

# Fonden for økologisk landbrug - Bevillingsoversigt 2023

Fonden for økologisk landbrug har i forbindelse med de afholdte ansøgningsrunder i 2. halvår af 2022 givet tilskud til en række projekter under puljen Plantebaserede fødevarer. Nedenfor findes en oversigt over de projekter, som bestyrelsen besluttede at støtte i 2023. På de efterfølgende er der en kort beskrivelse af de støttede projekter.

## 6. Pulje: Plantebaserede fødevarer

Note	Beløb i 1000 kr.	Basis-budget 2023
------	------------------	-------------------

### VI. Aktiviteter fordelt på tilskudsmodtagere

<b>Innovationscenter for Økologisk Landbrug i alt</b>		<b>8.863</b>
<b>Forskning og forsøg</b>		
1	Mere økologisk frugt og grønt: En robust produktion af fødevarer	1.750
2	Lokalt producerede økologiske nødder	1.097
3	Samdyrkning af konsumafgrøder	910
4	Forsøgsplatform for produktion af økologiske kartofler – stabilitet og udvikling	858
5	Pea yield stability, taste, and quality – potential of old cultivars for increased organic pea production (P	101
6	Sunde og velsmagende økologiske bælgfrugter til konsum	1.417
7	Plantebaseret gødning til plantebaserede fødevarer	812
<b>Forskning og forsøg i alt</b>		<b>6.945</b>
<b>Rådgivning</b>		
8	Regenerativt landbrug til videreudvikling af økologisk planteproduktion	1.027
9	Opgradering af økologisk foderkorn til højværdi konsumkorn ved NIT proteinsortering	891
<b>Rådgivning i alt</b>		<b>1.918</b>
<b>Økologisk Landsforening i alt</b>		<b>5.423</b>
<b>Afsætningsfremme</b>		
10	Afsætning af klimavenlige økologiske planteproteiner til konsum	2.000
11	Nedbryd barriererne for mere øko grønt på tallerkenen	1.594
12	Økologisk plantebaseret eksportparathed	995
13	Klimaeffekter af det økologiske spisemærke – formidling 2023	834
<b>Afsætningsfremme i alt</b>		<b>5.423</b>
<b>Dansk Vegetarisk Forening i alt</b>		<b>5.065</b>
<b>Afsætningsfremme</b>		
14	Økologisk, plantebaseret mad på højskoler og frie fagskoler	1.210
15	OPstart – En hub for økologiske plantebaserede startups	1.037
16	Økologi til de engagerede plantespisere og influencere	990
17	Markedsdata og styrket sammenhængskraft i værdikæden for økologiske plantebaserede fødevarer	809
18	Flere genkøb i dagligvarehandlen: Fremme af smagfulde og prisvenlige økologiske plantebaserede pr	606
19	Økologien i front på Plant Based Expo 2023	413
<b>Afsætningsfremme i alt</b>		<b>5.065</b>
<b>Landbrug &amp; Fødevarer i alt</b>		<b>4.634</b>
<b>Afsætningsfremme</b>		
20	ANUGA 2023 – Deltagelse og markedsføring af økologiske plantebaserede fødevareprodukter	1.166
21	"Klar til at levere!" Økologiske afgrøder til den offentlige sektor	1.000
22	Markedsinformation og forbrugerindsigter	800
23	Plantebaserede økologiske indsatser på nøglemarkeder	748
24	Turn around: Økologiske kartofler til de nye generationer	730

## Fonden for økologisk landbrug - Bevillingsoversigt 2023

Fonden for økologisk landbrug har i forbindelse med de afholdte ansøgningsrunder i 2. halvår af 2022 givet tilskud til en række projekter under puljen Plantebaserede fødevarer. Nedenfor findes en oversigt over de projekter, som bestyrelsen besluttede at støtte i 2023. På de efterfølgende er der en kort beskrivelse af de støttede projekter.

### 6. Pulje: Plantebaserede fødevarer

Beløb i 1000 kr.	Basis- budget 2023
<b>Note</b>	
25 "Gå nye smagsveje - Slip bælgfrugterne løs" – afsætningskampagne om økologiske bælgfrugter	190
<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>4.634</b>
<b>Aarhus Universitet i alt</b>	<b>3.269</b>
<b>Forskning og forsøg</b>	
26 Hestebønners ernæringsværdi og udnyttelse i økologisk produktion	1.219
27 Boghvedes egnethed og kvalitet til økologisk fødevarerproduktion	1.073
28 Resistens mod den alvorlige svampesygdom sortrust i økologisk dansk hvede.	977
<b>Forskning og forsøg i alt</b>	<b>3.269</b>
<b>Forbrugerrådet, Tænk i alt</b>	<b>2.056</b>
<b>Afsætningsfremme</b>	
29 Veje til økologiske og plantebaserede madvaner i børnefamilier	2.056
<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>2.056</b>
<b>Food Organisation of Denmark i alt</b>	<b>1.491</b>
<b>Afsætningsfremme</b>	
30 Planteløftet	1.491
<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>1.491</b>
<b>Planteb Branchen - Brancheorganisation for Plantebaserede Fødevarer i alt</b>	<b>1.085</b>
<b>Afsætningsfremme</b>	
31 Til bords med en planteproducent: Danmark spiser sammen til kulturnætter og byfester	892
32 Økologiske, plantebaserede produkter til folket: Fælles plantetelt på Folkemødet 2023	193
<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>1.085</b>
<b>Teknologisk Institut i alt</b>	<b>980</b>
<b>Forskning og Forsøg</b>	
33 Champignon – en kilde til umami og protein	980
<b>Forskning og forsøg i alt</b>	<b>980</b>
<b>HortiAdvice i alt</b>	<b>842</b>
<b>Rådgivning</b>	
34 Bedre brug af organiske flydende gødninger i økologisk væksthusproduktion	423

## Fonden for økologisk landbrug - Bevillingsoversigt 2023

Fonden for økologisk landbrug har i forbindelse med de afholdte ansøgningsrunder i 2. halvår af 2022 givet tilskud til en række projekter under puljen Plantebaserede fødevarer. Nedenfor findes en oversigt over de projekter, som bestyrelsen besluttede at støtte i 2023. På de efterfølgende er der en kort beskrivelse af de støttede projekter.

### 6. Pulje: Plantebaserede fødevarer

Note	Beløb i 1000 kr.	Basis-budget 2023
35	Grønne løsninger til økologiske grøn(ne) sager	419
	<b>Rådgivning i alt</b>	<b>842</b>
	<b>Pure Dansk i alt</b>	<b>720</b>
	<b>Afsætningsfremme</b>	
36	Pure Danske linser, ærter og bønner – 2.0	720
-	Pure Danske linser, ærter og bønner	-
	<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>720</b>
	<b>Københavns Universitet i alt</b>	<b>600</b>
	<b>Forskning og Forsøg</b>	
37	Nem øko-plantemad. Undersøgelse af forarbejdningsvirksomheders syn på økologiske forarbejdede f	600
	<b>Forskning og forsøg i alt</b>	<b>600</b>
	<b>Agrologica i alt</b>	<b>533</b>
	<b>Forskning og Forsøg</b>	
38	Etablering af en økologisk planteforædlingsstation	533
	<b>Forskning og forsøg i alt</b>	<b>533</b>
	<b>Hello Kitchen – Foreningen for madglæde og fællesskaber i alt</b>	<b>425</b>
	<b>Afsætningsfremme</b>	
39	Familiens Køkkenskole - et involverende kursus, der motiverer familier til at lave plantebaseret, økolog	425
	<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>425</b>
	<b>Foreningen for ORIGINALER i alt</b>	<b>409</b>
	<b>Afsætningsfremme</b>	
40	Kend dem og brug dem! På opdagelse i planterigets sorter	409
	<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>409</b>
	<b>Aurion i alt</b>	<b>375</b>
	<b>Afsætningsfremme</b>	
41	Fællesskab og sammenhold møller imellem – styrket afsætning af dansk, økologisk mel i tider med ny	375
	<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>375</b>

## Fonden for økologisk landbrug - Bevillingsoversigt 2023

Fonden for økologisk landbrug har i forbindelse med de afholdte ansøgningsrunder i 2. halvår af 2022 givet tilskud til en række projekter under puljen Plantebaserede fødevarer. Nedenfor findes en oversigt over de projekter, som bestyrelsen besluttede at støtte i 2023. På de efterfølgende er der en kort beskrivelse af de støttede projekter.

### 6. Pulje: Plantebaserede fødevarer

Beløb i 1000 kr.	Basis- budget 2023
<b>Note</b>	
<b>Driftsfonden Kornets Hus i alt</b>	<b>390</b>
<b>Afsætningsfremme</b>	
42 Korn og bælgfrugter i skøn forening - formidling af gastronomiske og ernæringsmæssige potentialer.	390
<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>390</b>
<b>Food from Denmark i alt</b>	<b>342</b>
<b>Afsætningsfremme</b>	
43 Øget viden ift. produktudvikling og afsætningsfremme ift. økologiske plantebaserede produkter indenfor	342
<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>342</b>
<b>Den selvejende institution NOAH i alt</b>	<b>308</b>
<b>Afsætningsfremme</b>	
44 Sæsonbetonet og plantebaseret: 3 dimensioner - 1 indsats	308
<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>308</b>
<b>Rømer Vegan Product ApS i alt</b>	<b>243</b>
<b>Afsætningsfremme</b>	
45 Rømer Vegan: Fremme afsætning af 100% plantebaserede og økologiske fødevarer	243
<b>Afsætningsfremme i alt</b>	<b>243</b>
<b>Økologisk Vkst i alt</b>	<b>183</b>
<b>Rådgivning</b>	
46 Forbedret dyrkningsvejledning og formidling af bælgssæd til konsum	183
<b>Rådgivning i alt</b>	<b>183</b>
<b>Puljen i alt</b>	<b>38.236</b>

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

## Pulje – Plantebaserede fødevarer

### 1. Mere økologisk frugt og grønt: En robust produktion af fødevarer

#### Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Med særligt fokus på frilandsgrøntsager, er projektets formål at udvikle den økologiske planteproduktion ved at øge produktionen af højbær- og grøntsager til plantebaserede fødevarer. Gennem praktisk afprøvning og kortlægning af muligheder og udfordringer, er målet at gøre danske planteavlere i stand til at dyrke flere vegetabiliske fødevarer på de landbrugsarealer, hvor der i dag dyrkes foderafgrøder.

AP1: Her kortlægges udfordringer og barrierer for øget dyrkning af økologiske grøntsager på danske landbrugsarealer.

Dette gøres via et grundigt analysearbejde, hvor både nuværende og fremtidige producenter og produktioner behandles.

AP2: Der identificeres, afprøves og demonstreres grøntsagskulturer med størst potentiale for integrering hos almindelige planteavlere. Der afprøves desuden robotbaserede stribedyrkningsystemer med både grøntsager og landbrugsafgrøder som et bud på fremtidens dyrkningsstrategi.

AP3: Udfordringen med næringsstofforsyning ved øget økologisk grøntsagsproduktion adresseres via indsamling af aktuell videnskabelig viden, evidensbaserede forsøg med mobil grøngødning samt afprøvning af maskintekniske løsninger.

AP4: De faktiske konsekvenser ved overgang fra produktion af foderafgrøder til produktion af konsumafgrøder (her særligt frilandsgrøntsager) vurderes i forhold til både økonomi, klima og funktionel biodiversitet.

AP5: Her formidles og implementeres viden, resultater og erfaringer opnået i de øvrige arbejdsopgaver. Dette særligt koncentreret omkring en konference målrettet "fremtidens landmand".

Indsatsen med øget produktion af danskproducerede økologiske frilandsgrøntsager vil reducere landbrugetsklimaaftryk, øge den funktionelle biodiversitet og øge dækningsbidraget betragteligt (cirka 200 mio. kr. vedfordobling af grøntsagsarealet) for de arealer, der konverteres fra foderproduktion.

### 2. Lokalt producerede økologiske nødder

#### Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Formålet er at fremme økologisk nøddeproduktion i Danmark for at understøtte omlægningen til plantebaseret kost hos forbrugerne og gavne landbruget med træernes effekter i sædskiftet. Målet er at skabe tilstrækkelig viden om produktion af danske, økologiske nødder og effekterne heraf, for dermed at kunne give et beslutningsgrundlag for etablering af nøddeplantager i det danske, økologiske landbrug. Projektet skaber viden inden for klima, biodiversitet, markedsmuligheder og driftsøkonomi, management og afsætning, sygdomme og skadedyr samt helt nye muligheder for optimeret systemudvikling på landbrugsfladen.

