



BLÅMAT

CENTRUM FÖR
FRAMTIDENS SJÖMAT

BLÅ MAT

Syftet med Blå mat - Centrum för framtidens sjömat, är att ta vara på den enorma potential som finns i produktion av näringsrik mat från svenska vatten och därmed göra Sverige till en ledande producent av hållbar sjömat.

Med innovativa cirkulära lösningar, ökad kunskap och stärkt marknad vill vi skapa en långsiktig och bärkraftig produktion av svensk sjömat.

Centrumbildningen har möjliggjorts genom mångåriga nationella samarbeten och initierats utifrån Kristineberg Center. Den samlar alla krafter, från universitet och forskningsinstitut till företag, regioner och organisationer inom sjömat.



VI SKA

Genom forskning och kunskapsspridning ska vi skapa bättre förutsättningar för sjömatproduktion och öka förståelsen för sjömat.

Forskningen fokuserar på ökad livsmedelsproduktion av vildfångad fisk och hållbar odling av alger, fisk och andra ätbara djur i cirkulära system. Vi ska utveckla smarta processmetoder där komplexa råvaror omvandlas till nya livsmedels ingredienser och produkter.

Forskningen ska fördjupa sig i konsumentattityder och sjömatens påverkan på vår hälsa, liksom miljöpåverkan av sjömatproduktion samt djurens hälsa och välfärd i odlingssystemen. Blå mat fokuserar också på administrativa hinder och planering av vatten- och kustzoner.



VI VILL

Idag importeras 72 procent av all sjömat som äts i Sverige, det är inte hållbart. Vi vill:

- Öka livsmedelsproduktionen av fiskets fångster och sidoströmmar
- Expandera det hållbara vattenbruket
- Stimulera ett proteinskifte med fokus på blå-gröna proteinkällor
- Förändra konsumentbeteenden och höja efterfrågan på nya, hållbara och näringsrika sjömatprodukter
- Öka utbud och diversifiering av näringsrik och svenskproducerad sjömat
- Öka samhällets robusthet och försörjningskapacitet genom blå livsmedelsproduktion



VI ÄR

Blå mat är den största satsningen hittills på svensk sjömat med en finansiering på 48 miljoner från det statliga forskningsrådet Formas.

Bakom centrumbildningen står en nationell samling av forsknings- och innovationsaktörer, regioner, kommuner, organisationer samt ett fyrtiotal företag.

I satsningen ingår aktörer från hela värdekedjan för sjömat, från primärproduktion i form av hållbara vattenbrukssystem och underutnyttjade vilda fiskarter till process- och produktutveckling och framställning av hälsosam, svensk sjömat.

I konsortiet för Blå mat ingår



Kontakta oss så berättar vi mer

Koordinator för innovation och företagskontakter

Lillemor Lindberg, 0520-28 93 23, lillemor.lindberg@innovatum.se

Koordinator för forskning

Ingrid Undeland, 031-772 38 20, undeland@chalmers.se

Koordinator för kompetenshöjning och medelsförvaltning

Fredrik Gröndahl, 08-790 61 58, fredrik.grondahl@abe.kth.se

Ordförande för Blå mat

Kristina Snuttan Sundell, 031-786 36 71, kristina.sundell@bioenv.gu.se



”Världens befolkning förväntas öka till nästan tio miljarder på trettio år. Alla dessa människor behöver mat – och inte vilken mat som helst, utan bra och näringsriktig mat. Ett skifte mot mer blå mat minskar konkurrensen om såväl odlingsbar mark som färskvatten. Vi måste ta vårt ansvar och öka Sveriges egen försörjningskapacitet. Det kommer också leda till ökad lokal produktion och fler jobb i kust- och landsbygdssamhällen.”

Kristina Snuttan Sundell, ordförande för Blå mat

Vi samarbetar inom Blå mat

Konsortium

Chalmers, Göteborgs universitet, Innovatum Science Park, IVL Svenska Miljöinstitutet, KTH, RISE, SLU, Uppsala Universitet

Aktiva externa parter

Axfoundation, Fiskeriet, Fjällbackakräfter, Guldhaven Pelagiska, Göteborgs Fiskauktion, Klädesholmen Seafood, Hamra Fisk, Lerøy, Luleå kommun, Länsstyrelsen i Gotlands län, Marenor, Marine Feed, Marint centrum Simrishamn kommun, Matfiskodlarna, Musselbaren, Musselfeed, N-research, Nomad Foods, Nordic Seafarm, Orkla, Pelagic Seafood Sweden, Royal Park Hospitality & Education Hub, Savolax, Scanfjord, Seac, Smögenlax, Sveriges havsodlares producentorganisation, Swedefish Machinery, Sweden Pelagic, Swedish Algae Factory, Swedish Pelagic Federation, Swedish Surplus Energy Collaboration, SWEMARC

Stödjande externa parter

ASC, Blått Centrum Gotland, Blått kol, Catxalot, Coop, First Eye, Fiskbranschens Riksförbund, Hushållningssällskapet, Ica, Kristineberg Center, Landsbygdsnätverket, Nationellt Kompetenscentrum för Vattenbruk, Nära Mat, Ostronakademien, Paulig, Pond Fish And Greens, Region Gotland, Region Skåne, SAMLA Sverige, SUBMARINER Network, Sjömatsfrämjandet, Svenskt vattenbruk och sjömat, Swedish Incubators & Science Parks, Symbioscentrum, The Livekindly Company, Tillväxt Gotland, Vattenbrukscentrum Norr, Världsnaturfonden WWF

Finansiärer

Formas, Region Stockholm, Västra Götlandsregionen