

Minister og aktører: Dansk samarbejde skal forebygge fejlernæring og udvikle lokal fødevarerproduktion i Etiopien

Altinget

Af Flemming Møller Mortensen (S) med flere (se afsendere i faktaboks)

31.05.2021

Et dansk samarbejde mellem Novozymes, Arla og Folkekirkens Nødhjælp er med støtte fra regeringen ved at udvikle en proteinholdig kiks, der skal forebygge fejlernæring og styrke det etiopiske lokalsamfund. Samarbejdet er blevet til i samarbejdet P4G, skriver Flemming Møller Mortensen og de tre aktører.

En ny proteinkiks udviklet af et dansk samarbejde skal bekæmpe fejlernæring og udvikle den lokale fødevarerproduktion i Etiopien, skriver aktørerne bag. Foto: Mohamed Nureldin Abdallah/Reuters/Ritzau Scanpix

Proteinkiks bliver i stor udstrækning eksporteret til verdens udviklingslande for at afhjælpe fejlernæring. Men global fejlernæring og sult kan ikke løses ved, at lande som Etiopien importerer fødevarer. Der er behov for produktion baseret på lokal viden, lokale afgrøder og på lokale fabrikker i partnerskaber med højteknologiske fødevarer virksomheder.

Novozymes, Arla og Folkekirkens Nødhjælp er – med støtte fra regeringen – ved at udvikle en sundere kiks med lavere sukkerindhold og højere proteinindhold. Udviklingen af partnerskabet har fundet sted inden for P4G - Partnering for Green Growth and Global Growth samarbejdet, der oprindeligt blev sat i værk af den danske regering for at igangsætte partnerskaber, der leverer på Verdensmålene og grøn omstilling.

Målet er at skabe et produkt, der sikrer korrekt ernæring og samtidig involverer det etiopiske lokalsamfund. Proteinkiksen kan bidrage til at forebygge millioner af fejlernærede mennesker i udviklingslandene, for hvem udviklingen er gået baglæns på grund af corona-pandemien.

Lige nu raser en voldsom konflikt i det nordlige Etiopien og regionen er truet af sult. De udsatte mennesker, der er fordrevet pga. konflikten, skal have akut hjælp. Men samtidig skal vi fastholde fokus på det eksisterende hjælpearbejde og langsigtede bæredygtige løsninger.

Det er netop, hvad den lokalt producerede proteinkiks skal være med til.

I flygtningelejre og de allerfattigste samfund i Etiopien skal den bekæmpe kvinder og børns underernæring, og bidrage til bæredygtig vækst og udvikling, herunder arbejdspladser på lokale fabrikker, distributører og den lokale bonde.

Opskriften er stærk etiopisk lokalforankring tilsat specialudviklede enzymer, valleprotein og risikovillig finansiering.

Bager til bager

Arla Foods Ingredients og Novozymes er blandt de verdensledende virksomheder inden for fødevareteknologi, herunder brugen af valleprotein og enzymer i fødevarer. Proteinkiksen udvikles i et samarbejde med den etiopiske kiksefabrik Moya Foods Complex – en kommercielt drevet virksomhed, der er markedsførende inden for kikseproduktion til lavindkomstforbrugere i Etiopien.

Kiksen bliver tre gange fire centimeter og baseret på lokale ingredienser som kikærter. Kikærter er både meget næringsrige og ekstremt tørkeresistente, og netop det at kunne fremstille fødevarer i tørkeramte områder kan redde millioner af mennesker fra sultedøden.

Den lokale forankring er helt afgørende, hvis det skal lykkes at få bugt med fejlnæring i Etiopien, og samtidig skabe en bæredygtig forretningsmodel, som danske virksomheder kan overføre til andre vækst- og udviklingslande. Processen viser en bæredygtig vej ind på nye, voksende markeder og giver Danmark en viden vi ikke ville få adgang til igennem vores eksisterende leverandørsamarbejder.

P4G finansierer opskriftsudviklingen

I slutningen af maj afholder P4G sit andet grønne topmøde, denne gang i Sydkorea, med deltagelse af regeringschefer fra en række lande.

Her er opskriften på proteinkiksen på forhånd sikret en plads på podiet som et unikt eksempel på et partnerskab, der kobler internationale vidensaktører med lokalt forankrede partnere.

Den lokale forankring er helt afgørende, hvis det skal lykkes at få bugt med fejlnæring i Etiopien, og samtidig skabe en bæredygtig forretningsmodel, som danske virksomheder kan overføre til andre vækst- og udviklingslande.

Flemming Møller Mortensen (S) med flere, Se afsendere i faktaboks

P4G har givet finansiering til udviklingen af proteinkiksen i Danmark, og til version 2.0 med en forbedret version af opskriften, der lige nu produceres og testes i Addis Ababa – og ikke i Aarhus og Bagsværd, hvor design og udvikling i den indledende fase har fundet sted.

Nødhjælp produceres lokalt

Folkekirkens Nødhjælps bidrag til opskriften på det banebrydende partnerskab er lokal tilstedeværelse og arbejdet med fødevarerikkerhed i flygtningelejre og værtssamfund i et land, hvor en million mennesker er flygtninge eller internt fordrevne.

Markedet har hidtil været domineret af globale FN-aktører og en hel industri indenfor nødhjælpsprodukter, men bevæger sig i stigende grad væk fra en importdrevet tilgang til mere bæredygtig lokal produktion.

Det, der mangler for at opskalere produktionen i Etiopien, er at fremtidssikre koblingen til stærke lokale institutioner og fremme adgang til risikovillig finansiering. Og dermed erstatte nogle af de 80 millioner kiks baseret på hvede og uden den rigtige proteinsammensætning, der årligt sælges på Afrikas Horn.

Det er den rigtige udviklingsmodel, hvis vi skal bidrage til at udrydde årsagerne til fejlernæring og sult inden 2030. Og ikke kun symptombehandling på den globale fattigdomskrise.

Vi vil overbevise de rigtige institutionelle investorer på det kommende P4G-topmøde i Sydkorea om, at vores opskrift baseret på lokalforankring, valleprotein og enzymer er en oplagt forretningscase, der kan bidrage til at opfylde verdensmål 2 om at afskaffe sult og underernæring inden 2030.

Indlægget er skrevet af

Flemming Møller Mortensen (S), udviklingsminister

Esther Baiget, administrerende direktør, Novozymes

Henrik Andersen, administrerende direktør, Arla Food Ingredients

Birgitte Qvist-Sørensen, generalsekretær, Folkekirkens Nødhjælp