

# Wereldwijde vraag vereist verantwoord gekweekte vis

Bron: Nederlands Visbureau



**Amsterdam - Vis uit kweekbassins gaat de komende jaren nog belangrijker worden om de groeiende wereldbevolking – die rond 2050 uit 9 miljard mensen bestaat - van hoogwaardig eiwit te voorzien. ‘Op weg naar een verantwoorde kweek’ is het thema van de bijeenkomst, die op 22 januari 2013 door het Nederlands Visbureau is georganiseerd voor de vissector en stakeholders.**

Tegen 2018 wordt wereldwijd meer kweekvis gegeten dan wild gevangen vis, luidt de verwachting van de Voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties, de FAO. Dat deze groei van aquacultuur grote uitdagingen meebrengt, werd vandaag duidelijk tijdens de bijeenkomst waar materiedeskundigen hun visie en ervaringen deelden. “Na de groene revolutie is er nu sprake van de blauwe revolutie om straks de groeiende wereldbevolking te kunnen voeden”, aldus professor Aquacultuur, Johan Verreth van Wageningen Universiteit. Ook in Nederland worden steeds meer vis, schaal- en schelpdieren gegeten, afkomstig uit kwekerijen. Uit consumptieonderzoek

(GfK) bleek afgelopen jaar dat de zalm het vaakst bij de huishoudens op tafel verschijnt. Maar ook tilapia, tropische garnalen en pangasius zijn niet meer weg te denken in het vismenu. Van de laatst genoemde groeide de afzet vorig jaar aanzienlijk.

De sterke groei van de aquacultuur heeft impact op natuur en leefgemeenschappen. Om kwekers te bewegen tot een verantwoorde productiewijze en deze ook te erkennen en belonen, worden wereldwijd certificeringprogramma's opgezet. Er bestaan tal van keurmerken. In het streven naar eenduidigheid voor de consument is eerder al het inmiddels bekende MSC label geïntroduceerd voor wild gevangen vis. Recent is voor kweekvis een 'evenknie' gelanceerd. Het Initiatief Duurzame Handel (IDH) is samen met het Wereld Natuur Fonds initiatiefnemer van de Aquaculture Stewardship Council (ASC). Kwekerijen die goed omgaan met hun natuurlijke omgeving, het water niet verontreinigen, antibiotica slechts in dringende gevallen onder strenge controles gebruiken en zorgen voor goede werkomstandigheden, komen voor certificering in

aanmerking. Sinds enkele maanden zijn in Nederland tilapia en pangasius met het ASC label te koop.

Een veelgehoord geluid betreft dat voor het kweken van een kilo vis een meervoud aan wild gevangen vis nodig zou zijn om te voeren en daarmee de verduurzaming teniet wordt gedaan. In vergelijking met andere eiwitleveranciers als kip en vlees heeft vis de meest efficiënte voerconversie: tot wel 1:1. Leveranciers van diervoeders slagen er steeds beter in voeding zo geavanceerd te maken, dat het percentage vismeel en visolie in de voeding van vissen verder wordt verlaagd. Daarmee wordt steeds minder druk uitgeoefend op natuurlijke bronnen. Ook grote spelers op de markt voor vis zijn actief betrokken bij de verduurzaming van de aquacultuur. Hoewel de consument

over het algemeen geen idee heeft waar zijn visje of garnaal vandaan komt, is het de verantwoording van de sector te zorgen voor producten uit een verantwoorde bron tegen een aanvaardbare prijs.

Ook in Nederland wordt vis gekweekt. De zogenaamde recirculatiesystemen waarmee wordt gewerkt zijn zeer geavanceerd en milieuvriendelijk. Concurrenieren met kweekvis uit onder meer Azië is vanwege de prijs bijna niet mogelijk, maar door zich te onderscheiden met specifieke producten voor een nichemarkt weten enkelen op deze wijze milieuvriendelijk geproduceerde vis, vers aan te leveren.

