

Mer lönsamt för Sverige att fiska för humankonsumtion

Idag fiskar det storskaliga industrifisket upp stora mängder strömming och sill från Östersjön, men bara en bråkdel blir mat för människor. Av totalt 47 000 ton landad sill och strömming 2021 gick endast 10 procent till humankonsumtion medan resten gick till djurfoder för lax, kyckling och mink.^[1] Samtidigt har de småskaliga kustfiskarna fått betydligt färre fiskar i sina nät och salterierna har inte kunnat få tillräckligt med stora strömmingar för att lägga in surströmming.^[2] Ur ett strikt företags-ekonomiskt perspektiv är situationen lönsam för den enskilda storskaliga industrifiskaren. Om man däremot beaktar fisket ur ett samhällsekonomiskt perspektiv är dagens fiskeförvaltning inte lönsam för Sverige. Genom att nyttja fiskeresursen på ett annat sätt kan den enskilda medborgaren och samhällsekonomin gynnas.

Sill- och strömmingspopulationer i Östersjön

Sillen, eller strömming* som den kallas norr om Kalmarsund, är alltmer hotad. Sedan 1970-talet har mängden lekmogen strömming i centrala Östersjön minskat med över 80 procent.^[3] Samtidigt blir dagens strömmingar allt mindre i storlek och når könsmognad vid en tidigare ålder,^[4] vilket är klassiska varningstecken hos arter under stress.^[5] Den viktigaste åtgärden för att inom överskådlig tid återfå strömmingen i Östersjön är att begränsa fisket,^[6] och forskare menar att ett minskat fisketryck på strömming är nödvändigt för att fisken ska återhämta sig.^[7]

* I texten kommer fortsättningsvis ordet strömming representera både sill och strömming.

Slutsatser

- Ett kilo strömming som förädlas till surströmming har 36 gånger högre värde än samma mängd strömming som blir till foder.
- År 2020 bidrog surströmmingsindustrin med knappt 7 miljoner kronor till samhällsekonomin medan foderindustrin, räknat på samma mängd strömming, bidrog med 225 000 kronor.
- Om 30 procent av den fiskade strömmingen skulle gå till humankonsumtion, i stället för dagens 10 procent, skulle det öka intäkterna för den svenska samhällsekonomin.
- Dagens hårda fisketryck påverkar strömmingspopulationerna negativt. I ett scenario där fisken försvinner är alla förlorare. Att verka för livskraftiga populationer och bibehålla en frisk Östersjö är därmed inte enbart det mest hållbara för miljön, utan även det bästa för den svenska samhällsekonomin.

År 2021 fiskade 452 båtar i Östersjön under svensk flagg. De 20 största båtarna stod för 95 procent av den totala fångsten, där de mest fiskade arterna var strömming och skarpsill.^[8] Exempelvis landade en av Sveriges största pelagiska* trålare under tre månaders tid 175 gånger mer strömming än alla yrkesfiskare i hela Stockholms län tillsammans.^[9] Det storskaliga fiskets landning kan inte användas för humankonsumtion, utan förädlas till foder. Att sälja fisk från industritrålare som mat är inte ett alternativ eftersom fisken blir klämd och skadad i hanteringen, och fartygen ligger ute till havs så länge att fisken hinner bli dålig.^[10] Havs- och Vattenmyndigheten (HaV) beskriver det industriella fisket som både lönsamt och effektivt eftersom det bidrar till livsmedelsförsörjningen då fisken används som foder för kyckling och grisproduktion.^[11] Lönsamhet definieras dock enligt HaV enbart i förhållande till hur mycket respektive fiskeföretag tjänar på sin verksamhet och tar varken med direkta eller indirekta kostnader, eller intäkter, för staten och samhället.^[12]



* Med pelagiskt fiske menas fiske på arter som lever i den fria vattenmassan, exempelvis strömming.

En analys av fiskets lönsamhet ur fler perspektiv än det rent företagsekonomiska kan ge en mer komplett bild av dess värde för såväl den enskilde fiskaren som för samhällsekonomin.

