

PERSKIT

START VAN DE

BEWUSTE VISWEEK

EEN GOED VERHAAL OP JE BORD

27 SEPTEMBER - 3 OKTOBER 2021



IN DEZE PERSKIT

-  1 INTRODUCTIE
-  2 WAAROM IS DE BEWUSTE VISWEEK NODIG?
-  3 DE VIJF VERHALEN
-  4 INNOVATIES IN VISSERIJMETHODEN
-  5 BEELDMATERIAAL
-  6 CONTACTEN
-  7 ONDERZOEKEN, CIJFERS & RESULTATEN



INTRODUCTIE



Van 27 september t/m 3 oktober 2021 is het de jaarlijkse Bewuste Visweek. Deze week staat in het teken van duurzame vis en is geïnitieerd door de keurmerken MSC en ASC. Duurzaam gevangen of verantwoord gekweekte vis dragen deze keurmerken na onafhankelijke certificering.

Het afgelopen jaar is de vissector onder een vergrootglas komen te liggen, mede door de film *Seaspiracy*. Dit jaar laat de Bewuste Visweek zien wat voor impact duurzame vis heeft op natuurbehoud en sociale rechten. Zo zorgen duurzame visserij en verantwoorde kweek van vis niet alleen voor behoud van de natuur in zee vandaag, maar ook voor gemeenschappen in de toekomst, en dragen ze bij aan meerdere Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties, en aan SDG 14 in het bijzonder: het leven onder water.

Deze Bewuste Visweek duikt in de verhalen die MSC en ASC tegenkomen bij hun missie om het leven onder water te verbeteren en toekomstbestendig te maken. Zowel dichtbij huis, zoals in Zeeland of aan de Waddenzee, als elders in de wereld zoals in Noorwegen of Ecuador. Duurzame visserij bindt de strijd aan met problemen zoals overbevissing en klimaatverandering, en ook

verantwoorde aquacultuur kampt met haar eigen uitdagingen, zoals watervervuiling en slechte werkomstandigheden. Door overbevissing en klimaatverandering staan visbestanden onder druk: mede op basis van wetenschappelijk onderzoek toetsen onafhankelijke certificeerders welke visserijen en kwekers het ASC- en/of MSC-keurmerk mogen dragen. Tijdens de Bewuste Visweek worden de verhalen gepubliceerd die laten zien wat de impact is van duurzame visserij, verantwoorde kweek en hoe op die manier natuur wordt behouden of regio's een toekomst kunnen opbouwen. In de Bewuste Visweek laten MSC en ASC zien dat het uitmaakt of je kiest voor gecertificeerde vis en brengen zo 'Een goed verhaal op je bord'.

In veel supermarkten zien we dat duurzame vis en schaaldieren in opmars zijn. De visspecialisten, zowel in winkels als op de markt, lijken nu ook de stap te maken. Het aantal visdetaillisten dat gecertificeerde vis verkoopt is nog relatief laag, maar groeit sinds 2019 gestaag. Met de Bewuste Visweek willen MSC en ASC de consument stimuleren om de keurmerken en herkomst van hun vis te checken zodat ook toekomstige generaties kunnen genieten van de zee en al wat deze te bieden heeft.





WAAROM IS DE BEWUSTE VISWEEK NODIG?

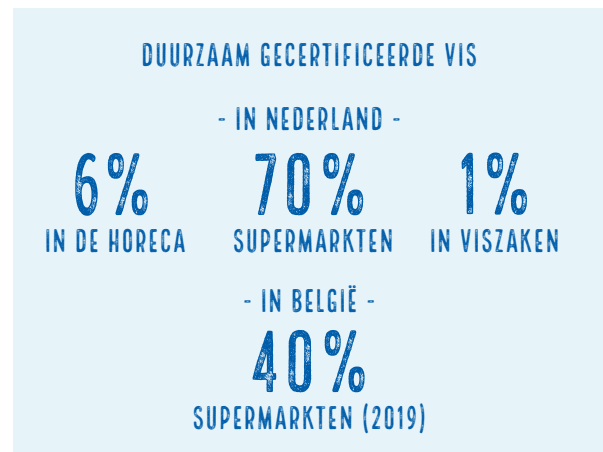
Overbevissing, bijvangst. Niet zelden worden deze termen in één adem genoemd met de visserij. Klimaatverandering kan inmiddels ook aan dit rijtje worden toegevoegd. Dat we onze visserij moeten verduurzamen, staat al lang niet meer ter discussie: voldoende vis in de oceaan overlaten, de natuur rond en onder water respecteren; en bedreigde diersoorten beschermen. Ook verantwoorde visweek draagt bij aan het verlichten van de druk op wilde visbestanden, maar brengt helaas zijn eigen problemen met zich mee, zoals de impact van de kwekerij op de omgeving, alsook op de arbeidsomstandigheden en op de relatie van de kwekerij met de omliggende gemeenschappen.

