

Framtidens griskött - nu i butik

Med ett av världens lägsta klimatavtryck går svenskt kött nu ett steg längre. Nu finns det griskött i butik med ännu lägre klimatpåverkan*. Det är ett resultat av Scans hållbarhetsatsning "Gårdsinitiativet" tillsammans med Anders Gunnarssons gård, Halla Gård, i Västergötland.



Sverige ligger redan i framkant med upp till 60 procent lägre klimatutsläpp än genomsnittet i världen och har en djuromsorg i världsklass. Svenskt kött kan ätas med gott samvete, men det betyder däremot inte att vi kan luta oss tillbaka, vi kan alltid bli bättre.

Scan och Anders Gunnarssons gård, Halla Gård, på Västgötaslätten har gjort stora gemensamma investeringar för att tillsammans lära sig mer om hur man kan få kött med ett ännu lägre klimatavtryck. Målet har varit att producera samma goda kött, men med ett väsentligt lägre klimatavtryck och från grisar som får böka och beta fritt ute i naturen. Nu finns resultatet i dagligvaruhandeln.

På Anders Gunnarssons gård är djuromsorgen i fokus. Stallarna är utformade för att främja grisens naturliga beteende, grisarna har stort utrymme och kan själva välja när de vill vara inne eller ute. Grisarna äter proteinrikt foder av åkerböna och lupin som i huvudsak har odlats på den egna gården. - Jag är jätteglad och stolt över det här. Både för att grisarna har det väldigt bra och för att vi hittat ett sätt att minska klimatpåverkan samtidigt som miljöfördelarna ökar. Nu hoppas jag såklart att många vill smaka på våra nya produkter, säger Anders Gunnarsson från Halla Gård.

På Halla Gård strävar Anders Gunnarsson mot att skapa ett helt slutet kretslopp. Nästan allt foder odlas på plats, gödsel från grisarna driver biogasanläggningen som blir till näring på gårdens åkrar.

Åtgärderna minskar gårdens klimatpåverkan och ökar miljöfördelarna, inte minst i form av ökad biologisk mångfald, lägre vattenanvändning och minskad övergödning.

- Samarbetet med Halla Gård har varit intensivt och oerhört givande, nu har vi äntligen ett resultat, Hållbarhetsgrisen, som är på väg ut i dagligvaruhandeln. Halla Gård är en av våra pilotgårdar i vår satsning "Gårdsinitiativet" där vi utifrån gårdens enskilda förutsättningar ser över hur vi tillsammans kan minska gårdens klimatpåverkan. Redan nu har ytterligare 14 gårdar anslutit och målet är att över 800 gårdar ska vara del av initiativet innan år 2030. Det långsiktiga målet är att vår produktionskedja, från gård till gaffel, ska binda mer klimatgaser än vad vi släpper ut, säger Magnus Lindholm, operativ chef på

Scan.

Till en börjar kommer fläskkotlett, karré, fläsk- och fläskytterfilé, revben och spareribs från Halla Gård att finnas i dagligvaruhandeln i Stockholm, Malmö, Göteborg och Skaraborgs län. Priset för produkterna kommer att ligga strax över priserna för konventionellt svenskt griskött.