

Uthållig marin livsmedelsproduktion

Marina livsmedel är ständigt i fokus. Vi har arbetat med både forskning och uppdrag inom detta område i snart tio år. Fallstudier har gjorts av svenskt torsk- och havskräftfiske samt av kanadensiskt laxfiske samt odling av lax i Kanada. De svenska studierna har visat att själva fisket dominerar miljöpåverkan jämfört med produktionskedjan på land, både vad gäller energiförbrukning och fiskets specifika miljöeffekter som bottenpåverkan och bifångst.

Beståndssituationen och fiskemetoden avgör en stor del av miljöpåverkan av fisket. Att fiska bestånd i dåligt skick kräver mycket resurser i form av fossila bränslen, påverkad havsbotten och bifångster som kastas överbord. I våra studier har vi visat att LCA är ett användbart verktyg för att jämföra fisken och planerade eller genomförda förändringar i en produktionskedja ur miljösynpunkt och kan bidra till att utforma en mer uthållig produktion i framtiden.



Vi kan till exempel:

- Jämföra marina produkter från fiske eller vattenbruk med avseende på miljöpåverkan som till exempel klimatpåverkan, övergödning med flera miljöeffekter
- Kvantifiera miljöpåverkan av marina produkter längs hela produktionskedjan och identifiera var i livscykeln mest miljöpåverkan sker
- Jämföra miljöpåverkan av existerande produktion av fisk och skaldjur med planerade förändringar
- Jämföra miljöeffekterna av olika typer av användning efter landning/skörd
- Göra LCAer av fisk- och skaldjursprodukter med inkluderande av de fiske-specifika miljöeffekterna havsbottenpåverkan och bifångster
- Förenkla miljöinformation om fisk och skaldjur till s.k köpguider för inköpare av fisk och skaldjur eller konsumenter
- Utforma föredrag eller utbildningar inom området efter önskemål