AP2: Forretning, marked og forædlingsmetoder til værdioptimering af udbytter i nøddeproduktionen undersøges. I samarbejde med nuværende og kommende producenter udforskes muligheder for markedsføring.

AP3: Sygdomme og skadedyr behandler risici i dansk økologisk nøddeproduktion og mulige forebyggelses- og behandlingsmetoder.

AP4: System- og procesudvikling behandler og samler viden genereret i de øvrige AP'er samt i tidligere projekter med henblik på at skabe systemdesigns og -beskrivelser, der giver kommende nøddeproducenter et overordnet og dækkende beslutningsgrundlag for etablering af dansk, økologisk nøddeproduktion.

AP5: Formidling og netværk kommunikerer fra projektet til bl.a. landbrugere og rådgivere.

Plantning af nøddetræer på landbrugsjord har en række positive effekter, der vil bidrage til landbrugets bæredygtighed og samtidig producere mad til mennesker i form af nødder. Økologiske nødder er en højbær- og grøntsag med potentiale til at beskæftige 15 gange flere mennesker end for eksempel korn på samme areal. Næringsstofforbrug er signifikant bedre i skovlandbrug end for marker i omdrift. Kulstofbindingen er markant større i træer end i etårige afgrøder, og tal fra skovbruget viser >20 t CO<sub>2</sub> eq/ha/år for hurtigt voksende kulturer (fx hassel) efter 10. år. Det forventes, at biodiversiteten vil stige med minimum en faktor 20.

### 3. Samdyrkning af konsumafgrøder

#### Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Formålet er at udvikle en plantebaseret, økologisk landbrugsproduktion med forbedrede muligheder for samdyrkning af arter og sorter til konsum med henblik på styrket robusthed og dyrknings sikkerhed i produktionen. Målet er at identificere og afprøve blandinger af arter og sorter, som egner sig til samdyrkning af konsumafgrøder, samt at støtte udviklingen af sorterings teknikker, som kan adskille høstprodukterne.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

Projektets aktiviteter det første år har været indsamling af praksisnær viden gennem studieture og spørgeskemaundersøgelser, samt en videnskabelig gennemgang af tilgængelig litteratur på området. Resultaterne af disse tre spor danner grundlaget for de screeningsforsøg, som i den kommende projektperiode skal afprøve de samdyrkede blandinger under danske forhold. Sideløbende faciliteres og accelereres den fortsatte udvikling af oprensings- og sorteringsanlæg, som kan håndtere og sortere det høstede blandsæd i dets fraktioner, uden at det går ud over kvaliteten som konsumafgrøde. Projektet har i hele projektperioden en bred kommunikationsindsats, og vil udkomme med praksisnære dyrkningsvejledninger og inspirationskatalog i slutningen af projektperioden samt løbende kommunikation på kongresser, i fagmedier, på video og på sociale medier.

Det forventes, at projektets resultater i høj grad bliver taget i anvendelse af primærproducenter af etårige konsumafgrøder, hvilket vil lede til en øget selvforsyning med proteinafgrøder til human konsum i Danmark, samt en større viden om oprensning og processering efter høst.

## 4. Forsøgsplatform for produktion af økologiske kartofler – stabilitet og udvikling

### Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Formålet med projektet er at øge produktionen af økologiske kartofler ved at forbedre rentabiliteten og kvaliteten samt styrke udviklingen og vidensdelingen i primærproduktionen. Målet er at analysere primærproduktionens nuværende praksis og udfordringer, hertil oprettes en videnskabelig funderet forsøgsplatform på bedriftsniveau, som inddrager erfaringer og innovative økologiske kartoffelavlere.

I AP1 bliver der lavet en status og samlet et problemkatalog, som beskriver den nuværende produktion af økologiske kartofler. Det skal give et billede af de barrierer, som begrænser produktionen samt oplistede faciliteter og udstyr, den enkelte avler har til rådighed. I AP2 vil der blive etableret en forsøgsgruppe bestående af to avlere (Gram Slot og Eskil Romme), SEGES Innovation, Teknologisk Institut og Innovationscenter for Økologisk Landbrug. De deltagende kartoffelavlere vil ved projektets opstart blive inddraget i storskala forsøg (OnFarm Plus). De får monteret udbyttmålere på deres kartoffeloptagere, så der kan registreres præcise georefererede udbyttmålinger. I AP3 bliver der etableret to til tre OnFarm Plus forsøg hos hver af de respektive forsøgsværter. Forsøgsserierne bliver udarbejdet i løbet af foråret med en bottom-up tilgang, så kartoffelavlerne får ejerskab til den nye viden. I AP4 vil projektets resultater årligt blive afrapporteret i Landsforsøgene, i populært artikler og som indlæg på de årlige økologiske kartoffelarrangementer.

Projektet danner grundlag for afprøvning og undersøgelse af problematikker i produktionen af økologiske kartofler. Det skal sikre basis for videnskabelig og forsøgsbaseret rådgivning. Trods en øget interesse og efterspørgsel fra detail og foodservice på økologiske klimavenlige spisekartofler, er forsøgsarbejdet vedrørende primærproduktionen relativt begrænset – dags dato er der kun anlagt ét Landsforsøg med sorter på to lokaliteter, finansieret af Kartoffelafgiftsfonden. På kort sigt (3-5 år) forventes det, at det økologiske areal med kartofler vil stige med 20-30%, hertil at det gennemsnitlige udbyttniveau vil stige med 5-10% på samme input og dermed sikre et øget økonomisk merudbytte efter sortering og fragt på 2.200-4.400 kr. pr. ha (205 hkg. pr. ha á 215 kr. pr. hkg.). På lang sigt forventes der en mere robust og bæredygtig produktion af kartofler, hvor der er fokus på det sunde sædskifte med en bedre udnyttelse af ressourcerne.

## 5. Pea yield stability, taste, and quality – potential of old cultivars for increased organic pea production (PEAS & LOVE)

### Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Formålet med projektet er at realisere det enorme potentiale, der er i gamle ærtesorter og herved gøre økologiske ærter af høj kvalitet og med god smag tilgængelige som fødevarer, samt sikre en profitabel og stabil produktion af ærter hos den økologiske landmand. Målet med PEAS & LOVE er at udnytte det store potentiale i gamle ærtesorter til produktion af modne ærter til konsum og implementere dyrkningen af de bedst egnede sorter hos de økologiske landmænd.

Dette projekt er en medfinansiering af Innovationscenter for Økologiske Landbrugs aktiviteter i det større forskningsbaserede Organic RDD7-projekt PEAS & LOVE, der ledes af Københavns Universitet. Aktiviteterne udført af ICOEL er gennemførelse af markforsøg i udvalgte sorter fra en population af 300 gamle ærtesorter og formidling fra det samlede projekt, herunder gennemførelse af felt dage i 2024. Udvælgelsen af ærtesorter sker af KU på basis af væksthushorsforsøg samt markforsøg, der skal belyse genotypiske forskelle i rodvækst og -udvikling, samt hvordan disse parametre påvirkes af tørke, og hvordan det hænger sammen med plantens tørketolerance. Endvidere vil effekten af forskellige gødningsstrategier på jordens frugtbarhed og rodknoldenes N-fiksering blive undersøgt. Samdyrkning med korn vil desuden blive undersøgt i marken med henblik på at forbedre høst af ærter. Endelig vil genotypebestemmelse af de gamle ærtesorter blive udført ved hjælp af genomsekventering, mens fænotypebestemmelse vil blive belyst ved markforsøg. De udvalgte sorter

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

vil blive testet i økologiske landsforsøg for at vise deres dyrkningsegenskaber under økologiske forhold. Der vil også blive gennemført økologiske landsforsøg med gødsning af sorterne. I projektets sidste år vil der blive lavet større plots med et mindre antal sorter, hvor landmandens maskiner anvendes for at demonstrere dyrkningsegenskaberne.

Projektet forventes at bidrage til en forøgelse af det økologiske ærteareal i Danmark fra det nuværende 2.465 ha. til 10.000 ha i 2026, med en øget andel af ærter til humant konsum.

## 6. Sunde og velmagende økologiske bælgfrugter til konsum

### Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Formålet er at løfte værdikæden, fra dyrkning til råvare, videre på et faktabaseret grundlag, så dansk dyrkede økologiske bælgfrugter bliver kendt og anvendt af fødevareproducenterne til sunde velmagende måltider. Målet med projektet er at vejlede om håndtering af kvalitetsbælgfrugter hos økologiske landmænd, producere bælgfrugter til smags- og produktionsstest og bryde barrierer gennem øget kendskab til danske økologiske bælgfrugter.

Projektet består af to arbejdsplaner, som tilsammen løfter værdikæden fra dyrkning til råvare videre på et faktabaseret grundlag. AP1 indeholder dyrkning af danske afgrøder, som forarbejdes til råvarer, og som stilles til rådighed for fødevareproducenter til afprøvning, således 'smagen af dansk' bliver kendt. AP2 håndterer den for offentligheden lidt mindre interessante, men enormt vigtige del af værdikæden med teknisk håndtering af afgrøderne, så de bliver til gode råvarer; en del af værdikæden, hvis betydning ofte bliver overset. Projektet inddrager eksperter, der arbejder med værdikæden fra råvare til måltid, og koordinerer med andre projekter på dette område for at sikre sammenhæng fra muld til måltid.

Udbygningen af denne viden via indsatser på flere områder vil, til gavn for landmænd og virksomheder, være med til at sikre afsætningsmuligheder af sunde og velmagende bælgfrugter af højere kvalitet og med højere afregning. Derudover vil det medvirke til at mindske det danske klimaaftryk. Praksisnær viden og erfaringsudveksling vil være med til at øge lysten hos danske landmænd til produktion af planteprotein til humant konsum. Den dynamiske tilgang til afklaring på fokusområder vil være med til at sikre en hurtig udvikling og vidensdeling inden for produktionen og anvendelsen af sunde og velmagende bælgfrugter til konsum.

## 7. Plantebaseret gødning til plantebaserede fødevarer

### Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Formålet er at skabe en rentabel og klimavenlig økologisk produktion af plantebaserede fødevarer, som udmærker sig ved at være uafhængig af husdyrproduktionen. Målet er at afprøve plantebaserede gødninger samt at udforme plantebaseret sædskifte og gødningsplan som grundlag for at beregne klimabelastning og økonomi i et plantebaseret system, uafhængigt af husdyr.

Aktiviteterne i 2023 er fordelt på to arbejdsplaner. I første arbejdsplan kvantificeres i hvor høj grad, det er en type produktion, forbrugerne er villige til at betale mere for, når de køber økologiske, plantebaserede fødevarer. Dette gøres ved en kvantificerende spørgeskemaundersøgelse, som er en forlængelse af en undersøgelse af forbrugernes holdning til og tanker om plantebaserede gødninger ved fokusgrupper afholdt i projektet i 2022. I arbejdsplan 2 fortsættes gødningsforsøg med plantebaserede gødninger for eksempel kløvergræsensilage, kompost på have-/parkaffald og hestebønnegranulat, for at belyse og dokumentere deres effekt på udbytte, jordfrugtbarhed samt næringsstof- og klimabelastning. Gødningsforsøget indeholder også et gyllegødet og et ugødet led for at sammenligne effekten med anden praksis. Projektet vil bidrage til udviklingen af økologiske, plantebaserede fødevarer, som er produceret plantebaseret fra jord til bord. Dette repræsenterer et indtil videre uudforsket marked, og denne type produktion repræsenterer en nicheproduktion til et specifikt forbrugersegment, som forventes at ville betale en merpris for produkter fra plantebaserede systemer.

Projektet forventes også at have klimaeffekt. Da økologisk produktion af plantebaserede fødevarer med plantebaserede gødninger ikke kræver handels- eller husdyrgødning, bortfalder den indirekte udledning fra import af gødning. Projektet forventes at bidrage til reduktionen af klimagas-udledning på op til 0,7 tons CO<sub>2</sub>-ækvivalenter pr. forbruger pr. år, der skifter til plantebaseret kost. Dette forsøges kvantificeret ved klimaanalyse.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

## 8. Regenerativt landbrug til videreudvikling af økologisk planteproduktion

### Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Formålet er, at danske økologiske landmænd, via forbedret kendskab til regenerative dyrkningstiltag og metoder, rustes til en verden med stadigt stigende krav til fødevarerproduktion og dyrkningspraksis, og hvor produktion af konsumafgrøder bliver en central del af landmandens eksistensgrundlag.

