

Program for havbruksmøte, Sjømat Norge havbruk nord og NCE Aquaculture, Radisson Blu Hotell Bodø, 4. – 5. oktober 2022

Lukket møte for medlemmer og inviterte gjester
Påmelding [her](#)

DAG 1: Det grønne skiftet, hvor står vi? | Arealforvaltning

11.30	Lunsj	
12.00	Velkommen til havbruksmøte	Tor Anders Elvegård, havbruk nord/NCEA
12.10	Siste nytt fra Sjømat Norge: <ul style="list-style-type: none">- Bærekraftig matproduksjon DGMare vs. EUs taksonomi- Miljøregnskap innen 2024- Status ILA- Skattehøsten	Henrik Stenwig Geir Ove Ystmark
13.00	Diskusjon og pause Det grønne skiftet, hvor står vi?	
13.30	Helelektrisk havbruk i sjøfasen – hvor er vi nå og hvordan ser fremtiden ut? Havbruksnæringen tilpasser seg det grønne skiftet: Hvor langt har vi kommet, fungerer teknologien og hva er veien videre?	Benjamin Strandquist, Bellona
13.50	- Cermaqs erfaringer	Silje Ramsvatn, Cermaq
14.05	- Griegs erfaringer	Rolf Harry Sætrum, Grieg Seafood Finnmark
14.20	Pause	
14.40	Utgangspunktet var dårlig forsyningsnett, nå er Senja testbase for nye energiløsninger – Presentasjon av Smart Senja-prosjektet	Inga Holmstrand, Arva AS
15.00	Hvordan øke bruk av fossilfritt drivstoff og redusere klimautslippene under transport? – Funn fra Grønt landtransportprogrammet	Ingelin Noresjø, Grønt landtransportprogram
15.20	Diskusjon og pause med lett servering Arealforvaltning	
15.50	Ny torskeboom, hva er nytt? Avl, før, domestisering	Arne Karlsen, Gunnar Klo AS
16.10	Sameksistens i kystsonen: Oppdrettslaks, oppdrettstorsk og villfisk	Unn Jenny Utne Kvam, Fiskeridirektoratet

Program for havbruksmøte, Sjømat Norge havbruk nord og NCE Aquaculture, Radisson Blu Hotell Bodø, 4. – 5. oktober 2022

	Vi oppdager sårbare naturtyper – betyr det slutten på havbruk?	
16.30	- Sårbare arter av marine koraller og svamper – hvorfor så viktig?	Tina Kutti, Havforskningsinstituttet
16.50	- Oppdretters erfaring med sårbare naturtyper	Silje Ramsvatn, Cermaq
17.10	- Sjømat Norges arbeid med sårbare naturtyper og veien videre	Randi Grøntvedt, Sjømat Norge
17.30	Avslutning dag 1	
19.30	Middag Radisson Blu Hotell, Bodø	

DAG 2: Sirkulærøkonomi og nye fôrråvarer | Fiskehelse og velferd

09.00	Oppstart og god morgen	
09.10	Siste nytt fra NCE Aquaculture	Malin Johansen, NCE Aquaculture
	Sirkulærøkonomi og nye fôrråvarer	
09.30	Fôrråvarer basert på norske ressurser: Hva er ressursgrunnlaget og hva er mulig å kommersialisere?	Gunvor Øie, SINTEF Ocean
09.50	Er fiskefôr av skog og alger noe som kan brukes i fremtiden? Hvordan får vi det til med lokale ressurser?	Henriette Hanssen, LetSea
10.10	Spørsmål og pause	
	Fiskehelse og velferd	
10.40	Sårproblemer – hva vet vi? Oppsummering fra nasjonalt arbeid	Sven Martin Jørgensen, FHF
11.00	Hva har skjedd på gjelle- og hjertehelsefronten?	Martin Huun-Røed, PatoGen
11.20	Bakteriofager – hva kan viruset brukes til?	Hans Petter Kleppen, ACD Pharma
11.40	Termisk avlusing av laks – hvor er det kritisk? Presentasjon av resultater fra prosjektet TermVel	Merete Bjørgan Schrøder, SINTEF Ocean
12.00	Oppsummering, diskusjon og avslutning	
12.30	Lunsj	