

# MAT FRA HAVET

## FOOD FROM OCEANS

NØSTEBODEN 18. JUNI 2017

SALGSBODENE OG FISKEBÅTENE ER KLAR  
KL 12:00 - 16:30

POPULÆR VITENSKAPELIGE FOREDRAG I NØSTEBODEN  
KL. 14:00 - 16:30

VITENSKAPELIG CONSENSUS SEMINAR OM MAT FRA HAVET (PÅ  
ENGELSK).  
KL. 17.30-19.00

### Program

12.00-16.30

Markeds plass aktiviteter med salg fra  
kystfiskere

13.00

Offisiell åpning av Mat Fra Havet  
arrangementet og Unesco Gastronomi  
dagen ved ved Byråd Julie Andersland,

\*\*\*

Rektor Dag Rune Olsen og  
representanter fra SAPEA, AE Academia  
Europea, Laura Norton, Louise Edwards  
og Jan Vaagen

\*\*\*

14.00-16.30

Populær vitenskapelige foredrag i  
Nøsteboden (på norsk)

\*\*\*

16.30-17.30

Fiske suppe serveres i Nøsteboden (kr. 295)

\*\*\*

17.30-19.00

Vitenskapelig CONSENSUS seminar om  
Mat fra Havet (på engelsk).

### SEMINAR PROGRAM

*Hvordan kan mere mat og biomasse bli høstet  
fra havet på en måte som ikke reduserer framtidige  
generasjoners muligheter?*

#### *Introduksjon til en debatt ved:*

Pros: Professor Michel Kaiser (FFO WG1,  
Bangor, Wales, UK)

Cons: Professor Matthias Kaiser (FFO  
WG2, Bergen, Norway)

Inviterte spørsmål fra salen til Kaiser  
& Kaiser

Rognvaldur Hannesson (NHH):



## De populærvitenskapelige foredragene.

### Mat fra Havet, fakta og fiksjon (på norsk)

Sted: Nøsteboden Bergen  
Tidspunkt: 14.00 – 16.30

**Velkomst: Jan Vaagen, AE Bergen Hub**  
**Møteleder: Næringssjef Mette Nora Sætre Hordaland fylkeskommune.**

Gjester fra Cardiff forteller om Cardiff –  
Bergen FFO AE samarbeid  
v/Louise Edwards

Korte foredrag med mulighet for spørsmål  
fra publikum og pauser til å kjøpe  
mat og drikke

Ian Kinsey (Sotra and Wales):  
En kystfiskers vitnesbyrd.

Rognvaldur Hannesson (NHH):  
Høsting fra havet i/fra Island, før og nå.

Inger Elisabeth Måren (Unesco/UoB): Fra  
1:9 milliarder mennesker.

Er det mulig å skaffe Verden mat på en  
bærekraftig måte?

Arne Duinker(Nifes):  
Nye smaker fra havet:  
Tang, tare og andre alger.

Otte Bjelland; Om Bifangst og bruk av  
bifangst produkter.

Thor Øyvind Jensen. Forbrukernes  
holdninger til tang/tare og bifangst  
produkter.

## Det vitenskapelige foredragene

### AE CONSENSUS 2017 seminar AE Hub Bergen (på Engelsk)

Sted: Nøsteboden Bergen  
Tidspunkt: 17.30 – 19.00  
(debatten blir holdt på engelsk)

Ledet av: Lars Walløe UoO, AE (tidligere AE  
President)

Seminar tema blir introdusert av:  
SAPEA(FFO)Jan S.Vaagen  
(AE Hub Dir Bergen) og Louise Edwards  
(Cardiff Hub)

Oppdatering på UNESCO i BERGEN,  
v/Inger Elisabeth Måren  
(UNESCO Professor UoB)

CONSENSUS debatten blir ledet av Jan S.  
Vaagen AE Bergen

Tema: Høsting av havressursene (FFO-Food from  
the Ocean programmet)

Hvordan kan mer mat og biomasse bli høstet fra  
havet på en måte som ikke reduserer framtidige  
generasjoners muligheter?

Introduksjon til debatt ved:

Pros: Professor Michel Kaiser (FFO WG1, Bangor,  
Wales, UK)

Cons: Professor Matthias Kaiser (FFO WG2,  
Bergen, Norway)

Kort pause (forfriskninger)

Inviterte spørsmål fra salen til Kaiser & Kaiser

Rognvaldur Hannesson (NHH):

Yngvar Olsen (WG1, NTNU)

Amund Måge (UoB)

Ian Kinsey (Sotra & Wales)

Terje Knutsen (UoB)

Inger Elisabeth Måren (UoB)

Deretter kan salen delta fritt med spørsmål og  
kommentarer.

Avslutning ved møteleder Walløe



