



08.11 2021

PRIOR norsk fôr gir kyllingen lavere klimaavtrykk

PRIOR øker andelen erter, åkerbønner, raps og andre norske proteinråvarer i norsk kyllingfôr i tråd med målsettingen om enda mer bærekraftig norsk for. 2 millioner kyllinger har testet ut det nye fôret.



I 2020 startet et prøveprosjekt satt i gang av Nortura og PRIOR for å teste ut mulighetene rundt helnorsk kyllingfôr. Norskandelen i det nye kraftfôret er helt oppe i 90 prosent.

Soya har til nå blitt benyttet som proteinråvare i dyrefôr i store deler av norsk landbruk. Ved å redusere vårt forbruk av importert soya i dyre- og fiskefôr bidrar dette til en mer klimavennlig matproduksjon.

I det nye fôret er importert soya blant annet byttet ut med norske erter, åkerbønner og raps. Soya benyttes ofte som proteinråvare i fôr, men det er krevende å produsere dette i Norge på grunn av klima og begrenset med egnet jord.

75 prosent mindre importert soya i fôret

Etter ett år ser man at kyllingen vokser like bra på det norske fôret som på importert soya. I det nye kraftfôret er soya byttet ut med erter og åkerbønner fra norske jorder, ellers er næringsinnholdet det samme som i standardfôr for slaktekylling. Mens standardfôret har 50 – 70 prosent norske råvarer, avhengig av hvor bra eller dårlig den foregående kornsesongen var er norskandelen i det nye kraftfôret oppe i 90 %. De eneste råvarene som ikke er norske i denne fôrblendingen er vitaminer og mineraler.

Det nye kraftfôret gis på samme måte som standardkraftfôret: et startfôr, et vekstfôr og et slutfôr som er spesialtilpasset de ulike fasene av kyllingens liv.

Hender som holder fôr til kylling

Samarbeid mellom fôrprodusenter og forskningsmiljøer

Prosjektet *PRIOR Norsk-fôr* er et samarbeid mellom Nortura, Felleskjøpet Agri, Norgesfôr og Fiskå Mølle. Prosjektet er fokusert rundt fremdyrking av nye proteinråvarer. Fôrprodusentene har lent seg på egen forskning og forskning fra [Foods of Norway](#) og NMBU for å finne frem til bærekraftige løsninger.

Norske erter og åkerbønner alene kan ikke erstatte soyaimporten. Det forskes i dag å utnytte proteinråvarer fra proteinkilder som animalsk protein, insekter, restavfall og gjærceller produsert på biomasse fra trær.

[Foods of Norway](#) ved [NMBU](#) har som mål å utvikle nye, innovative bioraffineringssteknikker for å konvertere naturlige bioressurser til høykvalitets fôringredienser for fisk og husdyr. Nortura deltar tett i Foods of Norway, og har også et nystartet forskingssamarbeid med NMBU, Veterinærinstituttet og Felleskjøpet fôrutvikling for økt bruk av norsk bygg og havre i kyllingfôr.

Reduserer klimaavtrykket med 13 prosent

Kylling er kjøttslaget med lavest klimaavtrykk. 75 prosent mindre importert soya i fôret utgjør en stor forskjell. Klimaavtrykket på selve kyllingen reduseres med 13 prosent mens klimaavtrykket på fôret reduseres med 24 prosent. Det betyr en total på 1400 tonn spart CO₂-utslipp.

En reduksjon på over 75 prosent soya i fôret er et viktig skritt i riktig retning. En større andel norsk fôr vil vi gjøre Prior enda litt norskere - til dyras, bondens og forbrukerens beste.

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

Trivselstiltak for frittgående høner som legger PRIOR-egg

Artikkel

PRIOR leverer trygg mat

Artikkel

Miljømerking på PRIOR-produkter

Artikkel

Kyllingkjøtt fra PRIOR nå i klimasmart kartong

Artikkel