Målet er med beregninger, målinger og beskrivelser at vurdere effekter af regenerativ dyrkningspraksis på jordens sundhed, klimabalancen og biodiversitet på udvalgte bedrifter, hvor konsumafgrøder indgår som en vigtig del af sædskiftet. Projektet har omdrejningspunkt i 4-6 udvalgte bedrifter, som har produktion af konsumafgrøder som en central del af produktionen, og som dyrker jorden efter forskellige regenerative dyrkningsprincipper. På disse bedrifter vil der blive lavet klimaberegning og biodiversitetstjek, og en undersøgelse af det mikrobielle liv i dyrkningsjorden og andre indikatorer for jordens sundhed. Dette skal belyse effekten af regenerativ dyrkningspraksis ved økologisk planteproduktion med fokus på konsumafgrøder. Samtidig vil der på bedrifterne blive afprøvet kriterier for en udenlandsk certificering for økologisk regenerativ produktion for at undersøge, om bedrifterne lever op til disse kriterier i en dansk sammenhæng. Beskrivelserne af bedrifterne vil blive samlet i et digitalt inspirationskatalog og vil blive kommunikeret bredt til inspiration for andre landmænd.

Effekten af projektet vil være, at økologiske landmænd får øget viden om den regenerative dyrkningspraksis' betydning ved produktion af økologiske konsumafgrøder, og betydningen for dyrkningsjord, klima og biodiversitet. En afledt effekt heraf er, at flere økologiske landmænd potentielt vil inddrage regenerative dyrkningstiltag i den økologiske produktion.

## 9. Opgradering af økologisk foderkorn til højværdi konsumkorn ved NIT proteinsortering

### Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Det er projektets formål at øge produktionen af højværdi konsumkorn og i samme ombæring forbedre landmandens bundlinje ved hjælp af ny banebrydende teknologi. Målet er at dokumentere resultater ved NIT-proteinsortering af partier af vinterhvede og maltbyg i forskellige proteinfraktioner, samt at vurdere de økonomiske muligheder.

Aktiviteterne i projektet vil være fokuseret på fire delaktiviteter:

Indledende test og opsamling af viden fra ind- og udland. I projektets første halvår foretages en erfaringsindsamling fra ind- og udland ved anvendelse af NIT – teknologi til proteinsortering af byg og hvede. Dette suppleres med test af NIT - proteinsortering af et mindre parti vårbyg og vinterhvede.

Driftstest på tre sorter af vinterhvede og vårbyg. I projektets andet halvår gennemføres tests af større partier af tre sorter af henholdsvis vinterhvede og vårbyg. Der analyseres råprotein, aminosyrer samt bagekvalitet for hvede og maltnings-egenskaber for vårbyggen. Testen med NIT-proteinsortering og analyserne heraf sammenlignes med en simpel størrelsessortering af partierne af vinterhvede og vårbyg.

Økonomisk analyse. På grundlag af testresultaterne og analyserne gennemføres en cost-benefit-analyse ved brug af NIT-proteinsortering af vinterhvede og vårbyg, der skal dokumentere, hvilke økonomiske muligheder, NIT-proteinsortering rummer for den økologiske landmand.

Formidling. Resultaterne fra både de indledende tests og driftstest vil blive formidlet bredt via både fagblade, videoer, møder og på sociale medier. Således vil mulighederne for at opgradere foderkorn til høj kvalitets-konsumkorn ved at bruge NIT teknologi blive bredt formidlet sammen med de drifts- og tekniske muligheder, denne teknologi rummer, samt betydningen for landmanden bundlinje.

Effekten af projektet er ny viden om, hvorvidt proteinsortering med NIT- teknologi kan opgradere vinterhvede og vårbyg fra foderkorn til højværdi konsumkorn, samt hvorvidt det er økonomisk rentabelt. Hvis det viser sig at være rentabelt, vil det kunne anviser nye muligheder for indtjening for økologiske landmænd.

## 10. Afsætning af klimavenlige økologiske planteproteiner til konsum

### Økologisk Landsforening

Projektets formål er at øge produktionen og afsætningen af økologiske planteproteiner ved at fremme og håndgribelig-gøre økologiske bælgfrugter og klimavenlige måltider i professionelle køkkener. Projektets overordnede mål er at øge afsætningen af økologiske bælgfrugter til konsum gennem omfattende indsatser i foodservicebranchen for at øge kendskabet til og fortroligheden med økologiske bælgfrugter. Denne fortrolighed skal ske gennem uddannelsesforløb, vidensdeling og formidling.



# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

Arbejdspakke 1 (AP1) – Inspirationsakademiet

Vidensdeling og uddannelse af nøgleaktører, herunder grossister samt økologiske virksomheder, med fokus på de økologiske bælgfrugters egenskaber, ophav og anvendelsesmuligheder.

Arbejdspakke 2 (AP2) – Frontløberindsats

Et kvalitativt uddannelsesforløb for professionelle køkkener med henblik på at gøre dem til "bælgfrugtambassadører", samt en konvertering til udelukkende at bruge lokalt producerede økologiske bælgfrugter. En videreudvikling af frontløberindsatsen i 2022.

Arbejdspakke 3 (AP3) – Formidling og samarbejder

Afsætningsfremme og udvikling af nye afsætningsmuligheder gennem en økologisk inspirationsdag, deltagelse på grossistmesser samt en formidlingsindsats på Verdensdagen for Bælgfrugter.

Arbejdspakke 4 (AP4) – Bælgfrugtviden – når viden understøtter en øget afsætning

En styrkelse af bælgfrugters position i professionelle køkkener gennem evidensbaseret viden om egenskaber indenfor klima, bæredygtighed og ernæring

Det forventes, at projektet vil understøtte og inspirere til en mere grøn, bæredygtig og økologisk foodservice-branche og sikre fokus på økologiske planteproteiner blandt landets grossister og professionelle køkkener samt forbrugere. Projektet forventes at skabe nye afsætningsmuligheder for økologiske planteproteiner og dermed bidrage til en øget omsætning af økologiske fødevarer i foodservicebranchen på 5-8% i 2023.

## 11. Nedbryd barriererne for mere øko grønt på tallerkenen

### Økologisk Landsforening

Formålet med projektet er at fremme afsætningen af økologisk frugt, grønt og bælgfrugter i detailhandlen. Målet nås ved at nedbryde allerede identificerede barrierer, som danskere oplever i forhold til at spise flere plantebaserede, økologiske fødevarer, nemlig; manglende inspiration og en forventning om, at det er tidskrævende og svært at opnå god smag i planterige retter samt manglende viden om fordelene og effekten ved at vælge økologisk.

Projektet består af 3 arbejdsopgaver, som hver har fokus på at nedbryde de forskellige barrierer:

AP1: Udvikling og formidling af inspiration til planterige retter med økologiske, lokale råvarer i sæson, der har masser af smag og er nemme at tilberede. Formidling via de sociale medier.

AP2: Formidling af information om økologisk frugt, grønt og bælgfrugters konkrete fordele, som kan opveje merprisen for den økologiske variant, på de sociale medier og i pressen.

AP3: Inspiration og information i købsituationen i form af smagsdemonstration, opskrifter og skilte i udvalgte butikker.

Det forventes, at minimum 2 mio. danskere vil blive eksponeret for projektets budskaber i gennemsnit 5 gange, og at denne eksponering vil bidrage til en øget afsætning af økologisk frugt, grønt og bælgfrugter i detailhandlen på 5% i 2023.

## 12. Økologisk plantebaseret eksportparathed

### Økologisk Landsforening

Formålet med projektet er at øge og styrke eksporten af økologiske plantebaserede produkter via vidensformidling og afsætningsaktiviteter overfor internationale beslutningstagere på udvalgte eksportmarkeder. Projektets formål skal opnås ved at bygge videre på og udbrede viden om det økologiske plantebaserede marked med udgangspunkt i resultaterne fra 2022-projektet "Udvikling af plantebaseret økologisk eksport". Videreformidling af denne viden til virksomheder samt til internationale beslutningstagere skal styrke virksomhedernes eksportafsætning. Dette gøres gennem høj faglighed og troværdighed i viden om økologi og plantebaserede fødevarer samt stor erfaring med afsætning i alle led. Projektet skal være en solid døråbner til vækst på eksportmarkederne. Projektet forventes at kunne bidrage til en stigning i salget af økologiske plantebaserede produkter til udlandet med 5% ved udgangen af 2023.

Projektets mål er gennemførelse af en generisk indsats for økologiske plantebaserede fødevarer på 5 udvalgte eksportmarkeder. Indsatsen indeholder analyse, forberedelse, kontakt og gennemførelse af møder med internationale aftagere samt rapportering og formidling af indsatsen til de økologiske plantebaserede producenter og brancheorganisationer.

Markedsanalyse af eksportmarkeder for økologiske plantebaserede fødevarer

Afdækning af afsætningsmuligheder samt direkte påvirkning af afsætningsledet på eksportmarkeder

Kommunikation, PR og SoMe

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

Den forventede effekt er at præferencen for økologiske plantebaserede fødevarer i udlandet styrkes og at den økologiske plantebaserede eksportomsætning øges. Dermed bidrager projektet til regeringens mål om at fordoble den økologiske eksport inden 2030. Styrket økologisk plantebaseret eksport giver producenterne flere forretningsben at stå på, da det giver flere afsætningsmuligheder.

## 13. Klimaeffekter af det økologiske spisemærke – formidling 2023

### Økologisk Landsforening

I foodservicebranchen har mange professionelle køkkener fokus på at optimere og omlægge, for at opnå en så bæredygtig køkkenprofil som mulig. Erfaringer viser samtidig at professionelle køkkener ikke har tilstrækkelig viden om, dels at, men også hvordan grøn omlægning og Det Økologiske Spisemærke – som værktøj – bidrager til en mere bæredygtig og klimavenlig køkkenprofil. Udfordringen er altså manglende viden. Dvs. der er et behov for øget viden om sammenhængen mellem grøn omlægning og en bæredygtig eller klimavenlig køkkenprofil. På baggrund af bl.a. en analyse lavet af DTU Fødevarerinstitutionen i 2022 i projekt 'Klimaeffekt i professionelle køkkener gennem grøn omstilling og Det Økologiske Spisemærke' vil dette projekt styrke kendskab til og viden om, hvordan grøn omlægning og implementering af Det Økologiske Spisemærke bidrager til en mere bæredygtig køkkenprofil og et lavere klimaaftryk.

I projektet formidles konkret viden om, hvordan Det Økologiske Spisemærke har et positivt aftryk på klimabelastningen, gennem introduktionen af mere sæsonbetonet og lokalt produceret økologisk frugt og grønt i køkkenerne. Med det afsæt, skal projektet bidrage til, at relevansen i Det Økologiske Spisemærke som værktøj og økologi som produktionsform styrkes yderligere i den grønne dagsorden og dermed bidrager til øget afsætning af økologisk frugt og grønt. Projektet vil lave omfattende online og trykte kommunikationsindsatser, der er målrettet målgrupperne samtidig med, at fysisk formidling på landets grossistmesser samt Møde- og Eventmessen vil sikre, at der skabes yderligere dialog og information om Det Økologiske Spisemærkes relevans ift. grøn omlægning.

Projektets formål er at øge afsætningen af lokalt produceret økologisk frugt og grønt i foodservicebranchen gennem en omfattende formidlingsindsats, der kobler bæredygtighed og Det Økologiske Spisemærke. Målet er at øge branchens kendskab til sammenhæng mellem klima og grøn omlægning, herunder implementering af Det Økologiske Spisemærke. Dette gøres gennem kommunikationsindsatser herunder bl.a. advertorials og faglige artikler, samt formidlingsfremstød på landets grossistmesser, møde- og eventmessen og Den Økologiske Brancheday.

## 14. Økologisk, plantebaseret mad på højskoler og frie fagskoler

### Dansk Vegetarisk Forening

Ophold på højskoler og frie fagskoler giver eleverne mulighed for at afprøve en anden madkultur end hjemmets og deres sædvanlige omgangskreds, hvorved nye madpræferencer kan etableres. Dette projekt vil skabe blivende adfærdsændringer ved at kombinere en køkkenindsats blandt madprofessionelle for velsmagende økologisk og plantebaseret mad med elevinddragelse og socialt fællesskab blandt elever på hhv. højskoler og frie fagskoler. Formålet er at motivere og kvalificere madprofessionelle på højskoler og frie fagskoler til at arbejde med økologiske plantebaserede måltider - og styrke elevernes økologipræferencer og grønne madvaner.

