

Zalmkweek 2.0

Slechts fractie kweekvis is verantwoord

TEKST Eric Fokke
FOTOGRAFIE Eric Fokke en Michel Roggo

Nu al wordt de helft van alle consumptievis gekweekt en dat gaat nog veel meer worden. Slechts een fractie daarvan draagt het label voor verantwoorde vis van ASC. De zalmindustrie hoopt een inhaalslag te maken.

In Noorwegen is het bestand van de wilde Atlantische zalm sinds de jaren tachtig meer dan gehalveerd.

Het Noorse bedrijf Marine Harvest is de grootste zalmkweker op de wereld en wil graag de 'blauwe revolutie' leiden. Die moet zorgen dat er verantwoorde kweekzalm op tafel komt. Dat daar een 'revolutie' voor nodig is, zegt genoeg over de huidige praktijk.

Momenteel komt vrijwel de helft van alle vis die op de wereld wordt geconsumeerd uit kwekerijen. Volgens cijfers van the Aquaculture Stewardship Council (ASC) werd in 2012 onder meer 3,2 miljoen ton tilapia gekweekt, 1,6 miljoen ton pangasius en 2,3 miljoen ton zalm. De helft van die laatste soort komt uit Noorwegen. Iets ingezoomd: alleen al Marine Harvest produceert nu jaarlijks 418.000 ton zalm wereldwijd, 6 miljoen maaltijden per dag. Daarnaast werd in 2012 zo'n vier miljoen ton garnalen gekweekt, evenals miljoenen tonnen mosselen, oesters en andere schelpdieren.

Dat gaat meer worden. In 2030 komt naar verwachting tweederde van de visconsumptie uit kweek. De productie van tilapia is dan vermoedelijk verdubbeld. Noorwegen denkt zelfs in 35 jaar de exportwaarde van zalm en forel te kunnen verzesvoudigen.

Kweek versus overbevissing

Aquacultuur is momenteel het sterkst groeiende voedselproductiesysteem. Ondanks dat 70 procent van de oppervlakte van onze planeet bestaat uit oceanen komt daar slechts een beperkt deel van ons voedsel vandaan, er gaan cijfers rond van 2 tot 16 procent. Het vasteland levert veruit het meest op. Maar van de 30 procent vasteland bestaat een groot deel uit woestijnen, bergen en steden die zich niet voor landbouw lenen. De druk op de overgebleven gebieden die wél bruikbaar zijn, is daarom groot. Vele regenwouden zijn al omgezet in plantages. Om de groeiende wereldbevolking van ruim zeven miljard nu naar negen miljard in 2050, te voeden wordt daarom een groter beroep gedaan op de oceanen. Volgens het Wereldnatuurfonds (WNF) wordt 60 procent van de bestanden wilde vis maximaal bevestigd en 30 procent overbevestigd. Daar valt dus niet veel meer te halen. Kweekvis is volgens velen daarom nodig om het groeiende aantal monden te voeden en overbevissing tegen te gaan.

Rapportcijfers

Viskwekers claimen dat veel milieuwinst te halen is bij het produceren van voedsel in water. Zo zou bij de productie van een kilo rundvlees 30 kilo CO₂ uitgestoten worden, bij een kilo varkensvlees 5,9 kilo en bij vis slechts 2,9 kilo CO₂. Een kweekvis is vele malen effectiever in het omzetten van voer in kilo lichaamsgewicht, omdat het dier koudbloedig is en minder energie verbruikt dan landdieren. Een zalm zou één kilo zwaarder worden van 1,2 kilo voer, tegen een kip die daar 2,2 kilo voor nodig heeft, een varken drie en een rund vier tot tien kilo. Een wilde zalm zou het al helemaal niet beter doen dan een tamme en tien kilo vis nodig hebben om een kilo te groeien.

Prachtige rapportcijfers voor kweekvis dus. Maar de Voedsel- en Landbouworganisatie van de VN (FAO) waarschuwt dat als de productie niet duurzaam wordt gemaakt, oceanen en zeeën juist minder productief zullen worden. En duurzaam is de aquacultuur nog lang niet.

Bedreigingen voor wilde zalm

In Noorwegen is het bestand wilde zalm sinds de jaren tachtig meer dan gehalveerd. Er zwemmen jaarlijks nog maar een half miljoen wilde zalmen de rivieren op om zich voort te planten, tegen 200 tot 300 miljoen zalmen die in netten in fjorden worden gekweekt. Kweekzalm wordt voor een deel schuldig geacht aan de deplorabele toestand van de wilde zalm.

