

“Salmon Aquaculture Dialogue” og standarder for mer bærekraftig havbruk- heft eller mulighet?

Petter Arnesen
Vice President Feed & Environment
Marine Harvest ASA



Techmar 2010



marineharvest
excellence in seafood

Why We Sell Farm-Raised Salmon (and are proud of it)

First and foremost, farm-raised salmon is the best source of omega-3 fatty acids you can buy. Consumption of omega-3 fatty acids is linked to dramatic reductions in coronary heart disease (the number one cause of death in the U.S.) and has numerous other health benefits. Wild salmon also contains omega-3 fatty acids, but generally not quite as much. Both wild and farm-raised salmon are tasty, nutritious foods.

Unfortunately, some groups with their own agendas and without concern for the facts about food safety, nutrition or your health, have pitted farm-raised salmon against their wild cousins. We think this is bad for our customers. Choose the salmon you like and eat it with confidence and in good health.



Economical

Farm-raised is economical and available fresh year round.

Color

The pink color of farm-raised salmon comes from natural identical compounds included in the feed. The same compounds are in the flesh of wild salmon and trout.

Low in Saturated Fat

Both wild and farm-raised salmon are low in saturated fat, for a healthy meal.

High in Omega-3 Fatty Acids

No other readily available food contains less omega-3 than farm-raised salmon.

Top of the FDA Tolerance for PCBs

A host of independent scientists agree that farm-raised salmon is a safe food and that you should consider to enjoy it regularly.

For more information, visit www.salmonoftheamericas.com



Ikke samsvar mellom persepsjon og realitet



Flere av våre kritikere hevder at lakseoppdrett ikke er og aldri kan bli bærekraftig



marineharvest
excellence in seafood



Fra næringens side skylder vi ofte på at våre kritikere ikke er godt nok informert

IntraFish

Lei av dårlig informerte kritikere

 Jógvan H. Gardar

Publisert - 06. desember 2010 - 05:05 GMT

- De som kritiserer oss for ikke å ta miljøet på alvor, bør sjekke Haweswater-anlegget, sier Willie Liston.

Den frittalønde skotske sjefen for oppdrettselskapene til Morpol i Storbritannia, Willie Liston, gir ikke mye for den kritikken som miljøvernere kommer med av oppdrettsnæringen. På markedsdagen til Morpol i polske Ustka, sa han at det er mye tull og tøys som kommer fra kritikkerne.

Han viste til påstander om at det oppdrettsnæringen forurenser så mye at det går ut over miljøet og livet rundt anlegget.

- Kritikkerne bør sjekke vårt Haweswater-smoltanlegg som tar inn vann fra elva, bruker det i produksjonen, og sender det ut i elva igjen etterpå. Og dette vannet går siden videre og blir til drikkvannet til blant annet innbyggere i Manchester. Ingen skal fortelle meg at folk i Manchester drikker forurenset vann, sa Willie Liston.

Han sa at dette er et godt eksempel på at oppdrettsnæringen er en sunn og bærekraftig næring.



Willie Liston. (Foto: Jógvan H. Gardar)

Fakta

- Byggingen av Haweswater-vannreservoaret startet helt tilbake i 1929. Vannet fra denne er hovedvannkilden til byen Manchester.
- Morpol har et smoltanlegg der de henter vann fra Haweswater, og leder det ut i vannet igjen når de har brukt det. Morpol produserer rundt 15 millioner egg og godt og vel en million smolt ved anlegget i året.



De som styrer vet ikke helt hva de skal mene



Framleis fagleg usemje om villaks og oppdrett

Joar Grindheim

Publisert - 03. desember 2010 - 05:05 GMT

Kunnskapsseminaret om villaks og oppdrettslaks i regi av statsrådene Erik Solheim (SV) og Lisbeth Berg-Hansen (AP) viser at det framleis er stor fagleg usemje mellom ulike statlege organ om situasjonen.

Spesielt stor er usemja mellom Torbjørn Forseth, leiar i vitskapleg råd for lakseforvaltning og forskingsdirektør Ole Arve Misund ved Havforskningsinstituttet når det gjeld kjørnespørsmålet, nemleg påverknaden oppdrettslaks har på villaksen.

