

Kartoflen – fremtidens klimamad ?

V. Marie-Louise Boisen Lendal



Funded by
the European Union
NextGenerationEU


Lidt om mig

- Medstifter og direktør i Frej
- Statskundskab
- Bestyrelsen i Friland
- Erfaring fra det politiske bl.a. assistent for Henrik Høegh, Fødevareministeriet, Europa-Parlamentet, DCA, Gefion
- AB i Novo Nordisk Fondens Plant2Food
- Pressede på ift. L&F, Dansk Vegetarisk Foreningen og Frejs forsknings- og udviklingsstrategi for plantebaserede fødevarer
- TV2 News og Co. Panel
- Medlem af Regeringens klimapartnerskab for landbrugs- og fødevarerektoren



Hun vil kæmpe for kartofflen!

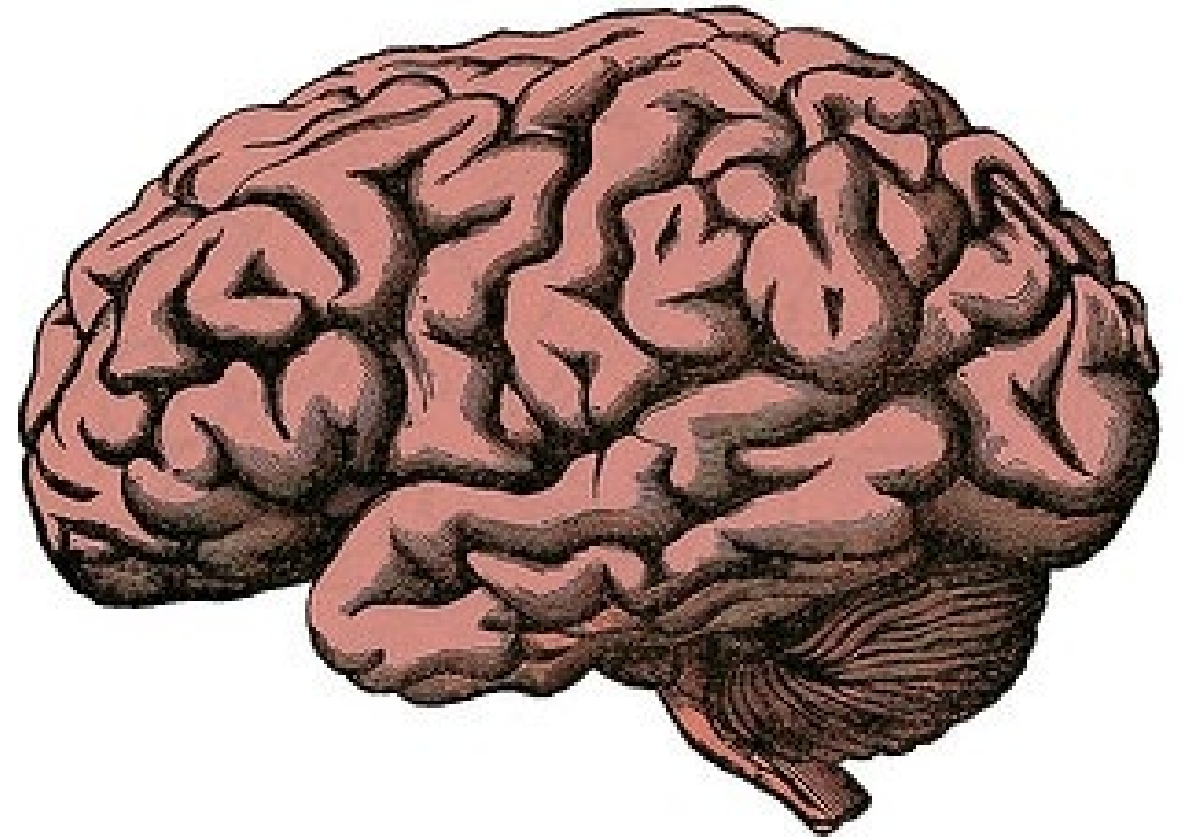
Nu udnævnes den yngste kartoffelambassadør nogensinde. 26-årige Marie-Louise Boisen Thøgersen får i dag sin nye titel på Egeskov Slot.

