**Nu sås spannmålet som gör Sverige självförsörjande – och som till hösten blir till bröd**

**Våren och böndernas vårbruk har kommit igång tidigare än normalt i år. Den milda vintern har gjort att sådden kunnat starta tidigare än vanligt, och nästan allt av det spannmål som så småningom ska bli till bröd, är redan i jorden. I Skåne startade vårbruket för drygt 2 veckor sedan, och i Sörmland är det nu i full gång.**

Men vårsådden är inte längre den viktigaste sådden. I själva verket ökar andelen höstsått spannmål som Pågen bakar sitt bröd på, allt mer. Hela 75-80% av spannmålet som i mals till mjöl i Pågens egna kvarn Lilla Harrie Valskvarn, är i jorden sedan i höstas. Anledningen är att höstsådd normalt ger större skörd per hektar, men har också ett par viktiga positiva hållbarhetsaspekter.

* *En av fördelarna med höstsådd är att urlakningen av jorden blir mindre så att näring och mineraler stannar kvar. Höstgrödan hjälper till att binda kväve, kalium och fosfor, vilket därmed gör att vi får mindre negativ övergödning av sjöar och vattendrag, berättar Jörgen Hansson, Utvecklingschef på Lilla Harrie Valskvarn.*

En fördel med höstsådd är också att grödorna hinner utveckla ett djupare rotsystem till sommaren, vilket gör dem mer tåliga för torka om det blir en torr sommar. Inom EU har vi också regelverk som kräver att 60% av all odlingsbar mark är odlad och ”grön” under vintern. Vårsådden hardock sina fördelar, och en tidig sådd som i år, ger hopp om god tillväxt.

* *Den tidiga våren har gjort att våra bönder redan sått ca 90% av spannmålet som så småningom ska bli till bröd. Våra konceptodlingar är redan sådda med utvecklingsgrödor för ökad hållbarhet och självförsörjning. Exempelvis durum, dinkel, och högproteinvete som tidigare importerats. I år provar vi också en ny kortare rågsorts utan stråförkortningsmedel, då Pågens ståndpunkt är att det inte får förekomma i någon gröda, berättar Jörgen Hansson, Utvecklingschef på Lilla Harrie Valskvarn.*

En bra vårsådd ger bland annat ett proteinrikt vete som ger bra bakegenskaper. Viktigt är dock att spannmålet sås när jorden har rätt temperatur och fuktighet. I år har våren hittills varit relativt torr, men det finns en grundfuktighet i jorden som grödan drar nytta av. Sådden ser därmed bra ut så här långt, men hur skörden blir till hösten, avgörs av årets sommarväder.

**I år är det större fokus än vanligt på svensk livsmedelsförsörjning, och medvetenheten om att vi i Sverige har en låg försörjningsgrad ökar. Regeringen har nu till och med klassat livsmedelssektorn som samhällsviktig, för att i kristider kunna garantera människor mat på bordet. Att vi har ett livskraftigt svenskt jordbruk, är då en förutsättning så att vi har råvaror till våra livsmedel.**

**-** *I rådande situation blir det ännu tydligare hur viktigt det är med närhet till råvarorna. På Pågen bakar vi alltid på svenskt mjöl och är i princip självförsörjande tack vare odlare som levererar spannmål till den egna kvarnen Lilla Harrie Valskvarn. Att stödja ett hållbart svenskt jordbruk är en hjärtefråga, och vi känner nu tillförsikt att fortsatt ha god tillgång på mjöl och kunna baka bröd, berättar Marknadschef Monica Bergen.\* Pågen bakade 1019 på 98% svenskt mjöl*

**För ytterligare information, kontakta:**  
Berith Apelgren, Informationschef  
på tel 040-672 81 07 eller [berith.apelgren@pagen.se](mailto:berith.apelgren@pagen.se).

*Pågen är Sveriges ledande bageri. Vi är ett familjeföretag vars bagartradition började redan 1878. Varje dag förser vi brödälskare över hela Europa med Pågen® bröd, Gifflar™ och KRISPROLLS® skorpor. Vi omsätter 3 miljarder SEK och har 1500 medarbetare som bakar med kärlek. Läs mer på*[www.pagen.se](http://www.pagen.se/)