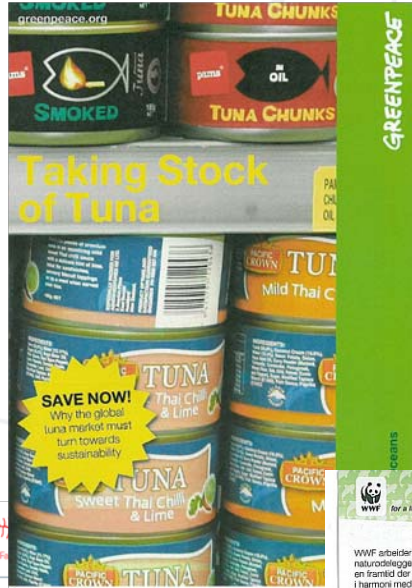
Medan Forseth trekk fram lakselus og rømming frå oppdrettsanlegg som dei to einaste trugsmåla mot villaksen sin eksistens som ikkje er stabiliserte, påpeikar Misund at det også herskar stor kunnskapsmangel når det gjeld villaksen sine oppvekstvilkår ute i havet.



Erik Solheim og Lisbeth Berg-Hansen. (Foto: Joar Grindheim)

Les også
- [Solheim avviser ikkje meir oppdrett](#)

Kundene våre er satt under press



ABOUT US INITIATIVES IN THE FIELD

Home > CELB > Articles & Multimedia > Articles

CENTER FOR ENVIRONMENTAL LEADERSHIP IN BUSINESS

WAL-MART COMMITS TO SUSTAINABLE SEAFOOD PROCUREMENT

July 20, 2006

As the world's largest retailer, Wal-Mart buys and sells tens of thousands of consumer products all corners of the globe which is creating increased demand for the raw materials to manufacture. Recently, CEO Lee Scott gave a speech on how Wal-Mart could work with its suppliers to consume more sustainable manner.



Owned Brands
Presroom | Grocery | Owned Brands

Target Eliminates Farmed Salmon From All Target Stores

Target Owned Food Brands Will Feature Only Wild-Caught Alaskan Salmon

MINNEAPOLIS (January 26, 2010) – Target® today announces that it has eliminated all farmed salmon from its fresh, frozen, and smoked seafood offerings in Target stores nationwide. This announcement includes Target owned brands – Archer Farms® and Market Pantry® – and national brands. All salmon sold under Target owned brands will now be wild-caught Alaskan salmon. Additionally, sushi featuring farm-raised salmon will complete its transition to wild-caught salmon by the end of 2010. In consultation with the Monterey Bay Aquarium, Target is taking this important step to ensure that its salmon offerings are sourced in a sustainable way that helps to preserve abundance, species health and doesn't harm local habitats.

Search Presroom

Search

More in Owned Brands

- Media Contacts
 - Images
 - Media FAQs
 - Email Alerts
- Add Target Headlines
Get RSS Feeds | What's this?

Truer med å kaste oppdrettslaks ut av butikkene

De fire store matvarekjedene i Norge truer med å kaste oppdrettslaks ut av butikkene hvis ikke oppdretterne går over til lukkede anlegg og garanterer at fisken er trygg å spise.

Del med andre:

Twitter

Arbeid

Bli den første av dine venner til å anbefale dette.

– I dag er det lalletet torsk. Og så har jeg kjøpt orrefillet til i morgen.

Unni Flatholm er en av mange som triller fulle handlekøper ut av Lagunen storstener i Bergen.

Hun kjøper aldri oppdrettslaks.

– Nei, det liker jeg ikke. Vi vet jo ikke hva vi får, sier Unni Flatholm.

Elin Moe Raninger deler bekymringen.

– Jeg vil vite hva familien får i seg av stoffer. Når fisken får antibiotika som i dag, er jeg ikke interessert i det. Jeg kjøper ikke oppdrettsfisk, sier hun.

Hun er skremt etter at oppdrettsbransjen i årevis har slitt med sykdommer, lakselus og forurensning.



Aasjeng Løvåag
a@nvg.no

Publisert: 05.06.2010 18:25

Oppdatert: 05.06.2010 18:25

Del med andre

Facebook

Twitter

Digg

Netby

Tips en venn

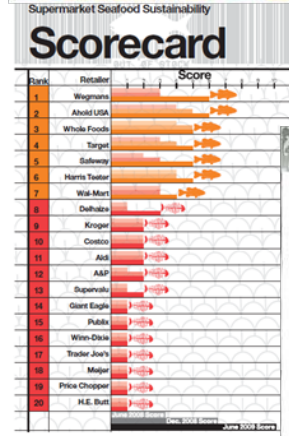
E-post til mottaker

Din e-post

Ditt navn

SEND

Les også:



WWF arbeider for å stanse dugens naturutryddelser og å skape en framtid der mennesker lever i harmoni med naturen, ved å:

- verne mangfoldet av arter og økosystemer
- sikre bærekraftig bruk av fornybare naturressurser
- bekjempe forurensning og overforbruk av ressurser

Ønsker du å bli stortrommedel i WWF? Se www.no eller send

WWF OG SJØMATGUIDEN

WWF jobber over hele verden for en bærekraftig forvaltning av havet og alle de fantastiske artene som lever der.

