08.11 2021

Sist oppdatert: 04.03 2025

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 fôrblandingen er vitaminer og mineraler.

Det nye kraftfôret gis på samme måte som standardkraftfôret: et startfôr, et vekstfôr og et sluttfôr 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, innsekter, restavfall og gjærceller produsert på biomasse fra trær.

Foods of Norway ved NMBU har som mål å utvikle nye, innovative bioraffineringsteknikker for å konvertere naturlige bioressurser til høykvalitets fôringredienser for fisk og husdyr. Nortura deltar tett i Foods of Norway, og har også et nystartet forskningssamarbeid 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 mer

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

Hva er egentlig bærekraftig mat?

Artikkel

Programmet for dyrevelferd - hva er det?

Artikkel