

Annonce



KMC-direktør: Der er ringe udsigt til økologisk kartoffelmel

Den voldsomme fremgang i produktionen af danske stivelseskartofler kommer ikke til at gavne økologien, spår KMC's direktør, Peter Burgaard. Vi har kigget på den økologiske kartoffelavl's status i 2024, der efter år med nedgang nu har stabiliseret sig, alt imens målet har været at fordoble både arealet og udbyttet.

🕒 28. december 2024

📌 [Planteavl](#)

🕒 Læsetid: 9 minutter



Fordi der ikke kan bruges pesticider i den økologiske produktion, kan øko-kartofler ikke bruges i kartoffelmelsproduktionen. Vækstsæsonen er simpelthen for kort. Foto: Uffe

*Bregendahl*UB [Uffe Bregendahl](#)  [Mark og stald](#)  [Planteavl, Kartofler](#)

Del

Sæsonen for økologiske kartofler er kort.

Når kornhøsten er ved at være forbi i slutningen af august, er de danske marker stort set tømt for økologiske kartofler.

Økosæsonen forløber fra juni til september, fordi toppen af kartoflerne sidst i perioden er visnet ned af skimmel; alle kartoffelavlernes fjende nummer et.

De konventionelle industrikartofler kan derimod blive i jorden og vokse og vokse helt ind i oktober og november, fordi skimmel kan holdes nede med kemi, typisk fungicider.

Netop muligheden for at behandle kartoflerne med sprøjtemidler gør derfor en stor forskel for udbytterne i økologisk kontra konventionel produktion og for kartoflernes vej fra jorden til danskerne spiseborde. Og for hvilke retter, de kan serveres i.

”

Vi må erkende, at efter mange års forsøg har vi ikke kunnet skabe et rentabelt marked for økologisk kartoffelstivelse, hvorfor vi for tre-fire år siden opgav indsatsen.

—Jesper Burgaard, administrerende direktør, KMC

Især forekomsten af skimmelsvamp, som hvert år sætter ind, sætter altså begrænsninger for, hvilke fødevarer økologiske kartofler kan indgå i.

Kartoflerne kan i grove træk deles op i fire kategorier:

- Spisekartofler
- Industrikartofler
- Stivelseskartofler
- Læggekartofler

De fire økologiske kartoffelkategorier blev i 2024 dyrket på i alt 2.140 ha. Efter flere år med stigning toppede produktionen i 2020 med 2.752 ha og faldt derefter frem til 2023. I år har der været en lille fremgang, der først og fremmest skyldes produktionsfremgang af industri- og læggekartofler.



Læs også:

[Nordjysk sommerland vil have øko-fritter i gryden, men det har været svært at finde nok](#)

Stivelseskartoflerne

Samlet set udgør økologiske kartofler i 2024 kun 3,3 pct. af det samlede danske kartoffelareal.

Forklaringen skal findes i udviklingen hos de konventionelle stivelseskartofler, der gennem en lang årrække har været i voldsom vækst i Jylland.

Produktionsarealet med sprøjtede, konventionelle industrikartofler er gennem de seneste 20 år steget fra knap 20.000 ha til i år for første gang at runde 50.000 ha.

Men her er der ikke plads til en økologisk bid af kartoffelkagen: Den samlede økologiske leverance til produktion af kartoffelstivelse – eller kartoffelmel – var i 2024 et stort rundt 0.

Mest sprøjtede hovedafgrøde

De konventionelle spisekartofler er den suverænt mest sprøjtede danske hovedafgrøde, og ifølge Miljøministeriets seneste tal bliver en typisk konventionel kartoffelmark i gennemsnit sprøjtet 18,45 gange med svampemidler, insektmidler og ukrudtsmidler.

Især fordi svampemidlerne kan holde skimmel tilbage, kan konventionelle kartofler vokse sig store helt frem til november, og de egner sig derfor bedre til produktion af kartoffelmel eller kartoffelstivelse, der for eksempel bruges i brød, kager, snacks, pasta og nudler, men som også indgår i en lang række andre fødevarer.

Der er tidligere lavet forsøg med at producere økologisk kartoffelmel, men intet tyder på, at der bliver plads til kartofler dyrket uden sprøjtemidler i den industri.

"Det er korrekt, at der kun findes en meget lille mængde økologiske stivelseskartofler i Danmark – hvis overhovedet nogen. Udsigten til at dette ændres er dog desværre ikke ret stor," skriver Jesper Burgaard, adm. direktør for kartoffelmelsproducenten KMC, i et skriftligt svar til økonu.dk.

