

Indblik i den blå værdikæde

Program for studietur til Skagen

7-8 april 2024

Til Miljø- og Fødevarerudvalgets Medlemmer,

Under overskriften *Fremtidens Pelagiske Fiskeri og Produkter* inviterer Danmarks Pelagiske Producentorganisation (DPPO) og Marine Ingredients Denmark (MID) til Skagen til et indblik i dansk pelagisk fiskeri, produktion af blå proteiner og olie, og moderne dansk akvakulturproduktion.

Studieturen foregår den 7. – 8. april 2024 med overnatning på Hotel Plesner i Skagen.

Adresse: Plesners Badehotel, Holstvej 4-8, 9900 Skagen

Fiskerikommissionen kom den 20. december med en række anbefalinger til udviklingen af *Fremtidens Fiskeri*. På den baggrund inviteres du hermed til Skagen, hvor vi vil udforske det danske pelagiske fiskeri og værdikæden fra fangst til forarbejdning, og videre til foderproduktion og sunde fødevarer. Besøget vil kaste lys over den afgørende rolle, det danske fiskeri spiller i at levere sunde fødevarer til befolkningen og imødekomme den stigende globale efterspørgsel efter akvakulturprodukter, og vi vil stille skarpt på udviklingsmuligheder og -barrierer. Vi ser på en sektor, der ikke blot er økonomisk og kulturelt betydningsfuld, men også spiller en central rolle i at skabe arbejdspladser, opretholde kystsamfund, drive den grønne omstilling og fremme en sundere og mere bæredygtig fødevarersektor. Vi håber, du vil være med til at udforske og drøfte fremtiden for hele den pelagiske værdikæde sammen med os.

Program

Søndag den 7. april 2024:

- 16.00: Ankomst til Aalborg Lufthavn
- 17.00-17:30: Rundvisning og velkomst på Skagen Museum
Adresse: Brøndumsvej 4, 9990 Skagen
- 17.30-: Spisning på Skagen Museum

Mandag den 8. april 2024:

- 8.00-9.30: Fokus på *rammevilkår* og anbefalinger fra *Fiskerikommissionen* ved DPPO og MID
Adresse: Havnevagtvej 5, 9990 Skagen
- 9.30-10.15: Besøg på et pelagisk fiskefartøj
- 10.15-11.15: Besøg hos FF Skagen
- 11.15-12.15: Frokost
- 12.30-13.15: Besøg på Skagen Salmon
Adresse: Buttervej 49, 9990 Skagen
- 13.15-13.30: Opsamling og afgang mod Aalborg
- 15.30: Afgang mod Københavns Lufthavn

Der arrangeres fælles transport til/fra Aalborg Lufthavn. Deltagere bedes medbringe praktisk tøj ifm. besøgene.



Baggrund:

Organisationerne ønsker i fællesskab at sætte fokus på betydningen af det danske pelagiske fiskeri og værdikæden fra fangst til forarbejdning, og videre til foderproduktion og sunde fødevarer.

Marine Ingredients Denmark (MID) er brancheorganisationen for de danske fiskemel- og fiskeolieproducenter, der er hovedmodtagere af proteinfisk fra både danske og udenlandske fartøjer samt sidestrømme fra konsumfiskeindustrien. Årligt eksporteres danskproduceret fiskemel og fiskeolie for ca. 4 mia. kr. til lande verden over og Danmark er et foregangsland i produktionen af disse højkvalitetsprodukter takket være adgangen til store mængder frisklandede fisk og konsumfiskeindustriens sidestrømme.

De pelagiske fisk, der anvendes til fiskemel- og fiskeolieproduktion, er små, benede og olieholdige arter som tobis, brisling, blåhvilling og sperling, der ikke er efterspurgt til direkte konsum. Disse arter udgør imidlertid en vigtig del af værdikæden, idet deres værdifulde bidrag af højt proteinindhold, omega-3 og andre essentielle næringsstoffer er afgørende for at støtte bæredygtig og klimavenlig akvakultur samt fremme sundheden i fødevarereproduktionen.

Danmarks Pelagiske Producentorganisation (DPPO) er hovedorganisation for danske fiskefartøjer, der fisker pelagiske fiskearter som sild, makrel og hestemakrel til konsummarkedet samt tobis, brisling, blåhvilling, sperling og havgalt til produktion af fiskemel og -olie. DPPO repræsenterer en af verdens mest moderne og avancerede pelagiske flåder og lander hvert år fisk for mere end 1. mia. kr. Pelagiske fiskearter bevæger sig i stimer i havets frie vandmasser. Fiskene fanges i et 100% dokumenteret fiskeri med skånsomme redskaber med en lav natur- og klimapåvirkning, og de fanges primært i Nordatlanten og Østersøen.

