

Skjell

Stikkord fra gruppearbeid

. . . litt sprikende bidrag, men vi gjør vårt beste . . .

. . . og noen ord om stillehavsøsters



Hvorfor har vi (nesten) ingen skjellnæring i Norge ?

Kultur

Laks

«feil» i verdikjeden

Ingen egentlig organisasjon – liten grad av samarbeid

Mangel på rent vann og «trøblete alger»

Mangel på håndtering av dette og offentlig finansierte kontrollsystemer

Fortrinn

Kunnskap

Lokaliteter (?)

Sykdomsfrie bestander (?)

Hva er nytt siden 1980 - 90 -tallet?

. . . Eller 2000-tallet?

Produksjon av lavtrofiske organismer?

Tre arter er særlig aktuelle (og hva med kamskjellet?)







Hva er de viktigste flaskehalsene?

- Satsing fra bedriftene/ ildsjeler og investorer
- Volum - Få opp markedet
- Pris / kvalitet – hvordan få den allmenne forbruker til å spise mer skjell?

Hvor er skjell dyrkingen om fem år?

- Vet ikke (men vi har ulike tanker om det)
- Dyrking av stillehavsøsters i norske farvann?
- Produksjon av flatøsters har økt (gode marginer er mulig).
- Kamskjell?
- Blåskjell . . . økt produksjon? diversifisere produktet

Viktigste oppgaver de nærmeste årene

- Profilerings av produktene (næringens ansvar)
- Få frem produkter som «slår an». Kvalitet, presentasjon, rett pris
- Kortreist, klimanøytral mat - karbonfangst
- Etisk forsvarlig produksjon
- Sikre sykdomsfrie bestander (både til dyrking og til restocking etc). Det er ikke mulig å bekjempe skjellsykdommer

Biologiske begrensninger

- Yngeltilgang – flatøsters, innsamling av vill yngel
- Kamskjell – skjør struktur, sannsynligvis umulig å dyrke?
- Blåskjell kan økes, men bestandene er i endring – hva skjer?

Teknologiske utfordringer

- Rensing (mikrobiologi). Vi har ikke rent vann i Norge
- Store nok dyrkingsanlegg
- Felles utstyr
- Avlsprogram? – **kraftig dissens her**

Rammebetingelser

- Kvalitetskontroll, alger
- kontroll med mikrobiologien (NORO-virus)
- Kapital
- Store nok anlegg
- Tilgang på arealer
- «drivkrefter» i forvaltningsapparatet – samhandling og endringer er utfordringer

Markedspotensialet

Hjemmemarkedet:

- Blåskjell, kultur og pris . . . OK pris? Kvaliteten må være høy og jevn
- Kamskjell - pris?
- Flatøsters - pris?
- Stillehavsøsters – kommer det inn som et nytt nordisk produkt?
Convenient food – «klar for ovnen»-produkter

Matturisme

Eksport

Vanskelig? Blåskjell, pris og kvalitet

Flatøsters – mulig hvis kvalitet, volum og stabilitet

Flatøsters til restaureringsprosjekter

Yngel av kamskjell og flatøsters til dyrking andre steder

Prosjekt: SNOK

Scandinavian Network on Oyster Knowledge



Delprosjekter

1. Formidling
2. Kunnskap om østersbestandene
3. Miljø
4. Mattrygghet
5. Juridiske forhold, eiendomsrett etc.
6. Markeder og forretningsplaner

Policy brief er en populær kortversjon - en viktig leveranse fra prosjektet:

014

Policy Brief – Stillehavsosters - en ny nordisk matressurs og grunnlag for turisme

