

Inbjudan till seminarium tisdag den 12 mars 2019

Hållbart och lönsamt kustnära yrkesfiske i Södra Bottenhavet



Fotografier publicerade med tillstånd av yrkesfiskare Dennis Bergman

Var & när:

På Trollharens fisk (mellan Gävle och Söderhamn)
Den 12 mars 2019 kl. 9.00-16.00. Trollharens fisk nås enklast med bil – meddela i anmälan om ni vill samåka från Gävle/Söderhamn.

För vem: Yrkesfiskare längs södra Bottenhavet och andra intresserade!

Föranmälan

Anmäl dig via bokningslänk: <https://simplesignup.se/event/145833> senast den 5 mars. Arrangörerna bjuder på konferens & förtäring. Deltagarna står för egen resa och sin tid.

Program: Se sidan 2, mer info på www.leadergastrikebygdenllu.se

Har du frågor?

Kontakta Leader Gästrikebygden genom att ringa 070-245 21 01 eller mejla info@leadergastrikebygdenllu.se.

Arrangörer:



Leader Gästrikebygden medfinansieras av:



Landsbygdsnätverket medfinansieras av:



Program för seminarium tisdag den 12 mars 2019

Hållbart och lönsamt kustnära yrkesfiske i Södra Bottenhavet

Kl. 09.00 Kaffe, macka och mingel

Kl. 09.30 Hej och välkommen!

Leader Gästrikebygden, Länsstyrelsen Gävleborg och Landsbygdsnätverket hälsar välkomna och ger senaste nytt med koppling till yrkesfisket.

Pass 1: Vem ska fiska fisken?

Fisken i havet är en gemensam resurs och det finns omfattande regelverk som styr vem som får fiska, var, hur och när. Ofta diskuteras i yrkesfiskekretsar om vilket uttag som fiskebestånden tål, hur mycket byråkrati klarar småföretagare inom fisket av, hur kvoterna fördelas mellan kustnära småskaligt yrkesfiske och storskaligt trålfiske samt vem som egentligen kan vara företrädare för yrkesfisket.

Kl. 10.00 Yrkesfiskare och Sportfiskarna från södra Bottenhavet ger sin bild av nuläget

Yrkesfiskarna Dennis Bergman och Carl-Åke Wallin, Lars Ljunggren för Sportfiskarna

Kl. 10.20 De nya fiskereglerna

Martin Rydgren, Utredare för enheten för fiskereglering på Havs- och vattenmyndigheten

Kl. 10.50 Förutsättningar för yrkesfisket

Patrik Persson, enhetschef för tillståndsenheten på Havs- och vattenmyndigheten

Kl. 11.20 Hur kan man gå samman och driva branschgemensamma frågor?

Lotta Zetterlund, ombudsman LRF Gävleborg och Dalarna

Kl. 11.35 Summering av förmiddagspasset

Kl. 11.45 Lunch

Kl. 12.30: Pass 2: Ska vi äta vår Östersjöfisk?

Det småskaliga yrkesfisket längs med kusten lever på att fiska, förädla och sälja till konsument. Samtidigt som konsumenter varnas för fiskens höga dioxinhalter så finns idag ett stort intresse kring lokal livsmedelsförsörjning, lokala råvaror och småskalighet - vilket också lyfts i den regionala livsmedelsstrategin där fisk är ett av livsmedlen och förädlade fiskprodukter belönas med SM i mathantverk. Kan och bör den lokalt fångade fisken bli vanligare på tallriken i framtiden och går det att tänka innovativt för att få bättre lönsamhet som yrkesfiskare?

KL. 12.40 Vad säger Livsmedelsverket om dioxinerna i vår Östersjöfisk?

Marie Aune, kemist, Teamchef för Organiska miljöföroreningar, Kemiavdelningen, Livsmedelsverket
Rickard Bjerselius, toxikolog, Teamchef för Risk-nyttohantering och miljö, avdelningen för Hållbara Matvanor, Livsmedelsverket.

Kl. 13.20 Dioxiner i fisk från Norrlandskusten – vad säger senare års undersökningar?

Magnus Karlsson, tekn. Dr miljöanalys, forskare vid IVL Svenska Miljöinstitutet

Kl. 13.50 Eftermiddagsfika 25 min

Kl. 14.15 Fisken i den regionala Livsmedelsstrategin

Kalle Gullberg, fiskerikonsulent vid Länsstyrelsen Gävleborg
Lotta Zetterlund, ombudsman vid LRF Gävleborg/Dalarna

Kl. 14.40 Potential och innovationsidéer för fisk som maträtt

Aksel Ydrén, branschansvarig för fiskförädling vid Eldrimner – nationellt resurscentra för mathantverk

Kl.15.15 - 16.00 Summering och avslut