• WWF sjømatguide hjelper deg til å velge "trygg" fisk, enten du er på restaurant eller hos fiskehandleren.

• WWF anbefaler alle fiskeprodukter som er merket med MSC og økologisk Debio.

• På www.wwf.no/sjomat finner du mer informasjon om havet, fisk og sjømat.

MILJØMERKING

MSC er et miljømerke som garanterer at produktet kommer fra et bærekraftig fiske. MSC-merket hjelper deg til å velge miljøvennlige sjømatprodukter.

Les mer på www.msc.org

DEBIO er et merke for økologiske produkter. Se etter Ø-merket i butikken – da vet du at oppdrettsfisken er produsert på en måte som tar hensyn til naturen.

Les mer på www.debio.no



SPIS MED GOD SAMVITTIGHET

Spis i vei av de grønne artene! Forvaltningen er god og miljøpåvirkningen liten.

• I Norge konsumeres det årlig rundt 88 000 tonn sjømat. Det er ca. 24 kilo per person.

• Mange av disse fiskeartene er truet av overfiske. Andre fiskes på en ødeleggende måte slik at korallrev krasjes, havslipkapper og sjøtunge drukner i fiskegarn, eller hav og småfisk tas som bifangst.

• Du kan bidra ved å ikke spise de truede (røde) fiskeartene. Spis heller mer av de grønne!

• Fisk er sunt og godt, og WWF's mål er at også framtidige generasjoner skal kunne spise havets delikatesser!

BLÅSKJELL
KAMSKJELL
KRABBE
KONGEKRABBE
POLLOCK (fra Alaska)
REKER
SEI
SILD
ØKOLOGISK FISK (oppdrett)
ØKOLOGISK SCAMPI

STILL SPØRSMÅL

Et forholdsvis godt alternativ, men still spørsmål til din fiskehandler: Er denne lovlig fanget? Hvor kommer fisken fra? Før du ikke svar – ikke kjøp.

BLÅKVEITE
HYSEKOLJE
LANS (søppel)
KVEITE (søppel)
MAHRELL
PANGASIUS/MALLE
STEINBIT
TLAPPA
TORSK/SKREI (fra Barentshavet)
TORSK (oppdrett)
TUNFISK / YELLOW FIN
SJOKREPS
ORRET (oppdrett)

STYR UNNA!

Disse artene er enten o og/eller fanget/oppdrettet på en ødeleggende måte som ødelegger de Det finnes mange andre – velg en annen!

BLÅRINNET TUNFISK
BREIFLAB
KVEITE (nettangt)
KYSTTORSK
NORSK HUMMER
PIGGHÅ OG ANDRE
RIGOSPETTE
SVERDFISK
SCAMPI/TROPISKE I
TORSK (fra Nordsjøen)
UER
ÅL

Connétable, Findus, Labeyrie, Carrefour and the MSC join forces to promote certified sustainable seafood

25 January 2010

Ce communiqué de presse est disponible en français.

French shoppers will find it easier to choose certified sustainable seafood when a new, nationwide awareness campaign, Les Jours Bleus, is launched in Carrefour stores in January.

Connétable [1], Findus [2], Labeyrie [3] and the MSC in partnership with the Carrefour Group [4] will soon launch Les Jours Bleus (the Blue days), a nationwide in-store campaign. The campaign will help French consumers make positive environmental choices when buying seafood. It is the first in-store campaign promoting MSC-labelled products ever organised in France.

HAVBRUK 2010

Hvem definerer bærekraftig lakseoppdrett?

Det foregår en internasjonal maktkamp om bærekraftbegrepet i havbruksnæringen. Norske forskere må sterkere på banen for å motvirke at amerikanske interesser setter standarder som hever kostnadene og stenger norsk oppdrettslaks ute fra viktige markeder.

Ragnar Tveterås, professor i industriell økonomi ved Universitetet i Stavanger, rettet under konferansen HAVBRUK 2010 i Trondheim nylig en kraftig advarsel mot pengesterke amerikanske grupperingers iherdige forsøk på å stenge oppdrettslaks ute fra markedet.