 Lyt til artiklen



Kognitiv dissonans

Confirmation Bias



Vision

frej

Tænketanken Frej arbejder for, at Fødevaredanmark bliver stadig mere bæredygtigt

Mission

Frej engagerer den unge 'generation bæredygtighed' og fødevareproducenter gennem viden, dialog og samarbejde.

Frejs advisory board

frej



Astrid Gade
Vice President
Communication Manager,
Danish Group



Jens Munk Kruse
Forstander, Dalum
Landbrugsskole



Judith Kyst
Direktør i Madkulturen og
bestyrelsesformand,



Kasper Mejnertsen
Medejer og driftsleder,
Mejnerts Landbrug A/S



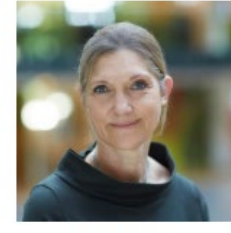
Knud Knudsen
Landmand og
bestyrelsesmedlem.



Camilla Udsen
Seniorrådgiver,
Forbrugerrådet Tænk



Lene Lange
Professor, PhD & Dr.
Scient. Founder and



Maja Møller
Senior Corporate
Communications



Jakob Lave
Udviklingschef, Landbrug
& Fødevarer



Stig Markager
Professor på Institut for
Bioscience, Aarhus
Universitet



Thomas Roland
CSR-chef, COOP



Thyge Nygaard
Landbrugspolitisk
seniorrådgiver, Danmarks
Naturfredningsforening



Jesper Pockert Pedersen,
Head of Public Affairs, Chr.
Hansen



Selma Juul
Stifter af
forbrugerbevægelsen
Stop Spild af Mad samt
Nisser og The



Anders René Jensen
Indkøbs- og
Marketingdirektør i REMA
1000



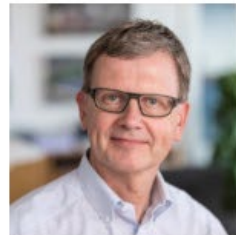
Heidi Boye
Landechef, Too Good To
Go i Danmark



Torben E. Hoffmann
Rosenstock
Direktør, Danmarks
Restauranter og Caf er



Rune-Christoffer
Dragsdahl
Generalsekretær for
Dansk Vegetarisk
Forening



Nicolai Hansen
Doctor of Business
Administration



Kathrine Richardson
Professor og Leder af
KU's Sustainability
Science Center



J rgen E. Olesen
Professor og Instituteder
for Agroøkologi AU



Sybille Kyed
Landbrugs- og
F devarerpolitisk Chef hos
 kologisk Landsforening



Anne P hl Enevoldsen Chef for
Bæredygtig Mad og Sundhed i
Fødevarerstyrelsen



Anders Morgenthaler Tegner,
investor, forfatter og
klimaaktivist.

Bestyrelsen



Helene Regnell
Formand for Frej og
stifter af LEAD
sustainability



Nina Smith
Formand for
Forenet Kredit og
tidl. professor ved
AU



**Karen-Inger
Thorsen**
Tidligere direktør for
Fødevarebanken



Olav Hesseldahl
Stifter af Ungdoms-
bureauet og besty-
relsesmedlem for
Roskilde Festival



Lina Grønlund
Frej Sjælland



**Frederikke Bak
Himmelstrup**
Frej Jylland

Vi har ca. 50 frivillige
- Både i Jylland og på Sjælland

frej



Vi bygger bro Vi nuancerer



<https://www.instagram.com/p/CktRlvYgyhp/>

Fra Bonden til Borgern



Hvorfor er det vigtigt?

“Vi sidder som politikere og laver en masse love og regler, der sætter rammerne om deres erhverv, så de har selvfølgelig også nogen input til os.”

– Tommy Ahlers, tidl. minister og MF for Venstre

Ungelandmandsnetværket

Netværket i tre punkter



Udefra-ind perspektiv

Perspektiver fra andre erhverv og personer udenfor landmandens etablerede netværk.



Ambitiøs sparring

Landmanden vil møde nogle af landets skrapeste unge erhversdrivende fra sektoren.



Divers gruppe

Der lægges vægt på at sammensætte en divers gruppe af landmænd på tværs af fagområde og geografisk.