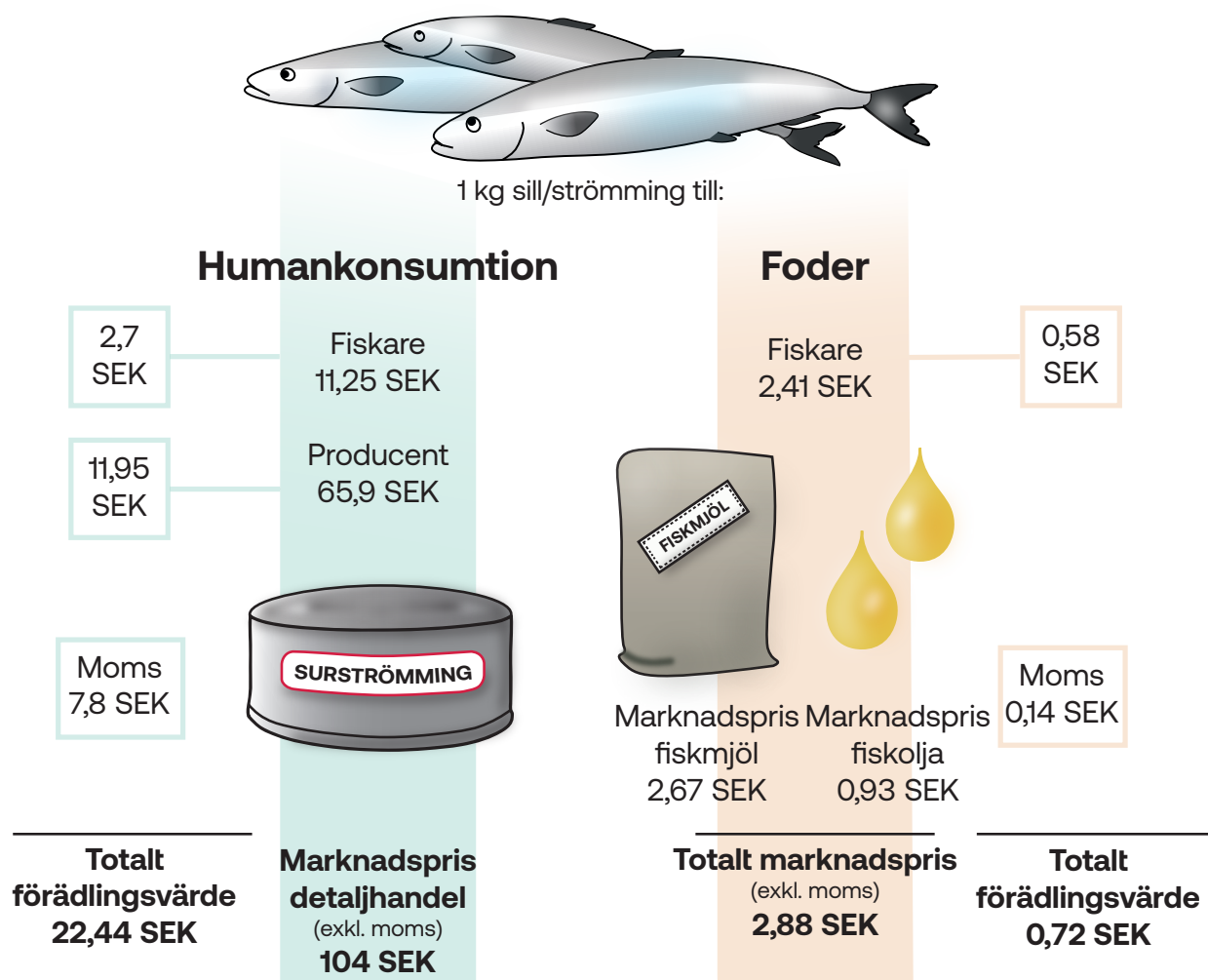
Målet med det här policydokumentet är att undersöka värdena kopplade till å ena sidan strömming som förädlas till surströmming å andra sidan strömming som blir foder. Med ett räkneexempel visar vi också effekterna för samhällsekonomin om en större andel av dagens strömmingsfångster skulle beredas till mat i stället för foder.

Surströmmingsindustrin

Strömming har länge varit en stomme i det svenska matarvet och en central del av "vår kulturella kärna".^[13] Idag larmar yrkesfiskare och beredare om minskade strömmingsfångster längs med hela Östersjöns kust till den grad att de inte får tillräckligt med stor fisk för att, exempelvis, bereda surströmming.^[14] Forskare^[15] menar dock att det fortfarande finns gott om strömming i Östersjön men att fiskarna är små och av för dålig kvalitet för att gå till human-konsumtion, vilket både yrkesfiskare och surströmmingsproducenter bekräftar. Som exempel fick den anrika surströmmingsproducenten Oskars i Tynderö under 2022 enbart in 10 ton strömming jämfört med 100 ton två år tidigare. För att kunna fortsätta bedriva sin verksamhet är de nu beroende av importerade strömmingsfiléer från Finland.^[16]

Stegvisa värden inom surströmmings- och foderindustrin

En fiskare som säljer strömming till en surströmmingsproducent för humankonsumtion får 11.25 kronor per 1 kilo strömming, jämfört med drygt 2.41 kronor för foder (Fig. 1). Med andra ord får fiskaren knappt 4 gånger bättre betalt vid försäljning till humankonsumtion. Genom att följa försörjningskedjorna till marknadspriset för surströmming respektive fiskfoder (Fig. 1), går det att se att fiskens värde för humankonsumtion är drygt 36 gånger högre än värdet för foder (säljpris i detaljhandel för humankonsumtion = 104 kronor, säljpris foderproducent = 2.88 kronor). För en mer utförlig beskrivning av beräkningarna – [se bilaga](#).



