



Texten är automatiskt genererad. Vi har i nuläget endast möjlighet att erbjuda transkriberingar i obearbetad form

I krig är mat ett vapen. Blir vi avskurna från kontinenten så måste vi ha en bättre egen beredskap. Och där är fiskenäringen jätteviktiga. Beredningsindustrin och det pelagiska fisket som helhet behöver utvecklas mer i takt med varandra. Sen gäller det givetvis att visa på att nyttan av att äta fisken är enorm.

Av all fisk som svenska yrkesfiskare drar upp så består runt 90 procent av så kallade pelagiska arter, det vill säga sådana fiskar som simmar i stim ute i havet. Vi pratar sill, skarpsill, makrill, tobis med mera. Fast bara hälften av den fisken äts av oss, resten blir djurfoder. Men de senaste årens kriser, som till exempel krig och pandemi, har väckt frågan om det inte börjar bli läge att faktiskt använda mer av den fisken till människoföda. Med tanke på att vi behöver förbättra vår livsmedelsberedskap inte minst. Det ska vi prata om idag.

Jag heter Helene Almqvist. Ni lyssnar till Landsbygdsnätverkets podd Landet och jag säger hej och välkommen till Lina Waara. Hej hej! Du är fiskeripolitisk utredare vid Jordbruksverket. Ja, och så har vi Anton Paulrud, VD för Swedish Pelagic Federation. Hej hej hej! En producentorganisation som jobbar för att främja och ta tillvara den pelagiska fiskens intressen. Fiskets intressen skulle jag säga. Ja, det stämmer. Peter Linder har vi också med oss, verksamhetsansvarig för Fiskbranschens Riksförbund, en branschorganisation med fler än 160 medlemsföretag inom hela kedjan från hav till bord. Välkommen! Tack för att jag får vara här. Fiskbranschens riksförbund, representerar verksamheter på land.

Alltså, fisk är ju näringsrik och lätt att variera och går att förvara under längre tid. Men det kanske ändå inte är så ofta som man hör om betydelsen av fisk för vår krisberedskap? Peter varför tror du att det är så? Vi har överhuvudtaget en svag tradition i Sverige från politiskt håll, inte minst att värna om vår inhemska livsmedelsförsörjning.

Och nu har pandemi och invasionskriget i Ukrainasatt fingret på detta väldigt tydligt. I krig är mat ett vapen att hindra oss från att äta. Och blir vi avskurna från till exempel kontinenten



så måste vi ha en bättre egen beredskap och där är fisket och fiskerieringen jätteviktiga för fisket går att skala upp. Och det går att skala upp fort. Anton Paulrud Vilka möjligheter ser du till att få mer pelagiskt fisk att bli mat till oss istället för djurfoder?

Det problemet vi har är ju att vi inte har några förlossningsmöjligheter att få in den svenska fisken. Vi saknar den infrastrukturen

så det är den vi måste, den pusselbiten som saknas också den sista pusselbiten. Att folk ska äta mer pelagiskt fisk på olika sätt.

Tyvärr så har det blivit en minskad efterfrågan under ganska många år på pelagiskt fisk i Sverige och mycket av den fisken den pelagiska fiskerierna äter idag i Sverige är utländsk och då främst norsk och det har blivit att den beredningsindustrin vi har haft på pelagiskt fisk i Sverige har försvunnit och nu måste vi bygga upp en ny och börja om från början för att kunna få in den här fisken från havet först till själva sillfabrikerna och sedan vidare till beredningsindustrin.

Peter Hur jobbar ni på Fiskeribranschens Riksförbund, med det här med mottagningsmöjligheter och landningar? Ja, vi jobbar ju ständigt med det eftersom det stämmer ju inte riktigt att det inte finns landningsmöjligheter i Sverige även om de har minskat. Problemet är att fisket lämnar så lite så att de här företagen har det väldigt tufft och det är också svårt att investera i sig för det enskilda företaget eller kommunen. Så det primära nu är att ta till vara den mottagnings- och utredningsindustrin som vi har och få dem att må bra.

