Et terroirprodukt tager for det første smag af den lokale jordbund og det lokale klima. For det andet er det præget af den konkrete produktionsmåde i bred forstand. Det er kulminationen af en lang række kulturelle, sociologiske og psykolo-

giske elementer. Man har over generationer udvalgt bestemte arter, sorter og racer. Man har behandlet jorden og græsningsarealerne forskelligt ud fra de lokale forudsætninger og for at opnå størst mulig dyrkningssikkerhed. Man har produceret og lagret fødevarer forskelligt for at opnå den mest eftertragtede smag og holdbarhed.

Terroirbegrebet blev udvandet og forsvandt i det moderne, industrielle landbrug. Sortsdiversitet er afløst af sortsblandinger med faste og definerede egenskaber. Tilførsel af vand, dræning og gødning udviser jordbundens betydning som smagsgiver. Stråforkorter, moderne høstmetoder og tørringsanlæg gør landmanden mindre afhængig af lokale vejrforhold og giver mulighed for at vælge sorter, der normalt ikke ville kunne gro på egnen. Pasteurisering, øget »hygiejne« og rendyrkede bakteriestammer gør det muligt at producere ensartede produkter i store partier til lav pris. Det vi kalder bulk-produktion.

Slow Food produkternes pris - og generelt prisen på lokale produkter - ligger i den høje ende af markedet og milevidt fra prisen på de bulkprodukter, der udgør fødevarermarkedets brede basissegment. Vi kender det fra de bedste importerede skinker og oste, hvor EU-mærkningen BOB (*Beskyttet Oprindelses Betegnelse*) garanterer, at den pågældende ost er produceret med traditionelle metoder med lokale kvægracer på geografisk afgrænsede og uopdyrkede alpegræsgange med høj biodiversitet, hvorefter de er lagret efter traditionelle metoder.

Som det udtrykkes i EU-forordningen, er produkternes egenskaber knyttet til deres oprindelse med dens naturbetingede og menneskelige faktorer. Det betyder, at producenten og de lokale forarbejdningsled er beskyttet mod efterligninger og sikret en større del af prisen. Motivationen for opretholdelse af den lokale biodiversi-



Potentiale for græsningsdyr 2010. Kilde: Levin 2010, i Busck et al, 2011.

tet øges sammen med den lokale stolthed over produktet.

Det er betegnende for dansk fødevarerproduktion, at vi ikke har et eneste BOB-produkt, men kun svinger os op til den lavere rangerende BGB-mærkning (*Beskyttet Geografisk Betegnelse*), der udelukkende garanterer, at produktet, eller en del af det, enten er fremstillet, forarbejdet eller tilvirket i et afgrænset geografisk område. BGB indebærer altså ikke de samme strenge krav til bevarelse af lokal biodiversitet eller den genetiske kulturarv. I Danmark har vi 11 godkendte BGB produkter, bl.a. andet Esrom-ost og Danablu samt Vadehavslam.

Produktionsformer, der understøtter

Vellagrede alpeoste til 500 kr./kg sætter vi ikke på bordet til hverdag, men det er karakteristisk for det hjemlige forbrugsmønstre, at vi er parate til ved særlige lejligh-



der at købe de dyrere produkter, hvad enten det er ost, mikro-øl, spanske skinke eller kød fra naturarealer. Dertil kommer, at kvalitetsprodukter mætter og tilfredsstillende os mere smagsmæssigt.

Endelig er interessen for lokale produkter og producenter stigende. Det giver nye muligheder for udvikling af lokal produktion hånd i hånd med beskyttelse af landskab, biodiversitet og lokalsamfund.

Knuthenlund og Steensgaard er eksempler på omlægning til økologisk produktion samt vægt på landskabspleje og fokus på lokal biodiversitet. Begge gårde kombinerer lokal fødevarerproduktion af meget høj kvalitet med fødevareturisme og

bidrager til beskæftigelsen i lokalsamfundet. Knuthenlund er desuden blevet biodiversitetsgård.

Flere nationalparker og naturparker sætter ligeledes på lokal produktion af naturplejekød og andre produkter med særlig kobling til landskabet. Produkterne ledsages i reglen af en mærkningsordning, der i varierende grad garanterer sporbarhed og oprindelse.

Madfællesskaber mellem større byer og lokale producenter i deres omegnskommuner er en anden, endnu sparsomt udviklet mulighed for mere målrettet kobling mellem bæredygtig produktion og naturpleje.

I lidt mindre og meget lokal skala kan nævnes de mange græsningselskaber, hvor frivillige udfører naturpleje med græssende dyr suppleret med manuelle indsatser. Til gengæld får de kvalitetskød, socialt samvær, motion og gode naturoplevelser. Overordnet set er der ikke tale om den store arealindsats, men for lokalområdet og for de små og ofte forsømte naturområder har det stor betydning.

Det springende punkt for yderligere udbredelse af initiativerne er finansiering og afsætning. Danmarks Økologiske Jordbrugsfond, der er oprettet af Økologisk Landsforening og Danmarks Naturfredningsforening, er en spændende nyskabelse, der måske kan give mulighed for at etablere nye bedrifter og producent-samarbejder. COOPs nye crowdfunding-ordning giver mulighed for finansiering af produktudvikling og afsætning af nye produkter. Desuden gør internethandlen det lettere for de små producenter at nå kunderne.

