

Lokal økologisk potet til Arendal kommunes kjøkken

Hva skal til for at den lokalt produserte maten på Agder også blir spist på Agder? Uten de alt for store omveiene. Hva er de viktigste hindringene? Finnes det noen gode eksempler?

Georg Smedsland, Jegersberg gård 26.09.23



Norsk Agder
Landbruksrådgiving

Potet

En stor kultur som bør kunne gi en økonomisk interessant lokal verdikjede. Rundt 90 tonn i året.

Kommunen er Bunde opp i innkjøpsavtaler. Bama/asko den gang.

For å vinne anbud konkurrerer de blant anna på pris på en del sentrale varer. Blant anna potet.

Produksjonskjøkkenet i Arendal har ikke grovkjøkken og kan ta imot uvaska potet. Bruker råskrelte eller souvid potet.

Bama kan levere økologisk skrellepotet fra egen fabrikk skovly i Moss. Der bruker de egne produsenter. Produsenter fra Agder får ikke innpass der.

Kjøkkenet er avhengig av godt samarbeid med leverandør som leverer jamt uten risiko

- KSI -Kjøkkenservice industrier eneste skrellebdrift på Agder. Leverer til Kristiansand kommune rett ved produksjonskjøkkenet
- Satte oss ned Bama/Asko- Kjøkkensjefer-KSI-potetprodusenter
- Åpen kalkulering-prising
- Fikk det til som en prøve

Hva er viktigste hindringer for økologisk potet

- Innkjøpsavtaler
- Få produsenter
- Lite forutsigbart for produsent
- Potet- det jordbruksproduktet som det er størst merpris på øko vs konv
- Logistikksystemet er eid av grossist som kjører alle varer. Billig for deres varer
- Lav pris for bonde- mye kjøring lagring og vasking
- For dårlig kvalitet på poteten
- Dårlig økonomi kjøkken

Hva kjennetegner en sort som skal brukes til skrellepotet

- En sort som skal være egna til skrelling må ha en rundt eller rundoval form og grunne groøyne slik at skrellesvinnet blir minimalt.
 - Poteten må også være sterk mot enzymatisk mørkfarging slik at poteten presenterer seg fint etter skrelling.
- Gjødsling-sorter



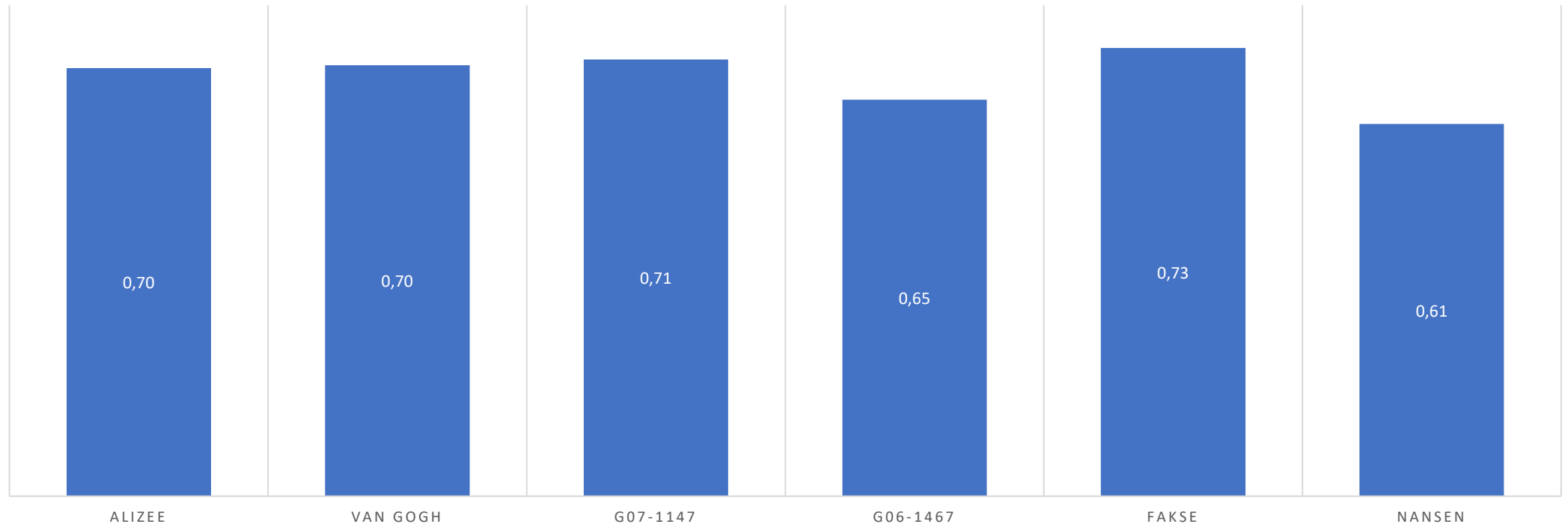
Sortsutprøving Agder





Skrellesvinn

SKRELLEUTBYTTE PR SORT





- Nansen er sorten som er sterkest mot tørråte og gir klart størst avling med veldig pene knoller er dessverre svært svak for rust. Den er derfor uegna til å dyrke på sandjord på Agder



Erfaringer

- Det tar tid og få til en produksjon. Bonden må lære produksjonen
- Økologisk potet er vanskelig
- Det best egnede sortene er svake mot tørråte
- Usikkert, endrede vilkår hele tida for bonden.
- Det er ingen produsenter som har fullskala sorteringsanlegg med vask og storsekkfyller
- Transport er dyrt
- Produsent-skrellebedrift-Kjøkken

*Er avhengig at du har en kjøper som virkelig ønsker at dette skal gå.

Dødfødt prosjekt uten Kjøkkensjefen i Arendal-Tove Nævisdal