



Voedselvisie Wild-Catch

Eén van de grootste opgave waar we wereldwijd voor staan is het toekomstbestendig maken van ons voedselsysteem. Hoe kunnen we de wereld op een eerlijke manier voeden, zonder mensen uit te sluiten, de natuur uit te putten en dieren onnodig te kwellen? En past het hierbinnen om vis te blijven eten? En welke vis dan?

Het menu van de toekomst

Om aan de groeiende behoefte van eten te voldoen, zullen we efficiënter moeten produceren, minder moeten verspillen en een veel plantaardiger menu moeten omarmen. Maar met alleen een plantaardig menu zijn we niet optimaal de mensheid aan het voeden. Vlees en vis horen er met mate bij.

Vlees

Dr. Hannah van Zanten beschrijft in haar onderzoek overtuigend dat je door alleen gebruik te maken van afvalstromen en land, alleen geschikt voor veeteelt, je 20 gram eiwit p.p.p.d. kunt produceren, oftewel 100 gram vlees. Met andere woorden, met alleen een vegetarisch dieet ben je niet per definitie het meest duurzaam en kun je niet per definitie de meeste monden voeden. Van belang is dat je niet landbouwgrond gaat gebruiken om voedsel voor dieren te produceren (feed for food)

Vis

Voor vis geldt dat iets meer dan de helft wild wordt gevangen en daarvoor kunnen we bovenstaand idee voor vlees niet één op één doorvertalen. Voor kweekvis kun je het idee dat je geen 'feed for food' moet gebruiken wel doortrekken. Met andere woorden, gebruik geen door mensen eetbare vis of landbouwgrond voor de productie van visvoer. (zie hieronder grafiek gebruik landbouwgrond voor de productie van plantaardig voor Pangasius)

Wilde visvangst

De visserij is eigenlijk de laatste grootschalige jacht. Zolang de mens de aarde bewoond, eet zij vis. Vroeger at de mens wat voor handen was. En de mens die in de buurt van water woonde at dus ook vis. Dit gold al helemaal voor een land als Nederland.

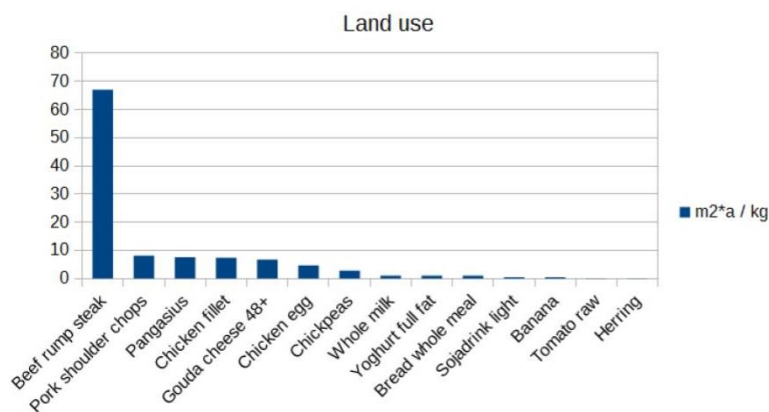
Dankzij de moderne vistechnieken als de sonar is de mens in staat om op een schaal te kunnen vissen die ongekend is. Overbevissing is dan ook een groot probleem. Wetenschappers geven aan dat 30% van de visbestanden overbevist zijn en 60% een risico loopt om de komende jaren overbevist te raken.

Er is maar één manier om overbevissing tegen te gaan en dat is goed beheer van de zeeën. Overheden en vissers en retailers moeten hierin verantwoordelijkheid nemen. Er zijn goede voorbeelden van hoe een populatie vis zich herstelt als de zee waarin het zwemt, goed beheerd wordt. Binnen deze goed beheerde zeeën kunnen dan soorten gemonitord worden die en MSC keurmerk krijgen. Een mooi voorbeeld hiervan is de Noordzee, waar we zo op in zullen zoomen.