Figur 1. Staplarna i färg visar försörjningskedjorna* för 1 kilo strömming som antingen förädlas till surströmming för humankonsumtion (grönt) eller till fiskmjöl och fiskolja för foder (orange). Utöver försäljningen av själva produkten, surströmming eller foder, tillkommer också förädlingsvärden som förklaras i texten nedan. Källa: Siffrorna i texten baseras på intervjuer med surströmmingsproducenter, fiskare, foderaktörer, forskare och sakkunniga samt tillgängliga siffror från forskning och intresseorganisationer. Siffrorna är från 2020. Illustration: Madeleine Kullenbo, BalticWaters2030.

* Översättning från engelskans 'supply chain'.

Utöver värdet för själva fiskprodukten, dvs surströmming eller foder, skapas även andra värden – så kallade svenska unika förädlingsvärden (SUF). Med förädlingsvärden menas de värden en produkt genererar för samhället i form av löner och vinster, samt moms. För att förädlingsvärdena ska vara svenska krävs att de produceras i Sverige och räknas in i svensk BNP. De är unika för surströmmings- eller foderindustrin om de inte hade kunnat uppstå utan strömmingsfisket. Att ett förädlingsvärde är unikt betyder med andra ord att aktörerna i surströmmings- eller foderindustrin inte hade kunnat återskapa det genom en substitutvara för en surströmmings- eller foderprodukt (för uträkning av förädlingsvärden och resonemang kring SUF – [se bilaga](#)).

Av de aktörer involverade i försörjningskedjorna för surströmming och fiskfoder är det bara foderfiskaren, humankonsumtionsfiskaren samt surströmmingsproducenten som skapar SUF. Anledningen till att varken foderproducenten eller en eventuell fodergrossist skapar SUF är på grund av att beredning av foder sker utanför Sverige. Det i kombination med att värdet på ett kilo strömming som blir surströmming är högre

än värdet på ett kilo strömming som blir foder, gör att det unika bidraget till den svenska samhällsekonomin* är betydligt högre för surströmming än för foder.

När ett kilo strömming förädlas till foder blir värdet 0,72 kronor, motsvarande mängd strömming som förädlas till surströmming ger ett värde om 22,44 kronor (Fig. 1). Det unika bidraget till den svenska samhällsekonomin är alltså 31 gånger högre för surströmming än för foder. Uppskattningsvis producerades 620 833 surströmmingsburkar i Sverige 2020, vilket innebär att surströmmingsbranschen tillförde knappt 7 miljoner kronor till samhällsekonomin. Motsvarande siffra för foderindustrin räknat på samma mängd strömming är knappt 225 000 kronor.

Strömmingsindustrins lönsamhet för Sverige

Strömming som fiskas i Östersjön för humankonsumtion används även till andra

produkter än surströmming, exempelvis stekt strömming och böckling. Värdena för de produkterna skiljer sig i viss mån från surströmming. Vi använder därför ett spann** för att uppskatta strömmingsprodukternas unika bidrag till samhällsekonomin. Med en fångst på 47 000 ton strömming 2021,^[17] blir värdet strömmingsindustrin tillförde den svenska samhällsekonomin 84–137 miljoner kronor, där 53–106 miljoner kronor genererades genom humankonsumtion och 30 miljoner kronor genererades av foderindustrin. Uppskattningen bygger på att 10 procent av strömmingsfångsten det året gick till humankonsumtion och resten till foderindustrin^[18].

Vid en omfördelning av andelen strömming som går till humankonsumtion från 10 till 30 procent hade det totala värdet i stället varit mellan 184–343 miljoner kronor, där 160–319 miljoner kronor skulle komma från strömming som bereds för humankonsumtion och 24 miljoner kronor från strömming som sålts för foder (för resonemang kring omfördelningen – [se bilaga](#)).



Kan man äta den feta fisken från Östersjön?

Om en större andel av strömmingen ska användas för humankonsumtion måste det också finnas en efterfrågan på strömming som mat. Livsmedelsverket avråder vissa grupper av befolkningen från att äta fet fisk, såsom strömming från Östersjön, på grund av att fet fisk ofta innehåller högre halter av miljögifter.^[20] Samtidigt visar forskning^[21] att halterna både varierar mellan fångstplatser, och har minskat över tid på vissa platser i Östersjön.^[22] En uppdaterad sammanställning av kunskapsläget om miljögifter i strömmingen i Östersjön skulle kunna ligga till grund för reviderade livsmedelsrekommendationer och därmed bidra till att öka den inhemska fiskkonsumtionen av Östersjöfisk.

