

HAVBRUK

Lakseforedler: Manglende kredittforsikring gjør at danske Hesselholt Fisk Eksport velger å stenge dørene ved Skagen-fabrikken. Lakselinjen ved fabrikken prosesserer 12.000 tonn i året og omsetter for 100 millioner euro.

Storstilt villaksforskning

Hvorfor vender ikke atlantehavslaksen tilbake til elvene der klekkinga skjer? Etter mye diskusjon rundt temaet skal det gjøres en formidabel forskningsinnsats for å finne svar på spørsmålet.

Laksestammene i elvene rundt Atlanterhavet har gått kraftig tilbake de siste 30 årene.

Det har skjedd, trass i at forholdene i mange lakselver er blitt kraftig forbedret.

Samling i Bergen

Rundt 50 villaksforskere fra 10 europeiske land samlet seg i Bergen i går for å drøfte problemstillinga på en konferanse som varer til søndag. Konferansen skjer i regi av forskningsprogrammet Salsea-Merge. Det har som mål å samle og analysere all tilgjengelig informasjon om villaksens liv og levevilkår i havet.

Prosjektet har ei budsjett-ramme på rundt 50 millioner kroner, og pengene skal brukes over tre år. Kommende sommer skal det kjøres tokt som blir den største kartlegginga noen gang på atlantisk laks, og denne virksomheten skal forskerne diskutere i Bergen.

Kombinert med tokt

Den storstilte kartlegginga er blitt mulig blant annet fordi laksestudiene kombineres med tokt på andre store pelagiske bestander som sild, makrell og kolmule.

På denne måten kan forskerne også studere de enkelte artenes forhold til hverandre.

Forskeren Jens Chr. Holst ved Havforskningsinstituttet er vitenskapelig koordinator for Salsea-Merge.

Han sier at viktige elementer i prosjektet er å finne ut av hvor de ulike elvestammene vandrer, hvordan de vandrer i forhold til havstrømmer, hva de spiser, hvordan de vokser, og hvordan de påvirkes av variasjoner i andre fiskebestander og matkilder.

Toppmøte

Salsea-Merge ble igangsatt i april i fjor. Fartøy fra Irland, Færøyene og Norge har allerede fanget 900 laks som danner en basis for analyser av genetik, genetisk bestemte vandringsmønstre, vekstmønstre og fødevalg.

Prosjektet skal avsluttes med et «laksetoppmøte» i 2011 der Holst og de andre forskerne håper å kunne svare på hvorfor laksen ikke kommer tilbake i samme grad som før.

VIL HA STABILE PRISER

MARKED Mye skal stemme når bærekraftige sjømatprodukter

Stabile priser på sjømat er viktigere enn hva selve prisen er. Det mener noen av de største super- og hypermarkedkjedene i Europa.

Agnar Berg

Bødø

Kunden må ikke få en følelse av at han kanskje ikke bør kjøpe sjømat i dag, fordi det kan bli billigere i morgen, sier Andrew Mallison i Mark & Spencer i Storbritannia.

Stabile priser

Mallison legger imidlertid til at sjømatproduktene de selger er en pakke der mye skal stemme både når det gjelder kvalitet og om den er bærekraftig fisket eller oppdrettet.

Representanter fra de europeiske kjedene, britiske Mark & Spencer, franske Carrefour, tyske Globus og norske Norgesgruppen var på North Atlantic Seafood Forum på Lillestrøm i går og på onsdag og "filosoferte" over sjømatmarkedet fra matvarekjedenes ståsted.

– Vi foretrekker stabile priser på sjømat. Det anser vi som viktig, sier Pierre Beaufils i Carrefour.

– Våre konsumenter har klart gitt oss tilbakemelding på hva de ønsker og det er stabile priser, sier Jürgen Pauly i Globus. Kategoriansvarlig i Norgesgruppen, Vidar Olsen, er enig med sine europeiske kolleger når det gjelder forutsigbare priser. Han mener at når andre matvareprodusenter greier å levere sine varer med forutsigbare stabile priser, så bør også sjømatsektorene greie det.

Vil spare miljøet

De fire kjedene ser vekstmuligheter for laks i Europa.

– Jeg tror at sjømatforbruket i Europa vil øke. Laksekonsumet vil øke, men det vil også annen sjømat, sier Pierre

Beaufils sier at kundene ikke bare kommer for laksen sin del.

– Laksen er viktig, men den er en del av alt vi tilbyr av sjømat. Det er viktig at vi har stor variasjon. Jeg tror også på en vekst i etterspørselen sier, Beaufils. Mallison sier at det stadig er flere kunder som er villig til å betale mer for sjømat og andre matprodukter de vet er produsert på en bærekraftig måte.

Han sier videre ta Mark & Spencer selv har tatt initiativ til flere tiltak for å få ned energibruken i distribusjon og salg av matvarer. Mark & Spencer er



» **Jeg synes det blir latterlig at ikke vi skal kunne fortelle våre kunder hvor fisken vi selger kommer fra**

Andrew Mallison, Mark & Spencer

også bevist på å kutte ut unødvendig emballasje.

– Disse tiltakene er en vinn-vinn situasjon. Vi sparer miljøet og vi som selskap har også spart mye penger på å være miljøbevist, sier.

Må kunne spore sjømaten

Pauly sier at Globus er veldig bevist på at de skal bare selge sjømat som er bærekraftig fisket eller oppdrettet.

– Kundene spør oss hvorfor vi selger den og den type sjømat.

Det må vi ha et godt svar på, sier han.

Beaufils sier at for Carrefour står også bærekraft og miljø i fokus på de produktene Carrefour selger.

– Produsentene må ha en god historie å fortelle oss om produktet, sier han.

Olsen sier at alle miljømerkene kan forvirre kunden. Olsen mener det er vel så viktig å ha den "gode historien" å fortelle.

Mallison sier at Mark & Spencer krever sporbarhet på de sjømatproduktene de selger.

– Jeg synes det blir latterlig at ikke vi skal kunne fortelle våre kunder hvor fisken vi selger kommer fra, sier han.

Jonathan Banks i markeds- og analysebyrået AC Nielsen mener at sjømat og da spesielt oppdrett har et enormt vekstpotensial. Men det er knyttet

viktige forutsetninger til veksten: Det er bare mulig hvis den skjer på en bærekraftig måte, sier han. AC Nielsen har gjort global undersøkelse på sjømat. Undersøkelsen viser at den viktigste grunnen til at folk liker sjømat er så enkel at de tror sjømat er bra for dem. På spørsmål om hvilke sjømatprodukter folk foretrekker, svarer de fleste at de foretrekker produkter som er miljømessig og etisk riktig produsert. De fleste har en oppfatning at fisk er sunnere enn for eksempel kylling.



Jonathan Banks

agnar.berg@fbfi.no
Telefon 75 54 49 21