KMC – der tidligere hed Kartoffelmelscentralen - er Danmarks største producent af kartoffelmel og stivelsesprodukter, som eksporteres til det meste af verden.



Konventionelle stivelseskartofler bliver her taget op den 23. oktober, og kan altså fortsætte med at vokse længere end økologiske, fordi pesticider holder skimmel i skak. Foto: Uffe Bregendahl

Mange af KMC's varer retter sig netop mod at lave flere bæredygtige og plantebaserede fødevarer, men arbejdet med økologiske stivelseskartofler har været en udfordring, fortæller Jesper Burgaard. KMC har to gange tidligere forsøgt sig med økologiske stivelseskartofler, uden at de slog igennem:

"Sidst vi forsøgte, havde vi et program kørende i cirka fem år, inden vi igen måtte lukke det ned, da varerne hobede sig op på vores lager uden afsætning. Mængden udgjorde cirka 0,1 pct. af den samlede volumen."



I gennemsnit blev sprøjtesporene i en typisk kartoffelmark til stivelseskartofler benyttet af traktor og sprøjte 18,45 gange til at køre pesticider i marken i den seneste sæson - ifølge Miljøstyrelsens opgørelser. Foto: Uffe Bregendahl

Jesper Burgaard forklarer, at der primært er to udfordringer forbundet med økologisk kartoffelstivelse til industriel brug.

"Kvaliteten er meget svingende og kan derfor ikke anvendes i tilsvarende applikationer, som konventionel stivelse kan. Dette skyldes, at stivelseskornene grundet en forkortet vækst (stoppes af kartoffelskimmel) ikke er tilstrækkeligt færdigudviklede. Økologisk stivelse egner sig derfor heller ikke til modificering, som kræves for f.eks. at erstatte gelatinen i en vingummi."

Han tilføjer, at produktet grundet lavt udbytte og høje produktionsomkostninger bliver uforholdsmæssigt dyrt.

Landets største aftager af kartofler, der producerer mere end 60 forskellige kartoffelbaserede produkter til butikshylder i det meste af verden, slutter med en nedslående konklusion set med økologernes øjne:

”Vi må erkende, at efter mange års forsøg har vi ikke kunnet skabe et rentabelt marked for økologisk kartoffelstivelse, hvorfor vi for tre-fire år siden opgav indsatsen. Et hurtigt kig ud over verdensmarkedet viser, at ingen af vores kollegaer i markedet, med succes, har kunnet etablere et relevant marked for økologisk kartoffelstivelse.”

Som en del af deres bæredygtighedsstrategi har KMC gennem flere år lavet markforsøg med forædling via CRISPR-Cas-metoden, der med genmanipulation skal hjælpe med at udvikle kartoffelsorter, der f.eks. er resistente over for skimmelsvamp og derfor har et mindre forbrug af sprøjtemidler.



Læs også:

[Sprøjtede kartoffelmarker breder sig i Jylland](#)

Spisekartoflerne

Langt de fleste økologiske kartofler bliver taget op som spisekartofler og bruges frisk fra marken i madlavningen. Forbrugerne sætter netop denne økologiske afgrøde særligt højt; her fylder afsætningen af den ø-mærkede kartoffel hele 29 pct. af det samlede areal med spisekartofler i Danmark.

I en årrække steg økologiandelen i landskabet og dermed på spisebordene. Det dyrkede øko-areal voksede fra 1.216 ha i 2015 til 1.956 ha i 2021, men siden corona-pandemien og invasionen i Ukraine har der været tilbagegang: Fra 2021 til 2024 er arealet faldet fra 1.956 ha til 1.590 ha i 2024.



Her sluttede sæsonen for øko-spisekartofler den 21. august 2023 da de sidste blev taget op hos kartoffelavler Eskil Romme. Foto: Uffe Bregendahl

Landets største producent af spisekartofler er i dag Gram Slot, der afsætter dem i et samarbejde med Rema 1000. Alene på Gram Slot dyrkes der kartofler på omkring 400 ha, hvilket svarer til mere end en fjerdedel af det danske areal med økologiske spisekartofler. En anden stor producent er Vejgaarden Øko (108 ha), der er PV Agro ved Tange (94 ha), Naturgaarden (90 ha) og Anders Stengaard ved Billund (86 ha).

