



Eventuellt Leader projekt

Om projektet

Fiskodling har traditionellt sett varit placerad i öppet vatten (älvar, sjöar, hav etc.) men genom ny teknik är det möjligt att placera fisk- och tillhörande grönsaksodlingar var som helst, oberoende av var närmaste stora vattendrag ligger. Genom tekniken RAS (Recirkulerande Akvatiska System), som renar och återvänder samma vatten i ett slutet system för fiskodling, minimeras vattenanvändningen och inget utsläpp av näring sker oövervakat. Man kan välja att koppla på grönsaksodling i form av hydroponi (odling av grönsaker i vatten) för att på detta sätt rena vattnet från näring. Detta kallas kretsloppsodling eller akvaponi när det sker i samspel med fiskodling, och kan ge en produktion av färsk fisk och grönsaker året runt.

Genom att tillsammans med lokala organisationer anordna inspirations- och informationsträffar runt denna nya näring ser vi en möjlighet till att öka kunskapen och på sikt arbetstillfällena på landsbygden. Vi vill i projektet erbjuda både fördjupande studiecirklar samt mer ingående kurser där deltagarna lär sig mer om utrustning, regelverk, fiskarter, biologi, miljö och ekonomi samt marknadsföring.

För att öka kunskapen i konsumentledet vill vi anordna våra så kallade *kökskurser* där både privata restauranger och offentliga kök får utbildning i vad landbaserad fiskodling kan vara och framförallt hur dom kan använda sig av dessa fiskar i sina respektive kök.

Aktivitetsplan

Inspirationsträffar

I starten av projektet hålls ett antal inspirationsträffar. Dessa inriktar sig främst till lantbrukare, entreprenörer eller andra som kan tänkas vara intresserade av att starta upp en kretsloppsodling men kan även vara av intresse för företag och tjänstemän för att få en ökad kunskap och förståelse för denna nya typ av näring.

På träffarna medverkar alltid minst en person från Refarm Linné för att berätta om vad kretsloppsodling är, och en etablerad fiskodlare för att ge konkreta exempel om hur vardagen ser ut och svara på frågor ur ett yrkesperspektiv. Ofta medverkar även någon från till exempel den lokala LRF-föreningen, ansvarig för regionens livsmedelsstrategi eller länsfiskekonsulenten i regionen för att ge ett lokalt perspektiv på hur näringen ser ut i den region där träffen utförs.

Inspirationsträffarna är förlagda eftermiddag/kväll och är 2 - 3 timmar långa, i pausen bjuds det på en provsmakning av landodlad fisk.

Cirkelledarutbildning

Parallellt med inspirationsträffarna genomförs en studiecirkelledarutbildning. Den görs i samverkan med Studieförbundet Vuxenskolan, som bekostat framtagande av en studieplan, som bygger på nedan nämnda litteratur Fisk i hus. Genomförs lämpligen som weekendkurs.

Studiecirklar

En studiehandledning har tagits fram tillsammans med Studieförbundet Vuxenskolan.

Förhoppningen är att på inspirationsträffarna hitta tillräckligt många deltagare för att genomföra tre-fyra (gärna fler) studiecirklar. Till dessa behöver studiecirkelledare utbildas. Studiecirkeln bygger på handboken Fisk i hus som Refarm Linné har tagit fram, den finns att ladda ned gratis på

<http://www.refarmlinne.se/fisk-i-hus>



Eventuellt Leader projekt

Grundkurs i Recirkulerande akvatiska system (RAS)

En grundkurs har tidigare testats med ett upplägg på fem halvdagar (5x4 timmar) men skulle även kunna göras över en helg. I kursen går mer konkreta frågeställningar igenom än i studiecirkeln och gästföreläsare inom olika expertområden bjuds in. Man bör med fördel ha genomfört en studiecirkel eller på annat sätt skaffat sig grundläggande kunskaper om fiskodling innan man går kursen. Även här kan handboken *Fisk i hus* vara till hjälp för deltagarna.

Kökskurser

Refarm Linné har tidigare utfört dessa kurser på ett antal ställen i landet och det har alltid varit väldigt uppskattade.

Eftersom vi jobbar mycket för att få igång produktion av landodlad fisk och grönsaker känns det relevant att också hjälpa till att skapa en marknad för det producenter som förhoppningsvis kommer att starta upp efter projektets slut.

Vi har valt att gå två olika spår: privata restauranger och offentliga kök.

Hos privata restauranger tittar vi mycket på kvaliteten av olika fiskarter och från olika odlare, testar fiskarna både råa, tillagade och rökta för att kockarna ska kunna bilda sig en uppfattning om hur dom skulle kunna använda produkterna på sina restauranger.

Bland offentliga kök har vi tidigare delat upp deltagarna i mindre grupper som fått provlaga fisk, oftast i form av filé eftersom det är på detta sättet det offentliga köket oftast får sin fisk levererad. Kockarna får olika sorters fisk samt grönsaker att välja på och aktiviteten avslutas med gemensam provsmakning av allas rätter och en receptsamling tas fram som deltagarna kan använda i framtiden.

I båda kökskurserna, privat och offentlig, har vi med oss kockar som är vana vid att tillaga dessa fiskarter och hjälper till under hela utbildningen.

Studiebesök

När en ny näring ska presenteras är det alltid stort intresse av att se etablerade företag. I Sverige finns ett antal RAS och kretsloppsodlingar som har produktion igång och under projektet vill vi ge möjlighet för intresserade att besöka några av dem.

/Föreningen Refarm Linné