

E-post: inge@bivdu.no.
Org.nr. 992 876 875
Kontaktperson:
Inge Arne Eriksen, tel. 915 20 202

Besøk- og kontoradresse:
Kunnskapsparken, Markedsgt. 3, 9510 ALTA
Postadresse:
Rødsvingelveien 35, 9516 ALTA

Landbruks- og matdepartementet

V/ Statsråd Geir Pollestad

Teatergata 9 (R6),
Postboks 8007 Dep.,
0030 Oslo

E-post: postmottak@lmd.dep.no



Vår dato: 28.10.2024

Deres dato:

Vår referanse:

Deres referanse:

Tørrfisk for økt matsikkerhet, beredskap - og som kulturvern tiltak i Norge.

Bivdu¹ er en ideell og politisk uavhengig landsdekkende fiskeriorganisasjon. Bivdus målsetting er å ivareta interessene til de som bor i sjøsamiske områder, og deres rett til høsting og bruk av marine ressurser (også laks) i sine nærområder, slik at en gjennom dette kan bevare og videreføre kultur, næring, språk og samfunn, slik det er gjort fra de eldste tider av. Sjøsamisk fiske og bruk av sine fiskeområder er grunnleggende for videreføring av samene som urfolk.

Fisk og tørrfisk har gjennom historien betydd mye for Norge sin matforsyning og eksport, som viktig proteinkilde for folk flest og som byttevare mot korn fra utlandet i pormortiden (handel mellom Norge og Russland). Tørrfisk ble produsert over store deler av kyst Norge, men i hovedsak fra Sunnmøre til og med Finnmark. Fisken fiskes med små båter, krever lite utstyr og energi og kan tørkes ute på enkle hjellstrukturer. Tørrfisk kan lagres lenge i tørre tradisjonelle sjøboder og på tørrfisk loft og brukes som selvforsyning i sammenheng med ulike matkrisesituasjoner.

Sjøsamene og befolkninga som bor i Finnmark og Troms representerer i dag, mesteparten av de som driver selvproduksjon av tørrfisk, og gjennom dette holder tradisjonene i hevd. Her bevares både tørke-, kvalitets- og mattradisjoner som er særdeles viktig å holde i hevd og blir ivaretatt i en fremtid med stor usikkerhet både når det gjelder mat og miljø.

De store tørrfiskbedriftene som eksportere tørrfisk er kjente fra Lofoten og Vesterålen, men det er å merke seg at også bedrifter fra Finnmark og Nord-Troms har produsert en betydelig mengde tørrfisk uten å drive med eksport. Tørrfisk produksjon er blitt mer industriell, bedriftene er blitt færre,

¹ <https://bivdu.no>

lagerbyggene større og moderniserte, mens de mange små hjemmeprodusentene i fiskeridistriktene i Nord-Norge gradvis har forsvunnet.

Konsekvensen er at kystkulturen og kystlandskapet er i forfall, fiskehjeller, sjøboder og de små fiskebåter forsvinner. Dette medfører at kunnskap om håndverk, prekivering av fisk og de tradisjonelle sjøbodenes lagringsmuligheter for god tørrfisk blir borte og glemt.

Ifølge sjefredaktøren i Fiskeribladet, Intrafish og Kystens Næringsliv, Øystein Hage, så vil «torskekuttet gå spesielt hardt utover samfunn der torsken er hjørnesteinsbedriften – enten det er på land eller sjø. Noen av lokalsamfunnene kan miste så mye som en tredjedel av innbyggerne. Konsekvensen blir trolig massiv fraflytting, forgubbing og ytterligere utarming. I løpet av de neste ti årene kan norskekysten i nord se helt annerledes ut enn i dag. Likevel er det knapt noen som bryr seg. Verken på Stortinget, i regjeringen eller i Akersgata».

Alt dette står i sterk kontrast til behov for større matsikkerhet og beredskap for økt selvforsyning i Norge. Dessuten har tørrfisk ofte vært en redning fra hungersnød som under 2. verdenskrig i eget land, og for kriser i andre land der tørrfisken har rike tradisjoner som nødhjelp, som i Italia ved naturkatastrofer på 1700-tallet eller i Nigeria under borgerkrigen på 1970 tallet.