Projektet består af følgende aktiviteter:

- 8 workshops "Mere smag – mindre kød" for ca. 120 køkkenfaglige fra højskoler og frie fagskoler
- Udvikling af 50 økologiske, plantebaserede sæsonopskrifter, som er tilpasset storproduktion og bliver frit tilgængelige på [metodikogsmag.dk](http://metodikogsmag.dk)
- Udvikling af en vejledning i plantebaserede kostformer og ernæringsmæssige opmærksomhedspunkter
- Udvikling og promovering af elev-materiale, der forklarer koblingen mellem mad og verdensmål, bæredygtighed, miljø, sundhed og klima
- Udvikling og promovering af 5 "challenges" med varierende krav til engagement for elever og lærere

Effekt: Projektet vil nå ud til en høj andel af de 70 højskoler og 12 frie fagskoler, der findes i Danmark, og de køkkenfaglige vil bruge deres nye færdigheder til at implementere flere egentlige plantebaserede retter for alle elever. Vi forventer, at køkkenernes motivation vil styrkes af elevindsatsen, og at kombinationen vil være et virksomt middel til at generere blivende adfærdsændringer hos eleverne. Det vil betyde øget indkøb af økologiske plantebaserede produkter og råvarer og kan sætte en ny grøn kurs for køkkenerne og skolernes elever fremover.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

## 15. OPstart – En hub for økologiske plantebaserede startups

### Dansk Vegetarisk Forening

Formålet er at udvikle flere nye spændende økologiske produkter, hvilket kræver, at der skabes et stærkt og mangfoldigt økosystem af økologiske plantebaserede startups, som kan modnes til næste fase, hvor de kan vokse sig større. Fokus i nærværende projekt er på at understøtte den tidlige fase, hvor idéen endnu ikke er på kommercielle vilkår eller er i meget lille skala.

Der gennemføres en række aktiviteter for startups, som kan modne dem hurtigere og hjælpe dem hurtigere til succes. Følgende aktiviteter gennemføres:

- Dannelse af et netværk for mindst 20 startups og studerende inden for plantebaserede fødevarer, der enten allerede laver økologiske produkter, eller ønsker at gå i en økologisk retning, men har behov for inspiration/hjælp til det
- Tilbud om at benytte fleksplads hos CPH Food Space i København for at styrke netværk og sparing
- Sparring på markedsbehov helt tidligt i udviklingsfasen
- 3 netværksevents med etablerede iværksættere, detailhandlen og relevante faglige emner om f.eks. hvordan man bliver økologicertificeret
- Pitch-event for investorer i samarbejde med non-profit netværket for business angels DanBAN
- Forbrugerundersøgelser, herunder smagstests
- Videreudvikling og vedligeholdelse af hjemmesideunivers målrettet startups
- Koordinere fælles studepladser for startups ifm. 3-4 større events, festivaler, messer e.l.
- Podcasts med udvalgte deltagere i OPstart, der fortæller om deres rejse, drømme og mål
- Sparring på relevant lovgivning helt tidligt i udviklingsfasen med eksperter på området

Effekt: Hurtigere forretningsudvikling af kvalificerede startups indenfor økologiske plantebaserede fødevarer og dermed sikre flere markedsmodne produkter hurtigere, hvilket vil styrke afsætningen af økologiske plantebaserede fødevarer.

## 16. Økologi til de engagerede plantespisere og influencere

### Dansk Vegetarisk Forening

Over 1 million danskere lever fleksitarisk, vegetarisk eller vegansk. Selvom disse segmenter har en høj økologi-præference, 'finder de sig' pt. i, at de fleste nye plantebaserede produkter ikke er økologiske. Desuden er de yngste forbrugere prisfølsomme, og den aktuelle inflationskrise kan få nogle til at vælge økologien fra. Formålet med projektet er en stor landsdækkende kampagne, som styrker viden og bevidsthed om økologi blandt fleksitarer, vegetarer og veganere, så motivet for at vælge økologi bliver styrket, når de lægger varer i indkøbskurven eller spiser mad ude.

Martin Keller, som er biodiversitetseksperter og kendt fra Naturpatruljen (DR) og Martin & Ketil (TV2), har gode erfaringer med at formidle budskaber gennem serier af videoer, som er korte, klare og autentiske. Nærværende projekt består af videoer med ham, og videoer med andre faglige eksperter og kendte danskere, der rækker ud til ovenstående segmenter, som DVF har godt fat i på de sociale medier, og som er meget engagerede i at dele indhold med noget på hjerte. Dermed kan vi omkostningseffektivt sikre, at et stort antal forbrugere støder på kampagnen mange gange over både en intensiv periode og længere tid.

Aktiviteter:

20 videoer om vigtigheden af økologi, som til sammen når ud til mindst 2 mio. på de sociale medier

3 podcast-afsnit med 3 eksperter om vigtigheden af økologi

2 udflugter i naturen med Martin Keller og efterfølgende faglige middage om økologi for i alt 20-30 influencere, hvilket efterfølges af opslag på de sociale medier fra mindst 20 influencere, som når ud til flere hundrede tusinde

Der gennemføres urinprøve-test for pesticidrester blandt 10 influencere, hvorpå resultaterne deles på deres sociale medier

Pressearbejde om videoerne og influencerne

Effekter: Projektet vil bidrage til at styrke økologipræferencerne blandt Danmarks mere end 1 million fleksitarer, vegetarer og veganere - i et omfang så økologi bliver en endnu stærkere norm, når de lægger varer i indkøbskurven eller spiser ude, så de lægger øget pres på producenter, detailhandel og spisesteder, så disse prioriterer økologiske plantebaserede produkter.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

## 17. Markedsdata og styrket sammenhængskraft i værdikæden for økologiske plantebaserede fødevarer

### Dansk Vegetarisk Forening

For at styrke økologiens position i den plantebaserede udvikling er det afgørende, at den grundlæggende viden om markedet og samarbejdet mellem alle aktører i værdikæden kontinuerligt styrkes og videreudvikles. Formålet er at fremme forbrug af, udbud af, produktion af og investeringer i økologiske plantebaserede fødevarer gennem 1) styrket sammenhængskraft blandt aktører og 2) et stærkt videns- og datagrundlag om udviklingen.

Projektet består af primært følgende aktiviteter:

- Videreudvikling af Netværk for Fremtidens Planteproteiner med over 180 professionelle deltagere
- 6 netværksarrangementer og matchmaking-events samt facilitering af online-forum
- Deltagelse i 40 eksterne arrangementer og facilitering af grønne samarbejder mellem andre aktører
- Dybdgående årlig markedsanalyse, formidlet gennem rapport, webinar og mundtlige oplæg
- 7 andre publikationer, som giver indsigt i branchen, udviklingen og markedet

Effekterne af projektet vil være (1) en styrket og øget sammenhængskraft blandt aktørerne fra jord til bord inden for det økologiske og plantebaserede, (2) styrket produktudvikling og øget afsætning af økologiske planteproteiner til fødevarer, og (3) øget vidensniveau blandt netværksdeltagere om afgrøder, produkter og forbrugere.

## 18. Flere genkøb i dagligvarehandlen: Fremme af smagfulde og prisvenlige økologiske plantebaserede produkter

### Dansk Vegetarisk Forening

Kvaliteten af og prisen på de (ofte konventionelle) plantebaserede produkter, som dagligvarehandlen sælger, matcher ofte ikke forbrugernes forventninger, hvilket fører til, at produkterne kun købes og afprøves én gang, samt medfører øget skepsis over for øvrige plantebaserede produkter. Samtidig er der netop nu et særligt stort potentiale for at afprøve nye tiltag og sælge flere økologiske plantebaserede fødevarer, fordi inflationskrisen betyder, at forbrugere har brug for prisvenlige alternativer til de fødevarer, de traditionelt har købt.

Formålet opnås gennem: En supermarkeds-benchmarking, der danner grundlag for ny inspiration og konkurrence mellem detailkæderne løbende møder og anden dialog med 10 detailkæder om sortimentet og benchmarkingen, hvor de får smagekasser med hjem. Udvikling og test af adfærdstiltag i butikker, hvor effekterne efterfølgende offentliggøres i en rapport. Nyhedsbreve om nye produkter og inspiration til sæsonbaserede opskrifter. To seminarer for 30 producenter af økologiske plantebaserede fødevarer, der skal bidrage til optimering af produkter, som øger genkøb

Det forventes, at dagligvarehandlen, og producenterne, gennem projektets aktiviteter med konkret ny inspiration får et øget fokus på de smagfulde, sunde og næringsholdige, og samtidig prisvenlige, økologiske plantebaserede fødevarer, samt at de vil prioritere disse i deres sortiment til glæde for forbrugere. Med de rigtige markedsføringstiltag, herunder adfærdstiltag, skiltning og budskaber, vil dagligvarehandlen ligeledes opleve en øget forbrugerinteresse for de økologiske plantebaserede fødevarer, som vil skabe øget genkøb.

## 19. Økologien i front på Plant Based Expo 2023

### Dansk Vegetarisk Forening

Plant Based Expo har til formål at inspirere og øge danskernes interesse for økologiske og plantebaserede fødevarer med henblik på at øge afsætningen af disse. Expoen er målrettet forbrugere, men vil også blive besøgt af mange indkøbere. Expoen vil være et udstillingsvindue for økologiske og plantebaserede produkter fra ind- og udland.

FØL's støtte søges til messens økologiske aktiviteter og vil udelukkende gå til at støtte de økologiske stædeholdere samt messens økologiske madworkshops og messens overordnede økologiske fokus. Projektets aktiviteter indbefatter:

- Afholdelse af Plant Based Expo med mindst 40 økologiske stædeholdere
- 2 dage med økologiske madworkshops med Det Rullende Madværksted
- 5.000 besøgende på messen
- Et sceneprogram, med fokus på økologiske plantebaserede fødevarer, med minimum 12 oplæg og/eller paneldebatter over to dage med kendte danskere, organisationer, iværksættere, m.fl.
- Udarbejdelse af en survey blandt deltagerne på expoen som skal kortlægge om deltagernes kendskab til økologiske og plantebaserede fødevarer er øget på baggrund af expoen.

Effekter: 1) En øget afsætning af økologiske og plantebaserede fødevarer, 2) Et øget kendskab til producenter af økologiske og plantebaserede fødevarer og 3) Et øget kendskab til økologiske og plantebaserede fødevarer.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

## 20. ANUGA 2023 – Deltagelse og markedsføring af økologiske plantebaserede fødevarer

### Landbrug & Fødevarer

Formålet med projektet er at understøtte 15-20 danske virksomheders afsætning af økologiske, plantebaserede fødevarer til hovedsageligt Tyskland (I alt 30-40 økologiske virksomheder, hvor halvdelen af ANUGAs fællesstand er bevilliget i FØL eksportfremme). Tyskland er det største og vigtigste marked for den økologiske fødevarereksport (44% af den samlede økologiske eksport i 2020), men med sin internationale karakter giver ANUGA 2023 også mulighed for eksponering på den internationale scene.

Med øget fokus på plantebaseret kost i Tyskland og 'plant-based foods' som én af ANUGAs FOOD TRENDS er der netop nu momentum for at sætte øget fokus på danske virksomheders økologiske, plantebaserede fødevarer på verdens førende fødevarerudstilling ANUGA i efteråret 2023. Virksomhederne vil gennem projektet få mulighed for at positionere sig på en dansk fællesstand bygget i bæredygtige materialer i det attraktive økologi-område på ANUGA. Indkøbere fra hele verden prioriterer at besøge ANUGA, der på trods af coronarestriktioner i 2021 tiltrak 169.653 besøgende fra 201 forskellige lande. ANUGA er med sine 7.972 udstillere (2021) verdens største fødevarermesse og en af de førende platforme at være til stede på for at sikre synlighed og kontakt til kunder og samarbejdspartnere fra både Tyskland og resten af verden.

Eksponering på ANUGA kan udover sine eksportmuligheder for danske økologiske plantebaserede virksomheder også direkte til at Danmark og de danske styrkepositioner inden for økologi, bæredygtighed og innovation opnår synlighed på den internationale scene.

## 21. Klar til at levere! Økologiske afgrøder til den offentlige sektor

### Landbrug & Fødevarer

Formål. Med det stigende fokus på planterig mad i den offentlige sektor er det netop nu at de økologiske producenter skal vise at de er klar til at levere! Dette projekt vil bane vejen for afsætning af økologiske afgrøder fra marker og væksthuse til landets mange offentlige køkkener. Mål. At synliggøre økologiske producenter, der vil levere til den offentlige sektor og følge dem til dørs med partnerskaber, 'Sådan kommer du i gang' møder for producenter og forløb for indkøbsansvarlige i hele landet.

