



Til syvende og sist dreier det seg om å få kundene til å velge akkurat den fisken man selv har levert. For å klare det er man avhengig av å vite hvordan kundene tenker og bakgrunnen for de valgene som tas. Her en fiskedisk i England. (Foto: NOFIMA)

I dag selger butikkene i stor grad det som blir dyttet frem gjennom verdikjeden. «Migros mener at handelen med sjømat må normaliseres, slik at den i større grad blir formet av etterspørselen», skriver Iversen. Dermed rører vi ved den utfordringen som kanskje skiller pelagisk næring fra de tre andre. Man baserer seg på høsting av en vill ressurs. Bruk av såkalt «refreshed» produkter nevnes av Migros som et mulig grep i forhold til dette.

Det er vanskelig å lage en kortform av et prosjekt som både omhandler Kerrs pink, pulverkaffe, kyllingfilet og sildemarinade. Som nevnt var det etablert en styringsgruppe med pelagiske aktører som også var med på besøk hos og møter med Friele, Bama og andre litt fremmede fugler. Markedsdirektør Jan Otto Hoddevik i Norway Pelagic fant det hele svært nyttig.

— Vi lærte mye om andre

næringer, hvor langt de var kommet og løsningene de hadde valgt. Mange hadde andre forutsetninger enn oss, men ofte var det mulig å sammenligne med forholdene og utfordringene i vår egen næring. Dette har jeg tatt med videre i interne diskusjoner om salgsorganisering og markedsstrategier. Faktisk har vi også tatt opp noen av disse ideene, sier Hoddevik i Norway Pelagic ASA. Alle prosjektkostnadene på 1.275.000 kroner ble finansiert av FHF.

## Ikke-kjendisen MSC

Marine Stewardship Council (MSC) har hovedkontor i London. Vi er vant til å tenke at det blå stempelet fra sertifiseringsorganisasjonen skal gi forbrukerne i eksportmarkeder som Storbritannia

og Frankrike visshet om et bærekraftig valg av fisk. Av de miljømerkene som sertifiserer villfanget fisk, er MSC også den største aktøren med hele

95 sertifiserte fiskerier. En av de klareste konklusjonene så langt i FHF-prosjektet «Etterspørselsforhold knyttet til bærekraft og miljø», er at få forbrukere i nettopp Storbritannia og Frankrike har noe forhold til den blå ovalen med MSC-fisken.

— Det er ikke mange som kjenner MSC-merket. Det kundene har et forhold til, er eldre, innarbeidede merker som ikke har så mye med mat å gjøre, samt resirkulerbarhet og energieffektivisering. Blant merker for sjømat er Label Rouge mest kjent. Det er jo en kvalitetsstandard, men blir gjerne brukt som et bærekraftstempel også, sier Pirjo Honkanen, som leder FHF-prosjektet.

Forbrukerundersøkelsene begynte med å gjennomgå fire fokusgrupper med 10 personer i hvert av landene. Dette har vært en kvalitativ utspørring som gir litt tynt grunnlag for å trekke konklusjoner, men et godt redskap for å designe de etterfølgende spørreundersøkelsene med tusen personer. Svarene fra disse bearbeides nå. Konklusjonen så langt er at MSC-merkets anonymitet bekreftes av spørreundersøkelsene.



I fiskerinæringen i Norge har man nok litt for store tanker om MSC-merket. Blant grossister og innkjøpere er merket relativt godt kjent. Men spør vi de som står på utsiden av fiskediskene, er kunnskapene om MSC fortsatt relativt begrenset, også i land som England og Frankrike.



Seniorforsker Pirjo Honkinen ved NOFIMA Marin jobber blant annet med forbruker- og kjøpsadferd. Hun har ledet prosjektet «Etterspørselsforhold knyttet til bærekraft og miljø». (Foto: NOFIMA)

— Man kjenner i det hele tatt lite til både MSC og bærekraftmerking. Mange kjenner begrepet bærekraft, og at det kan knyttes til å ta vare på

miljøet og på bestander. Men forbrukerne vet ikke noe om hvilke bestander og fiskerier dette gjelder, og om det skal knyttes til område, fiskeslag eller redskap, sier NOFIMA-forskeren. Mange ser ut til å ha en sterkere relasjon til begrepet økologisk, selv om vill fisk pussig nok ikke ser ut til å være naturlig nok til å bli godkjent som det.

Et annet trekk man leste ut fra arbeidet med fokusgruppene, var tendensen til å legge et stort ansvar over på supermarkedene. De skal sørge for at produktene er miljøvennlige. Ironisk nok stoler man likevel ikke på at supermarkedene tar dette ansvaret. Flere av forbrukerne i fokusgruppene hadde mer sans for merkelappen «responsibly sourced» eller «ansvarlig innkjøp». Dette er egentlig en litt mer vag miljøterm, men den blir ofte brukt av engelske supermarkeder selv, som kan ha strengere krav enn MSC for å

sette sitt godkjent-stempel på sjømaten.

Nå innebærer ikke resultatene fra England og Frankrike at innkjøperne av fisk er ukjent med MSC eller beslektede merker, eller at MSC er ute av dansen.

— De fleste supermarkedene og videreførelserne krever jo MSC eller annen dokumentasjon på at fisken er fanget bærekraftig. Grunnen til at flere supermarkeder krever MSC, er at vurderingene av fiskeriene blir gjort av en tredjepart, sier hun. Marine Stewardship Council har ikke selv satset på forbrukerkampanjer, men Honkanen forteller at MSC nå går i gang med en kampanje i franske supermarkeder. Forskningsprosjektet Honkanen deltar i, omfatter intervju med industrielle kjøpere i Storbritannia, Tyskland og Frankrike. Disse bekrefter at merkebevisstheten er mye sterkere i dette leddet, og ikke minst at supermarkedene i

Tyskland krever godkjenning av MSC. Honkanens kollega, forskningssjef Frode Nilssen, mener at kravene i fremtiden vil bli mer absolutte enn i dag. Konsumentenes manglende kjennskap og oversikt betyr trolig ikke at de som tilbyr fisken kan ta lett på ting.

Prosjektet «Etterspørselsforhold knyttet til bærekraft og miljø» pågår fra juli 2009 til juli 2012 og er finansiert med drøye 2,1 millioner kroner.

## Merket med krok

Dersom du i middagssulten modus tar deg inn i et utsalg i den britiske supermarkedskjeden Sainsburys, vil du oppdage at Storbriannias tredje største supermarkedsjede ikke bare kan tilby MSC-merket fisk, men også torsk, hyse og kveite tatt på line. I følge hjemmesiden selger de nær 10.000 tonn fersk krokfanget torsk og hyse hvert år.



Sainsbury's er Storbriannias tredje største supermarkedsjede og selger mye fisk. Kjeden har satsset spesielt sterkt på linefanget fisk. Hvert år selger Sainsbury's ca. 10.000 tonn krokfanget fisk.