



BLUE FOODS

EEN NIEUW PERSPECTIEF OP DUURZAME EIWITTEN

De Marine Stewardship Council organiseerde op 6 februari 2025 een Benelux partnerevent over Blue Foods in de Haaienzaal van Diergaarde Blijdorp in Rotterdam.

Tijdens dit evenement deelden experts uit verschillende sectoren hun inzichten over de invloed van Blue Foods op hun vakgebied. Zo gaven ASC (Esther Luijten) en MSC (Christien Absil en Kate Morris) **uitleg over voedselzekerheid, de impact van mariene producten, het proces achter duurzame productie en de rol van Blue Foods binnen een gezond voedingspatroon.**

Verder kregen deelnemers **meer toelichting over de eiwittransitie in België en Nederland** van gastsprekers Evelien Decuypere (Vlaams Agentschap voor Landbouw en Zeevisserij), Natascha Kooijman (Transitiecoalitie Voedsel) en Emiel Beekwilder (Albert Heijn). De middag werd afgesloten met een **rondetafelgesprek tussen David van Dooijeweert (Jumbo), Emiel Beekwilder (Albert Heijn), Margreet van Vilsteren (Good Fish), Lisa Koopman (Nederlands Visbureau) en Esther Luiten (ASC).** Het was een inspirerende bijeenkomst vol inzichten, discussies en nieuwe connecties.

WAT ZIJN BLUE FOODS?

Dit is een verzamelterm die wetenschappers gebruiken om te verwijzen naar alles wat we eten dat uit het water komt. Het omvat vis, schaal- en schelpdieren en zeewier, zowel wild gevangen als gekweekt.

Blue Foods voorzien momenteel 3,3 miljard mensen wereldwijd van essentiële voeding en bieden werk aan circa 10-12% van de wereldbevolking. Toch kunnen deze mariene eiwitten een nóg grotere impact hebben. Volgens de Verenigde Naties kunnen Blue Foods cruciaal bijdragen aan het voeden van de groeiende wereldbevolking, het stimuleren van economische ontwikkeling en het verkleinen van de ecologische voetafdruk van de voedselproductie. Uitgedrukt in hun voedingswaarde hebben veel Blue Foods namelijk een veel lagere klimaatimpact dan voedsel van het land.

Daarbij is het essentieel dat de productie van Blue Foods op een verantwoorde en duurzame manier gebeurt. Duurzaamheid vormt de kern van het Blue Foods-framework en moet te allen tijde een voorwaarde zijn bij het streven naar een grotere consumptie van vis en andere mariene eiwitten. Alleen zo kunnen we zowel de voordelen voor mens en economie maximaliseren alsook de gezondheid van onze oceanen en wateren waarborgen.

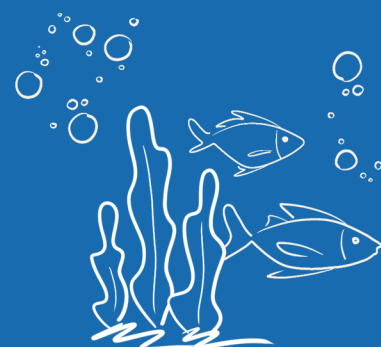
BLUE FOOD = SUPERFOOD!



Vis krijgt momenteel vrijwel geen aandacht binnen de eiwittransitie. De transitie richt zich sterk op de verschuiving van vlees naar plantaardige eiwitten, maar de rol van mariene eiwitten mag niet worden vergeten.

Eiwittransitie is een actueel thema binnen de Retail en voedingsindustrie, maar nog weinig bij de consument. Een belangrijke vraag voor de toekomst is hoe we consumenten bewuster kunnen maken van de rol van Blue Foods binnen een duurzaam en gezond eetpatroon.

Lisa Koopman van het Nederlands Visbureau voegt daar tijdens het rondetafelgesprek aan toe: "De focus ligt op het opnieuw enthousiasmeren van jonge consumenten voor bijvoorbeeld mosselen, maar eigenlijk geldt het voor de hele sector: we moeten jonge mensen weer meer vis laten eten. Waarom laten we zo een gezond en lokaal product als mosselen zo vaak links liggen, vooral in Nederland? De komende jaren willen we daar verandering in brengen."



KANSEN EN UITDAGINGEN

Opvallend was dat alle aanwezigen het belang van mariene eiwitten binnen de **eiwittransitie** erkenden. De supermarkten gaven zelfs aan: “Kom met ideeën en laten we het gesprek aangaan.” Tegelijkertijd werd duidelijk dat de eiwittransitie voor consumenten **een complex verhaal** is. Het is niet alleen een kwestie van informeren, maar ook van begeleiden naar de juiste keuze. Hierin spelen commerciële partners een cruciale rol: zij kunnen consumenten actief helpen om Blue Foods makkelijker toegankelijk en aantrekkelijk te maken. Door **samen te werken met supermarkten en andere marktpartijen** kunnen we ervoor zorgen dat **duurzame mariene eiwitten een vanzelfsprekende keuze worden** voor een breed publiek.