- Lakseoppdrettsnæringen i et rikt land som Norge er spesielt utsatt for anklagene fra disse grupperingene som hevder å ville forsvare forbrukere, miljø og villaks mot forurensning, sykdom og andre problemer, sier Tveterås.

Blant aktørene i denne internasjonale maktkampen finnes aktivistorganisasjoner (NGOer) og dagligvareselskaper med sterke merkenavn, som Marks & Spencer og Wal-Mart. I kulissene opererer store amerikanske stiftelser med kapital i multimilliardklassen.

Kamp om standarder

- Maktkampen foregår i media og i vitenskapelig tidsskrifter, gjennom påvirkning av myndighetenes reguleringer og etablering av produktstandarder, forklarer Tveterås.

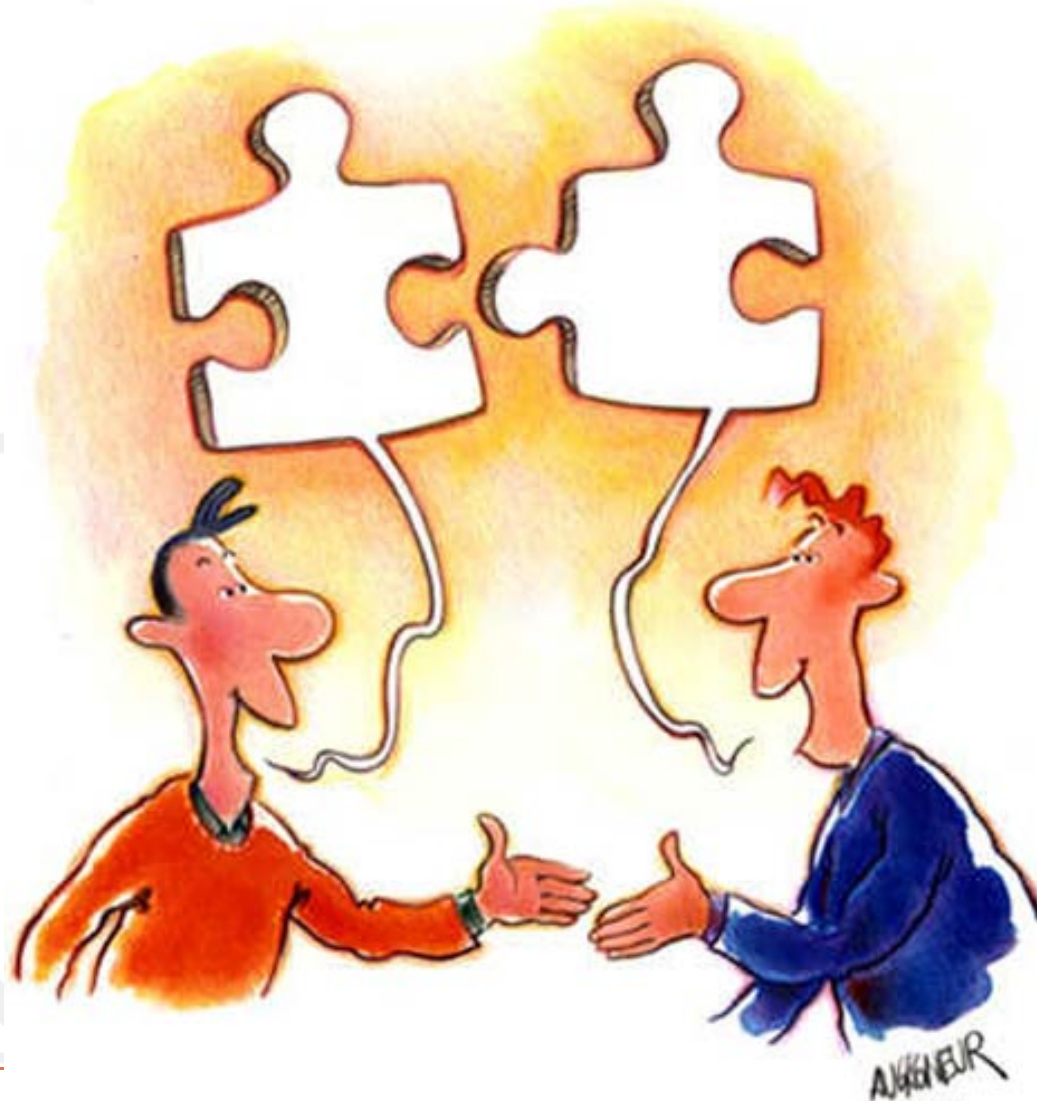
- Standarder definerer akseptabel produksjonspraksis for oppdrett, for eksempel når det gjelder fôr, avl, fiskevelferd og miljøhensyn, og følges opp med sertifiseringsmekanismer og merkeordninger for godkjente produkter. Standardene kan være et effektivt virkemiddel for å oppnå ønsket forbrukeradferd, sier Tveterås.