*Med det unika bidraget till samhällsekonomin menas de svenska unika förädlingsvärdena (SUF) som hade gått Sverige förlorat om produkten upphörde att säljas. Uppskattningar från andra branscher visar att 30% av de värden en bransch genererar kan gå förlorade om branschen slutar existera.^[23] Med andra ord kan produkternas unika bidrag till samhällsekonomin antas vara 30% av de SUF. För en mer utförlig beskrivning, [se bilaga](#).

**Spannet är mellan 50–100% av surströmmingsprodukternas SUF. För en utförligare beskrivning – [se bilaga](#).

Är det lönsamt för Sverige att fiska för foder?

Räkneexemplet ovan visar att det är mer lönsamt för Sverige att fiska för humankonsumtion än för foder. Om en större andel av strömmingsfångsten skulle gå till humankonsumtion skulle alltså intäkterna för samhällsekonomin öka. Dessutom, har det storskaliga fisket visat sig uppbära en årlig kostnad för svenska skattebetalare på drygt 600 miljoner kronor.^[19]

Men förlusterna av ett fortsatt storskaligt foderfiske i Östersjön kan bli större än så. Om strömmingen försvinner från Östersjön kan

varken de storskaliga eller de småskaliga fiskarna bedriva sin verksamhet. Sverige går då miste om samhällsekonomiska intäkter samtidigt som en av Östersjöns viktigaste matfiskar går förlorad. Dagens strömmingsfiske är därför inte hållbart för någon aktör i ett scenario där fisken försvinner. Att verka för livskraftiga strömmingspopulationer och bibehålla en frisk Östersjö är därmed inte enbart det mest hållbara för miljön, utan även det bästa för den svenska samhällsekonomin.

Policypappret är framtaget av traineerna Douglas Bjäresten och Lisa Stockhaus med stöd av Stefan Fölster, inom ramen för BalticWaters2030:s traineeprogram hösten 2022.

Referenser

- 1 Uppgifter som BalticWaters2030 begärt ut från Havs- och Vattenmyndigheten (HaV)
- 2 Intervju med Björn Lundgren, Rovögern surströmming; Intervju med Jan Söderström, VD Oskars surströmming
- 3 Stockholms universitets Östersjöcentrum (2021). [Anpassa sillfisket till den vetenskapliga osäkerheten](#)
- 4 Stockholms universitets Östersjöcentrum, Baltic Breakfast (2021). [Strömmingsfiske i svenska vatten](#)
- 5 Olsen, et al (2004). [Maturation trends indicative of rapid evolution preceded the collapse of northern cod](#)
- 6 Stockholms universitet, Östersjöcentrum (2022). [Sillen som försvann](#)
- 7 Havsmiljöinstitutet (2020). [Svensk konsumtion av sjömat och dess påverkan på haven kring Sverige](#)
- 8 Uppgifter som BalticWaters2030 begärt ut från Havs- och Vattenmyndigheten (HaV)
- 9 DN (2021). [Storskaligt fiske hotar ekosystemet i skärgården](#)
- 10 Maillkontakt med Ulf Bergström, SLU
- 11 Havs- och Vattenmyndigheten (2022). [Hållbart nyttjande av havets resurser – sillfisket i Östersjön](#)
- 12 Stockholms universitet, Östersjöcentrum, Baltic Eye (2020). [Storskaligt Östersjöfiske kostar mer än det smakar](#)
- 13 SLU (2019). [Sillen - historia, samtid, framtid och ett omistligt kulturarv](#)
- 14 Intervju med Björn Lundgren, Rovögerns surströmming; Intervju med Dennis Bergman, Fiskare; Intervju med Jan Söderström, VD Oskars surströmming
- 15 Intervju med Örjan Östman, SLU
- 16 Intervju med Jan Söderström, VD Oskars surströmming
- 17 Uppgifter som BalticWaters2030 begärt ut från Havs- och Vattenmyndigheten (HaV)
- 18 Uppgifter som BalticWaters2030 begärt ut från Havs- och Vattenmyndigheten (HaV)
- 19 BalticSea (2020). [En vision för Östersjöns fiske](#)
- 20 Livsmedelsverket (2022). [All fisk är inte nyttig](#)
- 21 IVL (2020). [Dioxiner i fet fisk från Östersjön, Vänern och Vättern](#)
- 22 Sveriges Miljömål (u.å). [Miljögifter i sill och strömming](#)
- 23 Trafikverket (2022). [Gällande förutsättningar och indata](#)