Om overbevissing te voorkomen en de impact op natuur en milieu te verkleinen, bestaan er keurmerken voor zowel wildgevangen vis (MSC) als voor gekweekte vis (ASC). Deze labels organiseren daarom ieder jaar de Bewuste Visweek, waarmee ze consumenten bewust maken dat de keuze voor welke vis zij kopen verschil maakt. De resultaten mogen er zijn: wanneer we vaker kiezen voor duurzaam en verantwoord, plukken regio's overal ter wereld daar de vruchten van, verbeteren visbestanden en herstelt de onderwaterwereld zich. Tegelijk constateren zij dat de noodzaak voor certificering en bewustwording onder consumenten nog steeds hard nodig is, want overbevissing is nog altijd een groeiend probleem. Daarom brengen MSC en ASC tijdens de Bewuste Visweek 'Een goed verhaal op je bord'.

Volgens de VN-Organisatie FAO werd in 1990 nog 18 procent van de visbestanden overbevist.

Inmiddels is dat gestegen tot 35 procent. Weliswaar stijgt ondertussen binnen de vissector het aandeel duurzame vis gestaag - inmiddels draagt bijna een vijfde deel van de vis een duurzaam keurmerk. Maar het aandeel overbeviste vis stijgt bijna even hard.

De noodzaak om over te schakelen op duurzaam en verantwoord is dus evident. In Nederland en België doen we het relatief goed.



Tegelijk blijkt uit onderzoeken dat de consument niet goed weet waar vis precies vandaan komt of wat duurzaamheid in deze context inhoudt.

Tijdens de Bewuste Visweek brengen de keurmerken verhalen rond de impact die zij hebben op milieu, economische ontwikkeling en lokale gemeenschappen. Over hoe zalm in Noorwegen ertoe leidt dat een school open kan blijven, hoe innovatie economische ontwikkeling stimuleert in Zeeland en hoe de Waddenzee beschermd wordt.

MSC-gelabelde vis is afkomstig van visserij die onafhankelijk is gecertificeerd volgens de wetenschappelijk onderbouwde MSC-standaard voor ecologisch duurzaam vissen. Zo wordt jaarlijks bepaald of certificering verkregen kan worden. Nederlandse makreel verloor recentelijk hun certificering, Nederlandse kabeljauw en zeebaars voldoen helaas al langer niet meer aan de duurzaamheidseisen. Er zijn ongeveer 5000 ketenbedrijven wereldwijd gecertificeerd, in Nederland zo'n 300.

ASC werkt eveneens met onafhankelijke certificeringsbedrijven. De onafhankelijke certificeerder voert de beoordeling van de kwekerij uit en beslist of deze aan de eisen voldoet die nodig zijn voor ASC-certificering. De afgelopen jaren noteerde ASC een spectaculaire groei.

AANTAL GECERTIFICEERDE BEDRIJVEN

369
IN 2016

1378
IN 2021

715
IN ASSESSMENT
VOOR EEN CERTIFICAAT

Vis en schaaldieren met het internationale ASC-label werden gekweekt volgens strenge standaarden op vlak van onder andere arbeidsomstandigheden van werknemers, de invloed op lokale gemeenschappen en eisen aan de invloed op natuur en milieu. Vis die het MSC-keurmerk mag dragen, komt van vissers die zich actief inzetten om de visstand op peil te houden. Zij brengen zo min mogelijk schade toe aan het leven in de zee. Beide keurmerken waken ook over de traceerbaarheid van de vis en schaaldieren op je bord, over de hele keten.



