

# Aquacultuur: Zuiver op de graat

Jan-Willem Henfling

Op woensdag 26 september organiseerde Pakhuis de Zwijger te Amsterdam een dialoog over de toekomst van visserij en visteelt tussen .... optimisten. Ja, we eten over 50 jaar nog steeds vis. Misschien iets minder per hoofd van bevolking in landen waar nu veel wordt gegeten, maar meer mensen op aarde eten dan af en toe vis. Verreweg de meeste vis is dan duurzaam gekweekt. Natuurlijk zal nog steeds gevangen vis, waarschijnlijk als luxe product, op de tafels verschijnen. Ook die vis zal duurzaam gevangen zijn en overwegend een MSC keurmerk hebben. En vis zal, als belangrijke bron van dierlijke eiwitten, dan vooral concurreren met kip. Dit is "in a nutshell" de kortst mogelijke samenvatting van de dialoog.



Foto 1: Dia uit de presentatie van Johan Verreth.



Foto 2: Johan Verreth tijdens de “warming up” van Zuiver op de Graat. Wordt hij gesouffleerd door zijn opvolger Geert Wiegertjes? Mede-auteur Magnus denkt daar het zijne van.

### **Hongerige stad**

Pakhuis de Zwijger is een van de relieken van de Amsterdamse haven, toen in de jaren 50 en 60 aan weerszijden van de passagiersterminal vrachtschepen afmeerden met stukgoed, bevroren vlees, koffie, graan en rijst. Pakhuis de Zwijger was toen een enorm vrieshuis met “onze” strategische voorraden vlees en boter waarmee we de koude oorlog zouden gaan winnen van de Russen. Het is vrij recent prachtig en knap verbouwd tot een congrescentrum met bijna iedere avond enkele bijeenkomsten over maatschappelijk fel bediscussieerde onderwerpen. Daartoe worden specialisten uit politiek, wetenschap en NGO’s uitgenodigd om het publiek te informeren en middels een debat ook te motiveren om stelling

te nemen. Zuiver op de graat concurreerde deze avond bijvoorbeeld met een VPRO Tegenlicht Meet Up over de energie transitie, die overduidelijk een groter publiek trok. Zuiver op de Graat was de 27ste editie in de serie “Hongerige Stad” dat de afgelopen paar jaar uiteenlopende onderwerpen aan de orde bracht over voedselzekerheid, voedselveiligheid, land- en tuinbouw, veeteelt en visserij in Nederland en de rest van de wereld, stadstuinbouw, distributie van voedsel om maar enkele thema’s te benoemen.

### **Onder water?**

Ons publiek? Als de doelstelling was een divers urbaan publiek te informeren over de toekomst van aquacultuur, dan is de opzet



Foto 3: Het introductierondje keurmerken met (v.l.n.r.) Kirsten Palland (Milieu Centraal), Hans Nieuwenhuis (MSC) en Esther Luiten (ASC).

matig geslaagd. Van de naar schatting 100 gasten was bijna de helft beroepshalve of via een organisatie betrokken bij de dialoog (Foto 2). De excellente en zeer professionele moderator, Natasja van den Berg, merkte al vrij snel op dat het publiek de verschillende sprekers bij de voornaam aansprak. “Kennen jullie elkaar allemaal?” was haar publieke vraag. Opmerkelijk: toen ze inventariseerde wie betrokken waren bij visteelt en visserij stak vrijwel niemand zijn hand op (ik ook niet .. .!). Vissers en vistelers gingen onder water ... . De dialoog werd integraal geregistreerd op video (zoek via [www.dezwijger.nl](http://www.dezwijger.nl)).

Job Schot, schipper eigenaar van de onder

Belgische vlag varende eurokotter Z-201 (Job Senior) steekt van wal met een authentiek verhaal over zijn zorgen (gesloten gebieden, windmolenparken, aanlandplicht) en kansen (mede dankzij sanering van de vloot staan de belangrijkste bestanden op de Noordzee er goed voor). De discussie leidde tot de vaststelling dat wereldwijd de zorgen groter zijn dan de kansen op onze, door Schot en collega’s voorbeeldig beviste, Noordzee.

### Vis of Kip

Vervolgens gaf Johan Verreth (recent met emeritaat) een minicollege visserij en visteelt. Hij presenteerde het belangrijkste zoet en zuur van visserij en visteelt op grond van



Foto 4: Moderator Natasja van den Berg grilt de producenten (v.l.n.r.) Aukje Coers (Cornelis Vrolijk), Steven Adolf (Good Fish Foundation en WUR) en Margreet van Ham (Marine Harvest).

het laatste (2018) FAO rapport over “The State of World Fisheries and Aquaculture”. Voor de lezers van dit blad was zijn verhaal gesneden koek, maar toch vind ik zijn conclusie opmerkelijke dat, ondanks de groei van de wereldbevolking en stabilisatie van de wereldwijde vangsten, de visconsumptie per capita sedert 1970 vrijwel verdubbelde (van 11,5 tot 20,5 kg/pp per jaar). Die toename is dus geheel op conto van de visteelt. Hij ziet de wereldwijde aquacultuur ook nog snel vertienvoudigen, zowel op land als in meren en zeeën, maar vooral door kooicultures in de laatste. Hij verdedigde enthousiast zijn visie dat, wat je ook vindt van het eten van dierlijke producten, vlees en vis noodzakelijk blijven als bron van

eiwitten voor een groot deel van de wereldbevolking, zo lang we niet leren gras te eten. In “the battle of the white meats” is het alleen nog de vraag wie zal winnen: de kip of de vis (zie foto 1)? Kip heeft bredere acceptatie, maar vis heeft een kleinere ecologische “foot print”. Om de doelstelling (100 miljoen MT meer vis in 15 jaar) te halen zijn de grote uitdagingen waarvoor innovaties nodig zijn: intensivering, ziektebestrijding en publieke vooroordelen ten aanzien van risico’s en dierenwelzijn. Aan het eind van Verreth’s betoog kwam nog een antwoord op zijn beginvraag aan het publiek: welke vis wordt in Nederland het meest gegeten? Tonijn is dankzij tonijnsalades en belegde broodjes gezond de overtuigende win-



Foto 5: Marieke Doolaard van CBL legt in de afsluitende paneldiscussie nog eens uit waar de supermarkten op wachten, terwijl Johan Verreth daar duidelijk andere ideeën over heeft.

naar. Ik zal maar eerlijk erkennen dat ik op de makreel had gestemd en dat tonijn de publieksverliezer was.