Fra jord til skolebord

Maddannelse i madkundskab i grundskolen

Vi vil gerne udbrede det til HELE landet – så også Københavnerbørnene møder jer og jeres råvarer

Vi tror på, at en del af rejsen mod et mere bæredygtigt Fødevaredanmark, handler om at fremme maddannelsen blandt børn i grundskolerne. Børn bør få viden om hvor fødevarer kommer fra, hvordan de produceres, og hvilken påvirkning den mad, vi vælger at spise, har på planeten. Vi vil bidrage til at uddanne velovervejede forbrugere samtidig med, at vi ønsker at skabe mindre afstand mellem fødevareproducent og forbruger.

Med støtte fra BHJ fonden er projektet "Fra jord til skolebord" blevet en realitet. I projektet udvikler vi undervisningsmateriale, der kan understøtte lærerne i madkundskab med at give børn vigtig viden om fødevarer og madvaner i relation til bæredygtighedsproblematikker. Samtidig skaber vi møder mellem lokale fødevareproducenter og eleverne der, hvor børnene er - ude i klasselokalerne.



Partnerskaber for handling

frej



Hvorfor gør vi det her?





**Hvorfor gør vi alt
det her?**



Hvor stor en andel af de årlige globale drivhusgasudledninger står landbruget for?



A: Ca. 5%



B: Ca. 35%



C: Ca. 17%

LANDBRUGET STÅR FOR CA. **35 %** AF DE ÅRLIGE GLOBALE
DRIVHUSGASUDLEDNINGER





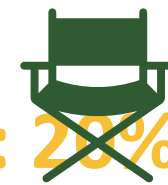
Hvor stor en andel af denne udledning kommer fra den animalske produktion?



A: Over 50%



B: 37%



C: ~~28%~~

DEN ANIMALSKE PRODUKTION ER ANSVARLIG FOR **52 %**
AF LANDBRUGETS GLOBALE UDLEDNINGER





Hvis alle mennesker levede som os, hvornår ville vi så have opbrugt jordens ressourcer?



A: 26. marts



B: 26. juni



C. ~~26.~~ nov

Earth Overshoot Day

frej





Hvor stor en andel af vores mad ender som madspild?



A: 1/10



B: 1/5



C: 1/3

1/3

AF ALT PRODUCERET MAD ENDER SOM SKRALD ELLER SPILD

En bunke af udfordringer

Kræver, at der produceres meget mere mad på meget mindre areal og med en mindre belastning af klodens ressourcer

10 mia. mennesker i 2050

40% af planetens arealbruget til landbrug

70% of landbruget bruges til foder

35% af GHG emission kommer fra fødevareproduktionen

1/3 af alt produceret mad ender som spild

100-10,000 gange acceleration ift. Arter der uddør

30% af verdens eksporterede hvede kommer fra Ukraine og Russia

60 % af den europæiske forsyning gødning er fra Rusland.



**Hvor der er
udfordringer**

....