Arbejdspakke 1: De økologiske producenter: Klar til at levere!

Udvikling af komplet visuel oversigt over økologiske producenter af afgrøder og let forarbejdede planterige produkter, der er klar til at levere til den offentlige sektor. Desuden lancering af "sådan kommer du i gang" møder i øst/vest, der klæder producenterne på til krav/muligheder som leverandør til kommuner og regioner.

Arbejdspakke 2: De vigtige "Gatekeepers" & ambassadører: Klar til samarbejde!

Der sættes turbo på det offentlige samarbejde i partnerskab med Foreningen af offentlige indkøbere (IKA), Statens og Kommunernes Indkøbsservice (SKI), Kommunernes Landsforening (KL) samt landets største grossister. Drejebog udarbejdes for at bane vejen for flere økologiske afgrøder i de offentlige køkkener.

Arbejdspakke 3: De offentlige køkkener: Klar til at skruer op for de planterige måltider!

De indkøbs- og måltidsansvarlige fra landets kommuner og regioner kommer helt tæt på planteriget på tre skræddersyede forløb. Her formidles projektets store visuelle producent-oversigt, så beslutningstagerne kan se præcis hvad der kan fylde på menuen i de daglige 650.000 måltider, der serveres i den offentlige sektor.

Effekter: Projektet skaber økologisk afsætning til den volumen-tunge offentlige sektor. Effekten bliver at plante-producenterne kan notere en stigning i afsætning på 10% i projektperioden + de efterfølgende tre år.

## 22. Markedsinformation og forbrugerindsigter

### Landbrug & Fødevarer

Formålet med projektet er at skabe nye indsigter om forbrugere og værdikæden for økologiske, vegetabiliske og plantebaserede fødevarer i Danmark, der kan understøtte fremtidige afsætningsaktiviteter. Projektet vil:

Opnå ny viden og indsigt om forbrugerne og værdikæden, som kan bruges til at øge afsætningen af vegetabiliske og plantebaserede økologiske fødevarer.

Indhente markedsinformation omkring økologi, vegetabiliske råvarer og plantebaserede produkter.

Sikre at eventuelle barrierer blandt forbrugerne og i detailledet kan adresseres og overkommes via ny viden baseret på både kvantitative og kvalitative data.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

Projektet vil bestå af to arbejdspakker, der er designet til at belyse, hvilke nye målgrupper, der kan være med til at vækste vegetabiliske og plantebaserede økologiske fødevarer, samt hvilke typer af afgrøder og niveau af fødevarerforarbejdning, der kan vækste markedet for økologi:

To kvantitative undersøgelser blandt danske forbrugere, der køber økologi og gerne vil spise mere grønt. Undersøgelserne vil afdække madkultur, behov og holdninger for derigennem at kunne pege på, hvad der med fordel kan blive lagt endnu mere vægt på i produktudvikling og kommunikation.

En kvalitativ undersøgelse blandt aktører i detail, grossister og producenter, der arbejder med økologiskproducerede vegetabiliske fødevarer og måltidsløsninger. Undersøgelsen vil fokusere på barrierer og potentialer for mere plantebaseret økologisk mad.

Ved at kigge bredt på værdikæden vil projektet bidrage til at øge salget af økologiske fødevarer via flere relevante fødevarerløsninger målrettet til de rigtige kæder, grossister og forbrugergupper. Projektet vil samtidig give økologiske producenter mulighed for at tage markedsviden med til indsalg over for afsætningsleddet og dermed understøtte afsætning og opskalering af økologiske fødevarer.

## 23. Plantebaserede økologiske indsatser på nøglemarkeder

### Landbrug & Fødevarer

Projektets formål er at understøtte udviklingen af plantebaserede økologiske fødevarer på relevante eksportmarkeder, der oplever en markant stigning i efterspørgslen efter plantebaserede, økologiske fødevarer til både detail- og foodservice-markedet. Derudover har EU i deres Farm to Fork strategi sat fokus på vigtigheden af plantebaseret kost og behovet for et mere bæredygtigt fødevarer-system, som skaber momentum for at præsentere innovative løsninger og samarbejds-muligheder på tværs af grænser.

Projektet fokuserer på relevante eksportmarkeder som Tyskland, Østrig, Schweiz, Sverige, Finland og Norge, hvor der vil gennemføres aktiviteter. Både som selvstændige indsatser som bygger på den danske fødevarerfortælling om økologien, men også hægtet op på allerede eksisterende platforme såsom konferencerne tilknyttet Europas førende foodservice-messe, Internorga, Hamburg, Tyskland og Nordic Organic Food Fair i Malmø, Sverige. Aktiviteterne er målrettet beslutningstagere, stakeholders og nøgleaktører fra udvalgte markeder, som vil blive præsenteret for plantebaserede, økologiscases i form af produktion og omlægning til en større andel plantebaseret kost i bl.a. storkøkkener.

Projektet sikrer vedvarende opmærksomhed på relevante eksportmarkeder om økologiske fødevarer, og nu også med fokus på plantebaserede succes cases i fødevarer-sektoren. Projektet har dermed ny aktualitet, og materiale og presseindsatser om økologiske plantebaserede fødevarer skal dermed styrke allerede eksisterende aktiviteter ifm. den mangeårige indsats om at overbevise nærmarkerne om økologiens kvaliteter og principper.

## 24. Turn around: Økologiske kartofler til de nye generationer

### Landbrug & Fødevarer

Formål: At forhindre at økologiske kartofler taber terræn overfor de yngre generationer og sikre at øko-kartofflen bliver det naturlige klima- og miljøvenlige valg. Med tre målrettede indsatser vil projektet iscenesætte økologiske kartoflers positive egenskaber og styrke afsætning til nutidens og fremtidens forbrugere. Mål: At nå unge forbrugere med budskaber og kommunikation om økologiske kartoflers værdi – via direkte kommunikation, både digitalt og ved fysisk fremvisning på events.

Arbejdspakke: Øko-kartofler til madinteresserede forbrugere: Udvikling og eksekvering af to fysiske arrangementer. Tilstedeværelse på f.eks. Madens Folkemøde eller Food Festival, hvor budskaberne om økologiske kartofler leveres i samarbejde med en inspirerende kok, der formår at formidle øko-kartofflens sensoriske egenskaber til deltagerne gennem lækre øko-kartoffelretter. Inspirationsbrochuren uddeles til deltagerne, så de kan tage de gode argumenter for at spise flere økologiske kartofler med hjem i køkkenet.

Arbejdspakke: Digital formidling til unge forbrugere: De unge forbrugere skal mødes, hvor de er til stede. Via digitale kommunikationskanaler, samt samarbejde med influencers på sociale medier formidles øko-kartofflens "Reason to buy" til yngre forbrugere på en kreativ og engagerende måde. Der trækkes på målrettede mediekkanaler og på influencers med "impact" over for unge forbrugere for at sætte økologiske kartofler på dagsordenen hos denne essentielle målgruppe.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

Effekter: Via direkte kommunikation vil unge forbrugere få styrket præference for økologiske kartofler - med særligt fokus på de agendaer, der fylder meget hos målgruppen – især klima og miljø. Projektet rammer tusindvis af forbrugere, og vil øge økologiske kartoffelproducenters afsætning allerede indenfor projektperioden.

## 25. Gå nye smagsveje - Slip bælgfrugterne løs – afsætningskampagne om økologiske bælgfrugter

### Landbrug & Fødevarer

Formål: Flere end hver tredje dansker vil gerne spise mere plantebaseret i fremtiden. Økologiske bælgfrugter har en unik position, som en fødevarer type der både kan indtages for sig selv og som en del af velkendte retter. Forbrugerne skal derfor inspireres til at slippe bælgfrugterne løs og hjælpes på vej til, hvordan de integrerer bælgfrugter i maden på nye og spændende måder. Mål: Målet med projektet er at nå 1 mio.+ forbrugere med budskaber om økologiske bælgfrugter og deres gastronomiske og smagfulde egenskaber.

Ap – Masterclass og influencertur: Udvalgte mad-influencere, madpublicister og kokke inviteres med til masterclass, hvor de får indsigt i madlavning med bælgfrugter med henblik på videreformidling via deres egne kanaler.

Effekt: På baggrund af arbejdsplanerne vil effekten af projektet være, at +1 mio. personer vil blive eksponeret for kommunikationen om økologiske bælgplanter. Dette vil aflede interaktion fra forbrugerne og øge efterspørgsel blandt målgruppen.

## 26. Hestebønners ernæringsværdi og udnyttelse i økologisk produktion

### Aarhus Universitet

Projektets overordnede formål er at undersøge økologiske danskproducerede hestebønners ernæringsværdi som tørrede bønner og i relation til forarbejdning. Det ønskes at indsamle danskproducerede økologiske hestebønner fra en række sorter som har vist sig anvendelig til human konsum og at:

Indsamle viden om betydningen af sorter og årsvariation under økologiske danske forhold på hestebønners protein kvalitet og indhold af mikro- og makrokomponenter, samt bestemme hestebønnernes ernæringsværdi ved at sammenligne proteinindhold, aminosyre- og proteinsammensætning, samt sammenligne proteinkvaliteten i de tørrede bønner med værdien i de forarbejdede produkter

Undersøge betydningen af denne variation i forhold til hestebønnernes fysiske karakteristika og funktionalitet under videre forarbejdning. Specifikt ønskes det at undersøge proteinudbyttet efter formaling og vindsigtning, samt kvalitet i forhold til brug som plantebaseret mælkealternativer eller køderstatningsprodukter

Dokumentere indholdet af antinutrielle faktorer og protein krydsbindinger, samt hvordan disse uønskede stoffer og aggregater, som kan forringe proteiners fordøjelighed og biotilgængelighed, kan mindskes alt efter hvordan de tørrede hestebønner forarbejdes.

Overføre de i projektet udviklede analyser og applikationstest på hestebønner til forskellige økologiske sorter af ærter og linser, hvor der er manglende viden omkring indhold og sammensætning af protein og antinutrielle faktorer i forhold til dyrkning, sorter og initial forarbejdning under danske, økologiske forhold

Ved projektets afslutning foreligger en dybdegående viden om ernæringskvaliteten i danskproducerede økologiske hestebønner og en øget forståelse af betydningen af forarbejdning på proteinkvaliteten vurderet mht applikationer som mejeri- eller kødalternativ. Denne viden kan indgå som beslutningsværktøj i forhold til udvikling af den økologiske plante-produktion, samt specifik udvælgelse af bedst egnede sorter af hestebønner til human konsum.

## 27. Boghvedes egnethed og kvalitet til økologisk fødevarerproduktion

### Aarhus Universitet

Formålet er at undersøge kvaliteten af forskellige boghvedesorters frøfraktioner, dyrket under danske forhold. Denne viden vil give et grundlag for kommende boghvedeproducenter og fødevarerindustrier der ønsker produktion af danske boghvedeprodukter med forskellige kvalitetsegenskaber. Projektet indeholder følgende 3 arbejdsplaner og aktiviteter. AP1 Screening af boghvedesorters egnethed til dyrkning. Formål: At screene europæiske sorters egnethed til dyrkning under økologiske forhold og egenskaber af betydning for produktion af økologisk høj kvalitets boghvede til fødevarerproduktion.

A1.1 Screening af boghvedesorter

A1.2 Frøkvalitet

Output: Identifikation af egnede sorter til dyrkning under danske forhold og anbefalet dyrkningsstrategi i forhold til at kunne producere boghvede af optimal kvalitet.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

AP2. Kvalitet af boghvedesorters fraktioner

Formål: At undersøge kvaliteten af forskellige fraktioner af boghvede sorter efter fraktionering i forskellige partikelstørrelser for således at kortlægge hvilke fraktioner som har den mest optimale kvalitet til forskellige formål.

A2.1. Fraktionering af boghvedesorter

A2.2. Analyser af partikelstørrelser fra boghvede

Output: Overblik over hvilke partikelstørrelser af forskellige boghvede sorter, som har den mest optimale kvalitet.

AP3. Projektledelse og formidling

Formål: At styre og koordinere projektet samt at formidle resultaterne.

A.3.1. Projektledelse

A.3.2. Formidling

Output: Overblik over lokalt produceret økologisk boghvedes potentiale i produktionen af plantebaserede fødevarer. Herunder DCA-rapport, artikler, markvandring mm.

Effekter: Sammenlignet med kornafgrøderne har boghvede et relativt lille krav til tilførsel af næringsstoffer. En økologisk produktion af boghvede vil sammenlignet med vårkorn reducere drivhusgasudledning til atmosfære og reducere N-udvaskningen. Endvidere vil boghvede bidrage med større diversitet blandt de dyrkede afgrøder og øget diversitet i sædskiftet.

