

Lakseoppdrett det neste tiåret

Øyvind Fylling-Jensen spår fem trender innenfor oppdrettsnæringen det neste tiåret.



Administrerende direktør Øyvind Fylling-Jensen i Nofima tar for seg framtidsvyene for oppdrettsnæringa.

MENINGER

PUBLISERT:

28 DESEMBER 2019 08:00

SIST OPPDATERT:

28 DESEMBER 2019 08:00



Vi står ved inngangen til et nytt ti-år. Om få dager skal vi ta fatt på 20-tallet. Hvordan ser norsk lakseoppdrett ut i 2030. Svaret får vi om ti år, men jeg skal likevel driste meg å spå fem trender innenfor denne viktige næringen de ti neste

Oppdrettsnæringen nasjonalt og internasjonalt står ved et veiskille. FAO, FNs matvareorganisasjon, anslår at akvakultur vil være helt avgjørende for å sikre tilgang på marint protein i fremtiden. Norsk havbruk, med sin profesjonelle og industrielle tilnærming, brukes ofte som eksempel på hvordan fremtiden vil se ut globalt.



I 50 år har den norske havbruksnæringen vært driftet på den tradisjonelle måten med at rogn klekkes og smålaksen holdes i ferskvannsanlegg på land til den er mellom 80 og 100 gram, før den settes i sjø. I åpne merder vokser den seg opp til fire - fem kilo før den slaktes.

De siste årene har innovasjonstakten i havbruksnæringen økt. Næringen er blitt mer profesjonell og har tatt tak i mange utfordringer knyttet til miljø og dyrevelferd. Til tross for dette vil skje store endringer, og her er noen utviklingsområder som vil få betydning både nasjonalt og internasjonalt:

1) Laks på land

Oppdrett på land er i den spede begynnelse. Noen av de største pådriverne har sitt utspring i Norge. Atlantic Sapphire er i gang med å bygge et stort landbasert anlegg i Florida, og har ambisjoner om å slakte 90.000 tonn laks i løpet av få år. Vekstambisjonene er store, og de har allerede økt anslaget til å produsere 220.000 tonn. Nordic Aquafarms satser i Fredrikstad, Maine og California. Det som er interessant er at også utenlandske aktører ønsker å produsere laks i landbaserte anlegg. Pure Salmon med utspring i Japan skal produsere laks i USA, Frankrike, Polen, Sør-Afrika, Bahrain, Japan og Kina. Av 260.000 tonn i 2030 skal 100.000 tonn produseres i Kina.

I Norge er det prosjekter på gang, men de er ikke like offensive. Mye av årsaken ligger i at vi i Norge har noen fantastiske naturgitte fortrinn med lang kystlinje som gjør at tradisjonelt oppdrett med åpne merder er økonomisk gunstig.



FOTO: AUDUN IVERSEN

Saken fortsetter etter annonsen

▼ ANNONSE



vefas VEFAS IKS SATSER DIGITALT!

DIGITAL TØMMEKALENDER

GJØR SOM RUNE SKAUDEL OG HÅNDBALLHERRENE TIL ALTA IF: FÅ **OVERSIKT** OG **VARSLING OM TØMMING AV SØPPEL** - DIREKTE PÅ DIN TELEFON.

TRYKK HER OG FÅ TILGANG PÅ VÅR NYE HJEMMESIDE!

2) Mer laksfôr

Vekst i produksjon av laks og annen oppdrettsfisk krever mer fiskefôr. For 15-20 år siden inneholdt laksefôret store mengder med marine fiskeoljer, men med vekst i næringen, et ønske om å bruke marine fiskeoljer i andre produkter, økt fokus på beskatning av marine ressurser, så har vegetabiliske råvarer blitt dominerende kilde til næringskomponenter i oppdrettsfôr. Nyere forskning viser at vi er i ferd med å nå tålegrensen for hvor lite marine næringsstoffer fisken tåler, og et betydelig arbeid gjøres nå for å sikre tilgang på marin omega 3 til fôret, til beste for fisk og mennesker.

I Bergen skal vi i 2020 åpne et nytt og moderne forskningsanlegg vi har kalt Aquafeed Technology Centre. Via Forskningsrådet har Nofima og samarbeidspartnere fått 30 millioner til å kjøpe utstyr til forskningssenteret. Interessen fra næringsaktørene er stor, og i samarbeid med dem vil det de kommende årene skje store endringer i fôr-reseptene basert på solid kunnskap om fiskens ernæringsbehov, råvarenes ernærings-egnethet og teknisk kvalitet.

3) Lukkede merder

Innovasjonstakten i norsk oppdrettsnæring er høy. Flere aktører har stor tro på lukkede anlegg i sjø. De mener fordelene er mange kontra å ha anleggene på land. Både investerings- og driftskostnadene blir lavere. Nofima bidrar med partnere i testing av lukkede merder i sjø. Resultatene så langt er positive. Blant annet kommer ikke lakselusa inn i disse merdene.

I Nofima har vi et stort forskningssenter (CtrlAqua) på lukkede/semilukkede merder. Resultatene er oppløftende, og vi har tro på denne teknologien. I dette Forskningsråds-finansierte senteret jobber industriaktører langs hele verdikjeden

forskning til bruk.