5 VERHALEN

Wij, MSC en ASC, nodigen journalisten uit om de verhalen te brengen, nader te onderzoeken of om een kijkje te komen nemen bij gecertificeerde bedrijven of in de resultaten die beschikbaar zijn. Vanzelfsprekend vertellen wij graag over hun prestaties en ambities en schuwen we ook debat niet. Want ook dat zal er zijn. Zo zullen sommigen menen dat je sowieso geen vis moet eten. Wij nodigen de pers van harte uit om de discussie te voeren over het nut en noodzaak van gecertificeerde vis.

Daarnaast zijn er verschillende ambassadeurs beschikbaar voor de media om toelichting te geven.

Indien gewenst kunnen wij ook de pers verder helpen aan contacten binnen de viswereld om nader onderzoek te doen, reportages te maken of discussie te voeren. Gedurende de Bewuste Visweek brengen ook wij een aantal verhalen online. In deze perskit vindt u deze al als voorpublicatie. Wij hopen dat deze verhalen leiden tot inspiratie of eigen onderzoek om te schrijven over de thematiek. Vanzelfsprekend helpen wij u graag verder om met de personen in kwestie in contact te komen. Ook nodigen we u van harte uit om ons te bevragen op onze resultaten. Wij gaan discussie niet uit de weg.



GEEN NOORDZEEKABELJAUW MEER OP ONS BORD



Hoe erg is dat?

De van oorsprong IJslandse chef-kok Dagný Rós is in België een persoonlijkheid in de culinaire wereld.

Als kind groeide ze op in IJsland in een familie van vissers. “Mijn stiefvader heeft een kreeftenboot en mijn broer een visserij. Mijn vader werkte ook op zee. Elke zomer ging ik een maand met hem mee het water op, als vast onderdeel van mijn vakantie. In IJsland leer je al op jonge leeftijd vissen en ik geniet er nog altijd van om op het water te zijn. Het geluid en de geur van de zee brengen me tot rust, het is een groot deel van mijn leven.”

Dagný Rós kookt zelf graag met kabeljauw, net zoals vele andere consumenten. Er zijn duizenden recepten te vinden met de bekende witvis: gebakken kabeljauw, een traybake, een romig vispotje... we zouden het niet willen missen: “onze” kabeljauw. Maar, het komt misschien als een verrassing, de kabeljauw op ons bord komt nauwelijks meer uit onze eigen Noordzee.

De kabeljauw heeft het hier in onze eigen Noordzee gewoon te zwaar. Overbevissing speelt een rol, maar ook het warme water, dat ervoor zorgt dat deze vis het liever wat noordelijker zoekt, richting koelere wateren. Jan Seys, zeebioloog en woordvoerder van het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ) licht het verder toe. “Uit studies blijkt dat, bij een voorspelde temperatuursverhoging van 4°C in de Noordzee, de kabeljauw het hier voor bekeken houdt. Te warm om eieren af te zetten, te moeilijk voor de jongste kabeljauwstadia om geschikt voedsel te vinden”.