## 28. Resistens mod den alvorlige svampesygdum sortrust i økologisk dansk hvede.

**Aarhus Universitet**

Formålet med projektet er at undersøge resistensgrundlaget i den danske økologisk hvedeforædling over for den potentielt altødelæggende svampesygdum sortrust, samt at finde nye kilder til sortrustresistens der kan være med til at forbygge kraftige udbyttetab.

Projektets aktiviteter er organiseret i tre arbejdsopgaver 1) Undersøge resistensgrundlaget mod sortrust i den danske planteforædlingsvirksomhed Agrologicas hvedeforædlingsprogram. Alle forældreplanter, sorter og vigtige forædlingslinjer undersøges for resistens mod de vigtigste smitteracer af sortrust som for tiden udgør en alvorlig trussel mod Europas hvedeproduktion. 2) Finde nye kilder til sortrustresistens i verdens genbanker. Vi vil hjemtage cirka 400 linjer af de hvedetyper i hvilke man tidligere har fundet sortrustresistens, og teste dem mod et bredt udvalg af vigtige smitteracer (disse aktiviteter vil primært finde sted i projektets andet år). 3) Analysere de resistente genotyper vi finder i arbejdsopgave 1 og 2 med genetiske markører for kendte resistensgener. Dermed kan vi sige om resistensen skyldes kendte eller nye gener der er potentiale i at arbejde videre med og bruge i hvedeforædlingen i fremtiden.

Projektet ventes at styrke resistensgrundlaget mod den frygtede svampesygdum sortrust i økologisk dyrket dansk hvede, og dermed være med til et sikre en konkurrencedygtig og rentabel produktion til at understøtte en øget plantebaseret og økologisk fødevarerproduktion i fremtiden.

## 29. Veje til økologiske og plantebaserede madvaner i børnefamilier

**Forbrugerrådet Tænk**

Flertallet af danske børnefamilier vil gerne bidrage til den grønne omstilling, og mange er begyndt at spise mere økologisk og plantebaseret. Der er derfor et potentiale for yderligere at øge forbruget af netop økologiske, plantebaserede fødevarer gennem adfærdsdesign, da det er de mange små skridt i hverdagen, der i sidste ende skaber en forandring i forbrugernes indkøbsvaner. Formålet med "Veje til økologiske og plantebaserede madvaner i børnefamilier" er at øge andelen af økologiske, plantebaserede fødevarer i børnefamiliers indkøb. Vilje og viden er ikke nok til at skabe varige adfærdsændringer. Derfor bruger projektet metoder fra adfærdsdesign for at få en dybere forståelse for barrierer og for at udvikle konkrete og hverdagsnære redskaber, der gør det nemmere at vælge økologiske, plantebaserede varer til. Projektets omdrejningspunkt er samspillet mellem økologi, klima og økonomi – og hvordan familierne afbalancerer disse tre hensyn i en travl hverdag med mange andre konkurrerende hensyn.

Projektets mål er: 1) Ny viden om børnefamiliers forbrugeradfærd samt rammerne for indkøb af økologiske, plantebaserede produkter gennem en etnografisk og en kvantitativ forbrugerundersøgelse samt en super-markedstest. Resultatet er et nuanceret indblik i de barrierer børnefamilierne oplever i planlægnings- og indkøbssituationen. 2) Øget handlekraft hos målgruppen til at opbygge nye mad- og indkøbsvaner. På baggrund af analyserne udvikles konkrete og hverdagsnære adfærdsløsninger, der gør det lettere at vælge økologisk og plantebaseret. Disse lanceres i en landsdækkende kampagne og via kanaler, der når børnefamilierne i de situationer, hvor hverdagens valg træffes. 3) Øget viden og net-



# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

værk på tværs af detailhandlen og fødevareaktører om økologiens rolle i omstilling til en mere plantebaseret kost. Genem dialog, webinarer og netværk med detailhandlen og andre aktører formidler og forankrer Forbrugerrådet Tænk projektets viden og erfaringer hos detailhandelen og øvrige aktører.

Omstillingen til økologisk og mere plantebaseret kost rejser nye spørgsmål og problematikker hos forbrugere, detailhandlen og øvrige fødevareaktører. Derfor er det vigtigt at skabe et fælles fundament, som bidrager til, at kommende tiltag har den ønskede effekt på både forbrugeradfærd og udbud, og som fremmer og styrker den økologiske og plantebaserede madkultur.

## 30. Planteløftet

### Food Organisation of Denmark

Vi vil stå sammen for at grundlægge en stolt grøn økologisk plante madkultur. Vi vil engagere 4 erhvervsskoler og det nationale folkemøde om mad – 1 i hver region, som location for videns- og efteruddannelses-event med en tung faglig formidling af de bedste danske planteundervisere, således at hvert PLANTELØFT tilbyder 18 unikke workshops for forskellige madprofessionelle fra både det offentlige og private.

Arbejdet løftes af et partnerskab, hvor 6 centrale aktører inden for professionelle køkkener og økologiske planteorganisationer i Danmark har forpligtet sig til at arrangere og engagere under ledelse af Food Organisation of Denmark. Vi vil give 1000 madprofessionelle fra både private og offentlige køkkener en enestående efteruddannelse udi at tænke økologiske planter ind i alle typer af måltider ud fra den bedst tilgængelige viden om gastronomi, tekniske egenskaber, smag, tilberedningsmetoder, ernæring, velsmag, måltidssammensætning med de økologiske værdier som gennemgående ledstjerne. Vi skal nå mindst 75.000 daglige måltider med unik økologisk planteinspiration og formidle det i 25 faglige indslag i madfaglige medier. Planteløftet giver ydermere mulighed for at økologiske producenter og madprofessionelle kan møde hinanden.

## 31. Til bords med en planteproducent: Danmark spiser sammen til kulturnætter og byfester

### Plantebranchen - Brancheorganisation for Plantebaserede Fødevarer

Projektet har til formål at styrke sammenhængskraften mellem forbrugere og fagfolk, herunder at øge forbrugerens vidensniveau om økologiske, plantebaserede fødevarer samt tilskynde fagfolk til at satse på produktion og distribution af disse fødevarer gennem fællesspisningsarrangementer, som fremmer en grønnere madkultur i Danmark centreret om de økologiske principper.

Det skal være lettere at vælge grønt derhjemme, i det offentlige og i erhvervet, hvilket kræver en fælles indsats, hvor fagfolk og forbrugere samles om spisebordet og lærer fra hinanden. Bygget på devisen om at innovation sker, når de som ikke taler sammen, taler sammen, samler projektet hele fødeveder Danmark, når forbrugere og fagfolk inviteres til otte faglige fællesspisninger. Spisningerne eksekveres som led i folkelige begivenheder i hele landet (fx Nyborg Kulturnat, Esbjerg Festuge, Odder Byfest o.lign.) med særligt fokus på at invitere forbrugere til bords, som ikke på forhånd engagerer sig i dagsordenen.

I samarbejde med min. otte økologiske, plantebaserede fødevareproducenter serveres der til spisningerne smagfulde grønne retter med udgangspunkt i produkter fra producentens virksomhed, mens projektgruppen og planteproducenten faciliterer debat omkring bordet, hvor alle gæster noterer ideer og forslag til handlinger med udgangspunkt i spisningens tema. Ligeledes gennemfører alle gæster en kvalitativ evaluering af læringsudbyttet. Samlet danner materialet udgangspunkt for den efterfølgende kommunikationsindsats "genveje til grønnere mad", hvor Plantebranchen formidler konkrete anbefalinger til både deltagende gæster samt erhvervsliv, presse og politiske beslutningstagere, så projektets nøglekonklusioner kan bruges i udviklingen af sektoren for økologiske, plantebaserede fødevarer. En publikation med erfaringer og konkrete forslag til det videre arbejde vil bidrage til at styrke det politiske arbejde med at udvikle markedet for økologiske plantebaserede fødevarer. Et engelsk uddrag inkluderes for at styrke Danmarks position som progressivt madland inden for plantebaseret økologi.

Projektet skal øge vidensniveauet blandt 2.400 spisende gæster og inspirere og øge danskeres interesse for økologiske og plantebaserede fødevarer. I forlængelse skaber projektet unikke muligheder for etablering af tværgående samarbejder, som kan øge kendskab og kundskab blandt forbrugere og fagfolk.

## 32. Til bords med en planteproducent: Danmark spiser sammen til kulturnætter og byfester

### Plantebranchen - Brancheorganisation for Plantebaserede Fødevarer

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

Projektet har til formål at bringe økologiske, plantebaserede producenter tættere på forbrugerne og øge forbrugernes kendskab til produkterne gennem fællesspisningsdebatter i et fælles plantetelt på Folkemødet 2023. Projektet vil muliggøre, at flere forbrugere smager på danske, økologiske produkter med henblik på at inspirere flere til at købe, tilberede og spise økologiske, plantebaserede fødevarer i eget hjem og ude.

Med henblik på at udvikle markedet for økologiske plantebaserede fødevarer henvender projektet sig til alle, som spiser – både private og professionelle. Udviklingen bremses af, at forbrugerne i begrænset grad tør satse på nye grønne produkter. Producenterne kæmper med at trænge igennem til masserne, hvorfor et fælles fremstød på Folkemødet 2023 vil sikre den nødvendige eksponering i en setting, hvor et bredt og repræsentativt udsnit af befolkningen, herunder også politikere og beslutningstagere, er til stede.

Et fælles plantetelt på Folkemødet 2023 danner rammerne for projektet. Gennem en åben rekrutteringsproces udvælges maksimum 10 økologiske plantebaserede virksomheder til at tage del i projektet, herunder at præsentere deres produkter på en fællesstand i planteteltet alle tre dage og bidrage med deres produkter til fællesspisningerne. Fællesspisningsdebatter er et unikt og anderledes koncept, som udgør den bærende del af projektet og understøtter ambitionen om at få flere til at smage på økologiske plantebaserede produkter og i forlængelse heraf øge vidensniveauet blandt forbrugere.

Projektet forventes samlet at nå ud til 900 spisende gæster. Der gennemføres i alt otte fællesspisninger á 50 gæster samt "mad i lange baner", hvor sidstnævnte forventes at bespise i alt 500 gæster. Under spisningen serveres grøn, økologisk mad på basis af de deltagende virksomheders produkter. Spisningerne sammenholdes med debat om den rolle, som de økologiske plantebaserede produkter spiller i omstillingen til et mere bæredygtigt fødevarer-system. I forlængelse af Folkemødet sammenfattes og evalueres oplevelser, læringer og udbytte fra spisende gæster og deltagende virksomheder i en kommunikationsindsats, som formidles gennem Plantebranchen, DVF og deltagende virksomheders kanaler (forventet reach: 200.000 brugere)

Opsummerende vil effekterne af projektet være 1) flere gode, grønne smagsoplevelser blandt den danske befolkning, 2) øget kendskab til økologiske, plantebaserede produkter og styrket viden og handlekraft blandt den danske befolkning og 3) styrkede samarbejdsrelationer på tværs af den plantebaserede værdikæde.

## 33. Champignon – en kilde til umami og protein

### Teknologisk Institut

Formålet er at skabe grundlag for at øge produktion, salg og indtag af økologiske champignon, herunder at skabe grundlag for anvendelse af champignon i plantebaserede produkter, hvor de vil være en god kilde til protein, tekstur og smag. Det kræver dokumentation for, at det er fødevarer-sikkerhedsmæssigt forsvarligt at øge anvendelsen af champignon. Målet nås ved at dokumentere hvor meget agaritin (et farligt stof), der er i økologiske champignon, og hvordan varmebehandling kan reducere indholdet af agaritin.

Gamle data for indhold af agaritin i champignon er årsag til, at Fødevarestyrelsen anbefaler, at man er påpasselig med at spise for mange champignon. Derfor indgår champignon ikke, som en del af anbefalingerne i kostrådene. Det begrænser muligheden for at øge produktion og afsætning af champignon. Projektet skal tilvejebringe nye og valide data, som kan anvendes til at vise, hvordan indtaget af champignon kan øges uden at udgøre en fødevarer-sikkerhedsmæssig risiko. I projektet udvikles/optimeres en analysemetode til måling af indholdet af agaritin i forskellige produktioner af champignon for at benchmarke indholdet i danske økologiske champignon mod konventionelle- og udenlandske champignon. Ligeledes vises, hvordan varmebehandling af champignon fx stegning, bagning og "kogning" kan reducere agaritin-indholdet. Resultaterne samles i en vurdering af risici ved øget brug af champignon samt anbefalinger til sikker varmebehandling. De resultater, som opnås i dette projekt, kommunikerer sammen med resultaterne fra det ansøgte projekt "Flere champignon og svampe på danskernes tallerken", der har til formål at undersøge om svampe kan indgå i de officielle kostråd.

