

Aquaculture Europe 2015: Daar wil je bij zijn!

door Jan-Willen Henfling

Van 20 tot 23 oktober zullen de Europese vis-, schaal- en schelpdientelers, toeleverende bedrijven en onderzoekers voor de 15de maal bijeenkomen. Voor de eerste keer in Nederland, in de Doelen te Rotterdam. Natuurlijk zal Aquacultuur zijn lezers een verslag uit de eerste hand doen toekomen, maar wellicht is het nog beter zelf te gaan kijken en luisteren? Aquacultuur wil meer weten uit eerste hand en we bellen Johan Verreth (Leerstoel Visteelt aan Wageningen UR) en Aad Smaal (IMARES, Yerseke). Beiden zijn nauw betrokken bij de organisatie van het congres en de daaraan gekoppelde beurs voor bedrijven.

Aquacultuur: *'Ik associeer Rotterdam met olieopslag, portaalkranen en veel containers met bevroren vis uit verre landen, maar niet met visteelt of schelpdiercultures'*

Verreth: 'EAS congressen worden overal georganiseerd in Europa. De locatie wordt geselecteerd op basis van een "bid", in dit geval opgesteld door Aad Smaal. Nederland is misschien geen aquacultuur hotspot meer, maar ook geen niemendal in die wereld, zeker als je schelpdieren meetelt en onze kennisinfrastructuur. Dan zijn we meer dan een grote middenmoter! Waarom Rotterdam? We zochten een goede locatie waar zowel een congres met veel parallelle sessies en een beurs kon gehouden worden. De Doelen biedt alles wat we nodig hebben. En het ligt ook aardig tussen de visteelt centra in het centrum van het land en de Zeeuwse aquacultuur. Plus het feit dat Rotterdam een aardige stad is, zeker op Zuid, wordt internationaal al aangewezen als een Place-to-be. Telt allemaal mee.'

Smaal: 'Bij nader inzien is hier ook veel aan hand met aquacultuur want er zijn uitstekende visrestaurants, een van de grootste retailers Schmidt Zeevis is Rotterdams, en

in de haven wordt meer seafood omgezet dan in menige visafslag. Maar het gaat vooral om de congresfaciliteiten: de Doelen zijn uitstekend geschikt en Rotterdam is zeer centraal gelegen.'

Aquacultuur: *'Hoeveel deelnemers en presentaties mogen we verwachten?'*

Verreth: 'Ergens tussen minimaal 700 en de 1200 die vorig jaar naar San Sebastian kwamen. En wat betreft de presentaties en posters heb ik nog geen precieze getallen maar een 200tal presentaties is zeker mogelijk nog afgezien van de posters. Mensen melden dagelijks nieuwe "abstracts" aan en dat gaat nog wel even door.'

Smaal: 'Waar ik erg naar uitzie is de keynote presentatie van prof Louise Fresco, de bestuursvoorzitter van WUR, op vrijdag 23 oktober.'

Aquacultuur: *'wat is jullie rol bij de organisatie van het congres?'*

Smaal: 'Als WUR zijn wij "gastheer" samen met andere partners; de stuurgroep van de conferentie staat o.l.v. Johan (Verreth) en men heeft mij gevraagd als "conference



Aad Smaal

Johan Verreth

chair" te fungeren, samen met Catarina Martens, een WUR alumnus die nu bij Marine Harvest in Noorwegen werkt.'

Aquacultuur: 'Welke bijdragen aan het congres zijn zeker interessant voor de lezers van Aquacultuur?'

Verreth: 'Er komt altijd een "farmers day" op EAS congressen, en die willen we te samen met NGvA en NeVeVi organiseren. Dat is een volle dag. Verder is de beurs waar bedrijven zich presenteren altijd leuk en natuurlijk zijn er vele interessante wetenschappelijke sessies. Alles komt aan bod. Aquacultuur breed'

Aquacultuur: 'Maken jullie je wel eens zorgen omtrent de ogenschijnlijke afbraak van de visteelt in NL. Ik hoorde zojuist dat er hier nog maar 13 actieve bedrijven zijn.'