**er der
muligheder**



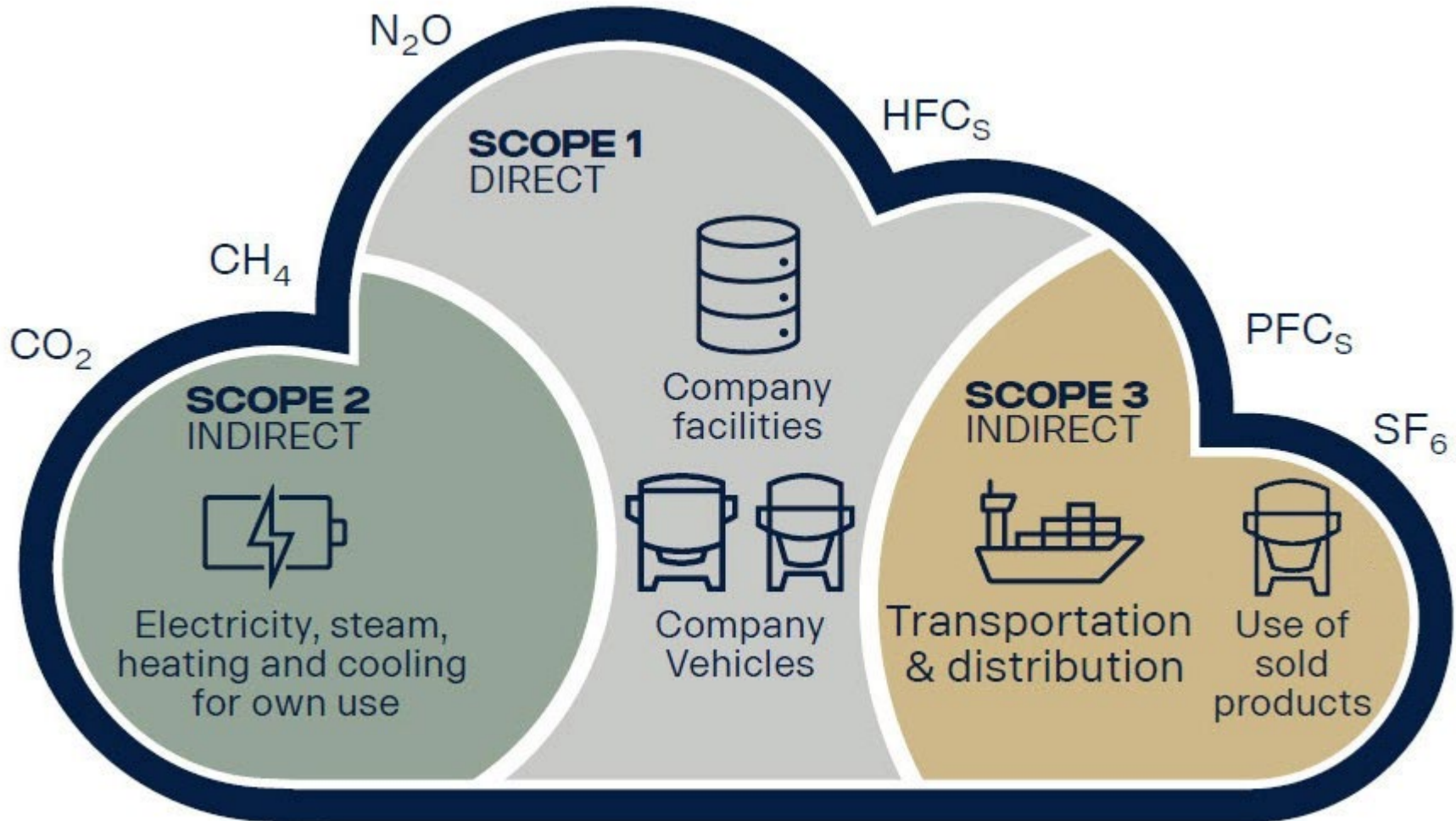
SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

frej

En ny platform

- Ansvarlighed i værdikæden
- Tak for, at virksomhederne rykker, når landene nøler



93%

CO2 besparelse per kalorie
ved at gå fra okse og lam til grøntsager



Nye kostråd

Kød fylder ikke ret meget....

Det gør kartoflen



Jeres aftryk er lavere end ris og pasta

frej

Kategori	Fødevarer	CO2e pr. kg	Land
Grøntsager	Kartoffel, uspec., rå	0,36	
Frugt/grøntsagsprodukter	Kartoffel, konservere	0,89	
Tilberedte/konserverede fødevarer	Kartoffel, chips (franske kartofler)	4,17	
Korn-/gryn-/bælgfrugtprodukter	Rispandekager	1,84	
Frugt/grøntsagsprodukter	Pastasovs	2,33	
Tilberedte/konserverede fødevarer	Risnudler	1,41	
Tilberedte/konserverede fødevarer	Nudler, æg	1,15	
Tilberedte/konserverede fødevarer	Fylt frisk pasta	2,14	
Tilberedte/konserverede fødevarer	Frisk pasta, fettucine spinat	1,08	
Tilberedte/konserverede fødevarer	Pasta, rå	1,73	
Korn-/gryn-/bælgfrugtprodukter	Ris, parboiled, rå	1,28	

... men gør ikke så meget – det er for lille en forskel

frej

Kategori	Fødevarer	CO2e pr. kg	Land
Grøntsager	Kartoffel, uspec., rå	0,36	
Frugt/grøntsagsprodukter	Kartoffel, konserver	0,89	
Tilberedte/konserverede fødevarer	Kartoffel, chips (franske kartofler)	4,17	

