

Kan vi med god samvittighed spise økologisk flæskesteg?

Af Peter Sandøe, Københavns Universitet, Det Biovidenskabelige Fakultet

På denne årstid er de fleste danskere meget glade for dyr – stegte og serveret med brune kartofler og rødkål. Nogle danskere gør sig dog også nogle tanker om, hvordan dyrene egentlig har det, inden de havner på bordet til julemiddagen eller julefrokosten. De mere samvittighedsfulde med pengepungen i orden vælger på den baggrund ofte at købe kød fra dyr, der er produceret under særlige forhold. Man kan fx købe en økologisk flæskesteg. Er det en god måde at sikre dyrevelfærden på?

Det, vi helt konkret ved om de økologiske grise, er, at søerne i den økologiske produktion går på friland mindst 150 dage om året. Mange af dem er ude hele året, og de føder typisk deres smågrise ude på marken i såkaldte farehytter. Slatgesvinene går for de flestes vedkommende indendørs i stalde, men har adgang til en udendørs terrasse og grovfoder.

Sammenligner man livet for den økologiske gris med det liv som de fleste grise lever i den konventionelle svineproduktion, så har den økologiske gris klart en række væsentlige fordele. Den går tre uger længere hos soen, den har mere end dobbelt så meget plads at bevæge sig på, og den skal have grovfoder, så dens mave har noget at arbejde med.

Men træerne vokser ikke ind i himlen. I den økologiske svineproduktion har man valgt at lægge vægt på, at søerne skal kunne udfolde deres naturlige adfærd, og det har sin pris for smågrisene. Således er dødeligheden hos de små grise relativt høj i den økologiske svineproduktion. At den farende so går frit rundt blandt sine smågrise øger nemlig risikoen for, at smågrisene dør, fordi soen lægger sig på dem.

I den konventionelle svineproduktion har man udviklet et sindrigt system, som gør, at smågrisene ikke så let kommer i klemme under soen. Til gengæld er soen låst fast i en bøjle, så hun stort set ikke kan andet end at rejse sig, hvis hun ligger ned, eller lægge sig ned, hvis hun står op. Det er et meget voldsomt indgreb på den måde at forhindre et intelligent dyr i at bevæge sig og udfolde sin adfærd. At nogle smågrise i stedet går til må betragtes som det mindste onde.

Der er meget lidt i denne verden, som er perfekt. Økologisk svineproduktion er stadig en produktion, som foregår på et frit marked, og hvor der selvfølgelig vil være et pres for at producere så effektivt som muligt – inden for de rammer, som udstikkes af økologireglerne.

Når fx de økologiske slagtesvin går inde i stalde, i stedet for at komme ud på friland lige som søerne og smågrisene gør det, så hænger det selvfølgelig sammen med økonomien. Det ville være meget dyrere at producere på den måde, og når reglerne ikke kræver det, så kommer de økologiske grise ikke ud på marken.

Set i forhold til dyrevelfærden mener jeg alt taget i betragtning, at man med god samvittighed kan sætte tænderne i en økologisk flæskesteg ved julefrokosten. Og de andre ting, som i den forbindelse kunne plage samvittigheden – så som effekter på livvidden og på klimaet – bør vi nok vente med at tænke på til efter jul.