**Pågens testodlingar ger mer hållbar höstsådd och bakning**

**Sedan flera år bedriver Pågens kvarn, Lilla Harrie Valskvarn, egna testodlingar för att ta fram nya svenska spannmålssorter. Ett nytt resurseffektivt högproteinvete är nu klart för odling i full skala till årets höstsådd. Dessutom har utvecklingsarbetet resulterat i att Pågens bagerier i höst kommer att kunna baka med 100% svenskt durum och dinkel.**

Genom den egna kvarnen, Lilla Harrie Valskvarn (LHV), har Pågen ett nära och långsiktigt samarbete med lokala odlare och en god kontroll över hela kedjan inklusive odlingsprocessen. Tillsammans med utvalda odlare driver kvarnen ett eget utvecklingsarbete för att säkra tillgången på hållbart svenskt mjöl.

* Vi har en rad testodlingar för att ta fram fler svenska spannmålssorter med lägre påverkan på miljön och bättre bakegenskaper, säger Jörgen Hansson, utvecklingschef på LHV. Genom provodling av sorter från hela Europa får vi fram sorter som passar vårt klimat och svenska jordar, och kan efter några år säkerställa att vi har närodlat utsäde.

De senaste åren har allt fler valt att satsa på höstgrödor i Sverige. I fjol såddes t.ex. 13 procent mer höstvete än genomsnittet för de senaste fem åren. Höstvetet ger ett skydd för marken under vintern och kräver mindre växtnäring per kilo vetes. Den sort som LHV tagit fram ger ett högre proteinvärde och innebär större bakkraft per odlad yta samt en mer resurseffektiv odling. Genom lyckad testodling av det nya höstvetet kan det för första gången odlas i större skala och på sikt bli tillgängligt för alla odlare i Sverige.

Pågen har sett ett ökat intresse för bröd bakat med äldre sädesslag, men också för hållbarhet och lokalt ursprung. Tack vare utvecklingsarbetet på LHV har Pågens bagerier nu tillgång till både durum och dinkel från lokala odlare – sorter som traditionellt inte odlas i någon större utsträckning på våra breddgrader.

* De odlare som deltar i test- och konceptodlingarna får garanterad avkastning för sina insatser, samtidigt ger det oss en bra kontroll över allt från val av utsäde till skörd, säger Jörgen Hansson.

Pågens långsiktiga mål är att bidra till utvecklingen av ett livskraftigt och hållbart svenskt jordbruk, framför allt genom att välja svenska råvaror och ställa höga krav på att odlingen. Svenskt jordbruk är bland det renaste i världen och möjliggör att Pågen kan baka bröd med låga klimatavtryck.

* Att vara Sveriges största förbrukare av mjöl innebär ett stort ansvar, men också möjligheter att påverka, säger Helena Havglim, kvalitets- och hållbarhetschef på Pågen. Genom vår egen kvarn kan vi aktivt driva på innovationsarbetet inom hållbar svensk spannmålsodling.

LHV genomför även försök med råg som kräver mindre växtskyddsmedel och ett nytt ljust fullkornsvete. Dessutom deltar LHV i SLU Grogrund, där akademi och näringsliv samlas för att säkra tillgången till växtsorter för en hållbar och konkurrenskraftigt jordbruk i Sverige.

**För ytterligare information, kontakta:**  
Berith Apelgren, Informationschef  
040-672 81 07eller [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 3,3 miljarder SEK och har 1450 medarbetare som bakar med kärlek. Läs mer på* [www.pagen.se](http://www.pagen.se)