

## Danske økologiske spisekartofler – klimaguld fra muld til mund

### 1. Klimaaftryk - beregninger og handlingsplan

#### Kartoffelproduktionens generelle klimaaftryk

- Litteraturstudie -> se bagside
- Bedriftsberegninger og handlingsplan: udarbejdes af Julie Henriksen i det nye Klimaværktøj
- Synliggørelse kartoffelproduktionens lave klimaaftryk (artikler, netværksarrangement og video)
- Hvor kan der hentes noget på klimafronten i spisekartoffelproduktionen?
  - Optimering, teknologisk udvikling m.m.

#### Kartoffelproduktion

- Pløjning
- Harvning
- Spredning af husdyrgødning og Kalium
- Stenstrenglægning
- Forspiring
- Lægning
- Ukrudtsbehandling
- Hypning
- Vanding
- Aftopning
- Optagning
- Hjemkørsel
- Køl og tørring (bygning vs. kugle)

### 2. Netværksarrangement - avlere, grossister og detail

#### Netværksarrangementets to temaer:

1. Belysning af den fantastiske klimakartoffel-case og hvordan branchen kan bruge den (indspark fra detail, grossister, avlere og Concito)
  2. Øget synlighed i branchen med fokus på at debattere relevante problemstillinger.
    - a. Hvordan øger vi den generelle efterspørgsel på danske økologiske spisekartofler?
    - b. Spild og kvalitetskrav – hvem sætter niveauet og er det passende?
    - c. Konkurrence fra udenlandske økologiske spisekartofler (egyptiske)
      - i. (1) lav tilgængelighed af danske, (2) de egyptiske er billigere, (3) de egyptiske har en højere kvalitet m.m.
- Hvilke problemstillinger kunne I godt tænke jer at vi tog fat på?

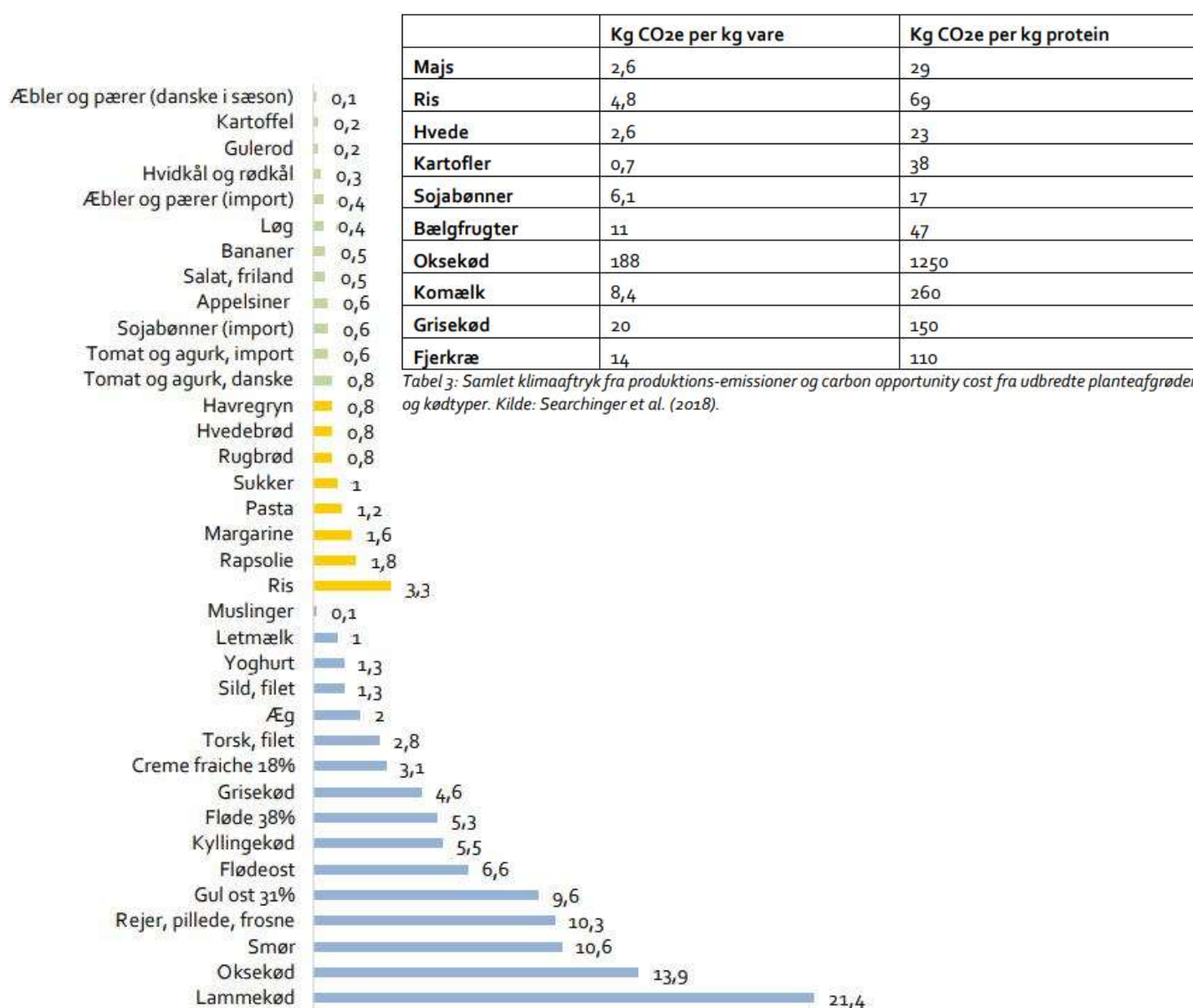
### 3. Fremtidige projekter

- Projektet i 2022 – igen fokus på klima
- Forslag til projekter/udvikling i den økologiske spisekartoffelproduktion?
- I er altid velkommen til at kontakte mig

## Spisekartofflens klimaftryk – udklip fra litteraturen

Kulhydratkilder			
Ris	2	1,5-3	Tørt ris
Kartofler	0,1	0,1-1	Med skræl
Pasta	0,8	--	Tør pasta
Brød	0,8	0,5-1,2	
Mel, sukker og gryn	0,6	0,4-0,9	

Figur 1 Rööös (2014)



Figur 7: CO<sub>2</sub>e-udledning per kg fødevarer fordelt på frugt og grønt, øvrige plantebaserede fødevarer og animalske fødevarer. Kilde: CONCITO på grundlag af Mogensen et. al. (2016).