Lina. fiskerieringar eller blå näringar är en benämning som man väl säger för företag som på olika sätt arbetar med vad som finns och kan nyttjas i hav och sjöar. Vad gör Jordbruksverket för att främja de blå näringarna så att större portioner av den pelagiska fisken hamnar på våra tallrikar? Jordbruksverket fick ett regeringsuppdrag 2022 där vi skulle analysera fiskberedningsindustrins mottagningskapacitet och presentera hinder och åtgärder för att öka landningarna och därmed öka livsmedelsproduktionen. Det här var ju ett regeringsuppdrag som vi levererade förra året och som nu spinner vidare i ett regeringsuppdrag där vi ska ta fram en handlingsplan som vi ska presentera i höst. Det här är en del i



arbetet med livsmedelsstrategin och här sätter man ju hela den pelagiska värdekedjan i ljuset också av svensk beredskap. Du alla kanske inte är bekant med terminologin. Öka landningarna. Vad är det? Ja. Det innebär ju att den fångstensom tas upp av svenska fiskemöjligheter att det landas i svenska hamnar och går till svenska beredningsindustrier.

Jag vill bara förtydliga det här med att vi har mycket landningsom som går utomlands och det har ju också delvis att göra med att vi har ju fortfarande landningsmöjligheter i Sverige. Vi har beredningsindustrier i Skåne och i Blekinge och vi har även en industri på västkusten för pelagiska arter. Men däremot så ser man att industrin och det pelagiska fisket som helhet att de behöver utvecklas mer i takt med varandra och det ställs större krav på att öka mottagningskapaciteten hos beredningsindustrierna idag om man tittar på hur fiskeflottan är utformad. Så det är en slutsats som vi delar att vi behöver ha en ökad mottagningskapacitet med en anpassad infrastruktur i hamnarna och vi behöver även kunna erbjuda en bra service för fiskeflottan om vi ska kunna landa och bereda ännu större mängders sill och skarpsill än idag. Anton vad säger du?

Det är jätteviktigt att man förstår att utifrån den efterfrågan vi har idag så är våra fabriker i Östersjön maxade i förhållande till hur många fartyg som kan lossa sin fisk till konsumtion. Det vill säga de kan inte ta emot mer fiske än den fisk de får idag och det är dessvärre väldigt lite fisk. Nu jobbar ju bland annat Simrishamn på att utveckla nya produkter för att få en större efterfrågan och kunna ta emot mer fisk. Och vi jobbar väldigt mycket med Nordersund med bland annat en ny sorts anläggning och framöver även en ny fabrikk och det kommer skapa att fler fartyg får möjligheten att lossa till konsumtion och det centrala i det hela är att man måste ha en rätt komposition. Har man bara små fartyg så kan man inte driva någon fabrikk och med att de små fartygen kanske bara kan fiska fem sex månader om året och då kan man inte ha någon fabrikk utan man måste ha några stora fartyg som kan fiska året runt och sen måste man ha några fartyg mindre fartyg som kan komplettera emellan. Så man måste ha en lagom struktur på det hela. Och som vi säger liksom våra mindre medlemmar, vi har ju ett helt gäng med garnfiskare





och utifrån deras perspektiv är de stora båtarna är ju i princip det centrala för dem. Att få tillbaka dem till Sverige så att det kan finnas en beredningsindustri för de klarar inte att hålla en industri under armarna själva.

Det blir lite problematiskt. Där tänker jag att det beredningsindustrinkan inte riktigt. Inte riktigt helt utbredd och då kan de inte ta emot så mycket och då är det att färre människor köper den här fisken och då kan man inte få tillräckligt betalt. Och så fortsätter det vara bra betalt för att lämna djur till djurfoder. Det centrala i det hela är ju ändå att det finns en efterfrågan och då kan vi ju öka kapaciteten givetvis på den de fabriker vi har nu.

Peter vad tänker du om det som Anton säger?

Den långsiktiga utmaningen är ju att få svenskar att äta mer sill och strömming till exempel.

Och där delar jag Antons uppfattning att där har vi mycket att göra för att höja statusen på svensk fångat. Att höja statusen på Östersjö sillen framför allt både hos konsument och i offentliga kök.

Och jag tror att vi kommer att komma igenom det här steg i taget, men det kommer att ta lite tid.

Men hur? Hur ska vi få fler att äta pelagiska fisk?

