



25.03 2020

Sist oppdatert: 29.11 2024

Hva er egentlig bærekraftig mat?

Bærekraftig mat er ikke bare lavt klimaavtrykk – det handler også om dyrevelferd, miljø, matsvinn og en matproduksjon som støtter både folk og natur!



Kylling har et lavt klimaavtrykk sammenlignet med andre kjøttslag, men hva som er bærekraftig mat er mer komplisert enn så. Skal vi få til en bærekraftig matproduksjon i Norge er det mer enn bare klimautslipp vi må ta hensyn til. Det enkle svaret er at bærekraftig mat er et resultat av bevisste valg i flere ledd av verdikjeden.

Det kompliserte svaret er akkurat det, mer komplisert. For når vi snakker om bærekraft er det flere hensyn man må ta. Vi må vurdere vår belastning på miljø, energibruk, sirkulær økonomi, matsvinn og ikke minst – god dyrevelferd. På den andre siden betyr bærekraftig matproduksjon også kortreist mat, trygge arbeidsplasser, god lønnsomhet, norsk verdiskapning og å opprettholde levende bygder. Og det er og viktig at det er nok mat til alle, at maten er bra for helsa og at alle skal ha råd å kjøpe den.

Når man tar hensyn til helheten i bærekraft gjør det at løsningene ikke alltid er like rett frem som de kan virke hvis man kun tar hensyn til et område. Noe som gir et positivt utslag på ett område, kan skape utilsiktede negative konsekvenser på et annet.

Hvordan kan PRIOR bidra til en bærekraftig kjøttproduksjon?

Hos oss i PRIOR har vi et naturlig fortrinn fordi kylling er en av de mest klimavennlige proteinkildene vi har her i landet, og produksjonen krever lite areal per kg kjøtt. Våre kyllinger er effektive da de er friske, utnytter fôret godt, og våre avlshøner får opp til 140 kyllinger per høne. De krever derfor mindre ressurser og gir dermed et samlet, lavt klimaavtrykk.

I Norge har vi et av verdens strengeste dyrevelferdsregelverk som sørger for at norske kyllinger har mer plass, bedre helse og et rikere miljø sammenlignet med kyllinger i andre land. En betydelig andel av fôret til kyllingene er importert soya, men 100 % er sertifisert bærekraftig og avskogingsfri. Vi jobber for en større andel norsk fôr i fremtiden og har testet et nytt fôr på 4,7 millioner PRIOR-kyllinger, bestående av 90 % norsk fôr. Vi forsker også på alternative norske proteinkilder i fôret som for eksempel blåskjell.

Hos PRIOR er vi opptatt av å utnytte hele dyret godt. Det som ikke blir til mat til mennesker, finner vi nye bruksområder for. Vi bruker omtrent 10.000 tonn med bein fra kylling og kalkun til produksjon av høyverdige proteiner og fett, og omtrent 30.000 tonn med fjær, tarmer, innmat og blod blir brukt til produksjon av fiskefôr og kjæledyrfôr. Den tynne eggeskallhinnen

blir til plaster som kan lege kroniske sår og eggeskallet blir til kosttilskudd for de som trenger ekstra kalsium.

Totalen av dette gir en bærekraftig kjøttproduksjon – men det er ikke godt nok for oss. Derfor jobber vi hele tiden med å forbedre oss og for å gjøre avtrykket til kyllingen vår på flere områder, så positivt som mulig.

Les også

Vi har tatt Plastløftet

Det betyr at vi forplikter oss til å øke bruken av resirkulert plast, unngå unødvendig bruk av plast og designe mer av vår emballasje for gjenvinning.

Artikkel

Kyllingtyper hos PRIOR

Artikel

Vi har startet omleggingen til en kylling som vokser saktere

Artikkel

Hanen eller egget? Nå kan vi faktisk velge!

Artikkel

Vi har tatt Plastløftet

Artikkel