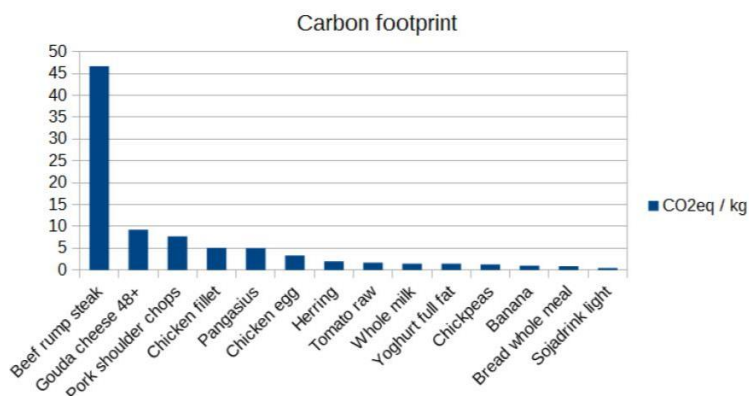
Kweekvis

En dan is er de wereld van de kweekvis. 89% van de kweekvis komt uit Azië. De omstandigheden voor zowel mens (arbeidsomstandigheden), milieu en dierwelzijn, zijn daar over het algemeen slecht. Op dit moment is 45% van de vis die gegeten wordt kweekvis en het zal niet lang meer duren voordat er meer kweekvis gegeten wordt dan wilde vis. Het probleem met de meeste kweekvis is dat het roofdieren zijn. Voor het voer wordt dan weer gevist. In een kweekzalm (de meest gegeten vis in Nederland) gaat gemiddeld 2.5 KG wilde vis. Deze kweekzalm leven in kleine kooien met veel stress en ziektes die door antibiotica en chemicaliën tegengegaan wordt.¹

Er zijn ook hoopvolle signalen binnen de kweekvisserij. In Noorwegen is voor het eerst een record gebroken door een KG zalm te kweken met < 1 KG vis als voer. Er zijn kweekvissen die een plantaardig(er) menu hebben en er is veel ontwikkeling om de kweekvisserij te verbeteren. Lastige bij de vegetarische kweekvissen is wel weer dat het oppervlakte landgebruik hoog is (zie pangasius)



Ook heeft de pangasius een vergelijkbare CO2 uitstoot met kippenvlees (en kweekzalm volgens andere onderzoeken)



Conclusie 1.

Tweederde van de aarde is bedekt met water. Het zou zonde zijn geen gebruik te maken van de eiwitbronnen uit dat water om aan de groeiende behoefte hieraan tegemoet te komen.

Conclusie 2.

¹ Bron: <https://www.milieucentraal.nl/milieubewust-eten/vlees-vis-of-vega/vis/>

Vis heeft een vele malen minder grote CO2 print dan vlees. "Eat fish, and save the rainforest" is een bekende uitspraak van de Amerikaanse wetenschapper Hilborn.² En wild gevangen vis nog weer de helft van de kweekvis.

Conclusie 3.

Kweekvis en wild gevangen vis moeten onderdeel zijn van ons menu. Aan beide zitten nog veel haken en ogen. Voor de wilde vis geldt dat goed beheer van de wateren voorwaarde nummer 1 is. Van de gezonde populaties kan dan zo veel gevangen worden als de populatie toelaat.

Voor kweekvis geldt dat er nog veel te verbeteren valt maar dat er goede voorbeelden inmiddels beschikbaar zijn.

Visconsumptie in Nederland

In Nederland eten we gemiddeld 3,8 KG per persoon per jaar. In vergelijking; we eten gemiddeld 38 KG vlees per persoon per jaar. Als we kijken naar de top 7 van de vis die we in Nederland eten is dat:

1. Zalm (kweek)
2. Kibbeling (Pollak)
3. Lekkerbek (gedeeltelijk Noordzee)
4. Haring (Noordzee)
5. Tonijn (bedreigd)
6. Panga (kweek in Azië)
7. Vissticks (Pollak)

Wat opvalt is dat we dus nauwelijks vis uit de Noordzee eten. Dit terwijl de Noordzee één van de best beheerde zeeën ter wereld is. 30% van de in Nederland gegeten vis is duurzaam³. Dit percentage kan vele malen hoger als we de shift weten te maken meer MSC gecertificeerde vis en bijvangst uit de Noordzee te eten in plaats van bovengenoemde soorten.