Smaal: 'Het gaat om visteelt en schelpdierkweek, en dan scoort Nederland niet slecht met een totaal omzet van bijna 100 miljoen Euro per jaar door 60 mosselkwekers, 30 oesterkwekers, visteelt en dan reken ik nog niet met de producenten van visvoer, handel, verwerking, research en zo voort. En er wordt op dit moment flink geïnvesteerd in zeewierkweek. Voor de meer exclusieve schaal- en schelpdieren is binnendijkse kweek zeker een optie. Op basis van hatcheries kan worden gewerkt aan selectie en

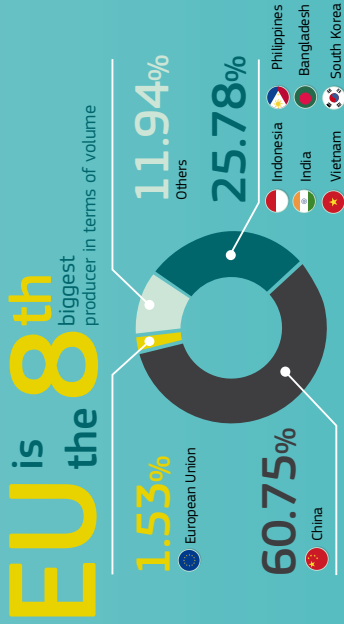
veredeling, ontwikkelen ziekteresistentie in oesters bijvoorbeeld. Wat viskweek betreft wordt er gewerkt aan een broedhuis voor tarbot dat ook bruikbaar is voor tong, we hebben de yellowtails als nieuwe soort en ga zo maar door.

Verreth: 'En ik blijf geloven in cyclische gebeurtenissen: we zitten nu in een dip, maar daar komen we ook weer uit. De totale productie is teruggezak naar het niveau van 1995, toen we al tien jaar bezig waren in Nederland. Dat was toen geen reden om negatief te denken; dat wil ik de mensen voorhouden: OK, het gaat niet makkelijk, maar dit is vast tijdelijk. Tijd voor klagen is er altijd, de kunst zit niet in zwartgalligheid, maar in veerkracht en doorzettingsvermogen. Ik denk dat de dip vooral komt door de combinatie met de economische crisis, en het kwetsbare karakter van de Nederlandse aquacultuur met hoge kapitalisering, waardoor we gevoelig zijn voor langdurige cashflow dips, de geringe organisatiegraad van de sector en focus van de markt en consument op goedkope bulkproducten. Het perspectief zit in het feit dat Nederland 50 kiloton vis invoert ieder jaar vanuit verre landen, van overal eigenlijk. Dan lijkt me heel vreemd dat we daar geen antwoord op weten te formuleren in kwaliteit, snelheid van leveren, duurzaamheid....'

Beide heren wijzen nog uitdrukkelijk op de website met de meest actuele informatie over het congres en de beurs. Hier komt ie dus: www.easonline.org. Tot ziens in Rotterdam!



AQUACULTURE PRODUCTION



Did you know?

Aquaculture will soon surpass wild fisheries as the main source of seafood. This reflects the transition which happened on land in the past with the evolution from hunting to farming.

In AD 79, Pliny the Elder described fish and oyster farming techniques in his book *Natural History*



AQUACULTURE IN THE EU



5 main
aquaculture
producers



Top 7 aquaculture species produced in the EU

- 1 Mussel
- 2 Trout
- 3 Salmon
- 4 Oyster
- 5 Carp
- 6 Sea Bream
- 7 Sea Bass

EU aquaculture provides a fresh, local supply of healthy seafood and follows strict rules to protect the consumer, the fish and the environment.

AQUACULTURE CONSUMPTION



Average seafood consumption per year in the EU



24%
(5.54 kg)

of EU consumption comes from aquaculture



Origin of aquaculture products consumed in the EU



The most consumed aquaculture species in the EU are salmon and mussel



Did you know?

Nine out of ten mussels eaten in the EU are actually farmed



AQUACULTURE BENEFITS

85 000

directly employed in European aquaculture

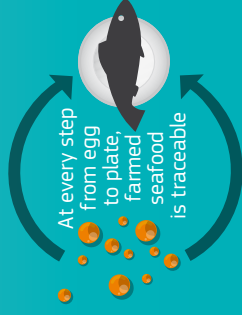
+14 000 enterprises in the **LOCAL EU**

90% of which are micro-enterprises (with under 10 employees)



Fish and shellfish provide oils, healthy proteins and minerals.

3



Sustainable aquaculture is needed because fisheries alone will not meet the growing global demand for seafood. Aquaculture can also help reduce pressure on wild fish stocks.

