



DE LOKALE DYDER

NYHEDSBREV | 01 | JULI 2011

Projektet 'De lokale dyder' skal demonstrere, hvordan tilførsel af viden og kompetencer til et hårdt ramt område kan stimulere et lokalt baseret erhvervsområde – her muslingebranchen – og ruste erhvervet til den nødvendige omstilling.

Innovation og bæredygtig udnyttelse af den vestlige del af Limfjorden er kernen i projektet, som er støttet af Fornylsesfonden, Vækstforum i Region Nordjylland, Morsø Kommune samt af aktører i muslingebranchen. 'De lokale dyder' har et samlet budget på 12,9 mio. kr., hvoraf den lokale skaldyrsbranche bidrager med 1,3 mio. kr.

Dansk Skaldyrcenter er projektholder, og projektets følgegruppe udgøres af repræsentanter for Skaldyrnetværket: Dansk Skaldyrcenter, Foreningen Muslingeerhvervet, Centralforeningen for Limfjordsfiskere og muslingeopdrætterne i form af Dansk Akvakulturs brancheudvalg for skaldyr.

Projektperioden løber indtil 2013, og aktiviteterne er samlet og forankret i en række arbejdsplaner, der hver især specifikt retter fokus mod vitale udviklingsmuligheder for erhvervet i bred forstand.

Nyhedsbrevet her er det første af en række nyhedsbreve, som løbende vil orientere om aktuelle aktiviteter i projektet. I denne udgave sættes fokus på aktiviteterne i hhv. Arbejdsplaner 2 og 4, mens senere udgaver vil orientere om aktiviteter i de øvrige arbejdsplaner.

NYE MUSLINGEBANKER ETABLERET

EU's Habitatsdirektiv og Vandrammedirektivet stiller skaldyrsfiskeriet i Limfjorden over for betydelige udfordringer i de kommende år. Blandt andet vil fiskeriets adgang til arealer i Limfjorden blive stærkt begrænset.

Det er derfor nødvendigt at intensivere arealudnyttelsen gennem blandt andet en mere effektiv genudlægning af fangster, der ikke overholder mindstemålet. Samtidig vil etablering af nye muslingebanker kunne indgå i natur- og miljøforvaltningen i Limfjorden, da muslinger renses vandet for væsentlige dele af de næringsstoffer, der udledes til fjorden.

Den første bank er i år blevet etableret i Område 8, og løbende målinger skal over den kommende tid afdække, om etablering af nye banker og pleje af banker – gennem f.eks. udlægning af sten og skaller – kan stimulere bankedannelsen og dermed på sigt udbyttet.

NYE PRODUKTER LANCERET

For muslingeindustrien ligger der et betydeligt vækstpotentiale i at investere i produktudvikling og i forædling af den ferske råvare, både når det gælder muslinger og østers. Traditionelt har muslingeindustrien forarbejdet langt den overvejende del af de fangede muslinger, mens østers traditionelt er blevet videresolgt som ferske bulkvarer til det europæiske marked.

Der ligger imidlertid et stort økonomisk potentiale i at forædle såvel de ferske muslinger som det færdige, forbrugerrettede produkt, så det er klart til salg på de internationale detailmarkeder.

Ligeledes kan produktudvikling af østers rette sig mod udnyttelse af den del af østersbestanden, som er for store til at blive solgt som ferske østers. De store østers kan blandt andet finde anvendelse i ikke-ferske østersprodukter, som kendes fra udenlandske markeder.

Produktudviklingen foregår primært på Vilsund Blue (tidligere Vilsund Muslingeindustri) og på Dansk Skaldyrcenter. I foråret 2011 har Vilsund Blue lanceret et nyt muslingeprodukt - røgede blåmuslinger på glas, og flere nye produkter er i pipelinen som led i aktiviteterne i 'De lokale dyder'



ØSTERSÆSONEN FORLÆNGES

Som en anden form for produktudvikling gøres der nu forsøg med at forlænge sæsonen for friske Limfjordsøsters, der af kendere anses for at være en delikatesse helt i særklasse. Dansk Skaldyrcenter har indledt forsøg med ophængning af østers, som på den måde lagres i deres naturlige miljø og vil kunne høstes, når fiskeriet efter østers indstilles i fredningsperioden. De oplagrede østers vil alle naturligvis være fanget uden for fredningstiden og inden for de gældende kvoter, men gennem denne billige og praktiske oplagring åbnes mulighed for at forlænge sæsonen for friske Limfjordsøsters.