Met zoveel kweekzalmen voor de kust neemt ook de hoeveelheid zalmluis toe. Worden de kweekzalmen daar nog tegen behandeld, de wilde niet. Van zalm en zeeforel met veel luizen nemen de overlevingskansen aanzienlijk af.

Noorse kwekers krijgen die zalmluis maar niet onder controle. Duizenden tonnen chemicaliën worden ingezet. Die hebben hun effect op ander leven in de fjorden, hoewel daar nog lang niet een nauwkeurig beeld van is. Maar op vijf kilometer afstand van de kwekerijen worden chemicaliën in mosselen aangetroffen en het is zeer waarschijnlijk dat garnalen ook lijden onder de anti-luis-campagne. En dan gaat het om de goedgekeurde middelen. Dit najaar zijn ook kwekers betrappt op het inzetten van middelen waar geen toestemming voor is.

In de laatste decennia zijn honderdduizenden kweekzalmen ontsnapt. Zij kruisen met wilde zalmen, waardoor

genetische vervuiling ontstaat en een nageslacht rondzwemt met een geringere overlevingskans op de oceaan. Niet alleen in Noorwegen, ook in Schotland, waar ook zalm wordt gekweekt, is de situatie van wilde zalm zorgelijk.

Volgens The Marine Ingredients Organisation IFFO gebruikt aquacultuur wereldwijd gemiddeld één kilo wilde vis in de vorm van vismeel en -olie om drie kilo vis, garnalen en schelpdieren te kweken. Dat is mooi. De negatieve uitzondering zijn onder meer paling en zalm waarvoor gemiddeld respectievelijk 1,8 kilo en 1,4 kilo wilde vis nodig is om één kilo kweekvis te produceren. Dat is niet duurzaam.

Niet alleen kweekzalm zorgt voor problemen, maar heel veel ander gekweekt seafood ook. Zo verdwijnen op grote schaal waardevolle ecosystemen als mangrovebossen ten faveure van garnalenkwekers en gebruiken kwekerijen met tilapia en pangasius enorme hoeveelheden bestrijdingsmiddelen die het milieu vergiftigen.

Richtlijnen aquacultuur

In 2010 richtte het Wereldnatuurfonds (WWF) en het Dutch Sustainable Trade Initiative (IDC) de Aquacul- ➤

*Volgens het
Wereldnatuurfonds
(WNF) wordt 60
procent van de
bestanden wilde
vis maximaal
bevestigd en 30
procent overbevestigd*

ture Stewardship Council (ASC) op. Die organisatie heeft in samenwerking met de producenten van de diverse gekweekte soorten richtlijnen opgesteld die de negatieve impact van kwekers op milieu, ecologie en samenleving moeten minimaliseren. Esther Luiten van ASC: "In samenspraak met kwekers, natuurorganisaties en wetenschappers hebben wij de op dit moment hoogst haalbare normen samengesteld. De enige standaard die wereldwijd wordt toegepast. Een standaard waar op termijn 15 procent van de kwekers aan kan voldoen. Je kunt de lat nog hoger leggen, maar dan kan bijna geen één kweker meer aanhaken."

ASC is nog een relatief nieuw label. De eerste zalm kreeg het pas in 2014, de eerste tilapia in 2012. Toch maakt het label een glorieuze opmars in de supermarkten. Ketens als Albert Heijn, Dekka, Jumbo, Lidl, Aldi en Ikea willen hun assortiment al dan niet geheel vervangen met vis met een ASC- of MSC- (voor wilde vis) keurmerk. Zij zijn zich bewust van de ernst van de situatie en nemen de consument bij de hand.

Voor zalm zit de ASC onder meer aan tafel met het Global Salmon Initiative (GSI). Dat werd in 2012 opgericht en er zitten vijftien grote kwekers in, onder meer Marine Harvest, die samen ongeveer de helft van alle zalm wereldwijd produceren. De groep heeft zich verplicht uiterlijk in 2020 aan de ASC-standaard te voldoen. Die stelt eisen aan onder meer het gebruik van antibiotica en chemicaliën, hoeveelheden zee- of zalmluis en ontsnappingen.

Certificaat

Nu voldoet ongeveer 5 procent van de Noorse zalm officieel aan de eisen. In Schotland werd dit jaar de eerste

kwekerij gecertificeerd, de Loch Leven Farm van Marine Harvest, en daarmee gaat nog geen 2 procent van de Schotse zalm als duurzaam door het leven.