- Det er viktig at oppdrettsnæringen er med på å sette kriteriene for slike standarder slik at de ikke blir urimelige, sier Tveterås.



Ragnar Tveterås vil ha forskerne på banen i diskusjonen om bærekraftig lakseoppdrett. (Foto: Anne Ditlefsen)

Salmon Aquaculture Dialogue (SAD) – en global møteplass for å diskutere lakseoppdrett



SAD ble etablert av WWF i 2004

"Farmed fish is an excellent source of protein and, when produced well, helps protect the environment. I am totally convinced that aquaculture is the most sustainable way to feed the world."



Jose Villalon

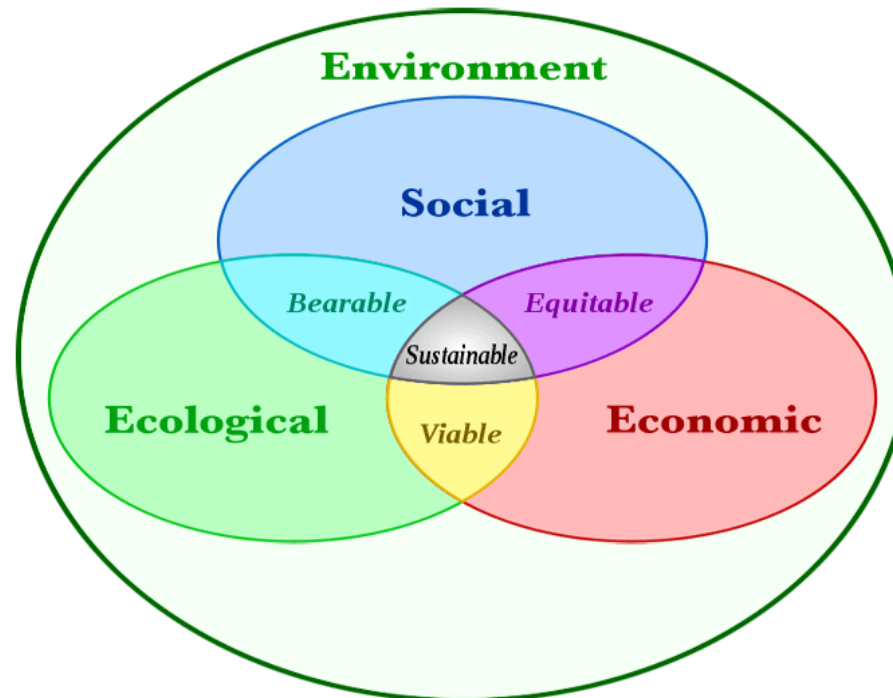
Director

WWF Aquaculture Program



Hva er målet med SAD?

- Utvikle målbare, kunnskapsbaserte standarder som minimerer eller eliminerer de viktigste negative miljø- og sosiale konsekvenser av lakseoppdrett, samtidig som næringen forblir økonomisk bærekraftig



Hvordan jobber vi i SAD?

- Dialogen er kunnskapsbasert
 - Har fått utarbeidet statusrapporter skrevet av anerkjente forskere
 - Diskusjoner med enkeltforskere
- Gjennomfører åpne møter hvor alle interessenter kan delta
 - Tilsammen har det vært arrangert 15 møter i alle de store lakseproduserende regionene (Kanada, Chile, Skottland, Norge)
 - Både oppdrettere, miljøvernere, laksekjøpere, forskere, villfiskrepresentanter, turisme, myndighetsrepresentanter, m.fl. har deltatt (tilsammen ca. 600 personer)
- På bakgrunn av etablert kunnskap og beste praksis er det i felleskap utviklet indikatorer og enkeltstandarder for en rekke viktige områder (fiskehelse/lus, rømming, bunnpåvirkning, bærekraftig fôr, sosiale forhold og relasjonen til lokalsamfunn)
- Styringsgruppen tar de endelige avgjørelsene. Består av representanter for WWF, FHL, Fundacion Terram, SalmonChile, CAAR, Caia, Pew Environment Group, Skretting, Marine Harvest

Utkast til standard sendt ut på høring 3 august 2010. Vi mottok 419 sider med kommentarer!