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:norden:org:diva-5541>

015

The Pacific oyster – a new Nordic food resource and a basis for tourism

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:norden:org:diva-5542>

016

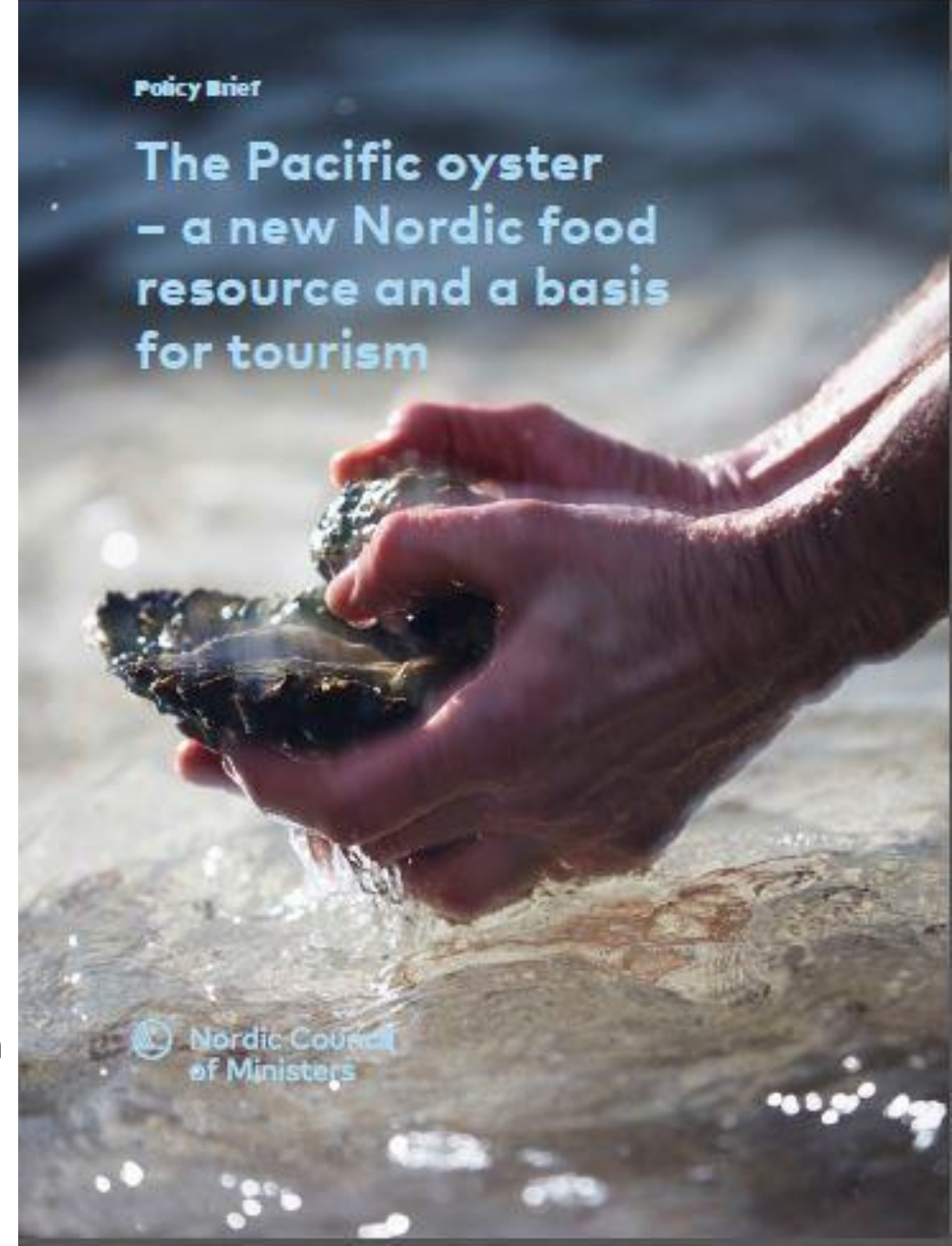
Stillehavsosters – en ny nordisk fødevareressource og et grundlag for turisme

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:norden:org:diva-5543>

017

Stillehavsostron – en ny nordisk livsmedelsresurs och underlag för turism

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:norden:org:diva-5544>



TemaNord er hovedleveransen:

NordPub, her:

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:norden:org:diva-5823>





Web: <http://www.vivaldi-project.eu>

Blog: <https://vivaldiprojecteu.wordpress.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/vivaldiproject/>

Twitter: [@VivaldiEUProj](#)

Video: <http://www.vivaldi-project.eu/Activities/Work-in-progress/New-VIVALDI-video-online>





Fremdeles med på
«veien videre».

Takk for
oppmerksomheten!

