



RUNDE Professor Thierry Chopin er på Runde for å vise korleis oppdrettsnæring kan bli både meir lønsam og meir miljøvennleg.

Utslepp blir mat

Utslepp frå oppdrettsanlegg kan bli mat for skjel og tare, og betre laksenæringa sitt miljøimage.

HAVBRUK. Professor Thierry Chopin frå Canada var ein av foredragshaldarane på eit seminar om multiintegreert havbruk på Runde Miljøsentert i går. Bak det tunge omgrepet skjuler det seg eit spennande scenario. Det handlar om å få meir mat og energi frå havet, og i same slengen gjere fiskeoppdrett reineare.

– Det som er avfall for somme, er gull for andre, sa professor Chopin.

Han leier arbeidet med å utvikle eit kombinert oppdrett av laks, skjel og tare. Forsøka skjer i

stor skala på 16 oppdrettsanlegg i Canada.

Utslepp. Ideen er at andre artar på ulike nivå i næringskjeda skal nytte seg av utsleppa av næringsstoff frå fiskeoppdrett, både unytta fôr og fiskeavføring.

– I tillegg til å vere mat for menneske er blåskjela ei enorm filtreringsmaskin i sjøen. Oppdrett vert meir miljøvennleg, og dermed får næringa ei tiltrengt betring av omdømmet, sa professor Thierry Chopin. Han understreka at lønsemd er ein føresetnad.

– Vi har halde på i 10 år og resultatata er lovande. Vi er på god veg til å ta integrert akvakultur inn i ein ny æra for havbruk, sa den canadiske professoren.

Først ute. I Norge har blåskjel

vore dårleg butikk, men fleire miljø ser på korleis tare og algar kan utnyttast betre kommersielt. I Solund ytst i Sognefjorden skal det første oppdrettsanlegget for laks og tare setjast i drift i haust. Salmon Group AS og Sulefisk AS samarbeider med eit hollandsk selskap om prosjektet.

– Vi vil ikkje kalle utsleppa frå anlegga for forureining, men vi tilfører sjøen store mengder næringsstoff, og vi vil rydde opp etter oss. Vi vil vere i forkant av utviklinga, seier Jostein Kråkås i Sulefisk/Salmon Group.

Det som er avfall for somme, er gull for andre

THIERRY CHOPIN

Den hollandske partnaren Job Schipper har som mål å skape butikk av tareoppdrettet. Taren kan mellom anna brukast som proteinkjelde og som kjelde i bioenergiproduksjon.

På seminaret fortalde Harald Nordal i Hyperthermics Holding at algar er eit potensielt råstoff for hydrogenproduksjon i ein bioreaktor som selskapet held på å teste ut.

Algesalat. I norsk oppdrettsnæring forsvinn årleg rundt 350.000 tonn næringsstoff ut i sjøen. Dessutan går det tapt 800 tonn fosfor i året, ifølgje kalkylar som Turid Synnøve Aas frå Nofima la fram på Runde-seminaret. Og fosfor er i ferd med å bli mangelvare i matvareproduksjonen i verda.

Det meste er enno på teststa-



SJØMAT. Kokk Arild Runde serverte «lun algesalat» til laksen. Her med råvarene.

diet når det gjeld algar. Men under middagen fekk seminar-deltakagarane teste korleis tare-salat smakar saman med laks.

SVEIN AAM
svein.aam@smp.no

gjensidige.no/utbytte



GJENSIDIGE

PÅMINNELSE

PENGER TIL GODE

Er du forsikringskunde og har fortsatt ikke tatt ut utbytte?

Da må du gjøre det nå.

Se hvordan du kan få utbetalt pengene på gjensidige.no/utbytte