

Jonge vissers: duurzaamheid voorop

Geregeld lees je berichten in de media dat deze of gene vissoort dreigt te verdwijnen door overbevissing. Het zijn juist jonge vissers die er een direct belang bij hebben dat dat niet gebeurt. Ze hebben zich verenigd in het Jongeren netwerk Visserij. Youth Food Movement (YFM), de jongerenafdeling van Slow Food, sprak met hen.

door Marjolein van Vucht, hoofd communicatie Youth Food Movement

Ons land telt bijna 300 geregistreerde vissers die jonger zijn dan dertig jaar. Ze hebben, naast vissen, één gemeenschappelijk doel: ervoor zorgen dat er over dertig jaar ook nog genoeg vissen rondzwemmen, zodat ze hun werk kunnen blijven doen. Het is om die reden dat juist zij continu op zoek zijn naar betere en duurzame vormen van visserij, binnen het kader van het Gemeenschappelijk Visserijbeleid (GVB) van de Europese Unie.

Om ervoor te zorgen dat de jonge generatie vissers meer met elkaar in contact komt, en om een sterker front te kunnen vormen, nam Sarah Verroen, samen met een paar jonge vissers, in 2011 het initiatief om het Jongeren netwerk Visserij op te zetten. Sarah was indertijd werkzaam bij het Centre for Marine Policy, dat deel uitmaakt van de Universiteit van Wageningen. Als zodanig had ze geregeld contact met jonge vissers. Hun gebrek aan vereniging viel haar daarbij op. Ze zegt nu: 'Dat was ook niet zo gek, want die jongens zitten natuurlijk minimaal vijf dagen per week op zee, en wonen daarbij in verschillende plaatsen.' De jonge vissers, zowel op de binnenvaart als op zee, hebben wel meer communicatiemethoden tot hun beschikking. 'De meesten zitten op Facebook of Twitter, en hebben zelfs op zee nog wel bereik. Erg leuk, want naast foto's zie je zo soms hele reisverslagen langskomen.'

Rente

De visserij is voor een groot deel gestoeld op het principe van rentmeesterschap. Letterlijk, want wat de vissers feitelijk doen is de 'rente' opvissen door een minimaal aantal vissen in zee te houden die zich kunnen vermeerderen. Dat is niet altijd gemakkelijk, want hoe weet je hoeveel er nog in de zee zit? Sarah: 'Stel dat je een vijver hebt met twee goudvissen, en je schiept

ze er met je netje in één keer uit. Doet het er dan toe dat je kennelijk erg goed met je net overweg kan? Ben je dan een goede visser?' Ze vervolgt: 'De keuzes die een visser maakt zijn bepalend voor de mate van duurzaamheid van een visserijmethode. De keuze voor visgronden, doelsoorten en seizoensgebonden visserij tellen allemaal mee, naast het gebruikte vistuig. Of je traditioneel over de bodem trekt of met moderner tuig werkt, als je te veel jonge vissen vangt of paaigebieden te veel stoort, vis je later letterlijk achter het net.'

Vissers kijken duidelijk op een andere manier naar vis dan de *food*-liefhebbers in de stad. Tijdens een bijeenkomst die onlangs met leden van de YFM werd gehouden, werd bijvoorbeeld aan de vissers gevraagd: 'Welk soort vis denken jullie dat YFM-ers niet zo gauw zullen eten?' De vissers dachten dat het om kweekvissen als tilapia en pangasius zouden gaan, vanwege de *foodmiles* en het antibioticumgebruik. Maar de YFM-ers zelf dachten meer aan tonijn, als bedreigde vissoort. De vissers hielpen hen snel uit de droom: vele soorten tonijn kunnen duurzaam worden gevangen – met de zeldzaam wordende en dure blauwvintonijn als grote uitzondering.

Gepaneerd jasje

Pangasius en tilapia zijn niet alleen vanwege de milieuaspecten niet erg populair bij de op duurzaamheid gerichte Nederlandse vissers. De prijzen per kilo van deze tropische vissen zijn zó laag, dat de Nederlandse vissers daar niet tegenop kunnen. Sarah: 'Omdat ze goedkoop zijn worden ze hier veel gegeten, en het liefst ook nog in een gepaneerd jasje, zodat ze nóg minder naar vis smaken.' Ze vult aan: 'Het wrange is dat veel Hollandse vissen, schaal- en schelpdieren vooral worden geëxporteerd. Schol, tong, krab, kokkels, mesheften en venusschelpen, heel veel gaat de grens over. In Zuid-Europa bijvoorbeeld is de vraag naar onze platvissen en schelpdieren

hoog. Zoiets moois als kokkels vind je maar zelden in een Hollandse viszaak.'

Wat gaat er mis? Maakt onbekend onbermd? 'We lusten allemaal een haring met uitjes en ook sushi is populair, maar wie bestelt er bij de viswinkel mesheften, weet hoe lekker een gerookte poon is of maakt thuis scholrolletjes?' Sarah beschouwt in ieder geval als deel van het antwoord de ontoereikende marketing van Hollandse vis. 'Die is nooit echt goed van de grond gekomen – de energie ging meer in het varen en vissen zelf zitten. Wat dat betreft kan de vissector een hoop leren van boeren: zij promoten hun producten veel actiever. Boeren hebben een gezicht, vissers nog niet.'

Meer weten?

Tijdens het door YFM georganiseerde **Food Film Festival**, dit jaar op 9, 10 en 11 mei in de Westergasfabriek in Amsterdam, zal extra aandacht worden besteed aan het 'onderwaterboeren'. Bijvoorbeeld tijdens het gratis toegankelijke **Het Grote Visserij Debat**.

www.youthfoodmovement.nl