### **Keurmerken als oplossing**

Na het praatje van Verreth vond een rondje keurmerken plaats met Hans Nieuwenhuis van MSC, Kirsten Palland van Milieu Centraal en Esther Luiten van ASC (Foto 3). Belangrijkste vaststelling was wat mij betreft de opmerking van Luiten dat keurmerken niet garanderen dat visserij en visteelt duurzaam zijn, maar wel dat “het aan ons is om de zorgen van het publiek in een standaard vast te leggen”.

De keurmerken werden opgevolgd door

het rondje producenten met Margreet van Ham van Marine Harvest, Aukje Coers van Cornelis Vrolijk, en Steven Adolf van de Good Fish Foundation en de WUR (Foto 4). Van Harm benadrukte de anomalie dat 70% van het aardoppervlak water is, maar slechts 2% van de voedselproductie daar vandaan komt. De groeiende wereldbevolking zal dus meer moeten gaan profiteren van de drie dimensies die de zeeën bieden aan mogelijkheden en Marine Harvest is voornemens daar duurzaam het voortouw te nemen: “Leading the blue revolution met 100% ASC in 2020”. Coers, manager MVO (Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen) van Cornelis Vrolijk B.V., was een openbaring van helderheid in haar betoog.



Vrolijk is gespecialiseerd in pelagische visserij, vooral haring en makreel en heeft 2000 werknemers wereldwijd. Twaalf jaar geleden besloot Vrolijk voor MSC te gaan en inmiddels zijn haring (60% van de productie) en makreel gecertificeerd. Doordat Vrolijk vist op pelagische soorten in de waterkolom, veel wetenschappelijke kennis voorhanden is, de visserij zeer selectief is (geen bijvangst) en door de schaalgrootte certificatie en duurzaamheid ook intrinsiek haalbaar zijn, blijft het product betaalbaar.

Tien jaar geleden schreef Steven Adolf een boek waarin hij het uitsterven van de blauwvintonijn voorspelde, maar hij is inmiddels aan WUR aan het promoveren en meer genuanceerd in zijn overtuiging. We kunnen weer met een gerust hart tonijn eten en zelfs de blauwvintonijn is voor uitsterven behoed, doordat management in de Middellandse Zee toch mogelijk bleek (wat getallen uit zijn verhaal: quatum blauwvin is 30.000 MT, wereldwijde vangst skipjack is 2,2 miljoen MT en yellow fin is 1,3 miljoen MT). Hij besloot met een advies: als je tonijn gaat kopen, check dan met de app van de Good Fish Foundation, en realiseer je dat het keurmerk "Dolphin safe" al 30 jaar volksverlakkerij is.

### **De beperking van Keurmerken**

In een afsluitende paneldiscussie kwamen de keurmerk sprekers nogmaals aan bod tegenover Verreth en Marieke Doolaard van CBL, Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (foto 5). Moderator Van den Berg schoot in met een goede koper: "pas op voor 'fake news', want onwaarheden blijven lang hangen". Ze noemde het uitsterven van de blauwvin tonijn, 10 jaar geleden voorspeld door Adolf, nadrukkelijk niet en concentreerde op antibiotica en hormonen in kweekvis en het sprookje dat 5 kg gevangen vis nodig is voor iedere kg kweekvis. De verwarrende hoeveelheid labels en keur-

merken is en blijft een probleem, daarover waren panelleden het eens, maar Coers overtuigde wel met haar kanttekening dat de MSC certificatie van pelagische visserijen intrinsiek transparant is door de aard en selectiviteit van deze visserij. Adolf wees er nadrukkelijk op dat in de toekomst duurzaamheid van de visserij en visteelt vooral in de handen ligt van de inkopers van de grote supermarktketens. Doolaard miste de kans om te benadrukken dat GlobalGAP standaarden voor kweekvis HET antwoord bij uitstek zijn van de supermarkten en hun inkopers om de productie te verduurzamen.

Net toen de discussie tussen gelijkgestemden wat gezapig dreigde te gaan worden greep Verreth in: "Een dilemma waarmee ik altijd zit, onlangs nog met de pangasius toen ik in Vietnam was: we moeten goed beseffen dat die labels en certificaten voor ons in het westen een licentie zijn voor de producenten, een 'licence to sell'. Maar in China zitten ze daar helemaal niet op te wachten. Als het certificaat te duur wordt voor de producent, of te ingewikkeld, gaat de Vietnamese vis naar andere landen en staat de voedselzekerheid in Europa onder druk". Van Ham erkende dat de recente stijging van de prijs van zalm vooral te danken was aan de enorme vraag uit Azië en geen enkele relatie had met een vraag om certificaten en duurzaamheid.

Deze laatste kanttekeningen waren mooie afsluiters om bij een niet gecertificeerd biertje aan de bar te overdenken met sprekers en andere toehoorders. Al met al een tweede boeiende discussie tussen bekenden en overwegend gelijkgestemden.