

Vedlegg 1.

Rapport fra Brussel og Boulogne 12-14 juni 2006 Studietur for sjømatbedrifter fra Rogaland, Innovasjon Norge og Marin Vest.

Undertegnede fikk som representant for Åkrehamn Vekst anledningen til å besøke først Brussel, hovedstaden i Belgia og senere på turen Boulogne i Nordvest Frankrike og sjømatklyngen som er etablert der nede. Brussel er å regne som en av de byene i Europa hvor folk spiser mest sjømat og livretten til folk i Brussel er blåskjell tilberedt på hundrevis av forskjellige måter. Første dagen av turen fikk vi etter en lang reise stifte bekjentskap med sjømatrestaurantene i gamlebyen i Brussel og fikk smake på forskjellige typer delikatesser fra hele verden. Her var det Monkfish (Breiflabb fra New Zealand), Tilapia, Snapperfish, ferskvannssabbor fra Nilen, Norsk Laks, ferskvannsmuslinger av alle slag og alt man kan tenke seg av delikatesser fra den store verden. Dagen var preget av en meget lang reise og de fleste gikk mette og fornøyde i seng ganske raskt.

Dag 2 begynte med et møte på Pål Jacobsen sitt kontor, hvor vi fikk en innføring i EU og hvordan EU har forandret seg de siste årene. Vi fikk informasjon om hvordan bedrifter og bransjer kunne søke hjelp til etablering i EU, og hvordan EU sine vaner og trender forandrer seg i takt med utviklingen av unionen. Siste del av dag 2 besøkte vi ROB, et Gourmet varehus og fikk se hva slags produkter som tilbys kresne kunder i denne delen av Europa. Etter først litt informasjon om de forskjellige varene i butikken, tok vi frem kamera for å sikre beviser på at om du har et godt produkt kan du få svært godt betalt av kvalitetsbeviste kunder i denne delen av Europa. Her kostet økologisk dyrket røkt laks fra Shetland 86 Euro, nærmere 700 norske kroner pr kilo! Røkt Blåkveite 400 kroner pr kilo og reker (de hadde 10-15 forskjellige typer) opp mot 350 kroner pr kilo. Etter en liten time i høykostland reiste vi videre til Carrefour, en stor supermarkedkjede og fikk se på fiskedisker for mer vanlige folk. Selv her var alt stort med et utvalg som imponerte kjennere fra det høye nord. På ettermiddagen satte vi kursen for Boulogne Sur-Mer i Frankrike, og etter ca 4 timers tur i innleid minibuss ankom vi hotellet vårt hvor vi fikk oss en liten hvil før vi samlet oss på den beste fiskerestauranten i byen. Denne restauranten var eid av den lokale fiskeflåte som et slags kooperativ og restauranten var kjent som et meget anerkjent spisested i Frankrikes fiskerihovedstad Boulogne.

Dag 3 startet tidlig med purring av hotellvakt kl 0400 og fiskeauksjon kl 0500.

Fiskeauksjonen i Boulogne er en av de største markedsplasser for kjøp, salg, produksjon og tilhørende utstyrsindustri i Europa og verden forøvrig. Boulogne er å regne for å være innfallsporten til Europa hvor ca 300.000 tonn sjømat omsettes vært år. Ca 60.000 tonn av dette er av nasjonal opprinnelse, så en betydelig del av den sjømaten som omsettes i Boulogne er importert fra Europa og andre deler av verden.

Det spesielle med Boulogne er at de over lang tid har bygd opp en næringsklynge med bedrifter som spesialiserer seg på sine egne tjenester og produkter, ikke nødvendigvis uten konkurranse, men ofte med sine forskjellige egenarter og spesialiteter. Sentralt i denne klyngen finnes Boulogne Fiskeauksjon hvor store mengder fersk fisk og sjømat omsettes alle ukedager hele året rundt. Det som en merker når man går rundt der nede er hvor effektivt og samkjørt alle de forskjellige virksomhetene er. Når vi ca 0530 om morgenen var ferdige som observatører på fiskeauksjonen og skulle ut i fiskehallen for å se på de forskjellige produktene var hele dagens auksjon solgt, kjørt bort og allerede på vei til fiskedisken i det lokale marked eller inne i en produksjonshall for bearbeiding.

Selve fiskehallen som vi besøkte kunne håndtere 120 semitrailere samtidig for lossing og lasting, og det totale inntrykket vi fikk var at her sto ikke en fiskekasse lenge i ro noe sted og alle som var involvert på en eller annen måte visste nøyaktig hva de skulle gjøre. Selve området som huser fiskeauksjonen, bedriftene og hele kaien omfattet ca 8 kvadratkilometer. En uendelig stort område med eksportører, transportører, fiskehandlere, grossister, røykerier, emballasjefabrikker mm. Alle med et felles trekk, stempellet: Filière Opale. Dette betyr at den aktuelle bedriften med dette merket er godkjent som en bedrift i næringsklyngen og felles for dette merket er ett samlet krav til kvalitet; kun det beste er godt nok. Dette er kanskje en av grunnene til at Boulogne er så stort og kjent i Europa når det gjelder sjømat. Ingen personer eller firmaer får tilhøre fellesskapet i Boulogne hvis det brytes generelle regler og forskrifter for standardisering, kvalitet og sporbarhet på produktene.

