

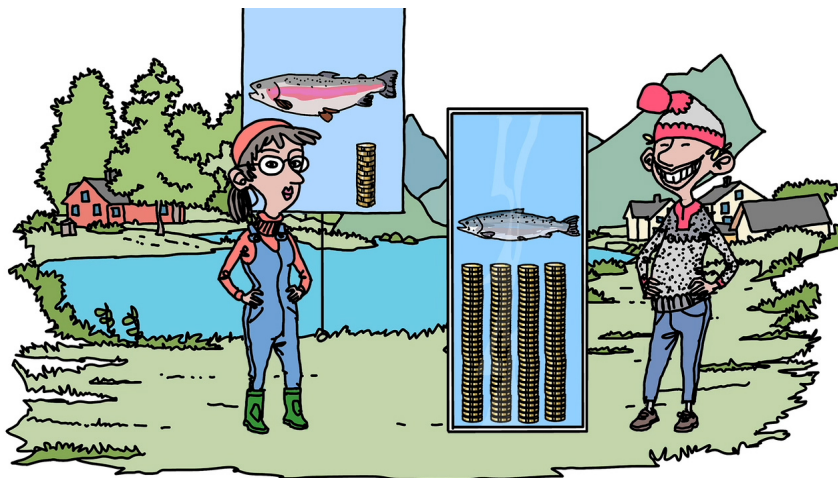
Svensk fisk

- en förstklassig råvara och ett hållbart val

Nyheter

2024-08-08

Många skäl till svensk fisk



Vi behöver producera mer mat i Sverige, och svenskodlad fisk är det mest hållbara alternativet.

Varför äter vi då till 99% norsk lax? I det här programmet tar vi reda på vart den svenska odlade fisken tagit vägen och vad ministern säger, vi reder även ut några myter. Klicka på länken för att se programmet:

[Matfiskodlarna - Vi verkar för matfiskodlarna i Sverige](#)

Och våga fråga var din fisk kommer ifrån!

Vi har även tagit fram en trailer och fyra korta klipp som finns att ta del av på vår webbsajt, LinkedIn och Facebook.



Om programmet ”Svensk odlad fisk?”

En majoritet av svenskarna äter som mest fisk en dag i veckan. Det är ett problem. Livsmedelsförsörjningen är en av de avgörande faktorerna för ett mer hållbart samhälle, och fisk utgör ett av de mest resurseffektiva protein som vi har.

Men tillgången till närodlad fisk – och därmed framtida svensk livsmedelsförsörjning – är hotad på grund av omständliga och kostsamma processer för tillstånd.

Idag producerar Norge runt en och en halv miljon ton odlad fisk. I Sverige kommer vi bara upp i 10 000 ton, några promille av den norska siffran. För drygt 40 år sedan var Sverige och Norge lika stora på fiskodling. Vad var det som hände?

I reportageprogrammet ”Svensk odlad fisk?” lyfter experter och representanter från branschen olika perspektiv och reder ut myter.

Programmet är producerad av branschorganisationen Matfiskodlarna och medfinansieras av Europeiska unionen.

Några av deltagarna i programmet är:

- Øystein Evensen, veterinär och professor i akvamedicin, NMBU (Norwegian University of Life Sciences)
- Anders Kiessling, professor i akvamedicin, forskare och specialist på hållbar fiskodling, SLU (Sveriges Lantbruksuniversitet)
- Linda Bjarle, livsmedelscontroller, Helsingborgs stad
- Kristina Sundell, professor i zoofysiologi, Göteborgs Universitet

- Peter Kullgren, landsbygdsminister, Landsbygds- och infrastrukturdepartementet
- Ann-Sofie Sandberg, professor i livsmedelsvetenskap, doktor i nutrition, Chalmers tekniska högskola
- Ingrid Undeland, professor i livsmedelsvetenskap, Chalmers tekniska högskola
- Wenche Hansen, VD för branschorganisationen Matfiskodlarna
- Michael Björklund, kock vid Smakbyn på Åland
- Marit Beronius, fiskodlare Älvdalslax
- Josef Nygren, grundare, ägare, fiskodlare Umlax
- Daniel Bergfors, expert tillstånd och miljöfrågor Umlax
- Martin Bergman, fiskförädlare Bergmans Fisk och Vilt, Vilhelmina



Matfiskodlarna



Medfinansieras av
Europeiska unionen

Korta fakta om projektet

Jordbruksverket beviljade Matfiskodlarnas ansökan om projektstöd inom utlysningsområdet informationsinsatser och kunskapsspridning med samhällsnytta. Projektstödet kommer från havs-, fiskeri- och vattenbruksprogrammet 2021–2027 och finansieras delvis av pengar från Europeiska havs-, fiskeri- och vattenbruksfonden. Läs mer om projektet här: [Projekt | www.matfiskodlarna.se](https://www.matfiskodlarna.se))

Följ oss

Få senaste nytt från branschen genom att följa oss.

Utöver våra nyhetsbrev kan ni även ta del av de senaste uppdateringarna och nyheterna om svensk fiskodling på LinkedIn och Facebook samt på vår hemsida.



Vi finns även på mynewsdesk tillsammans med Fiskbranschens Riksförbund:
https://www.mynewsdesk.com/se/fiskbranschens_riksfoerbund_service_ab

Vill du veta mer om Svensk fiskodling?



Kontakt

Önskar ni veta mer om medlemskapet samt våra tjänster är ni varmt välkommen att kontakta oss.

Wenche Hansen, VD
+46(0)73-095 98 39
wenche@matfiskodlarna.se

Besöksadress och postadress
Matfiskodlarna Sverige AB
Norrviksgatan 27
861 94 Söråker

Du har fått det här e-postmeddelandet eftersom du prenumererar på vårt nyhetsbrev.

[Unsubscribe](#)