

Frisk med Fisk utan Risk ?

– Sjömatens betydelse för hälsa och miljö

Vad

Ett endags symposium där sjömatens relation till hälsa och miljö diskuteras. Symposiet utgör en del av FORMAS projektet SeaWin (seawin.earth) vars huvudsakliga fokus är på miljömässig hållbarhet

När och Var

Den 7 februari 2019, 9.30-16, Kungliga Vetenskapsakademien, Stockholm

Bakgrund

Livsmedelsverket rekommenderar att vi skall äta fisk 2-3 gånger i veckan vilket indikerar en vilja att öka sjömats-konsumtionen i Sverige. Sjömat kan ha hälsofördelar jämfört med många andra animaliska livsmedel och samtidigt bidra positivt till miljömässig uthållighet. Men det finns även utmaningar med miljögifter och hållbarhet - frågan är hur vi navigerar rätt vid val av ett såpass diverst livsmedel?

Frågor som kommer att belysas

- Hur kan en hållbar ökning av sjömats-konsumtion ske i Sverige utan att det blir på bekostnad av hälsa och miljö?
- Vilka är hälsofördelarna och hur kan dessa samt risker kommuniceras?

Målgrupper och Anmälan

Myndigheter, Offentliga sektorn, Inköpare - Upphandlare, Producenter, Forskare, NGOs, Övriga intressenter

Anmälan: www.kva.se/sjomat (begränsat antal platser)

7 Feb 2019

**Kungliga
Vetenskapsakademien,
Stockholm**

*Arrangörer: Kungliga
Vetenskapsakademien, Beijer
Instituten, RISE, Stockholm
Resilience Centre, Landsbyggs-
nätverket, SIGHT*

*Finansiärer: FORMAS,
Landsbyggsnätverket/EU*

*Moderator:
Fredrik Moberg (Albaeco)*

Temariktig lunch serveras!

Frisk med Fisk utan Risk ?

– Sjömatens betydelse för hälsa och miljö

Program

9.30 Kaffe

Block 1: Hur kan man mäta och kommunicera sjömatens hälsofördelar och miljöpåverkan?

- 10.00 Välkomna (Max Troell, KVA/Beijer; Hans-Olof Stålgren, Landsbygdsnätverket)
- 10.10 Hälsospekter kring mat (Marta Angela Bianchi /Nexus-projektet)
- 10.25 Syntes av miljö- och nutritionsdata för sjömat (Friederike Ziegler, RISE)
- 10.40 Hur vikta risk och nytta? Varför ska man äta sjömat? (Emma Halldin Ankarberg, Hanna Eneroth, Livsmedelsverket)
- 11.00 Bensträckare
- 11.10 Djupdykning dominerande svensk konsumtion: ”3 snabba om lax”
- Hälsa- & hälsorisk (Lise Madsen, NIFES/HI)
 - Miljö (Patrik Henriksson, SRC)
- 11.40 Djupdykning dominerande svensk produktion: ”3 snabba om sill”
- Hälsa (Ann-Sofie Sandberg, Chalmers)
 - Risk (Emma Halldin Ankarberg, Livsmedelsverket)
 - Miljö (Sara Hornborg, RISE)

12.00 Lunchmingel

Block 2: Hur öka produktionen och konsumtionen av sjömat i Sverige på ett hållbart sätt?

- 13.00 Lilla skalan: Fritidsfiskets betydelse (Patrik Rönnbäck, Uppsala Universitet)
- 13.15 Lite större: Nya arter/råvaror – vad vet vi? (Kristina Bergman, RISE)
- 13.30 Hälsa och Sustainable Development Goals (Johan Dahlstrand, Sight)
- 13.45 Sverige i Världen: globala perspektiv över ”Seafood for improved global health - needed transformations” – (Christopher Golden, Harvard University, via Skype)
- 14.00 Kaffe med rundabordsamtal
- 15.00 Panel och summering
- 16.00 Slut