Etter en rask frokost på området fiskerestaurant fikk vi besøke forskjellige typer bedrifter hvor vi fikk presentere produktene vi hadde med fra Norge. Undertegnede hadde med krabbe og reke fra Åkra Sjømat, røkt laks fra Karmøy Laks på Vea og Varmrøkt Sik fra Østerdalen. Krabbe fra Åkra Sjømat interesserte innkjøperne hos "Demange", og en forespørsel om et reelt tilbud fra Åkra Sjømat sine krabbeprodukter ble tatt med hjem og overlevert til daglig leder Tom Arne Thorsen. Dessverre viste det seg at vi var kommet til den største samlingen av lakserøykerier i Europa, så markedsføring av Karmøy Laks og Mikals Laks ble mottatt med fransk skuldertrekk og forsiktige smil. Inge Fardahl, administrerende direktør ved Finney Sirevåg deltok på turen og det ble enighet i gruppen om å la han stå for markedsføring av norske reker på turen. De medbrakte rekene undertegnede hadde med ble i midlertidig delt ut til deltagere på turen samt til en lokal kelner som sa rett ut at dette produktet var ulikt andre typer reker og absolutt meget velsmakende.

Hvis det er mulig og oppsummere et besøk i Boulogne og hva vi kan lære av det de har fått til der nede så er det den enestående enigheten om at kvalitet er noe man ikke går på bekostning av, og at skal man lykkes i en langsiktig satsning er kun det beste godt nok. Alle er tjent med at en kjøper får det han bestiller, og at en selger får betalt for det han leverer.

Som et godt eksempel på dette skal hver eneste fiskekasse som leveres på kai i Boulogne være merket med en etikette som beskriver fangststed, fangstid, type fisk, antall kilo og båtenes registreringsnummer. Denne etiketten har en strekkode som skannes inn i systemet til fiskehallen i det øyeblikket kassen landes på kaien. Her sendes informasjonen om kassen og innhold inn til fiskeauksjonen og ut til kjøperne som byr på kassen€ uten en gang og ha vurdert innholdet. Den visuelle kontrollen vi er vant med her hjemme trengs ikke fordi alle er kjent med Filière Opale, og når alle etterstreber dette vil resultatet være en godt utviklet logistikk, og stor omsetning av kvalitetsvarer.

Turen til Europa var preget av høyt tempo, mange besøk og inntrykk som ga ideer til de som var med. Norsk sjømat er vel kjent i Boulogne og Europa forøvrig, og mulighetene for bedrifter her i regionen til å eksportere sine produkter er store. Dette krever i midlertidig at det undersøkes hva slags produkter som er etterspurt, hvordan man skal tilby kundene i Europa norske produkter, og ikke minst sørge for tilfredsstillende kvalitetskrav som sporbarhet og dokumentasjon på produktene vi kan tilby. I en samtale mellom Per Sanne, ansvarlig for turen og undertegnede ble mulighetene for en ny tur diskutert. Når dette eventuelt blir mulig er ikke bestemt pr i dag men det er stor enighet fra alle som deltok at dette bør gjennomføres.

For mer informasjon om Europas største fiskerihavn se: <http://www.portboulogne.com/en/>

01/07-2006

Mvh
Håkon Torsvik



Bildet over: Gourmetvarehuset ROB, Brussel



Bilde over: Gourmetvarehuset ROB, Brussel, 700 kr/kg for røkt laks.



Bildet over: Gourmetvarehuset ROB, Brussel, sjøkreps til 400 kr/kg.



Bildet over: Gourmetvarehuset ROB, Brussel, reker til 350 kr/kg.



Bildet over: Gourmetvarehuset ROB, Brussel, røkt blåkveite, og ål. 400 kr/kg.



Bildet over: Carrefour, Brussel, fiskedisk med forskjellige typer sjømat.



Bildet over:
Jon Ivar, Neptun Stavanger og Per Sanne Innovasjon Norge kl 0430 før fiskeauksjon



Bildet over: Fiskeauksjon Boulogne kl 0515



Bildet over: Boulogne 8 kvadratkilometer med fisk.



Bildet over: Boulogne, pølser av kamskjell.



Bildet over: Carrefour Supermarked, Brussel. Le Rogaland laks. Kvalitetstempel på god fisk.



Bildet over: Boulogne, fiskedelikatesser av ukjent produkt. Lekkert.