

sjømat

Norge – verdens fremste sjømatnasjon

Norge har satt seg et stort og ambisiøst mål: vi skal seksdoble produksjonen av sjømat innen 2050 og bli verdens fremste sjømatnasjon. Norsk sjømat skal bli en global merkevare basert på denne påstanden: «Den beste sjømaten kommer fra Norge».

Norge er fortsatt det største nasjonalmarkedet for norsk sjømat. Forbruket har økt 11 % årlig det siste tiåret og hver nordmann spiser nå i snitt 21,3 kg fisk i året. Men ambisjonene er å bli større ute i verden. «Sverige har Ikea, Danmark har Lego og vi har sjømat som vår viktigste merkevare», sier representanten for Norges sjømatråd i filmen.



Foto: Snöball Film

De harde fakta

Vi har kommet et godt stykke på vei i å erobre verden. Her er noen fakta:

- eksporten av norsk sjømat var på hele 61 milliarder kroner i 2013
- Norge er verdens nest største eksportør av sjømat
- hver dag spises det 31 millioner måltider med norsk sjømat verden over

sjømat

- i 2013 eksporterte Norge sjømat til over 130 land. Våre største sjømatmarkeder er Frankrike, Russland, Japan, Kina, Storbritannia, Sverige, Tyskland og Nederland, i tillegg til Danmark og Polen hvor mye av sjømaten videreforedles.

Dette har skjedd på ganske kort tid. I løpet av 40 år har en helt ny matindustri blitt til. Fram til midten av 1970-tallet var det fangst av villfisk som dominerte helt, men så vokste oppdrettsnæringen fram, også kalt havbruk eller akvakultur.



Foto: Marine Harvest / Goelectra

Allerede i 2006 gikk Norge inn på 10 på topp-listen over verdens største oppdrettsnasjoner. Oppdrettsfisk har for lengst gått forbi tradisjonelle fiskerier i eksportverdi. Laks er dominerende. Oppdrettslaks nå er blant Norges største eksportnæringer og utgjør snart opp mot 10 % prosent av total norsk fastlandseksport. Ørret har også en mindre markedsandel og det drives i tillegg kommersiell oppdrett av torsk, kveite, piggvar og blåskjell.

sjømat

Verden trenger mat

En økende verdensbefolkning vil kreve større matproduksjon. Verdens jordbruksarealer er under stort press. Alle helsemyndigheter anbefaler økt bruk av sjømat som et tiltak for å bedre folkehelsen. Sjømat utgjør ifølge FNs organisasjon for ernæring og landbruk (FAO) i dag under to prosent av den globale matproduksjonen. Villfisk vil i stadig større grad være en begrenset ressurs med mange aktører som kjemper om fangsten. Akvakultur har derimot stort potensial for vekst, fordi det er en næring som krever lite plass på arealer som i liten grad er tatt i bruk. Norge har sju ganger så store arealer til havs som til lands.



Foto: Snöball Film

Akvakultur er allerede blant verdens hurtigste og mestvoksende matsektorer, og det er også her veksten må komme i her i landet. Visjonen om Norge som sjømatnasjon forutsetter en femdobling av lakseoppdretten sammenlignet med nivået i dag.

Kunnskapsbasert

I dag handler sjømat ikke bare om volum. Sektoren har gått fra å være en råvareindustri til en kunnskapsindustri. Forskning har blitt en integrert del av sjømatnæringen, og bransjen har et kontinuerlig fokus på hvordan teknologi og produktutvikling kan bidra til bedre kvalitet og høyere matvaresikkerhet, bedre lønnsomhet og større vekst. Et annet satsningsområde er å få til en mer effektiv distribusjon av en handelsvare som har betraktelig kortere holdbarhet enn de fleste andre matvarer på verdensmarkedet.



Foto: Snöball Film

Bioprospektering

Det er ikke bare fisken i havet man ser på muligheten for å utvikle kommersielt, men også alger, plankton, tang og tare – og alt det andre sjødypet rommer og som vi enda ikke kjenner innholdet av. Bioprospektering er navnet på den systematiske undersøkelsen etter genetiske og biokjemiske ressurser for å utnytte dem til menneskets beste, for eksempel som ingrediens i nye medisiner eller til å bedre produkter eller prosesser i næringsmiddel- eller farmasøytisk industri. Fagfeltet er nytt og har enormt potensial, men har også fått mye kritisk motbør fordi man er redd kunnskapen fører til at man tar patent på biologiske prosesser.

sjømat

Bunnlinjen

Sjømat er og vil bli en ettertraktet vare på verdensmarkedet. Den er sunn, og den er på mange områder mer bærekraftig enn landbasert kjøttproduksjon ved at den ikke forbruker ferskvann og er lite plasskrevende. Havbruk gir store volum næringsrik sjømat og er effektivt med lave klimagassutslipp.

Utviklingen i norsk fiskeri- og havbruksnæring har fra starten av 90-tallet vært preget av stor økonomisk vekst og en kraftig økning i eksporten. Over 95 prosent av norsk sjømat eksporteres til 130 markeder. Dette gjør Norge til en av verdens største eksportører av sjømat. Oppdrettsfisk har i de senere år passert villfisk i eksportverdi. Det er ingen grunn til at denne utviklingen ikke skal fortsette.



Foto: Olav Steimler, Arctic Linefish