

# Anbefalinger til branchen fra fagpanelet i projektet Topkvalitet i kvalitet i økologiske spisekartofler 2019.

Det tværfaglige ekspertpanel er sammensat af repræsentanter fra værdikæden fra avler til køkken. I projektets og fagpanelets første år har panelet konstateret, at der er stor divergens i viden og virkelighedsopfattelse på tværs af kartoffelkæden. Panelet har i projekts første år identificeret tre områder, hvor der er behov for kortlægge, dele og skabe viden, der kan optimere afsætning og flow i kæden fra mark til forbruger. Panelet anbefaler, at der fokuseres på vidensopbygning og løsninger på følgende i hele kartoffelkæden:

1. spild,
2. vidensopbygning og -udveksling
3. etablering af nye snitflader.

## 1. Formindske spild

Økologiske kartofler er en vanskelig afgrøde af dyrke og håndtere, men er derfor også potentielt en højværdi afgrøde både for avleren og i afsætningsled. Kartoffeller kræver godt håndværk og de rigtige løsninger i marken, ved lagring, og ikke mindst ved håndtering, under transport, pakning og salg – og også i køkkenerne. Stor udbytte variation, skadevoldere, forkert håndtering og u-optimal markedsstruktur bidrager til, at der er for stor et spild gennem kæden. Det kan imødegås ved at have fokus på:

- Tiltag til bedre dyrkningsikkerhed og fokus på at opnå og fastholde kvalitet i mark, lager og afsætningsled og herved sikre stabilitet i produktion og afsætning.
- Fokus på sikre afsætningsmuligheder af prima spisekartofler der f.eks. ikke er dækket af kontrakt, men også mulighed for afsætning af de mindre pæne kartofler.
- Kartoffler er også gode som rester og er ikke madspild. Sæt fokus på alle de måder, kartofler kan (gen)bruges i køkkenet som en rest.

## 2. Vidensopbygning og -udveksling.

Der er stigende efterspørgsel på økologiske spisekartofler, men der er et uudnyttet potentiale, der samtidig betyder, at der er behov for at udbrede viden om sæson, kvaliteter, sorter og anvendelsesmuligheder, som hvis opfyldt vil kunne give anledning til yderligere efterspørgsel på danske økologiske spisekartofler. Langt de fleste professionelle køkkener bruger kun en eller to sorter i køkkenet – en sort til kogning og en til mos – og udnytter således ikke de mange muligheder, der er i at tage andre sorter i anvendelse. De mest kendte sorter i de professionelle køkkener er Asparges, Bintje, Ditta og Solist, og det er tilfældigt, hvilken sort, der bliver brugt – det afhænger af tilgængelighed. Det betyder bl.a., at der bør fokuseres på:

- Bæredygtighed og grønne retter: Italesæt den danske økologiske kartoffel som det bæredygtige valg og tænk kartofflen ind i retter, ikke kun som tilbehør til kød
- Lokalt og dansk fra jord til bord: Sæt fokus på kartofflens nærhed og den lokale danske produktion
- Smag og sundhed: Kartofflens gode smag og sundhed skal fremhæves, og det vil være oplagt at koble både smag og sundhed til de forskellige sorter

- Bedre undervisning og informationsmateriale om sortes variation og karakteristisk til anvendelse i køkkener og hos forbruger

En kartoffel er ikke bare en kartoffel. Hver sort har sin egen smag og karakteristiske egenskaber, og derfor er de forskellige sorter gode til forskellige tilberedningsformer. Den viden og inspiration skal udbredes til køkkenerne og forbrugerne.

### **3. Nye samarbejdsflader i kartoffelkæden**

Kortlægning af den økologiske kartoffelbranche i projektet viser, at det er et relativt begrænset antal aktører både i primær produktionen, afsætning- og aftager led. Erfaringerne fra panelet viser, at der er meget høj faglig ekspertise i de enkelte led, men også, at der ikke er nogen tradition eller struktur, der sikrer, at nyttig viden deles mellem de enkelte led. Både generelt men også ift. variationen i de enkelte dyrkningsår. Der bør således være fokus på at:

- Afdække muligheder og løsninger for udveksling af viden til og fra avler, pakkeri, grossister, køkkener
- Materiale og løsninger der udbreder viden om udbytte- og dyrkningsprognoser, sortskendskab og lokale økologiske kartofflens gode egenskaber på klima- og bæredygtighed og anvendelse i grønne retter