Kød/fjerkræ	Oksekød, lavt fedtindhold	35,86
Kød/fjerkræ	Oksekød, inderlår uden kappe, rå	45,69
Kød/fjerkræ	Oksekød, mørbrad, afpudset, rå	151,95
Kød/fjerkræ	Oksekød, hakket, 10-15% fedt, rå	32,51
Kød/fjerkræ	Oksekød, culotte, rå	45,69
Kød/fjerkræ	Oksekød, hakket, 15-20% fedt, rå	30,84
Kød/fjerkræ	Oksekød, tyndsteg med mørbrad, rå	80,89
Kød/fjerkræ	Oksekød, hakket, 5-10% fedt, rå	34,19
Kød/fjerkræ	Spegepølse, oksekød	34,11

**Hvorfor
spiser folk
ikke
kartofler
men ris
og pasta?**





**Forskæl på
hvad vi ved er
rigtigt, og hvad
vi gør.**

**Vi handler på
følelser...**



Følelsen af kartoflen i dag

frej



Og sådan
her...

Arla har eget dansk madkultur – måske det er jeres tur?

frej



ARLA NU

OPSKRIFTER

PRODUKTER

OM ARLA

BÆREDYGTIGHED

CLICK&COOK®



VESTERGAARD

SUNDHED

GRATIS MADPLAN

KONTAKT ▾



PASTA MED PESTO



GRØNTSAGSSUPPE



SALAT MED HAVRERIS



PIZZA MED SVAMPE



30 MIN

One pot med spinat



Fra tilbehør til hoveddelen

frej

UM MADPLAN

 VALDEMARSRO

MERE VALDEMARSRO ▾



OPSKRIFTER



FAMILIEFAVORITTER



JULEOPSKRIFTER

Aftensmad



AFTENSMAD



TILBEHØR AFTENSMAD



FAMILIEFAVORITTER

Ris og pasta er ikke fjenden

- I skal hjælpe os danskere med en ny madkultur, hvor kartoflen ikke er sovs og kartofler men hoveddelen i en ny måltidskultur, hvor kødet fylder mindre
- Gnocci, Rösti, bagt kartofler
- Nye forarbejdede produkter, vi ikke kender i dag?



8 anbefalinger om udvikling af plantebaserede fødevarer

Overordnet anbefaling

Anbefalinger til forskning og udvikling af den plantebaserede værdikæde

1.



En ny samarbejdsmodel i værdikæden

2.



Afgrøder

3.



Forarbejdning af råvarer

4.



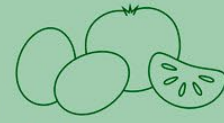
Produktion af fødevarer

5.



Detail, foodservice og forbrugere

6.



4 tværgående emner om:

- Sundhed & ernæring
- Sporbarhed & fødevarsikkerhed
- Dokumentation af bæredygtighed
- Reduktion af spild og udnyttelse af rest- og sidestrømme

7.



Etablering af testfaciliteter og demonstrationsanlæg

8.



Sikring af videnovertførsel og uddannelse

Anbefalinger til at styrke en videnbaseret udvikling af den plantebaserede værdikæde

Udfordringerne

01

Mangel på råvarer og planter udviklet til human konsum

02

Manglende forbejdningsteknologier til at opsamle de nye planter.

03

Et stadig lav forbrugerefterspørgsel efter plantebaserede fødevarer

04

Den stærke værdikæde, der er på det animalske mangler i den plantebaserede værdikæde.

Plant2Food skal bringe Danmark i front

CIP fonden

[Om CIP Fonden](#)

[Vores tilgang](#)

[Projekter](#)

[Organisering](#)

[Medlemmer](#)

[Bæredygtighed](#)

[Nyheder](#)

[da](#)