Garnalenkweek in Ecuador

ALS BESCHERMING VAN WAARDEVOLLE MANGROVEGEBIEDEN



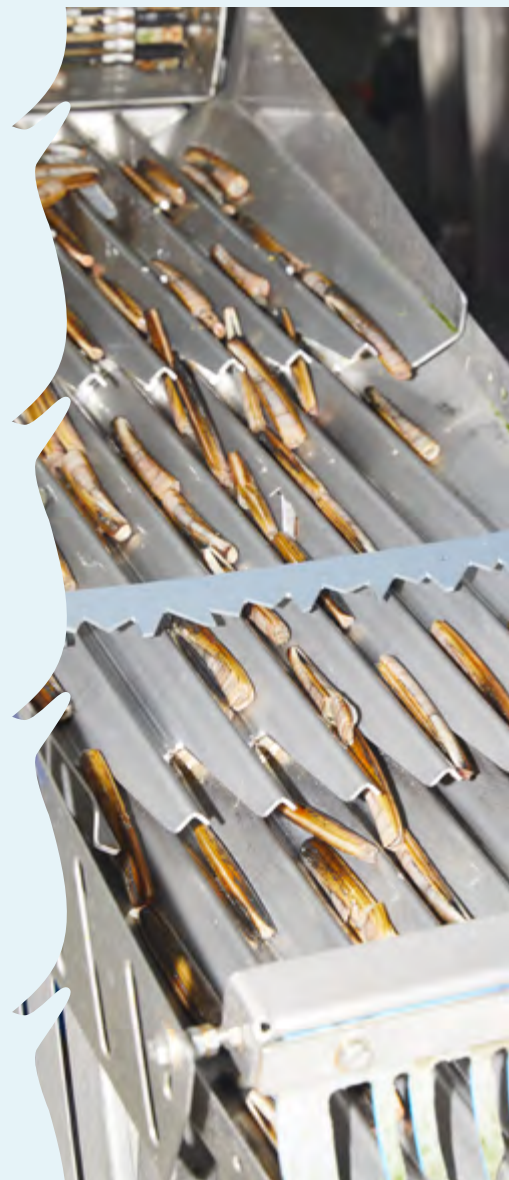
Scampi's zijn al langer een vaste waarde in onze keuken. Maar wat betekent de toenemende populariteit van deze delicatessen voor de gebieden waar ze vandaan komt? In Ecuador bieden ze de lokale bevolking bescherming tegen stormen en vloedgolven en vormen ze een broedplaats van talloze vogels, vissen, schaal- en schelpdieren en ander zeeleven. Vroeger werden de mangroves gekapt door garnalenkwekers. Nu staan diezelfde kwekers zij aan zij met lokale gemeenschappen om deze bossen te beschermen en opnieuw aan te planten.

In Zeeland is de natuur **HET VOORBEELD VOOR EFFICIËNT ONDERNEMEN**



Vissers in Zeeland zagen jaren geleden dat de visbestanden achteruit gingen. Een beetje Zeeuw laat zich door tegenslag niet uit het veld slaan. Met dank aan hun ondernemersgeest en uitgebreide kennis van de visserij, zijn de Zeeuwen nu voorlopers in de voedseltransitie. Bekend vanwege hun duurzame mosselen en oestervangst, zijn ze nu ook pioniers in het kweken en vissen van andere duurzame soorten. En dat wekt zelfs interesse uit het buitenland.

Adri Bout komt net als veel andere Zeeuwen uit een visserijfamilie: zijn vader was visser en ook Adri's broers gingen de visserij in. Vanaf de eerste rij zag hij de visbestanden in de Noordzee achteruitgaan. Het zette hem aan het denken. "Als we over een paar decennia ook nog willen genieten van alles wat de zee ons biedt, dan zullen we de wilde vissoort wel móeten aanvullen met kweekvis," vertelt de 65-jarige pionier.





“IK WIL VOOR MIJN KINDEREN DEZELFDE, GELUKKIGE KINDERTIJD”



Kleine Noorse vissersdorpjes houden hoofd boven water

Al eens afgevraagd waar de koraalkleurige zalmootjes in de supermarkt vandaan komen? Niet uit Zweden, maar je zat er niet ver naast. De zalm op je bord smaakt naar het zilte water uit de noordelijke Noorse fjorden. Daar werd hij gekweekt door de mensen die deze afgelegen gebieden hun thuis noemen, en is hij onlosmakelijk verbonden met hun dagelijkse leven, hun toekomst, en die van hun kinderen.

Joar Kirkefjord is één van deze bewoners. “Ik ben hier opgegroeid, in Karlsøy, een afgelegen eiland in de gemeente Finnmark, in het Noorden van Noorwegen. Het bedrijf waar ik nu voor werk, is wereldwijd één van de grootste zalmproducenten. Mijn familie zit al generaties in de visserij en in de productie van vis. Maar jonge mensen trekken weg uit de regio, ze verhuizen naar de steden. Werk vinden is hier niet altijd vanzelfsprekend, en de winters zijn lang...”

Vanop de boot, waarmee Joar Kirkefjord de vissenkooien controleert, geniet hij van het steeds wisselende uitzicht. “Als er geen werk was, had ik hier nooit terug kunnen keren. De bloeiende viskweeksector in Noorwegen stemt me hoopvol. Het betekent dat ik mijn kinderen hier dezelfde veilige, gelukkige kindertijd kan geven als ik zelf gehad heb.”



