

Europharma AS:

# Lakseoppdrett er miljøarbeid i praksis

Som Norges ledende leverandør av fiskehelseprodukter har vi i Europharma AS fått være med på et norsk næringslivsventyr av de sjeldne. Vi er stolte av å være en del av ei næring som både forsyner verdens befolkning med sunn og trygg mat, skaper arbeidsplasser og skaffer landet eksportinntekter.

Vi tror det er gode muligheter for videre vekst i denne næringa og samtidig ta vare på både havmiljøet og villaksen.

**Villaksen er opphavet – og den skal vi ta vare på.** Den er nemlig utrolig viktig for oppdrettlaksens profil og popularitet. I tillegg er den viktig som levende genbank for framtidig utvikling av laksenæringa. Derfor har næringa sammen med lokale elveeierlag og interesseorganisasjoner engasjert seg i flere praktiske tiltak som styrker den norske villaksstammen.

Næringa har også jobbet hardt sammen med forskere og utstyrproducenter for å få bukt med rømmingene. Det har gitt gode resultater og rømmingstallene er redusert til en tredjedel av det de var for noen år tilbake.

Oppdrettsnæringa har stor kompetanse på laks. Denne kunnskapen vil vi at også villaksen skal nytte godt av. Vi vet at oppdrettsnæringa er interessert i dialog med andre parter som også synes det er viktig å ta vare på villaksen.

**I lakseoppdrett forvandler vi lavverdi-proteiner til høyverdiproteiner.** Bruk av fiskeavfall til å produsere fiskefôr er en bærekraftig måte å produsere laks på. Norsk fiskeoppdrett gjør dermed dette avfallet til en verdifull ressurs.



Foto: Anne Lise Norheim / Eksportutvalget for fisk

Oppdrettlaksen er Norges mest energieffektive produksjonsdyr. Mens 100 kilo fôr gir 13 kilo svinefilet, eller 20 kilo kyllingfilet, gir det hele 65 kilo laksefilet.

**Norsk oppdrettsfisk er produsert med strenge miljøkrav fra myndighetene.** Utviklinga av gode vaksiner har redusert bruken av antibiotika i norsk oppdrettsnæring, slik at den i dag er nesten lik null, og er et godt eksempel på at næringa har løst noen av de tidligere miljøproblemene.

Oppdrettsnæringa har sammen med dyktige forskere jobbet hardt for å få ned nivået på lakselus. Om våren når lakse-smolten vandrer ut i havet er temperaturen så lav at lusa ikke gjør skade på fisken. Så snedig er naturen innrettet.

Parasitten, som finnes naturlig i villaksbestanden, kan derimot gi dyrehelsemessige utfordringer i enkelt oppdrettsanlegg. Parasitten er derfor et større problem for oppdrettlaksen enn villaksen. Lusetallene er nemlig høyest på sommeren og senhøstes når det er varmt i havet. Lusa tåler ikke ferskvann. Når villaksen går opp i elvene for å gyte dør lusa og faller av.

Vi i Europharma synes det er flott at oppdrettsnæringa bidrar til en bærekraftig produksjon av sunn mat til verdens voksende befolkning. Det er også viktig for oss at næringa gir arbeidsplasser og sikrer bosettingen på mange mindre steder langs norskekysten. Vi er selv et eksempel på en suksessbedrift i distrikt Norge og takker næringa for tillitten.

I tillegg brukes produkter fra fisk det ikke finnes et marked for som menneskemat. Dette er ingredienser som også brukes som kraftfôr i husdyrproduksjon, men som utnyttes aller best hos laksen. Fiskeolje har et høyt innhold av flerumettede omega 3-fettsyrer som er godt for helsa hos oss mennesker. Feite fiskearter som laks lagrer disse fettstofferne i kjøttet. På den måten går de videre til den som spiser fisken.

**Godt miljø er god forretning.** I et klimaperspektiv er fiskeoppdrett den beste metoden for matproduksjon. Oppdrett er en svært miljøvennlig næring – det er få former for matproduksjon som gir så lave utslipp av CO<sub>2</sub>.

Miljøregnskapet viser at ett kilo norsk laksefilet som blir omsatt i Paris, gir et utslipp på cirka 2,5 kilo CO<sub>2</sub>-ekvivalenter. Av dette står selve frakten for rundt 0,25 kilo. Sammenlikner vi med svin, er det tilsvarende tallet cirka 6 kilo, og for storfe cirka 30 kilo.

**europharma**

www.euopharma.no