Vi har några saker. Om vi håller oss till Östersjön, som egentligen är i det här fallet det stora problemet, så har vi olyckligtvis hamnat i det att det är stora tveksamheter om hur bestånden mår, vilket gör att vi har inga miljömärkningar på sill och strömming. Det är en separat diskussion vad man tycker om det, men det är ett problem. Det gör att det är svårt att få tillträde till dagligvaruhandeln

och det är klart att försvinner det från hyllorna så är det svårt att upprätthålla en hög efterfrågan.

Det andra problemet är att vi i samband med någotsom kallas dioxinundantaget, har oerhört stränga kostråd vad gäller den här fisken. Den svenska staten har gjort helt andra bedömningar än vad t.ex. Den finska, tyska och danska staten har gjort om exakt samma fisk där man faktiskt också väger in att det är väldigt nyttigt att äta sill och strömming. Och där hoppas vi väl också att vi kan se en förändring. Det tror jag är pusselbitar som är viktiga för att komma någon vart. Men också att vi alla aktörer i det här tillsammans jobbar med att höja statusen på svensk fångad fisk över huvud taget.





Det har man gjort framgångsrikt med svenskt kött.  
Och där måste vi. Det måste vi hjälpas åt och det tror jag att  
alla vill också.

Lina Ja, men vi ser ju att det här frågan om dioxininnehåller  
sill och strömming, men även då skarpsill. Det finns ju ett  
behov av att fortsätta stödja den kunskapsinhämtningen  
och vi lyfter det i vårt regeringsuppdrag också. Att vi ser att  
man skulle behöva ha en ökad provtagning på  
områdesnivå eller på populationsnivå i bestånden. Det skulle  
vara väldigt värdefullt komplement för att kunna tydligt  
kommunicera för konsumenten vad det är, att det är en trygg  
konsumtion eller säker konsumtion. Så därför har vi just nu en  
utlysning inom den europeiska havs och fiskeri och  
vattenbruksfonden kopplat till det dioxin där en kartläggning  
ska genomföras av befintliga data om dioxin i pelagiskt fiske i  
Östersjön. Vi tror att det här är en jätteviktig fråga att fortsätta  
adressera och även att man kan trycka på det här med att det  
finns det finns risker med konsumtionen, men det finns ju  
framförallt också väldigt mycket nyttor och att man har en  
tydligare differentierad kostrådsgivning tror jag kan vara en  
viktig del i det här.

Men en sak som jag skulle vilja spinna vidare på är det här  
med resurseffektivitet och beredning av nya produkter. För  
resurseffektivitet och beredskap går väldigt väl hand i  
hand och vi ser att det kommer behöva göras ännu mer för att  
öka resurseffektivitet och få ut mer från varje enskild fisk. Det  
har också med det här med beståndssituationen att göra, för  
sannolikt kommer vi inte kunna öka fångstkotorna, men  
däremot så kommer vi behöva att behandla varje fisk med  
mer med ännu större effektivitet.

Ett exempel är ju den här nya produkten sillfärs som  
livsmedelsforskare från Chalmers har utvecklat tillsammans  
med berednings-industrin på västkusten. Traditionellt sett har  
man ju skurit bort filén och sen har resten gått till  
fiskfoder. Men det här är ett innovativt sätt att kunna ta tillvara  
på fisk-kött som sitter på delar av fisken som man tidigare  
inte har nyttjat. Den här typen av tankesätt och processer som  
som handlar om att öka resurseffektivitet, det tror jag är  
jätteviktigt. Och det finns ju en stor potential att öka  
livsmedelsproduktionen baserat på befintliga fångster. Anton.  
På vilket sätt kan pelagiskt fiske bidra till stärkt





krisberedskap eller livsmedelsberedskap? Ja, vi ser ju. Historiken talar sitt tydliga språk. Vi har ju tidigare överlevt åtminstone två världskrig på sillen och även historiskt sett många andra krisperioder vi har haft på sill och strömming som livsmedel. Så det är absolut viktigt det som Lina säger här med att vi. Det är väldigt, väldigt viktigt att vi använder hela fisken och där har vi också liksom kopplingen till att vi kan lossa fisken i Sverige och använda hela fisken i Sverige är givetvis att fiskaren också då får betalt för hela fisken om man säger så. Vilket gör även att man kan höja lönsamheten i fisket genom att använda hela fisket. Peter, hur ser du på det här? Det är väldigt svårt att ha en avvikande åsikt. Det är naturligtvis helt korrekt och jag tycker också krisperspektivet.