“GOED VOOR DE ZEE ZORGEN, DAAR GAAT HET OVER”



Trots, voldaan en met de kenmerkende verweerde koppen varen garnalenvissers Henk Buitjes en Johan Rispens elke donderdagochtend de haven van Lauwersoog binnen. Moe zijn ze, dat ook. Vier dagen op zee met het bijbehorende slaap-waakritme, dat doet wat met je. En toch. “Vissen is het mooiste dat er is.” Deze rentmeesters van de zee - zoals ze zichzelf graag noemen - willen maar één ding: goed voor de zee zorgen.

Als negenjarig jongetje schreef Johan een opstel over zijn liefde voor Zoutkamp, zijn geboortedorp. Nu, zo'n veertig jaar later, is de liefde voor het Noord-Groningse vissersdorp nog altijd even sterk. Net als Henk komt Johan uit een familie die al generaties lang leeft van de visserij. In die veertig jaar is er veel veranderd; de scheepvaart nam toe, er kwamen windparken en er werden gebieden afgeschermd voor natuurbehoud.



INNOVATIES IN VISSERIJMETHODE

kweek

Kingfish Zeeland werkt met bassins in een bedrijfshal, een gesloten systeem, op het land en dicht langs de kust. Het Oosterschelde water wordt naar binnen gepompt, gefilterd en ontsmet. Dit levert zulk schoon water op dat de vis hierin kan groeien zonder antibiotica, vaccinaties of andere medicamenten. De kweek gebeurt met honderd procent duurzame, groene energie: zonne- en windenergie en biogas. Voor het verwarmen van het inkomende water, of het koelen van het uitgaande water, worden warmtewisselaars gebruikt die speciaal voor de kwekerij werden ontwikkeld. Alles werd ontworpen om de impact op de dieren en op de omgeving zo laag mogelijk te houden.

mesheften

Om ervoor te zorgen dat er niet te veel mesheften worden gevangen – een van de vereisten voor een MSC-certificering, werkt Seafarm met een techniek waarbij lucht in de bodem wordt geïnjecteerd. Zo dwarrelen de schelpdieren samen met de luchtballonnen omhoog, richting de slang die naar het schip leidt. Op het schip worden de schelpen gesorteerd, waarna de kleine schelpjes terug de zee in gaan om verder te groeien. De rest van de bank laten ze met rust, zodat de natuur zo min mogelijk wordt verstoord.

oesters

Deze zomer lukte het de Nederlandse Oestervereniging hun bestaande MSC-certificaat voor bodemkweek uit te breiden met certificering voor deze ‘zwevende’ oesters. De off-bottom techniek houdt in dat de oesters nét boven de grond (‘off-bottom’) op tafels worden gehouden. Met deze techniek worden de schelpdieren beschermd tegen de oesterboorder, hun grote vijand. Dit kleine slakje doorboort oesters en mosselen en slurpt ze leeg. De gevolgen zijn niet alleen desastreus voor de oesters zelf, maar ook voor de families die leven van de oesterteelt: 95% van de oogst kan zo verdwijnen.

De tafels aan de kustlijn van het Nationaal Park de Oosterschelde staan inmiddels, maar hier gingen vele jaren van samenwerken, onderzoek doen en uitgebreid testen aan vooraf. Aangezien de oesterbanken in een beschermd natuurgebied staan waar vooral veel (trek)vogels hun rust vinden, wilden Natuurorganisaties er zeker van zijn dat de vogels niet te veel werden verstoord.



5

BEELDMATERIAAL

6

CONTACTEN

MSC Woordvoerders Nederland

Hidde van Kersen:
06-48705229, hidde.vankersen@msc.org
Anne Floor van Dalfsen:
06-8686.5828, anefloor.vandalfsen@msc.org

MSC Woordvoerder België

Wouter Dieleman:
+32 472 182 196, wouter.dieleman@msc.org

ASC Perscontact België

Sarah Hennin:
+32 479 28 36 52, sarah.hennin@asc-aqua.org

ASC Woordvoerder Nederland

Esther Luiten:
06-31928691, esther.luiten@asc-aqua.org

Ambassadeurs MSC

Dagný Rós (chef kok), Jean sur Mer:
contact via Astrid Kösters:
06-81222647, astrid.kosters@msc.org
Bart van Olphen (chef kok), Jadis Schreuder:
contact via Pieter Vader:
06-854635691, pieter.vader@msc.org

Vissers











Johan Rispens:
contact via Astrid Kösters: 06-81222647,
astrid.kosters@msc.org of Pieter Vader:
06-854635691, pieter.vader@msc.org