Udfordringer

Tilskudsmidlerne skal anvendes mere rationelt og fremsynet, fx i højere grad rettes mod større og mere samlede arealer og mod produktionssystemer, hvor naturentreprenører står for produktion og vedligeholdelse sammen med (ofte) økologiske landmænd, lokale forarbejdningsvirksomheder og turismeaktører. Turismen kan udnytte de muligheder for gastronomi og naturoplevelser, som større og mere sammenhængende landskaber og mere specialiserede produktioner giver. Tilskuds-

Oversigt over principper i forslag til fordeling af tilskud til hhv. græsning og høslæt.

Naturtype	Naturkvalitet og driftshistorie	Tilskudsordning
Ferske og salte enge og enkelte kær	Høslætsenge med lang driftshistorie og veludviklet høslætsvegetation (høj eller god artsindeks)	Høslæt, men med høj tilskudssats
Overdrev, ferske og salte enge, moser og heder	Lang driftshistorie med græsning, veludviklet græsningsbetinget vegetation samt øvrige naturarealer med høj eller god artsindeks	Græsning (høj tilskudssats)
Små naturområder	Skovenge, kær og overdrevsskrænter m.fl. med høj eller god artsindeks	Naturperler med forhøjet tilskudssats
Kulturprægede naturområder	Naturområder med tydelig påvirkning af dræning, gødsning eller omlægning og ringe eller dårlig artsindeks	Høslæt (lav tilskudssats)

Kilde: Busck et al (2011).

◀ Den originale sortbrogede danske landracegris går frit på Knuthenlunds marker. Den har tilpasset sig den danske natur og det danske klima og er i stand til at gå ude hele året. Den naturlige føde giver kødet en unik smag. Grisen er tilsyneladende ved at finde sin plads som gastronomisk topprodukt.

Skotsk højlandskvæg er yderst velegnet til naturpleje, men er fem år om at vokse op, så rentabel kødproduktion kræver, at priserne afspejler kvaliteten - der skal fodres om vinteren, hvor der ikke er græs, og øremærkning af kalvene kræver konstant overvågning af dyrene for at kunne ske rettidigt. ▶



Dansk Landskabsøkologisk forenings 25. årsmøde:

Slow Food og Landskabet - ny synergi mellem fødevarer-kvalitet og naturpleje?

12 spændende oplæg og debat

Torsdag den 15. marts 2018 kl. 9-16 i Festaudtoriet på KU Bülowsvej 17, Frederiksberg

PROGRAM

9.00	Kaffe og registrering
9.30	Indledning: Fra landskabspleje til slow food - hvad er sammenhængen?
10.20-10.50	Kaffepause
10.50	Eksempler på anvendelse af lokale landskabsressourcer til lokal fødevarerproduktion
12.10	Diskussion af formiddagens emner
12.30-13.10	Frokost
13.10	Planlægning, slow food og landskabspleje
14.10-14.40	Kaffepause
14.40	Samarbejde og synergi - Hvilken rolle har centrale spillere?
15.40-16	Afsluttende debat

Detaljeret program samt tilmelding på www.landskabsokologi.com

ordningerne bør desuden suppleres med en bonusordning, hvor positiv udvikling i biodiversitet og landskabspleje belønnes. En række forskere gav i 2011 et bud på, hvordan en differentieret naturpleje kunne udformes, der belønner indsatsen for de mest plejekrævende og vanskeligste arealer, jf. tabel.

Tilskudssystemer er træge som super-tankere, og ændringer vil kræve en fælles indsats fra politikere og landbrugsorganisationer. Forhåbentligt vil de mange eksempler på ændrede produktionssystemer, hvor kvalitet, natur og landskab skaber positiv synergi, give inspiration.

Vi har mange gode enkeltstående eksempler på, at kvalitet i landskab og biodiversitet kobles sammen med kvalitet i lokal fødevarerproduktion. Men vi mangler endnu en samlet strategi for at udvikle området. Mange eksempler på branding af produkter er i realiteten »varm luft«, men der er også produkter, hvor mulighederne for positiv markedsføring og yderligere synergi mellem produktion og natur ikke udnyttes.

Det engelske projekt »Eat the View«, der blev gennemført i 2000-2002, er et godt eksempel på, hvordan udfordringen kan mødes. Formålet med projektet var at udbygge markedet for produkter fra producenter og produktionssystemer, der i særlig grad beskytter, vedligeholder eller genopretter bestemte landskabstyper, biodiversitet og kulturhistoriske træk og beskytter jordbund og vandmiljø. Produkterne skulle i sig selv bidrage til at udvikle forbrugernes viden og bevidsthed om det

lokalområde, hvor de er produceret. Det kan øge producentens mulighed for at tilføje produktet merværdi - og andre producenter, fx af turismeprodukter, kan også profitere. Som et led i projektet gennemførtes en nøje screening af lokalproducerede produkter for at dokumentere omfanget af den positive påvirkning på landskab og biodiversitet.

I Danmark sigter Innovationsfondsprojektet »ProvenanceDK« mod at give indblik i synergien mellem stedspecifik fødevarerproduktion og lokal udvikling gennem en række cases i Randers, Slagelse og Ringkøbing-Skjern kommuner. Projektet udføres af Aarhus Universitet i samarbejde med de tre kommuner og en række private virksomheder i perioden 2017-2020.

Mere om slow food

Er du interesseret i at vide mere om det uudnyttede potentiale i slow food, er der mulighed for at høre mere om dette og meget andet den 28. og 29. april, hvor der afholdes en stor Terra Madre Nordic konference i København. Det forventes, at 40-50 organisationer vil deltage. Se mere på: www.facebook.com/slowfoodnordic

Artiklen er forkortet af Redaktionen. På landskabsokologi.com findes den fulde version med alle tabeller, figurer og kilder.