Vi har også et regelverk som skaper problem for hjemmeprodusentene, der bl.a. kommunene i sin planlegging av havner og kystsoner ikke hensyntar eller bevarer fiskehjeller i planlegging av nye fiskerihavner. Mattilsynet sine krav til hjeller, produksjon og henging av fisk gjør det vanskelig for mange kystfiskere å tørke fisk selv, noe som i dag forhindrer egenproduksjon av bl.a. råskjær. Dette fører igjen til at Fiskeridirektoratet legger begrensninger på både produksjon og omsetning av tørrfisk og råskjær.

Bivdu mener derfor at det norske regelverket må gi rom for dispensasjon for hjemmeprodusenter til å produsere mer tørrfisk i perioder med geopolitiske krisesituasjoner som i dag. Norge må som nasjon være i stand til å kunne reetablere denne del av tørrfiskproduksjonen ved å holde en viss grunnleggende næringsbasert aktivitet og kunnskap i live, og sikre vern av nødvendig infrastruktur for produksjon som fiskebruk, hjeller og sjøboder som lagre for tørrfisk og utstyr. Vi må i dagens geopolitiske virkelighet kunne dispensere i nasjonalt regelverk for å bevare kulturhistorisk viktig infrastruktur og ta vare på den immaterielle kunnskapen.

Bivdu konkluderer med at det bør utredes behov for kulturvern for tørrfisktradisjonene for en økt produksjon, og om utvalgte steder i distrikt-Norge bør få dispensasjon fra regelverk og statlig finansiering, f.eks. i form av samfinansiering mellom næring, kultur, helse og bistandsmyndighetene. Parallelt bør de aktuelle lokalsamfunnene, særlig i de sjøsamiske områdene i Finnmark og Troms kunne bidra med frivillighet, samarbeid og involvering av lokal næringsvirksomhet i utvikling av et bærekraftige småskala fiske og tørking.

Eksempelvis kan det i årene som kommer – med små kvoter på grunn av lav torskebestand - stilles spesielle fisekvoter (tilleggskvoter) til disposisjon for de som velger å drive med sjølproduksjon av tørrfisk i sjøsamiske områder. Dette vil både sikre lokal kultur og næring, samtidig som en kan opprettholde viktig markeder for selvprodusert tørrfisk inntil fiskebestandene blir større. I sammenheng med matsikkerhet og matberedskap i krisetider må det tas spesielt hensyn til etablering av en varig bærekraftig forvaltning av marine ressurser i fjord og kyststrøk langs kysten.

Bivdu har bl.a. vært i kontakt med Slow Food Bergen som arbeider med en Unesco-søknad for nominasjon av tørrfisktradisjonene som immateriell kulturarv og med Agri Analyse ved Chr. Anton Smedshaug, som har lang erfaring fra matsikkerhets- og beredskapsutredninger på landbruksektoren. Bivdu har også et ønske om å få med Havforskningsinstituttet (HI) som er opptatt av å utnytte de kystnære marine ressurser til økt matproduksjon og ernæring. Alle disse organisasjonene synes interessert i å kunne bidra i et eventuelt utredningsarbeid mellom grønn og blå sektor omkring tørrfiskproduksjon til mat og beredskapslagring.

Slow Food Bergen sitt UNESCO-nominasjonsarbeid er dokumentert på:

www.stokkfisk.no og på [Immateriell kulturarv Tørrfiskens kulturelle og kulinariske tradisjoner](#)

Agri Analyse sitt engasjement for beredskap og selvforsyning.

[Norsk selvforsyning av matvarer - status og potensial - agrianalyse](#)

[Beredskap på mat og medisiner - fra "just in time" til "just in case"? - agrianalyse](#)

Bivdu er av den oppfatning at det bør være et interessant forslag overfor Landbruks og Mat departementet i samarbeid med Nærings- og Fiskeridepartementet, å få til et prosjekt innen blå-grønn sektor i felleskap mellom urfolk, tørr villfisk og korn.

Dette vil også være et nyttig statlig tiltak som ivaretar både lokal urfolkskunnskap, tørrfisk og matsikkerhet som kan realiseres ved å bruke samme grunntanke som ved etablering av et kornlager, ettersom tørrfisk og korn har de samme lagringsegenskaper (tørt og uten frysekapasitet).

Bivdu mener at her er det viktig at myndighetene (også Sametinget) og Bivdu sammen bidra til nytenkning for økt selvforsyning og beredskap, og samtidig som en her tar vare på en svært viktig kulturtradisjon og næring som fortsatt har stor verdi for Nord-Norge, og sjøsamiske områder og Finnmark i særdeleshet.

Mvh. Inge Arne Eriksen, leder i Bivdu