Hvis en del af kostens indhold af oksekød erstattes med champignon, vil drivhusgasudledningen til atmosfæren (CO<sub>2</sub>-e) blive reduceret. Øget produktion af champignon vil medvirke til at øge selvforsyningen af planteprotein i Danmark, det vil øge beskæftigelsen i gartnerierhvervet og medvirke til at øge mangfoldigheden i afgrøder til konsum – både direkte forbrug og som ingrediens i plantebaserede fødevarer.

## 34. Bedre brug af organiske flydende gødninger i økologisk væksthusholdning

### HortiAdvice A/S

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

Projektets formål er at demonstrere, hvordan konventionelle flydende gødninger, brugt til supplerende i økologisk produktion, kan erstattes af 100% økologisk baserede gødninger. Dette sker ved at formidle og demonstrere den viden, vi har om gødningsstrategier og anvendelse af flydende økologiske gødninger i produktion af økologiske plantebaserede fødevarer i væksthuse.

Aktiviteterne vil blive baseret på indsamling af viden, formidling og demonstration. Baseret på viden opnået i tidligere projekter vil vi vurdere og formidle kvaliteten af de godkendte økologiske flydende gødninger på markedet. Økologiske gødninger er mindre ensartede end konventionelle gødninger, og derfor er analyser af kvalitet en vigtig brik i formidling af deres brugbarhed til avlerne. Demonstration af gødningernes brugbarhed vil blive udført i samarbejde med to producenter af økologiske krydderurter. Fokus vil være på at opnå 100% økologisk gødning i stedet for delvist at bruge konventionelle gødninger. Det vil også blive demonstreret, hvordan sensorer kan anvendes som beslutningsstøtte til ændring i gødningsstrategi som følge af dag-til-dag af ændringer i EC og pH. Der vil blive udarbejdet anbefalinger både til brug og sammensætning af økologiske gødninger med vægt på anvendelse af flydende økologiske gødninger, i økologisk væksthusproduktion af krydderurter. Resultaterne vil blive formidlet ud til avlere.

Projektet vil være med til at sikre fortsat produktion af økologisk producerede krydderurter i væksthuse, og derved bidrage til mangfoldigheden af smagsvarianter til økologisk plantebaserede fødevarer. Viden opnået i projektet vil kunne overføres til andre plantebaserede fødevarer, der produceres i væksthuse, og derved sikre fortsat væksthusproduktion af økologiske plantebaserede fødevarer i Danmark.

## 35. Grønne løsninger til økologiske grøn(ne) sager

### HortiAdvice A/S

Anvendelse af efterafgrøder og grøngødning i økologisk grønsagsproduktion medfører væsentlige udfordringer, og viden herom er ikke almen kendt. Formål med projektet er at øge de danske økologiske grønsagsproducenters viden om brug af efterafgrøder og grøngødning i praksis i et grønsagssædskifte, for derved at øge stabiliteten i produktionen samt at kunne øge den danske økologiske grønsagsproduktion.

For at opnå dette udarbejdes 1. en vejledning til brug af efterafgrøder og grøngødning for de mest anvendte grønsagskulturer, 2. ved at demonstrere strategier for anvendelse af efterafgrøder og grøngødning i bestemte kulturer, samt 3. formidle denne viden til økologiske grønsagsproducenter gennem video, onlinemøder fra demoarealer, artikler, m.m.

Indsatsen øger grønsagsproducenters brug af grøngødning og efterafgrøder, der vil reducere tab af næringssalte og tab af CO<sub>2</sub> og N<sub>2</sub>O, øge jordfrugtbarhed og en større dyrkningsstabilitet. Dette vil føre til en øget produktion af økologiske grønsager og derved plantebaseret fødevarerproduktion.

## 36. Pure Danske linser, ærter og bønner – 2.0

### Pure Dansk

Formålet er at udbrede danskernes kendskab til økologiske, danske bælgfrugter - samt inspirere til øget anvendelse i madlavningen. Det overordnede mål er at øge danskernes forbrug af økologiske bælgfrugter via specifikke målsætninger, der opnås ved projektets aktiviteter:

- 1) En markedsføringskampagne og
- 2) Udgivelsen af en kogebog, afholdelse af madlavningsworkshops samt deltagelse i fødevarerevents

Aktiviteterne er udvalgt ud fra en vurdering af, hvordan projektets formål bedst opnås ved at bygge videre både på den store omtale, som bælgfrugterne de seneste par år i stigende grad har fået, samt de effektfulde aktiviteter i Pure Dansk's igangværende projekt, der er støttet af Fonden for Økologisk Landbrug. Den store omtale har endnu ikke gjort økologiske bælgfrugter til en mere naturlig del af danskernes madvarer. Denne udfordring bidrager de to arbejdsopgaver til at løse på hver sin måde; mens markedsføringskampagnen skal øge opmærksomheden på økologiske bælgfrugters fantastiske egenskaber i madlavningen, gør kogebogen og rækken af madlavningsworkshops anvendelsesmulighederne konkrete.

Summen af effekterne forventes overordnet at bidrage til et øget forbrug af økologiske bælgfrugter – både på kort og længere sigt. Det vurderes realistisk baseret ud fra salgseffekten af igangværende kampagneaktiviteter, den store omtale af bælgfrugternes vigtige rolle i en sundere og mere klimavenligt kost samt forbrugernes behov for at lære at bruge bælgfrugterne i madlavningen.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

## 37. Nem øko-plantemad. Undersøgelse af forarbejdningsvirksomheders syn på økologiske forarbejdede plantebaserede convenience produkter

### Københavns Universitet

Formålet med denne undersøgelse er at danne grundlag for at kvalificere fremtidens økologiske convenience inden for plantebaserede produkter. Der ser ud til at være en skævhed i forhold til hvor mange af disse produkter der er økologiske. Hvad er årsagen til dette? Hvor ligger de største udfordringer i at skulle producere økologisk ifølge forarbejdningsvirksomhederne selv? Og hvordan kobles deres indsigter til eksisterende forbrugerviden?

Kortlægning: Der foretages en kortlægning af hvilke virksomheder i Danmark der producerer eller ønsker at producere økologisk convenience. Der skelnes ikke mellem 100 % økologiske virksomheder og virksomheder der har delvist økologisk produktion.

Interviewundersøgelse: Kortlægningen danner grundlag for at lave en interviewundersøgelse blandt de identificerede virksomheder (15-20), som skal afdække den nuværende situation og de produkter som de har valgt at satse på nu samt hvad der forhindrer eller fremmer deres muligheder for at producere økologiske produkter i dag. Dette skal skabe et kvalificeret grundlag for at pege på fremtidige tiltag som gør økologiske convenience mere synligt.

Konference og debat: Afslutningsvis arrangeres en konference med deltagelse af de medvirkende virksomheder og andre relevante aktører for at drøfte resultater, koble til eksisterende forbrugerdata og på den baggrund pege på nye tiltag. Videns-koordinering er central dels med Ebbe Korsgaard Andersen, Landbrug og Fødevarer i forhold til projektet Planter i Produkter, og dels med kolleger på Institut for Fødevarer- og ressourceøkonomi om forbrugerforskning angående økologiske plantebaserede fødevarer.

Undersøgelsen skal danne grundlag for hvilke områder der skal prioriteres i fremtiden, med et ønske om at øge udvalget og antallet af økologisk plantebaserede convenience produkter. Den forventede effekt er primært rette mod virksomhederne, da de skal bidrage til at adressere de rette indsatser politisk, produktionsmæssigt og i forhold til detailhandel og forbrug.

## 38. Etablering af en økologisk planteforædlingsstation

### Agrologica

Projektet vil undersøge mulighederne for at etablere en bredt funderet økologisk planteforædlingsstation i Danmark med henblik på at forbedre grundlaget for fremtidig udvikling af plantebaserede fødevarer.

## 39. Familiens Køkkenskole - et involverende kursus, der motiverer familier til at lave plantebaseret, økologisk mad Hello Kitchen – Foreningen for madglæde og fællesskaber

Formål og mål: Formålet med Familiens Køkkenskole er at motivere børnefamilier til at træffe klimavenlige valg om den mad de køber og spiser, og således understøtter en plantebaseret, økologisk fødevarerafsætning. 70 % af danskerne er enige i, at det er vigtigt for klimaet med flere bæredygtige fødevarer, 60 % vil gerne spise mere klimavenligt. Flertallet har svært ved at ændre madvaner til fx til at være mere plantebaserede. De kan lide kød, spiser efter deres vaner og familiens madpræferencer og mangler inspiration til plantebaserede retter. 43 % køber økologisk, men der er store regionale forskelle.

Hello Kitchen og fem kommuner vil hjælpe danskerne med at overkomme barriererne med at spise mere plantebaseret. Det gør vi med "Familiens Køkkenskole – et involverende kursus, der motiverer familier til at lave mere plantebaseret, økologisk mad." Her mødes otte familier tre gange i et skolekøkken og lærer, hvordan de får plantebaserede retter til at smage godt og laver børnevenlige, nemme, billige, økologiske og klimavenlige retter af sæsonens grøntsager. Vi udvikler og tester konceptet på otte familier, rekrutterer fem kommuner, fem undervisere og 80 familier, udvikler opskrifter og formidler disse til min. 10.000 danskere. Vi udvikler en drejebog til kommunerne og evaluerer effekten af køkkenskolen med deltagende familier. Konceptet formidler vi til andre af landets kommuner, bl.a. via Sund By Netværket og egne kanaler, der kan bruge det i arbejdet med den grønne omstilling.

Effekter: Minimum 70 % af forældrene er enige i, at de:

- Har lært, hvordan de spiser mere økologisk mad og er motiverede for at spise det
- Har lært, hvordan de bruger flere grøntsager i deres mad og er motiverede for det
- Har lært, hvordan de i højere grad bruger plantebaserede produkter og er motiverede for det
- Har lært praktiske ting, der gør, at de oftere inddrager deres barn i madlavningen.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

## 40. Kend dem og brug dem! På opdagelse i planterigets sorter

### Foreningen for ORIGINALER

Projektet har til formål at inspirere professionelle køkkener til at gå på opdagelse i diversiteten i økologiske, hjemmehørende sorter – i omstillingen til et plantekøkken. Projektet skal styrke interessen for planterigets muligheder gennem dyb udforskning og formidling af hjemmehørende, økologiske sorters kvaliteter og anvendelsesmuligheder. Projektets målgruppe er foodservice og de professionelle køkkener. Det er kokkene der kan og vil gå forrest i at udforske mulighederne i forskellige sorters anvendelsesmuligheder i plantekøkkenet. Derfor vil projektet nærde sig i sensorik, kulinariske anvendelsesmuligheder sammen med professionelle køkkener.

Som formidlingsmæssigt afsæt vil projektet udvikle dybdegående beskrivelser af 6 – 10 sorters sensoriske egenskaber og kulinariske anvendelsesmuligheder. Disse beskrivelser vil indgå i et samlet materiale, som også mere generisk skal inspirere køkkenerne til at gå på opdagelse i planterigets sorter, farver, teksturer og smage. Materialet vil udarbejdes til både fysisk og digitalt brug og distribueres igennem relevante kanaler, såsom grossister, Landbrug og Fødevarers kanaler og foreningens egne. Kokkene skal også ud i marken! Her inviterer projektet til sensorisk, kulinarisk masterclass. Herudover vil projektet formidle til ca. 300-500 professionelle køkkener blandt andet ifm. 4-5 events, såsom Sol over Gud, Madens Folkemøde, Food Expo og lignende og gennem Landbrug og Fødevarers relevante kanaler. Projektet formidler desuden løbende viden og aktiviteter på LinkedIn og foreningen hjemmeside. Projektet vil involvere en række grossister i en følgegruppe, så formidling også sker herigennem og relevansen af materialet sikres. Desuden skaber en tæt dialog med grossister mulighed for involvering af flere økologiske landmænd gennem nye distributionskanaler.

Det forventes at projektet vil øge bevidstheden hos de professionelle køkkener om plantensorternes forskellige muligheder i arbejdet med det plantebaserede køkken. Dermed vil projektet understøtte det igangværende arbejde i køkkenerne med at styrke og finde veje til et plantebaseret køkken.