Visdetaillisten

Jan van Keulen:
06-86889019, jan.van.keulen@msc.org



ONDERZOEKEN, CIJFERS & RESULTATEN

-  Wereldwijd stellen ASC-gecertificeerde kwekerijen bijna 20 miljoen mensen te werk, waarvan 19% vrouwen. Volgens andere studies loopt dit aantal op tot bijna de helft, wanneer ook secundaire industrieën meegeteld worden (niet rechtstreeks op kwekerijen en visserijen, maar wel in jobs die gecreëerd werden in functie van de aquacultuursector). [LEES MEER >>](#)
-  Uit een studie in 2019 bleek dat in België: 37,2% (eigen merk en A-merk) visproducten als MSC- of ASC-gecertificeerd worden aangeboden in de deelnemende Belgische supermarkten. Zie de marktanalyse:
-  Nieuw rapport bevestigt trend: meer en meer MSC en ASC gecertificeerde visproducten in Belgische supermarkten | Marine Stewardship Council [LEES MEER >>](#)
Het rapport: Analyse van het Visassortiment 2019. [LEES MEER >>](#)
-  ASC beheert 11 standaarden die 17 soorten groepen afdekken: abalone (zeeoren), tweekleppigen (zoals mosselen, oesters en sint-jakobsschelpen), platvissen (bot, tarbot en heilbot), forel, pangasius, zeebaars, zeebrasem en ombervis, zalm, garnalen, tilapia, seriola en cobia, en tropische zeevissen (tandbaars, snapper, pompano en barramundi). Sinds november 2017 is er ook een gezamenlijke zeevisterstandaard van Aquaculture Stewardship Council (ASC) en de Marine Stewardship Council (MSC).
-  Nieuw: de ASC Standaard voor Visvoer: [LEES MEER >>](#)
-  Data dashboard: de spectaculaire groei van ASC in cijfers.
-  De stand van de visserij volgens VN-organisatie FAO: [LEES MEER >>](#)
-  “Stand in het water 2020”- rapport. Hierin staat een analyse van alle 125 beoordelingen en controles die de afgelopen 15 jaar zijn uitgevoerd om te toetsen of visserijen het MSC-keurmerk mogen dragen. [LEES MEER >>](#)
-  IRI Retailmonitoring in NL: Aanhoudende groei in duurzamer voedsel in de supermarkt in 2019 | Marine Stewardship Council (msc.org). [LEES MEER >>](#) + eerste half jaar 2020. [LEES MEER >>](#)
-  Stand in het schap Nederland: Supermarkten bieden meer gecertificeerde vis aan | Marine Stewardship Council (msc.org) [LEES MEER >>](#)
-  België: Blik op conserven | Marine Stewardship Council (msc.org). [LEES MEER >>](#)
Met het rapport Blik op conserven laten we graag zien hoe het staat met de markt voor duurzame visconserven in België. Deze pagina bevat slechts een beperkte samenvatting van het rapport. Het complete rapport is hier te downloaden: Blik op Conserven 2021. [LEES MEER >>](#)
-  Sustainable fisheries improve performance on ocean ecosystems and vulnerable marine life | Marine Stewardship Council (msc.org). [LEES MEER >>](#)
-  UN Decade of Ocean Science | Marine Stewardship Council (msc.org). [LEES MEER >>](#)
-  Biodiversity and fishing | Marine Stewardship Council (msc.org). [LEES MEER >>](#)
-  Ocean Stewardship Fund | Marine Stewardship Council (msc.org). [LEES MEER >>](#)
-  Marine Stewardship Council funds ocean projects to drive progress in sustainable fishing | Marine Stewardship Council (msc.org). [LEES MEER >>](#)
-  MSC funding and finances. [LEES MEER >>](#)
-  ASC Impact rapport. [LEES MEER >>](#)

Gedurende de Bewuste Visweek gebruiken we op sociale media deze hashtags om ons verhaal te vertellen:

**#bewustevisweek #goedverhaalopjebord
#ASCaqua #msckeurmerk**

Klik op de iconen om direct naar Instagram en Facebook te gaan:

NL ASC:

NL MSC:

BE ASC:

BE MSC:

**BEWUSTE VISWEEK
EEN GOED VERHAAL OP JE BORD**

