

Verdiskaping og bærekraft er partnere i konflikt. I et nært samspill mellom næring og forvaltning blir veien til mens man går den sammen. De utopiske utspillene havner i historiens søppelkasse, mens realismen blir konge på kunnskapens haug.

Ingvar Huse
ingvar.huse@imr.no

Utviklingen av lakseoppdrett representerer et av de mest imponerende industrieventyrene i det 20. århundre i Norge. Ikke bare gikk det fort og ble stort, men det kom også først og fremst Utkant-Norge til gode. I begeistringens rus har mange mer eller mindre falske profeter stått frem og spådd en videre utvikling av alternative havbruksaktiviteter som vil stille lakseeventyret i skyggen. De siste års hendelser med konkurser og økonomisk nedgang i laksenæringen har imidlertid ført til en mer nøktern, og til tider negativ tenkning rundt mulighetene fremover.

Bærekraften av utviklingen har også blitt diskutert. Dels med hensyn til denne type anvendelse av betydelige mengder verdifulle fett- og proteinkilder i relasjon til global matvaresikkerhet, dels med hensyn til en begrensning i forhold til total tilgang på slike råstoffer, og dels med hensyn til arealbruk i kystsonen, forurensing og skade på ville bestander.

Det foreligger nå et rimelig rikt grunnlag av informasjon for refleksjon rundt disse temaene i relasjon til en videre utvikling av denne næringen. Det enkleste først: er det grunn til å tro at vi kan produsere betydelig større mengder laks (flere tusen tonn) i fremtiden? Jeg tror mange vil være enige med meg i at det neppe vil være tilfelle. Det meste av en eventuell volumvekst vil trolig komme i Chile. De har bedre tilgang enn oss (større nærhet) til dioksinfrie fettkilder og utmerkete fiskeproteiner fra Humboldtstrømmen, samt større nærhet til store markeder hvor ekspansjon fortsatt kan ventes (USA, Asia).

Men volum og verdiskaping trenger ikke å være synonymt. Laks er etablert som et middels til lavprisprodukt i markedet, og det differensieres lite på kvalitet. Innenfor det nåværende norske produksjonsvolumet ligger der et betydelig potensial for økt verdiskaping gjennom utvikling av spesialprodukter. Ikke bare gjennom videreforedling, men kanskje først og fremst gjennom produksjonslinjer som tar sikte på spesialisering mot smalere markedsnicher: f.eks. økologisk laks, mager laks, fet laks, dioksinfri laks, laks for grilling, laks for baking, laks med mye antioksydanter eller laks med en garantert fettprofil.

Mange kunder på kontinentet, i Japan og USA er villige til å betale mye for et godt produkt, og en innretning av produksjonslinjer og markedstiltak mot "designerlaks" kan være en interessant vei å gå for norsk lakseproduksjon. Det vi i alle fall ikke bør ende opp i er en konkurranse mot kylling og svin på pris. Da har vi tapt i utgangspunktet, og det er vel resultatene av en slik utvikling vi har vært gjennom de siste årene.

Hva så med alle de nye artene som skulle stå for mye av den påståtte veksten? Skjell ser lovende ut, om ikke på det nivå det ble postulert. Vi eksporterer 3 500 tonn blåskjell til Frankrike og Belgia. Bra greier det, men markedsvinduet er lite. Våre blåskjell er fine og feite i mars-april før gyting. Da er de hollandske skjellene ennå ikke kommet til markedet, og de norske skjellene har ennå ikke gått over på dinoflagellater som inneholder DSP. Dette markedsvinduet bør vi utnytte maksimalt, og med skjellproduksjon nordover langs kysten kan vi tøye det gjennom mai før de hollandske skjellene kommer med full tyngde i juni. Kanskje blir det ikke snakk om de millionene av tonn profetene postulerte, men det kan i alle fall bli en interessant aktivitet for et betydelig antall personer langs kysten.

Norske kamskjell er også ettertraktet, og tilgangen er mindre enn etterspørselen, først og fremst av villfanget skjell. I Japan og Kina består ryggraden i kultiveringstiltakene for kamskjell av at store mengder stamskjell samles på gytelokaliteter, og yngelsamlere plasseres i nærheten. Dette er en annen art, men i alle fall kan vi se at i Frøya-området går det an å høste store mengder kamskjell over lang tid, tilsynelatende bærekraftig. Rett nok er vekstforholdene der gode i sund med sterk strøm, men det skulle forundre meg om dette ikke også har sammenheng med at store mengder kamskjell finnes der slik at lokal yngelavsetting blir god. Stort kamskjell er et prestisjeprodukt som gir god pris og som mange vil ha, spesielt ferskt. Her er det store muligheter for verdiskaping, men det kreves ytterligere innsats fra fellesskapet. Det gjelder bare å identifisere de rette tiltakene.