De Noordzee

Meer dan 95% van de Noordzeevis is bestemd voor de export. De soorten waar op gevist wordt (doelsoort) zijn gequoteerd, waardoor ze goed gemonitord worden. Alleen de rente op het kapitaal wordt gevangen. Hierdoor zijn veel visbestanden in de Noordzee de afgelopen jaren goed hersteld. Veel van deze soorten zijn ook MSC gecertificeerd. Wat wel een probleem is, is de Bijvangst van veel ongequoteerde soorten in Noordzee tijdens het vissen op de doelsoorten (en ook in andere zeeën). Hiervan is een gedeelte gewenst omdat het een goede prijs opbrengt (denk aan rog of tarbot) en een gedeelte ongewenst omdat het geen goede prijs opbrengt. Dit zijn soorten als Schar, Bot, Schelvis, Wijting, Steenbol, Grauwe poot, Heek.

Ongewenste Bijvangst

Nu is er veel discussie over wat er met deze ongewenste bijvangst gebeurt. Zeker is dat het grootste gedeelte geëxporteerd wordt naar Zuid-Europa. Volgens de wetenschap wordt een gedeelte van de eetbare vis ook overboord gegooid om zo meer ruimte te hebben voor soorten die een betere prijs opleveren (highgrading), vissers ontkennen dit. Saillant detail is dat ze weigeren om camera's aan boord te nemen zodat controle hierop niet mogelijk is.

Monitoring Bijvangst en de Good Fish Foundation

De Good Fish Foundation heeft met het WNF en stichting Noordzee de viswijzer ontwikkeld. Hierin kun je per soort vis zien of het wel of niet oké is de vis te eten. Hierin zijn de MSC en ASC gecertificeerde vissen opgenomen. Daarnaast hebben zij ook de bijvangstwijzer ontwikkeld (

² Hij berekende dat als we de eiwitten van wildgevangen vis die we jaarlijks eten, uit vee willen halen, we 22 regenwouden moeten kappen..

³ <http://www.clo.nl/indicatoren/nl1528-consumptie-duurzame-vis>

http://goodfish.guide/?page_id=1906). Zij monitoren hoe het met een bepaald Bijvangstbestand gaat en adviseren ons hierin.

Conclusie 4.

De Noordzee is een goed beheerde zee en veel visbestanden zijn groeiende. Een issue is nog dat er relatief veel Bijvangst gevangen wordt. Nu deze Bijvangstbestanden goed door de Good Fish Foundation gemonitord worden, is het een duurzame aanvulling van ons vismenu.

Eindconclusies

- I. Vis is één van de eiwitbronnen die beschikbaar is en, mits duurzaam gebruikt, onmisbaar om de wereldbevolking te voeden
- II. Als je vis eet, eet dan wilde vis van goed beheerde, en MSC gecertificeerde visbestanden, of ASC gecertificeerde kweekvis of bijvangst, mits laatstgenoemde goed gemonitord wordt en uit een goed beheerde zee komt.
- III. ASC kweekvis en MSC wilde vis is al volop beschikbaar en groeiende. Wij willen de Bijvangst in samenwerking met de Good Fish Foundation nu op grotere schaal in de Nederlandse markt zetten.

Als wij (een gedeelte van) de top 7 vis in Nederland geconsumeerde vis kunnen vervangen door het eten van Bijvangst, draagt dat op de volgende manieren bij aan het verduurzamen van de visconsumptie in Nederland:

- a. Minder CO2 uitstoot door export en import
- b. Minder vervuiling door kweekvis die niet ASC gekweekt is
- c. Indien er minder Bijvangst wordt weggegooid: geen verspilling van gevangen vis.
- d. Minder consumptie bedreigde soorten als tonijn
- e. Minder vis die onder dieronvriendelijke omstandigheden gehouden zijn

Einde