Man kan lätta upp det lite grann och tänka kostnadskrisen vi har haft de senaste åren med många hushåll och även offentliga kök som varit hårt hårt pressade ekonomiskt. Att vi då inte har kunnat äta sill och strömming.

I Sverige är ju fruktansvärt egentligen för att den inte kommer i land. Det är ett billigt och fantastiskt bra livsmedel. Så vi. Som Anton sa, nödvändigt om vi får det riktigt tufft.

Men också fantastiskt när det inte är nödvändigtvis krig. Det är viktigt att vi vänder detta. Och jag tänker att det här har koppling till det som vi pratade om. Det här med att värderaden svenska värdekedjan, att vi måste kommunicera det här till konsumenterna också. Att det som vi kommer äta i kristid, det är det som vi får äta nu också. För vi kan inte... Vi måste ha lönsamma robusta livsmedelskedjor som fungerar väl i icke kristid, för annars finns det ingenting att växla upp den dagen som det blir störning eller att det händer någonting allvarligt som

påverkar produktionsförutsättningarna. Lina, i din roll som fiskeripolitik utredare så förmodar jag att du kommer i kontakt med goda exempel även från andra länder. Finns det några lärdomar vi kan dra därifrån?

Jag tror att den här värdekedjan har ju delvis lite liknande utmaningar beroende på vilket land det är. Men en sådan väldigt tydlig trend som jag tycker mig se är ju att det satsas väldigt mycket på att utveckla spännande produkter för den mer för yngre konsumenter. Det är liksom inte bara de här lite mer traditionsbundna produkterna som man blickar framåt





emot och där ser man ju även. Det jobbar man mycket med exempelvis i Finland men även i Danmark. Och sen så gör man också kopplingen konservproduktion av sjömatprodukter som en del av livsmedelstryggheten så att det är finns en beredskapstankekring just konservproduktionen. Om jag hoppas lite hoppas lite. Peter. Det är väl möjligen så att de här kriserna och livsmedelsberedskapdiskussionen som har poppat upp att den det är densom kommer att ge det här arbetet en rejäl skjuts.

Det är mycket det som har triggat intresset som inte riktigt har funnits tidigare kanske. Men det vaknade till liv när narkos tiden kom och liksom man kunde inte dela med sig av vaccinet och då får man givetvis tankar i huvudet att vad händer om det blir krig? Kommer det komma någon sill på lastbil från Norge eller måste vi ta upp sillen själva och hamna i Sverige? Det är en helt annan värld idag. Vad ser ni som det viktigaste att göra för att vi ska få människor oss att lägga mer pelagiskt fisk på matbordet? Eller på tallriken kanske jag ska säga. Peter. Det första är att vi förser den befintliga mottagningsindustrin med råvara så att vi har en tillgång iland på det som behövs. Sen så måste vi få till bättre högre efterfrågan. Hållbarhetsfrågorna dioxin frågan och titta på hur. Hur ser framtidens eller nutidens matvanor ut att anpassa och utveckla?

Och för att göra det så krävs det ett ökat samarbete och där tänker jag att alla i den här värdekedjan måste vilja åt samma håll för att vi ska kunna bygga en här robusta livsmedelsproduktionen. Och där tror jag ju att för att den ska vara lönsam och stabil så är det resurseffektivitet som får vara ett ledord. Att blicka åt innovations sidan och få ut mer från varje enskild fisk. Sen gäller det givetvis att liksom visa på att nyttan av att äta fisken är enorm. Ja, jag säger tack Peter Linder, Lina Wara och Anton Paul Rud för allt intressant ni har sagt och pratat om gällande pelagiskt beredskap, livsmedels beredskap. Tack själv! Tack så jättemycket! Tack, tack! Podden Landet görs av Landsbyggsnätverket och på vår webb kan ni läsa mer om hållbara blå näringar, livsmedels systemet och livsmedels beredskap.





Landsbygds-  
nätverket

för den gemensamma jordbrukspolitiken,  
fiske och vattenbruk samt landsbygdsutveckling

Producent var Ingrid Whitlock och själv heter jag Helene  
Almqvist. Tack till er som lyssnat.  
Slut på transkribering.



Medfinansieras av  
Europeiska unionen