SALMON AQUACULTURE DIALOGUE

Draft standards for responsible salmon aquaculture

These draft standards are released for public comment by the Steering Committee of the Salmon Aquaculture Dialogue. The Steering Committee is composed of a representative from each of the following organizations:

Coastal Alliance for Aquaculture Reform
Canadian Aquaculture Industry Alliance
Marine Harvest Group
Norwegian Seafood Federation (FHL)
Pew Environment Group
SalmonChile
Skretting
Fundación Terram
World Wildlife Fund

Dialog handler om å komme seg opp av skyttergravene

- Ikke om å bekjempe "fienden"
- I styringsgruppen til SAD benytter vi en tilnærming hvor vi prøver å løse hverandres problemer





marineharvest
excellence in seafood

- [Hykleriet mot muslimer](#)
- [Burkaforbud kan bli buffer mot ekstremisme](#)
- [U' av tåken. Nå!](#)

En samfunnsplikt. Jeg kjenner meg ikke igjen i at hverken jeg eller andre, som Bushra Ishaq, skal være hyklerske, [slik Shakil Rehman skriver i Aftenposten fredag](#). Jeg håper folk ser det mange prøver å gjøre, nemlig å utføre en samfunnsplikt: Gjennom deltagelse i det offentlige ordskiftet kan mange bidra til å løfte refleksjonsnivået i Norge om vanskelige temaer knyttet til innvandrere og integrering.

Aftenposten

Publisert: 29.11.10 kl. 14:20 - Abbonere på Aftenposten? Ring 05040 eller gå inn på kundeservice. aftenposten.no

Dialog endrer oss



Jeg kjenner meg ikke igjen i at hverken jeg eller andre skal være hyklerske, skriver Abid Raja.

skribent, forfatter og styreleder Minotenk ABID Q. RAJA

Publisert: 29.11.10 kl. 14:20

Les også:

Konstruktivt

For en måned siden kom jeg med boken Dialog – om vold, undertrykkelse og ekstremisme. Boken setter ord på de vanskelige integreringsemnene vi har i samfunnet vårt; alt fra kvinneundertrykking, undertrykkende asylretorikk, hat mot muslimer, homofile og jøder – ikke minst gryende ekstremistiske holdninger.

Boken bringer videre de dialogmøtene og teamene som er blitt satt på dagsorden på Litteraturhuset. Dialogmøtene ledet til at undertegnende sammen med Bushra Ishaq fikk Fritt Ords pris i mai. Jeg mener dialogmøtene har bidratt til å sette flere sentrale problemstillinger på dagsorden. Derfor er det oppløftende når Dagsavisen skriver at boken er blant de «mest konstruktive og nyanserte bidragene på integreringsfeltet på lengde».

Ingen unnskyldning

Rehman vil jeg skal si unnskyld til en rekke mennesker. Men Karita Bekkemellem fortjener ingen unnskyldning når hun likestilte plagget hijab med å være kjønnslemlestet. Martin Kolberg fortjener ingen unnskyldning for

det samrøret han skapte med sine utspill om «radikal islam» – han fikk også fortjent påpakning av Europarådets leder Thorbjørn Jagland for å ha rørt alt sammen i en stor grøt.

Ei heller fortjener det øvrige persongalleri unnskyldning for langvarig stigmatisering av innvandrere. Rehman sier at disse har følt seg kjeppjaget av undertegnende – jeg tror han overvurderer min rolle.

Rehman er tydelig irritert over at Bushra Ishaq og jeg fikk Fritt Ords pris. Vi har ikke bedt om å få prisen – begrunnelsen til Fritt Ord er tilgjengelig på deres nettsider – men jeg er selvsagt glad for at Fritt Ord har æret det dialogmøtene har bidratt til å skape.

Må ha dialog

Vi må ha dialog om vanskelige emner for å kunne bevege oss videre som samfunn – det er kun gjennom økt refleksjon skapt gjennom forutgående dialog at vi kan skape effektive endringer blant borgerne. Men for at dialog skal endre oss, må vi alle klare å se forbi fordommer og myter – ikke minst konspirasjonsteorier.

For det gavner intet.

Trend mot frivillig tredjeparts sertifisering

- GlobalGap
- ISO 14001 and 9001
- Code of Good Practice (Scotland)
- Freedom Food (Scotland)
- GAA BAP
- **Aquaculture Stewardship Council (ASC)**
(under etablering)



GLOBALG.A.P.