Het was opvallend dat de **consumptieadviezen voor vis in Europa behoorlijk verschillen**. Scandinavische en Zuid Europese landen adviseren tot 3 porties per week. In **België** adviseren ze **1 tot 2 keer per week vis, waarvan 1 keer vette vis**. Ook Duitsland adviseert dit, met de aanvulling om voor duurzame bronnen te kiezen. Dit advies is in lijn met het advies van de EAT-Lancet commissie. Deze commissie heeft bepaald wat een gezond dieet is waarmee we de wereldbevolking in 2050 binnen de planetaire grenzen kunnen voeden. Daarbij past 28 gram vis per dag, en veel minder vlees. Het **Nederlandse voedingsadvies is 100 gram vis per week**, bij voorkeur vette vis, maar de werkelijke consumptie is lager. Zolang vis uit duurzame bronnen komt, zou het voedingsadvies in Nederland dus aangepast kunnen worden.

Als je kijkt naar de **klimaatimpact van viseiwitten** ten opzichte van andere dierlijke eiwitten of zelfs plantaardige, dan blijkt dat met name **kleine pelagische soorten** als haring, sardines en horsmakreel en ook schelpdieren erg **gunstig scoren**. Voor de **eiwittransitie** betekent dit niet alleen van dierlijk naar plantaardig eiwit, maar ook dat **binnen de dierlijk eiwitten meer aandacht** moet zijn voor deze producten met een hele lage klimaatimpact. **MSC en ASC** ontwikkelen op dit moment een **‘Climate Impact Tool’** waarmee bedrijven zelf de **klimaat score kunnen berekenen**.

Q&A UIT DE ZAAL

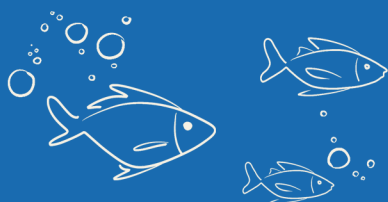
Een deelnemer vraagt zich af of vis eten wel klimaatvriendelijk is: “Als je kijkt naar de reis die zo’n vis soms aflegt...”

Antwoord MSC: “Wat hierbij vaak over het hoofd wordt gezien, is dat bij vis het merendeel van de milieu-impact voortkomt uit de vangstmethode, terwijl transport doorgaans slechts een beperkte invloed heeft, met name bij diepgevroren containervervoer. Voor klimaatimpact is het veel belangrijker hoe vis wordt gevangen of gekweekt, dan waar dit gebeurt

Wat onder andere bijbleef uit het verhaal van Natascha Kooijman (Transitiecoalitie Voedsel), was haar oproep om meer samen te werken. En dat is inderdaad iets wat op dit moment nog te weinig gebeurt. Denk bijvoorbeeld aan de verschillende visserijen die nog weinig samenwerken, terwijl we allemaal een gedeeld belang hebben in de ontwikkeling van Blue Foods.

Tijdens het gesprek werd ook de vraag gesteld: “Hoe werk je samen met ketens om verduurzaming te realiseren?”

Het antwoord daarop was duidelijk: complimenten aan de sector en de leveranciers, want deze sector heeft de afgelopen jaren al grote stappen gezet en doet veel goed. We zijn op de goede weg, maar er is altijd ruimte voor verdere verbetering.



David van Dooijeweert van supermarkt Jumbo vatte het goed samen:

“We focussen vaak op de impact van individuele producten, maar het gaat om het totale eetpatroon. Variatie is de sleutel. Het draait niet om ‘dit of dat’, maar om een evenwichtige balans. Blue Foods kunnen daar perfect in passen. Iedereen speelt hierin een rol, ook de consument.”



ERGER JE DUS NIET BLAUW AAN HET CONCEPT... GA ERMEE AAN DE SLAG!

De term ‘Blue Foods’ moet verder worden ingeburgerd. Vis en andere mariene eiwitten krijgen nog te weinig aandacht binnen de eiwittransitie. Het is aan de sector om deze producten actiever te positioneren en de consument hierin mee te nemen.

DISCLAIMER

Dit document bevat inzichten, meningen, suggesties en ideeën die zijn bijeengebracht tijdens het MSC-event op 6 februari 2025. Het pretendeert op geen enkele wijze volledig te zijn en sluit alternatieve perspectieven niet uit. Het is aan alle actoren binnen (en buiten) de keten van duurzame visserij om hier op een constructieve manier mee aan de slag te gaan. Zie [msc.org](https://www.msc.org) voor meer informatie over Blue Foods. Documentdatum: 6 maart 2025