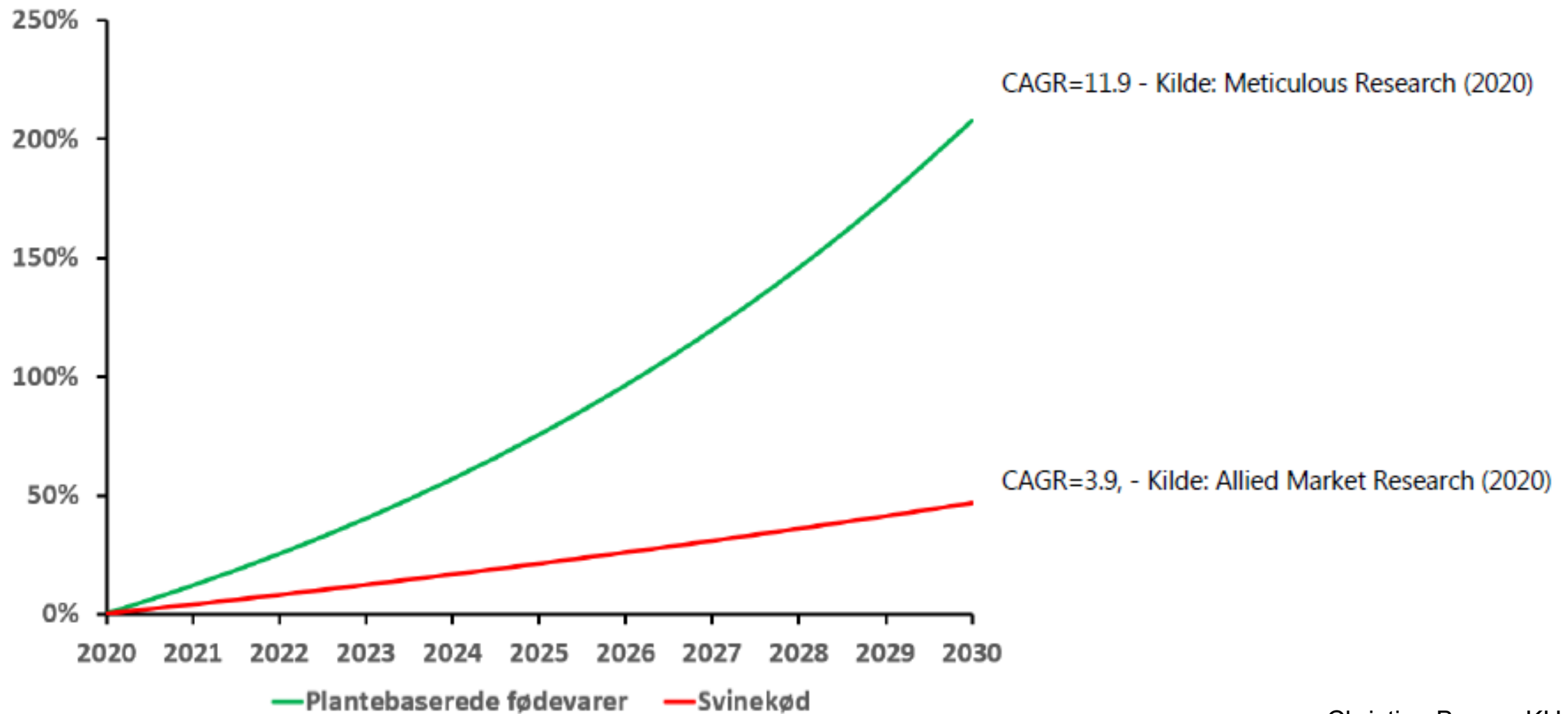


Bæredygtighed

Vi har etableret CIP Fonden med en ambition om at udvikle og igangsætte investeringsprojekter, der bidrager til udviklingen og implementeringen af bæredygtige løsninger på strukturelle udfordringer i det danske samfund. Vi forpligter os til at igangsætte aktiviteter, der understøtter FN's Verdensmål og den grønne omstilling.

CIP Fondens tilgang til bæredygtighed er baseret på den stærke og konsekvente forbindelse mellem høje standarder for miljø, social ansvarlighed, ledelse (ESG) og værdiskabelse.

Forventet investeringsafkast 2021-2030



- Husk hvor den største forskel sker fra kød til planter – alle slags planter
- Lær af det risen og pastaen gennem århundrede har skabt – en madkultur bygget op om dem som hovedingrediens, som vi i Danmark har gjort med kødet
- Udnyt de nye investeringer og udviklinger, der er på planteområdet lige nu

Konklusion



A woman with her back to the camera, wearing a dark long-sleeved top, has her hair styled in two thick, intricate braids that are gathered into a bun at the back of her head. She is pointing her right index finger upwards towards a large, bright green screen. The screen displays the Danish word 'Spørgsmål?' in a bold, dark green, sans-serif font. The background is slightly blurred, showing what appears to be an audience or a classroom setting.

Spørgsmål?