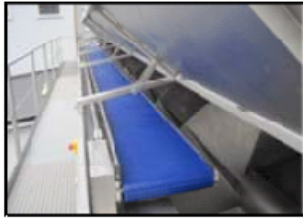
SIGES SalmonChile = SalmonGap



asc Aquaculture
Stewardship
Council

kyst.no

- en tjeneste levert av norsk fiskeoppdrett as



**Utblødning
og kjøletanker
til slakterier**



Trur innkjøparane vil ha sertifisering

Hell: Johann Kvalheim i Eksportutvalet for fisk trur ikkje konsumentene er underlagt ei sertifiseringsordning. Men for innkjøparane vil ei slik

[Karl Johanna Tvelt](#)

Sterk og robust fisk, berekraftig produksjon og kvalitet er tema som står på dagsorden når opptil 100 fiske- og havbruksnærings- og forskingsfond i desse dagar arrangere seminar på I lall.

Johann Kvalheim som er utsending for Eksportutvalet for fisk i Paris er ein av innleiarane på seminaret. Dei har ulike preferansar, og no er det å kunne dokumentere ein berekraftig produksjon med å påverke kvaliteten på laksen.

Treng ei sertifiseringsordning

Kvalheim trur ei av utfordringa for norsk laksenæring er at kundane ute i dei ulike marknadene treng ei sertifikat til at produksjonen er miljømessig forsvarlig.

-Vi ser og veit at den er forsvarleg, men vi treng ei sertifiseringsordning eller ein tredje part som kan kontrollere det vi held på med føregår på rett måte. Dette er ikkje for å kommunisere kunnskapen ut mot meir for at importørane skal sjå at det vi seier og gjer med laksen er sant, seier Kvalheim og seier at ei kjend sertifiseringsordning for torsk er eit godt eksempel. Men han framhevar også at det er ei ordning ikkje treng å bety at ein får meir att for produktet.

Det finst fleire matvarekjedar som lagar sin eigen kvalitetsstandard, og sertifiserar den norske laksen. Men for laks på eit generisk nivå trur Kvalheim at ei ekstern sertifisering kan vere bra for kundane, og kanskje nødvendigvis for konsumentane.

kyst.no

- en tjeneste levert av norsk fiskeoppdrett as



**Utblødning
og kjøletanker
til slakterier**



Søker miljøsertifisering av norske reker

Norge søker sertifisering av norske reker gjennom sertifiseringsordningen Marine Stewardship Council (MSC). En sertifisering vil være gunstig i markedsarbeidet.

Rekefiskeriet føyer seg inn i rekken av norske kommersielle fiskerier som har gjennomgått MSC-sertifisering og Norge befester sin posisjon som den fiskerinasjonen i verden med størst andel miljøsertifiserte fiskerier. - For vårt markedsarbeid er det også svært gunstig å få MSC-sertifisering på plass. Ulike markeder krever ulike merker og dette vil gjøre norske reker enda mer konkurransedyktig, sier Ove Johansen som er markeds sjef for reker og skreller.

kyst.no

- en tjeneste levert av norsk fiskeoppdrett as



**Utblødning
og kjøletanker
til slakterier**



-MSC er den beste sertifiseringsordningen

- MSC-standarden er et viktig verktøy for å bekjempe overfiske, som er den største nåværende trusselen mot verdens havmiljø, sier fagsjef i WWF, Nina Jensen. Hun svarer på kritikk av standarden i siste nummer av Nature.

MSC er en miljøsertifisering som kun gis til fiskerier som oppfyller de strengeste miljøkrav, og er i følge WWF den beste og mest troverdige sertifiseringsordningen som finnes per i dag. Standarden ble evaluert i rapporten "Assessment of On-Pack, Wild-Capture Seafood Sustainability Certification Programmes and Seafood Ecolabels" utarbeidet av Accenture Development Partnership i januar 2010.

I rapporten rangeres sju vanlige miljømerker for villfanget fisk i forhold til hvor effektivt merket sikrer et bærekraftig fiske og et levende havmiljø. MSC kommer best ut med en score på over 95 prosent, mens de andre miljømerkene (Naturland, Friend of the Sea, Krav, AIDCP, Mei-Japan og Southern Rocklobster) trenger store forbedringer. Evalueringen trekker spesielt frem store forskjeller i sporbarhet, tilgang på informasjon, struktur, og korrekthet, skriver WWF i en pressemelding.

Omlag 75 prosent (hvis ikke mer) i form av eksportverdi av alle fiskeriene i Norge er nå miljøsertifisert. Dette gjør Norge til verdens største tilbyder av MSC-merket fisk. På verdensbasis representerer dette om lag 25-30 prosent av alle MSC-sertifiserte fiskerier.