Hva så med kveita? Mange satte sin tro og lit til den. Den syntes så åpenbar, i og med dens tradisjonelt høye pris og pre-

stisje. Kveita vil komme, den. Yngelproduksjonsmetodene blir stadig bedre, men utviklingen på matfisksiden har stagnert noe på grunn av problemene i laksenæringen. Vekst er også et problem, men konturen av problemet ligner mer på en generell svakhet i domestiseringen av en hvilken som helst vill art enn et grunnleggende problem for arten kveite. Løsningen ligger med andre ord i en videre utvikling og forskning innenfor oppdrettsmetode, diett, genetikk og avl, så vil nok disse forholdene falle på plass etter hvert. Kveita har en framtid som oppdrettsfisk, det tar bare litt mer tid enn det utålmodige folk med penger har.

Og så torsken da, hva med den? Ikke godt å si. Jeg er skeptisk, har vært det hele tiden. Torskekrise i Nordsjøen satte fart i torskeoppdrett igjen. Men tre ting taler mot torsk i oppdrett: 1) det fiskes fortsatt flere hundre tusen tonn i det nordlige Atlanterhavet, 2) denne torsken leveres kappet og sløyd fra fartøyet til samme pris (eller mindre) som det koster å produsere torsk intensivt, og 3) lagring og salg av levende torsk fra snurrevadflåten i Nord-Norge skyter fart. Dette vil representere et betydelig konkurranseelement. Konklusjon: Jeg forblir skeptisk.

Hva så med bærekraften? Lakseproduksjonen har funnet sin form, og volumet vil neppe øke betydelig. Volumet av torsk og kveite vil på kort sikt heller ikke påvirke totalvolumet av oppfôret fisk betydelig, slik at disse kan behandles samlet. Tilgangen på fôr vil neppe bli noe stort problem. Hvis den likevel blir det, betyr det bare at vi produserer for billige produkter og ikke kan konkurrere med andre produksjonsformer om fôrkildene.

Er det etisk forsvarlig å føre opp fisk med ypperlig fett og protein, og dermed tape en stor del av energimengden? Dette er et av de store dilemmaene i forholdet til mennesker som sulter. Kan norsk opp-

drettsnæring løse problemet gjennom å legge ned virksomheten? Svaret er nei. Slik fungerer ikke den globaliserte økonomien. Fôrkildene vil bare bli kanalisert til andre produksjonslinjer. Norge og andre land gir faktisk støtte til utvikling av f.eks. rekeoppdrett i den tredje verden der produktene blir eksportert til USA, Japan og Europa. Hensikten er å skape økonomisk vekst i disse landene, slik at velstanden også etter hvert skal komme de fattigste til del. Et etisk problem er det fortsatt, men norsk oppdrettsnæring kan ikke løse det.

Den samlede fiskeproduksjonen legger beslag på betydelige kystområder. Men heldigvis er kysten vår lang, så i forhold til det denne næringen gir tilbake, må man kunne si at den båndlegging oppdrettslokalitetene utgjør av kystsonen ikke er urimelig. Heldigvis er det også slik at utslipp fra oppdrettsanleggene (fôrspill, faeces) først og fremst representerer et problem for oppdrettsfisken selv, og dermed for oppdretteren. Samtidig medfører de stramme økonomiske marginene i næringen at fôrspill må unngås. Resultatet er at anleggene nå lokaliseres på eksponerte lokaliteter som ofte er lite attraktive for allmennheten, samtidig som utslipp fordeles og fortynnes og utgjør en begrenset trussel mot naturmiljøet.

Lakselus og potensiell genetisk forurensing representerer fortsatt en betydelig utfordring i relasjon til ville bestander. Dette må Norge ASA rydde opp i både av økonomiske og etiske grunner. Mye er gjort, men mye gjenstår også. Vi greide å rydde opp i uvettig bruk av kjemikalier. På samme måte må vi forholde oss til disse utfordringene. Norges framtid vil i stor grad avhenge av vår evne til å ta vare på miljø og ressurser, det seg være i forhold til livskvalitet for innbyggerne, internasjonal verdsetting av produktene våre og lysten andre har til å komme hit som turister. Derfor er det like viktig at vi har livskraftige bestander av vill laks og sjøaure som at vi

har en sunn oppdrettsnæring som driver i pakt med gode prinsipper for økosystemforvaltning.

Skjellproduksjon er velsignet fri for etiske og miljømessige konflikter. Skjellene finner sin egen mat i naturen og belaster miljøet så lite at man må lete etter utfordringer mht. negative aspekter. Et krafttak for å utvikle en livskraftig skjellnæring i Norge ville representere et signal om at myndighetene tar ansvar for en bærekraftig utvikling av kysten vår.

Verdiskaping/bærekraft, er det konfliktfylt? I utgangspunktet ja, men med et nært samspill mellom næring og forvaltning blir veien til mens man går den sammen. Samtidig vil de utopiske utspillene havne i historiens søppelkasse, og realismen vil bli konge på kunnskapens haug.

Summary

The author, who is a scientist at The Institute of Marine Research, speculates over economic development and sustainability, being partners in conflict, in a perspective where aquaculture is viewed as a universal solution to all problems related to coastal rural development in Norway. Whereas an abundance of more or less false prophets paint pretty pictures of a multitude of potential parallel virtual rosy futures, the author calls for realism, both regarding expansion of the salmon industry as well as regarding the budding cod farming development.