

# Lanserer nettbasert grunnkurs for Norges neste milliardindustri

---

**I løpet av 35 år vil algeproduksjonen på Norskekysten nå 20 millioner tonn og skape verdier for 40 milliarder kroner årlig. Nå kan du lære deg å dyrke tang og tare via nettet.**

I samarbeid med Norges Vel og Val videregående skole, har Val FoU AS utviklet en opplæringspakke i hvordan du praktisk kan dyrke og gjøre butikk på makroalger – det vi på godt norsk kaller tang og tare. Fra starten av juli av kan du lære deg praktisk algedyrking via nett.

– Du trenger ingen spesiell teoretisk eller praktisk bakgrunn for å ta kurset. Men du bør ha interesse for algedyrking og gjerne en idé om å tjene penger på produksjonen, sier prosjektleder Tonje Urskog i Val FoU AS.

E-læringskurset «Makroalgedyrking» er det første i Norge som tilbyr opplæring i praktisk algedyrking. Læringsplattformen er levert av DataPower Learning.

## **Algedyrking og business**

Marinbiologen Tonje Urskog har vært sentral i arbeidet med både det faglige innholdet og utformingen av undervisningstilbudet, som nå lanseres i regi av Val FoU AS og Norges Vel. Kurset gir deg grunnleggende kunnskap om algebiologi, utstyr og teknikker, prosessering og mattrygghet, kvalitetssikring – og business.

– I tillegg til å lære hvordan en dyrker alger, er det viktig å forstå hvordan en kan gjøre produksjonen lønnsom. Vi fokuserer derfor på verdikjeden helt fram til markedet, og inneholder moduler som forretningsplan, budsjett, regnskap og marked, forteller Urskog.

Kurset retter seg mot personer langs kysten som enten vil starte egen virksomhet eller gjøre algedyrking til tilleggsnæring. Videregående elever skal også kunne ta kurset som del av sitt opplæringsløp.

## **Norges neste milliardindustri**

Dyrking av alger spås å bli den neste store kystindustrien. Forskerne mener at produksjonen vil vokse med 100-gangen de neste 35 årene. I 2050 kan det dermed høstes 20 millioner tonn dyrket tang og tare langs Norskekysten til en verdi av 40 milliarder kroner. SINTEF slår fast at algedyrking kan bli en stor og viktig marin verdikjede i framtidens bioøkonomiske Norge. Alger vil gi bærekraftige råstoff til både mat-, fôr-, biokjemi- og legemiddelindustriene. I tillegg kan alger brukes som energikilde.

Seaweed AS i Sogn og Fjordane dyrker og videreforedler allerede makroalger til mat gjennom merkevarenavnet SeaweedFromNorway. Sammen med Seaweed Energy Solutions AS (SES) hilser de grunnkurset for algedyrkere velkommen.

– Tareindustrien vokser og trenger flere kompetente dyrkere for å lykkes. Det er svært positivt at Val FoU AS og Norges Vel nå lanserer et kurs som gir en innføring i hele verdikjeden; fra konsesjonssøknad til ferdig produkt, sier produksjonsansvarlig Kaia Kjølbø Rød i SES.

### **Industrien og forskningen er med**

Det er ikke tilfeldig at det nye utdanningstilbudet blir utviklet i Nord-Trøndelag. Val videregående skole har drevet opplæring innen akvakultur siden 1983. De siste årene har elevene også fått tilbud om fordypning innen oppdrett av marine arter og alger. I 2013 fikk skolen egen konsesjon for algedyrking. Val FoU AS har allerede utviklet undervisningstilbudet i algedyrking for Val-elevene og ledet flere algeprosjekter ved skolen. Det har gitt selskapet et stort kontaktnett både nasjonalt og internasjonalt. Det kongelige Selskap av Norges Vel har siden høsten 2010 jobbet aktivt for å fremme alger som ny kystnæring i Norge. Organisasjonen har vært en viktig støttespiller i utviklingen av kurstilbudet.

Kontakten opp mot kunnskapsmiljøene i Norge har vært viktig i utviklingen av kurset, deriblant NIBIO (Norsk Institutt for Bioøkonomi). NIBIO skal være ledende for overgangen fra oljeøkonomi til bioøkonomi basert på biologiske ressurser fra jord og hav, det såkalte grønne skiftet. Kunnskap om utnyttelse av alger er et av de prioriterte forskningsområdene ved instituttet.

– Vi ser samarbeidet med Val FoU og Norges Vel som meget spennende og framtidsrettet i denne sammenhengen, sier Christian Bruckner.

### **Gir deg kunnskap og nettverk**

At det nye kurset er utviklet i tett samarbeid med både forskning og industri, mener prosjektleder Tonje Urskog er viktig også for kursdeltakerne.

– Dyrking av havet er i høyeste grad kunnskapsdrevet, og krever alt fra grunnforskning til erfaringsbasert kunnskap om praktiske og operative forhold. Dyrkingskurset kombinerer disse ulike tilnærmingene og gjør kunnskapen tilgjengelig og anvendbar for målgruppene gjennom teori og praktiske øvinger, sier Urskog.

I tillegg til kunnskap om makroalgedyrking, gir kurset også deltakeren mulighet til å utvikle sine egne fagnettverk.

– Det tror vi øker sjansen for at det faktisk etableres bedrifter med fokus på marked og markedsmuligheter i en fremtidig algenæring. Tare dyrking er miljøvennlig og vil være viktig for den nye, norske bioøkonomien. Samtidig imøtekommer produktene store makrotrender knyttet til helse, sunnhet og miljø – med uendelige markedsmuligheter, fremholder Urskog.

### **For utfyllende informasjon, kontakt:**

Halvor Mortensen, Val FoU.

mobil 95 10 80 42, E-post: [hmortensen@val.vgs.no](mailto:hmortensen@val.vgs.no)