Hva har vi lært gjennom SAD?

- Alles mening teller – selv den til folk som er langt unna praktisk oppdrett (i Washington, London, Paris, osv.....)
- Bevaring av verdenshavene med tilhørende økosystemer er en nøkkeldriver og genuin bekymring for mange miljøvernere
- Dialog må baseres på vitenskapelige fakta – ikke på anekdoter og følelser
- Næringen må være villig til å innrømme at det finnes uløste utfordringer og bedre sin evne til å dokumentere miljøpåvirkning
- Informasjon er viktig. Vi kan ikke forvente at gjeldene praksis i oppdrett er velkjent hos alle interessenter
- Dialog gir kun resultater når det er vilje til å finne felles ståsted og når det ikke skapes vinnere og tapere
- Oppdrettere og miljøvernere har felles interesser. F.eks når det gjelder å ta vare på villfisk (både villaks og "fôrfisk")



Vil SAD standardene løse alle våre problemer?

- Neppe, men dersom de implementeres i store deler av næringen vil vi gjennom et nytt sett med omforente bærekraftsindikatorer og tilhørende standarder kunne dokumentere og forbedre vår reelle miljøpåvirkning på en bedre måte enn i dag
- SAD standardene vil komme i tillegg til nytt nasjonal bærekraftsregelverk som nå implementeres i de fleste lakseproduserende land
- Det vil være ansvaret til ASC å revidere og forbedre standardene være 3-5 år



marineharvest
excellence in seafood

Aquaculture dialogues - ikke bare laks



Bærekraftig vekst er det eneste alternativet for en næring som ønsker å vokse

KRANK ©'06
www.kranks-cartoons.com

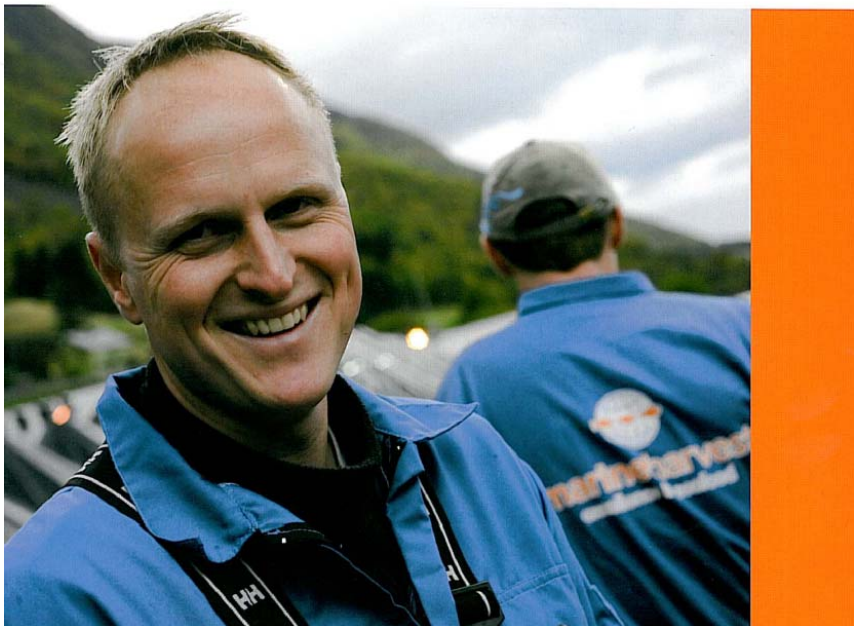


Takk for meg!



Shaping our industry

Sustainability Report 2008



Sustainability Report 2009

A group of four people standing together. From left to right: a man with glasses in a brown jacket, a woman in a dark blazer, a man in a dark suit and tie, and a woman in an orange and blue jacket. Above them are four speech bubbles with quotes and names of stakeholders.

As the world's biggest producer of farmed salmon, Marine Harvest must use their influence to advance sustainability in the industry.
Rasmus Hanson, General Secretary, WWF Norway

Sourcing with integrity means working with our suppliers to ensure the sustainability of our products.
Aly Dingwall, Aquaculture and Fisheries Manager, Sainsbury's Supermarkets Ltd

I expect my employer to treat me as an individual based on my own merits.
Laurin Edges, Farm Technician, Marine Harvest Canada

We believe sustainable business operations is a precondition for long-term value creation.
Jeanett Bergan, Project Manager, Sustainable Value Creation