

Två ton färska kycklingar transporteras varje vecka till Coop i Danmark

BLENTARP

Sedan november i fjor finns kycklingar från Bosarps gård vid Blentarp i danska butiksdiskar.

Paret Birgitta och Claes Alwén, som 1999 startade sin Kravgodkända uppfödning av kycklingar på Bosarp, levererar till Coop Danmark.

Därifrån fördelas kycklingarna till butikskedjorna som sorterar under Coop – Irma, Brugsen och Kvickly.

– I Danmark är våra kycklingar EU-märkta. Ingen i Danmark känner till den svenska Kravmärkning, säger Birgitta Alwén.

Reglerna som ligger till grund för den Svenska Kravmärkningen är däremot internationella.

Nu går det varje vecka en leverans av cirka två ton, eller cirka 1 300 färska hela kycklingar, över till Danmark.

Måste öka produktionen

I dag producerar Bosarp cirka 50 000 kycklingar per år. Nu måste givetvis produktionen öka rejält. Upp till 120 000 kycklingar är målet i år. Och detta klarar inte Bosarp själv.

– Vi behöver fler uppfödare, gärna mindre producenter som kan ha kycklinguppfödningen som ett komplement till övrigt lantbruk, säger Birgitta.

Uppfödarna kan finnas var som helst i Sverige, då kycklingarna transporteras



Kycklingen som Claes Alwén håller i famnen är helt färdig om 33 dagar. Sedan väntar slakt. Då har kycklingen gått ute eller i stallet minst halva delen av sitt liv.

BILD: SPRISSE NILSSON

till slakt och förpackning hos Kravgodkända företag i Håkantorp respektive Skara i Västergötland.

Birgitta har redan ett kontrakt med Mikael Bergman, som har varit uppfödare åt Kronfågel och som har sin gård i närheten av Håkantorp.

Men man behöver alltså fler uppfödare som är beredda att följa Kravreglerna om uppfödning i frihet, kravgodkänt lågprotein-foder och kravgodkänd slakt.

Jämfört med vanliga kycklingproducenter är

50 000 kycklingar småpotatis. Men Bosarpsgårdens kycklingar är en nischad produkt i och med att de är Kravmärkta. Det krävs betydligt mer arbete att föda upp en Bosarpskyckling enligt Kravs digra lista, än en vanlig kyckling.

Enda i Sverige

För övrigt är Bosarp hittills den enda Kravgodkända uppfödaren av kycklingar i Sverige.

I Danmark finns det däremot ingen produktion alls av ekologisk kyckling just nu. Det fanns tidigare ett

företag i branschen, men det har gått i konkurs.

Alltså väljer Bosarps gård att expandera på andra sidan sundet.

– Vi var tvungna att nå en viss nivå på produktionen för att få lönsamhet i det hela. Och vi jobbade redan med Coop Sverige så då var det naturligt att det blev Coop Danmark, säger Claes Alwén.

Alwéns hade dessutom haft affärer med danskar tidigare. Man köpte godkänt foder från ett företag. Men tyvärr lades företaget ner, så nu letar Bosarp febrilt ef-

ter en ny foderleverantör.

– Vi har ett lager som räcker i cirka tre månader. Men nu hoppas vi på att hitta någon leverantör i ”övriga världen”.

Alternativen till Bosarpskycklingarna för Coop Danmark var östeuropeiska.

– Men vi hade ungefär samma pris som de östeuropeiska kycklingarna, säger Birgitta.

En del av förklaringen till detta är att Bosarp sköter försäljningen och administrationen själva. Kort sagt: man saknar kostnadsdri-

Bosarpskyckling

- Uppfyller Krav-reglementet.
- Godkänt lågprotein-foder används.
- Dagsgamla kycklingar börjar sitt liv i uppvärmda så kallade babystall med zoner för svalka.
- Vistas utomhus mer än halva sin livstid.
- Mobila stall används. Dessa kan flyttas till platser med nytt gräs.
- Salmonellakontroller göres regelbundet.
- Ingen antibiotika används.

Källa: Bosarps hemsida

vande mellanhänder och har raka rör mellan gård och kunder.

Intresset för Bosarpskycklingar har successivt ökat både inom och utom landet. Nu senast fick paret Alwén en förfrågan från myndigheter i Italien som ville servera Bosarpskycklingar i skolbespisningarna.

– Intressant så klart. Men just nu har vi tyvärr inga fler kycklingar, säger Claes.

Leif Möller
0416-192 12

leif.moller@allehandasyd.se