4) Laksen langt til havs

Saken fortsetter etter annonsen

▼ ANNONSE



Myndighetene har de siste årene delt ut en rekke utviklingskonsesjoner. Flere av disse konsesjoner er basert på offshore oppdrett. Salmar på Frøya og Nordlaks på Stokmarknes er selskap som satser mye kapital på slike prosjekter. I næringen er det knyttet stor spenning til prosjektene. Det som er interessant i denne sammenheng er at offshore havbruk også skjer i helt andre regioner enn i Norge. Blant annet har kinesiske produsenter sine første anlegg til uttesting.

Hva så med offshore oppdrett? Jeg tror ikke vi har så mange slike konsesjoner om ti år. Jeg tror vi i Norge vil se langt flere lukkede anlegg i nære havområder enn offshore oppdrettsanlegg.

5) Mer oppdrett lenger nord

Klimaendringene fører til varmere hav. I 2019 har vi lagt fram en forskningsrapport som sier at lakseoppdrett på sikt tvinges lenger nord på grunn av klimaendringene. Det neste 10-året vil det neppe skje så veldig store endringer i norsk oppdretts-struktur, men vi vil gradvis se at oppdretterne sterkere ønsker å være lokalisert langt nord.

En annen trend som vil forme næringen fremover er kravet til klimanøytral produksjon og dokumentasjon av miljøbelastning langt ut over det vi har sett så langt. ASC sertifisering er en standard som næringen bruker, men her tror jeg det bare kommer til å bli større forventninger og krav fra forbrukere de neste årene.

Problemene med lakselus har jeg ikke nevnt spesifikt, men det problemet løser næringen sammen med forskningen det neste 10-året.

stor og appetitten på forskningsbasert kunnskap større enn noen gang.

Saken fortsetter etter annonsen

▼ ANNONSE



Øyvind Fylling-Jensen

Administrerende direktør i forskningsinstituttet Nofima

UTFORSK TEMA:

Oppdrett

Næringsliv

Laksefiske

Klima og miljø

Altaposten ønsker en åpen og saklig debatt. Vi fjerner fortløpende innlegg som er rasistiske, sjikanøse eller strider mot etikk og lovverk. Vi krever at du bruker ditt egentlige navn og oppfordrer alle til å være saklig og vise respekt for andres meninger.

—Rolf Edmund Lund, ansvarlig redaktør

0 kommentarer



Legg til en kommentar ...

☐ Programtillegg for Facebook-kommentarer

GIKK DU GLIPP AV DISSE?



**Nettrollenes
festaften**



**– Det er ulovlig å
straffe folk med
gebyr for at de
takker nei til et
produkt som er
skadelig**



**– Bruker vi ikke det
vi har, mister
sykehuset inntekter**



**Ferstjålet nenger og
to skutere natt til
julaften**

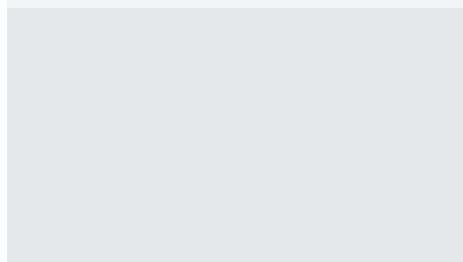


**Når katastrofen
inntreffer**

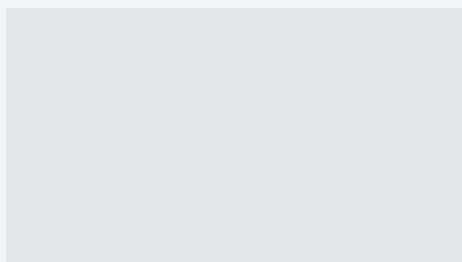


**Aner ikke hvor de
skal kutte for å ta inn
8,8 millioner kroner i
Alta-betaling som
forsvinner**

MENINGER

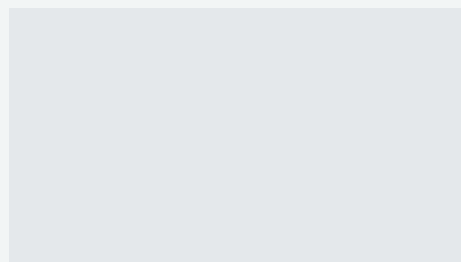


**– Tror styreleder i
Helse Nord vil være
modig og sikre rett
vedtak**



2019 slik vi så det

**Brølet fra
ungdommen** 



**– Bruker vi ikke det
vi har, mister
sykehuset inntekter**

Altaposten**Bli abonnent**

SJEFREDAKTØR
Rolf Edmund Lund

NYHETSREDAKTØR
Tom Skoglund

MARKEDSSJEF
Yngve Reginiussen

Tips oss

Redaksjonen

redaksjonen@altaposten.no

Annonseavdelingen

annonse@altaposten.no

Kundeservice

kundesenter@altaposten.no

Abonnement

abonnement@altaposten.no

Altaposten.no arbeider etter [Vær Varsom-plakatens](#) regler for god presseskikk. Se også [Redaktøransvar](#). Altaposten.no har ikke ansvar for innhold på eksterne nettsider som det lenkes til. Alt innhold er opphavsrettslig beskyttet 2019 © Altaposten.no. Powered by Escenic.

[Informasjon om bruk av «cookies» og personvernpolicy.](#)



TIPS OSS

Har du et nyhetstips?

Her kan du sende inn ditt nyhetstips via skjemaet nedenfor.

DITT NAVN (VALGFRITT)

E-POSTADRESSE (VALGFRITT)

TELEFON (VALGFRITT)

HVA VIL DU TIPSE OM? ***

Send tips