Steve Bracken is de manager van de Loch Leven Farm en hij is trots op het certificaat. Hij zegt dat hij niet eens zo heel veel in de bedrijfsvoering heeft moeten veranderen. "De hedendaagse zalmkwekerij is niet meer te vergelijken met die van vroeger. De verhalen over grote hoeveelheden antibiotica en vier kilo wilde vis op één kilo zalm zijn allang achterhaald. Wij hebben al vier jaar geen chemicaliën gebruikt tegen zalmluis, wij zetten poetsvisjes in zoals snotolf en lipvissen en blijven daarmee onder de strenge normen van de ASC. Ook voor het reinigen van de netten gebruiken we veel minder chemicaliën dan vroeger. Wat het certificaat voor ons heeft veranderd, is dat we nóg meer proeven nemen en de resultaten bekend maken. We zijn transparanter geworden. Elke kwekerij heeft zijn impact, wij laten zien welke dat is."

"Wij gebruiken nu 1,1 ton voer om een ton zalm te kweken," claimt Bracken. "Het merendeel van dat voer is vegetarisch." In de praktijk komt het er op neer dat ASC-zalmen 0,8 kilo wilde vis nodig hebben om een kilo aan te komen waardoor de 'vis-in-vis-uit-balans' bij de gecertificeerde vis naar de goede kant uitslaat.

Maar geld stinkt niet en Bracken kweekt voor de Franse markt ook zalm onder het label Label Rouge. Dat is zalm die meer dan een kilo wilde vis per kilo lichaamsgewicht nodig heeft. Dat deel van de productie heeft dan ook geen ASC-certificaat. Het is ook strijdig met het voornemen van Marine Harvest om alle zalm voor 2020 aan



Esther Luiten van ASC: "Als je de normen voor viskweek te hoog legt, kan niemand er meer aan voldoen."

de ASC-standaard te laten voldoen. Bracken: "Maar als wij ze niet produceren, doen anderen het, zeer waarschijnlijk met een lagere standaard dan wij hanteren. In ieder geval komt alle vis die in dat voer gebruikt wordt uit MSC-gecertificeerde visserijen en is dus duurzaam."

Luizenprobleem

Menig Noorse natuurorganisatie bepleit kweek van zalm in gesloten systeem, op land of in zee. Daarmee zouden problemen als luis, uitstoot en ontsnappingen opgelost zijn. Maar op de rand van een groot cirkelvormig net van de vrij nieuwe kwekerij Persflua voor de kust van het Noorse Trondheim, zegt Geir Holen van Marine Harvest: "Daar wordt mee geëxperimenteerd, maar tot op heden heeft ook dat het luizenprobleem niet opgelost en ook daar vinden nog ontsnappingen plaats. Maar in de toekomst kunnen we jonge zalmen vermoedelijk langer in gesloten systemen houden, waardoor de cyclus in open water wordt verkort. Kwekerijen kunnen dan ook wellicht meer naar open zee in plaats van dicht langs de kust waar ze problemen veroorzaken."

Dat het Marine Harvest ernst is, bleek eerder dit jaar toen het bedrijf de Fiskeri- og Havbruksnærings Landsforening (FHL) verliet, een koepelorganisatie voor de Noorse visindustrie. Dat was onder meer omdat het bedrijf een andere kijk heeft op een duurzame ontwikkeling dan andere leden en vooral ook hoe de wens om te groeien zich verhoudt tot de problemen met zalmhuis. Eind oktober dit jaar zei topman Alf-Helge Aarskog tijdens een conferentie over duurzaamheid dat groei uitsluitend mogelijk is als het luizenprobleem wordt getackeld. De website iLaks citeert hem: "Als luizen de overhand krijgen, produceren we in de toekomst niet méér maar minder zalm. Krijgen we daar geen controle



De Loch Leven Farm werd als eerste kwekerij in Schotland gecertificeerd. De kweekvis wordt hier nauwlettend in de gaten gehouden.

over, dan zullen we ook niet groeien, ongeacht wat politici zeggen." Alleen al Marine Harvest investeert jaarlijks 53 miljoen euro om het luizenprobleem het hoofd te bieden en ontwikkelt zelfs geavanceerde systemen waarmee lasers luizen van zalmen schieten.

Maar tijdens diezelfde conferentie beweerde een consultant in de zalmbranche dat de industrie al bijzonder duurzaam opereert en dat het grootste probleem politici zijn die het woord duurzaam verkeerd gebruiken. De branche is dus duidelijk verdeeld over hoe ze op verantwoorde wijze aan een groeiende vraag kan voldoen. Voor Esther Luiten blijft de ASC-standaard in dat debat de norm. "Onze normen maken een duidelijk verschil met de huidige praktijk. En hoe meer vraag er uit de markt komt voor ASC-producten, hoe meer kwekers zich genoodzaakt zullen voelen schoner te produceren." **V**



Hoewel de kweekbasins zijn afgeschermd kan niet worden voorkomen dat er soms kweekvissen ontsnappen en gaan paaien met wilde exemplaren.