Samlet leverer de 10 største producenter langt størstedelen af den danske produktion: Alene de fire nævnte avlere dyrker tilsammen 778 ha af landets 1.590 ha med økologiske spisekartofler.



Læs også:

Karin Stavnskær og hendes datter er et billede på, hvad der sker med kartoflen i disse år

Industrikartoflerne

Økologiske industrikartofler går typisk til produkter som f.eks. skrællede kartofler, chips og pommes frites, og i år blev de dyrket på i alt 210 ha. I 2024 har der været ekstra stor efterspørgsel, blandt andet fordi Fårup Sommerlands økologiske profil har gjort forlystelsesparken til en ny storkunder.

Generelt er der forventninger om en øget efterspørgsel på industrikartofler hos den vestjyske producent Flensted. Det bekræfter Lars Brovil, Head of Sales & Marketing.

"I år brugte vi den mængde, vi havde til rådighed, så vi kunne få Fårup Sommerland med om bord som kunde. Vi har en on-going dialog med lignende kunder om, at de gerne vil bruge økologiske råvarer. Der er helt generelt en stigende efterspørgsel på økologiske kartoffelprodukter," oplyser Lars Brovil uden at kunne være mere specifik.

Flensted køber råvarerne af to leverandører, Gram Slot og Thorsens Chipkartofler, og varerne forarbejdes hos Flensted og går derefter videre til både detail- og foodservicemarkedet under Flensteds eget brand.

"Der er en stigende efterspørgsel på både kogte og frosne kartofler fra den økologiske produktion. Det er især dem, vi leverer til Gram Slots brand, der er vækstet mest. Vi kan mærke, at Rema 1000 udvider antallet af sine butikker," siger Jesper Poulsen, der dog ikke kan sætte procenter på stigningen.



Læs også:

[Mekanisk vækststandsning af kartofler har givet gode resultater](#)

Læggekartoflerne

Efterspørgslen på læggekartofler er selvfølgelig afhængig af, hvordan det går med afsætningen af kartofler i de andre kategorier. De leverer jo forudsætningen for næste års produktion.

I 2020 var der læggekartofler på 400 ha mod 340 ha i 2024 – tallene dækker både certificerede læggekartofler og kartofler til egen opformering. I 2023 var arealet kun på 201 ha, så her har der været en pæn fremgang.

Som for de danske spisekartofler er hovedparten af dyrkningen af læggekartofler samlet på ganske få bedrifter, og en af de større leverandører er Kroghsminde i Ølgod, der er forsigtigt optimistiske.

Her spiller kartoffelmarker med læggekartofler en rolle i sædskiftet på de ca. 900 ha jord, der også leverer fødegrundlaget til gårdens 200 malkekøer.

Skal også fodre mennesker

På Kroghsminde indgår kartoflerne i en strategi om, at deres arealer ikke kun skal føde dyr, men også levere fødevarer direkte fra jord til spisebord.

I 2024 har 40 ha været dyrket med læggekartofler, og desuden blev der dyrket 300 ha med grynhavre og brødhvede.

"Vi forsøger så vidt muligt at drive vores virksomhed ud fra en cirkulær tankegang, hvor vi upcycler produkter, der normalt går til spilde, og det gælder bl.a. for vores kartoffelproduktion. Vi dyrker certificerede læggekartofler, hvor frasorteringen enten går videre til spisekartofler eller foderkartofler i stedet for affald," siger Andreas Krogh, der driver Kroghsminde sammen med sin far, Jens Krogh.

"Kartofler har førsteprioritet i markplanerne, og så passer vi de marker ind efterfølgende, som vi bruger i mælkebedriften. Foderbalancen skal selvfølgelig gå op."

I næste års markplan bliver der plads til yderligere 10-15 ha med læggekartofler, så der i alt dyrkes over 50 ha med fem til seks år i sædskiftet.

Læggekartoflerne bliver solgt til de andre kategorier af kartoffelproducenter, og en del af dem går til eksport. Danske læggekartofler eksporteres først og fremmest til de Tyskland og Holland.

Kroghsminde har i år avlet 10-12 forskellige sorter, der blandt andet bruges til at dyrke spisekartofler og produktionskartofler til pommes frites.

Artiklen er skrevet i projektet [Organic RDD8 SROPP](https://icrofs.dk/forskning/organic-rdd-8/sropp)

[<https://icrofs.dk/forskning/organic-rdd-8/sropp>], der har som overordnet mål at øge arealet af økologiske spisekartofler og at skabe grundlaget for en mere stabil produktion af økologisk stivelse.