## 41. Fællesskab og sammenhold møller imellem – styrket afsætning af dansk, økologisk mel i tider med nye forbrugsmønstre

### Aurion

Formål og mål: Vi er fire danske, økologiske møller (Aurion, Quartz, Samsø Mel og Kragegaarden), der ønsker at styrke afsætning af dansk, økologisk mel til forbrugeren (B2C). Det vil vi gøre ved at få foretaget en markedsafdækning, der skal give os indsigt i forbrugernes ændrede indkøbsvaner som følge af krisetider. Dernæst vil vi få hjælp til at udforme en fælles markedsføringsstrategi, der skal nå 100.000 danskere, og som skal sikre os en øget omsætning på 25 % gennem et intenst, 7-måneders markedsfremstød.

1. En markedsafdækning af 1000 danskere: Indsigt i 1000 danskeres forbrugervaner af økologisk mel ved hjælp af spørgeskema suppleret af 10-20 dybdegående feltbesøg, hvor forbrugernes vaner undersøges i fx hjemmet, ved indkøb i supermarkedet, ved møllen, på nettet mv. Undersøgelsen skal foretages af et eksternt analysebureau. Fra januar – april 2023.
2. Markedsføringsstrategi og øget kendskab til vores økologiske, danske mel blandt 100.000 danskere: Ekstern hjælp til at udarbejde en fælles markedsføringsstrategi, der skal udbrede viden om os og øge salg. Fra maj – juni 2023.
3. Markedsfremstød og øget omsætning af vores økologiske mel med minimum 25 %:

Via 7 måneders intensivt markedsfremstød konverterer vi interesserede forbrugere til reelt salg og øger derved vores omsætning med 25 %, hvilket vi vurderer er realistisk. Fra august – oktober 2023.

Effekter:

Markedsafdækning: 100.000 danskere bliver bekendt med vores produkt. Bl.a. via intensivt 7-måneders markedsfremstød – heriblandt minimum 120 SOME-opslag.

Øget afsætning af økologisk mel: 25 % øget omsætning som følge af den intensive markedsføringsstrategi.

Videndeling: Minimum 30 andre økologiske og plantebaserede virksomheder i Danmark opnår dybdegående forståelse for forbrugernes ændrede indkøbsmønstre og styrker derigennem deres afsætningsmuligheder.

## 42. Korn og bælgfrugter i skøn forening - formidling af gastronomiske og ernæringsmæssige potentialer.

### Driftsfonden Kornets Hus

Korn og bælgfrugter rummer unikke muligheder, når de bruges i kombination. Det har man gjort i forskellige madkultur i mange hundrede år – naanbrød med daal i Indien, tortilla og bønner i Mexico og rugbrød med guleærter i Danmark, og

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

det er ikke tilfældigt. Kornet og bælgfrugterne trækker nemlig det bedste frem i hinanden når man kigger på de næringsmæssige egenskaber, men også gastronomisk går de hånd i hånd. Både private, madprofessionelle og uddannelsesinstitutioner har brug for viden om madhistoriske, gastronomiske og ernæringsmæssige aspekter af kornet- og bælgfrugterne i forbindelse med plantebaseret kost. Det vil vi formidle gennem lettilgængelige og inspirerende aktiviteter og undervisningsforløb.

Del 1 fokuserer på formidling til unge mennesker i folkeskolen og på erhvervsuddannelser. Det er vigtigt at unge mennesker forstår både vigtigheden og potentialerne i det plantebaserede køkken og vi oplever i flere tilfælde at netop de, udgør motoren for den grønne omstilling. Vi vil udvikle et særligt tilrettelagt skoletjeneste forløb, som er målrettet udkolingen og relevante erhvervsuddannelser. Som en del af projektet vil undervisningsforløbet tilbydes til en række skoler i Nordjylland til afvikling i Kornets Hus. Desuden vil undervisningsforløbet samles i et kompendie, som bliver frit tilgængeligt for folkeskoler og erhvervsskoler i hele landet.

Del 2 arbejder med formidling af det plantebaserede køkken til den almindelige forbruger. Vi vil tilrettelægge og afvikle fire åbne inspirationsaftener i Kornets Hus. Til disse inspirationsaftener vil op til 80 deltagere kunne høre oplæg vedrørende det plantebaserede køkken, deltage i forskellige madværksteder og smage på forskellige inspirerende retter med korn og bælgfrugter. Når de fire inspirationsaftener er afholdt vil vi lægge opskrifter, demonstrationsvideoer og artikler frit tilgængeligt online gennem Kornets Hus onlinevidensbank. På den måde vil vi få gennemtestede opskrifter, brugbare demonstrationsvideoer og lettilgængelig viden frit tilgængeligt for både professionelle køkkener, private og uddannelsesinstitutioner.

## **43. Øget viden ift. produktudvikling og afsætningsfremme ift. økologiske plantebaserede produkter indenfor europæisk detail**

### **Food from Denmark**

Formålet med projektet er at bidrage til en øget viden ift. produktudvikling indenfor plantebaserede fødevarer som på sigt skal bidrage til en øget økologisk eksport indenfor det europæisk detailsegment med fokus på fire markeder: Baltikum, det hollandske, det svenske og det britiske detailmarked.

Formålet opnås via et målrettet program af seminarer, hvor eksperterne fra de pågældende markeder bidrager med viden om afsætningsfremme af økologiske plante produkter indenfor detailsegmentet samt hvilke produkter, der er i fokus på de pågældende markeder. Der sættes også fokus på produktudvikling indenfor de plantebaserede fødevarer og hvordan man udvikler produkterne så de lever op til kravene på de forskellige markeder. Den viden, som formidles, skal være med til at give virksomhederne nogle bedre kompetencer og værktøjer til at øge afsætningen af deres produkter til de pågældende markeder, og virksomhederne bliver klogere ift. produktudvikling. 60 virksomheder med økologiske plantebaserede produkter vil deltage i programmet.

## **44. Sæsonbetonet og plantebaseret: 3 dimensioner – 1 indsats**

### **Den selvejende institution NOAH**

Projektet skal øge forbrugeres kendskab til økologiske sæsonbaserede grøntsager og bidrage til at fjerne strukturelle barrierer og derved udvikle den danske afsætning og markedet. Hovedmålet er at oplyse om og engagere flere forbrugere, interesseorganisationer og politikere i at skabe en øget dansk økologisk grøntsagsproduktion gennem aktiviteter, der oplyser forbrugere om dansk plantebaseret madlavning og markeder for lokale sæsonbaserede produkter samt analyserer og fremsætter løsningsmuligheder for de strukturelle barrierer.

1) uddele smagsprøver og folder samt vise madlavning i forbindelse med fire eksisterende Grønt Markeder målrettet forbrugere i København

2) en online in-formationskampagne med infografikker målrettet forbrugere over tre uger med syv opslag/uge både forår og efterår med fokus på økologiske sæsonbaserede grøntsager, hvordan man laver plantebaseret mad og information om Grønt Marked og producenter,

Projektets effekter vil være, at flere forbrugere vil have øget kendskab til økologiske, sæsonbaserede varer og øge kendskabet til, hvordan man kan lave mad med dem. Dette vil øge afsætningen og markedet for råvarerne, producenterne, adgangen til produkterne og værdikæden samt tydeliggøre de strukturelle barrierer for udviklingen af sektoren. På lang sigt vil det føre til udvikling af markedet og mere indtag af plantebaseret mad.

# Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

## 45. Fremme afsætning af 100% plantebaserede og økologiske fødevarer

### Rømer Vegan Product ApS

Formål: At fremme kendskabet til og afsætningen af 100% plantebaserede og økologiske fødevarer, som er forarbejdet og kan indgå i et sundt, næringsrigt og smagfuldt måltidskoncept. Endvidere at styrke Rømer Vegans position på et nyt og oprøvet plantebaseret og økologisk marked. Mål: At skærpe afsætningen af plantebaserede og økologiske fødevarer og derved bidrage til at øge det økologiske landbrugsareal for plantebaserede fødevarer i Danmark.

Aktiviteter: Fremstødet skal rettes mod Rømer Vegans målgruppe, som er 25-45 årige, hovedsageligt kvinder og børnefamilier og det forventes, at der er samlet ca. 50.000 af disse på North Side i løbet af de 3 dage, hvor musik- og kulturfestivalen finder sted. Der udarbejdes en presseplan for udsendelse af pressemateriale til forskellige medier og på forskellige niveauer: fagpresse, lokal TV, nationale medier, relevante ugemedier og SoMe. Kulminationen finder sted på North Side 1-3 juni 2023, hvor Rømer Vegan vil være tilstede med en vegansk og økologisk gourmet hotdog bod og et antal andre produkter implementeret i nogle af de andre plantebaserede og økologiske boder på festivalen.

Aktiviteterne:

1. Indgåelse af partnerskabsaftale med North Side
2. Udarbejdelse af pressekampagne m. tidsplan
4. Implementering af produkter i andre North Side boder
5. Koordinering af frivillige til gennemførelsen
6. Besøg af influencers på fabrikken i Vrinners
7. Gennemførelse af deltagelse på North Side
8. Evaluering og effektmåling

Effekter: Projektet vil dels igennem Rømer Vegans egen indsats og dels igennem medieplatformen, som North Side har skabt, give viden og kendskab til 100% plantebaserede og økologiske convenienceprodukter til ca. 2 mio mennesker, jfr. North Sides statistik på SoMe. Derudover forventes det, at ca. 10.000 mennesker i projektets løbetid vil smage produkterne og dermed skabe en efterspørgsel efter disse og lignende produkter, hvor de handler eller indtager måltider og dermed bidrage til en forøgelse af det økologiske plantebaserede landbrugsareal.

## 46. Forbedret dyrkningsvejledning og formidling af bælgssæd til konsum

### Økologisk VKST

Projektet har til formål at forbedre dyrkningsvejledningen af økologisk bælgssæd til konsum, samt formidle brugen af bælgssæd i fødevarer til både landmand og børn på mellemtrinnet i folkeskolen.

Projektet vil ved at interviewe 8 landmænd der har erfaring med at dyrke økologisk bælgssæd, indsamle erfaringer om bl.a. etablering, ukrudsstrategi og høst, og ud fra disse erfaringer sammensætte en dyrkningsvejledning der kan hæve udbytte, understøtte en forbedret spisekvalitet og støtte landmænd i at kaste sig ud i at dyrke bælgssæd. Landmændene vil få 3 besøg fordelt over sæsonen med forskellige fokus gennem sæsonen (fx etablering, renholdelse og høst ved forskellige stadier af modenhed). Projektet vil også lave en plantedag åben for alle interesserede, hvor vi vil demonstrere en dyrkningsstrategi for økologisk bælgssæd, og herved facilitere en diskussion af fordele og ulemper ved den anvendte strategi. Projektet vil blive formidlet i 3-4 artikler i relevante faglige magasiner så den indsamlede viden kommer ud til målgruppen, landbrugerne.

Erfaringsindsamlingen fra de 8 landmænd vil være med til at lave en dyrkningsvejledning der kan forbedre dyrkningen af økologisk bælgssæd i Danmark, både i forhold til udbytte og spisekvalitet. For at sikre at landmændene kan levere den mængde økologisk bælgssæd i topkvalitet som forbrugerne efterspørger. Den større efterspørgsel på plantebaserede fødevarer kalder helt naturligt på de mest optimale dyrkningsmetoder til landmændene.

AP1: Erfarings- og vidensindsamling: dialog og interview med landbrugere der allerede dyrker økologiske bælgfrugter om udfordringer og strategier.

AP2: Formidling af viden, erfaringer og resultater fra projektet gennem "Plantedag", artikler i diverse medier og præsentation på årligt møde i Økologisk VKST.

AP3: Udarbejdelse af dyrkningsvejledning til økologiske bælgfrugter til konsum.

Effekter på kort sigt: Den samlede viden og de spredte erfaringer, som i dag påvirker udbytte og kvalitet på dyrkningen af bælgfrugterne, vil blive samlet, så det er let tilgængeligt og forståeligt for alle parter. Det vil motivere og støtte økologiske

## Noter til supplerende oplysninger – Basisbudget 2023

landbrugere til at få succes med at dyrke bælgfrugter med bedre kvalitet. Effekten vil være at der kommer flere bælgfrugter på markedet i en bedre kvalitet.

Effekter på langsigte: Bedre dyrkningsresultater med et større udbytte og en bedre kvalitet vil få flere landmænd til at begive sig ud i at dyrke økologiske bælgfrugter til konsum. På lang sigt vil det sikre at der vil være nok økologiske bælgfrugter i god kvalitet til at understøtte omstillingen til plantebaseret kost.