



© Farelight/ MSC

Stand in het Schap 2024

MSC gecertificeerde vis in de Belgische markt



Samenvatting

Deze eerste editie van het MSC Stand in het Schap rapport voor België benadrukt de voortdurende toewijding aan het inkopen van duurzame vis-, schaal- en schelpdierproducten van bedrijven in de markt. Het geeft een overzicht van recente trends in de verkoop van producten met MSC-keurmerk en de geboekte vooruitgang in de markt bij het vergroten van de beschikbaarheid van MSC gecertificeerde duurzame vis-, schaal- en schelpdierproducten. Ook vestigt het de aandacht op nieuwe en opkomende sectoren en soorten op het gebied van deze producten. De gegevens die in dit rapport worden gepresenteerd, zijn aan MSC verstrekt door bedrijven die het keurmerk op producten en menu's gebruiken.

Belangrijkste resultaten:

- Consumenten in België hebben in 2023 een recordbedrag van 203.500.000 euro uitgegeven aan MSC gecertificeerde vis en schaal- en schelpdieren, een stijging van 3,3% ten opzichte van het jaar daarvoor. De volumes van MSC-gelabelde producten namen ook toe, tot 37.095 ton – 2,19% meer dan het voorgaande jaar.
- De verkoop van vis en zeevruchten met MSC-keurmerk zag aanzienlijke verschuivingen per sector en productformaat. Geconserveerde producten, Food to Go en diervoeding groeiden respectievelijk met 24%, 19,5% en 8%. Echter, binnen de segmenten gekoeld en verse vis op ijs, tekenden we een daling op van respectievelijk 1,9% en 21%. De groei binnen de eerste categorie is mede te verklaren door het feit dat commerciële partijen steeds breder hun assortiment verduurzamen. De daling in de laatstgenoemde komt door de voortdurende kosteninflatiecrisis die de grootste impact heeft gehad op verse vis. Ten slotte, zien we ook een verschuiving in het consumentenpatroon naar meer gemak consumptie.
- 7.268 ton MSC-gelabelde tonijn is vorig jaar in België verkocht, een stijging van 11% ten opzichte van 2022/23. 62% van de tonijnverkoop in de Belgische Retail is nu MSC gecertificeerd.
- Witvis bleef dominant in het MSC-landschap in België. Kabeljauw, Alaska pollak en schelvis waren goed voor 34% van alle MSC gecertificeerde producten in 2023.
- Mosselen blijven bij uitstek de grootste MSC gecertificeerde soort in België. In 2023, werd er een recordvolume van 8.323 ton verkocht, een stijging van 30% ten opzichte van het jaar voordien. Dit werd mogelijk gemaakt door belangrijke toezeggingen van enkele supermarkten om enkel MSC-gelabelde mosselen aan te bieden.

Ondanks aanhoudende geopolitieke en economische uitdagingen is de Belgische markt erg toegewijd gebleven aan gecertificeerde duurzame visserij en de ondersteuning van het MSC-programma. Er is het afgelopen jaar grote vooruitgang geboekt en deze editie van ons marktrapport belicht de opmerkelijke prestaties en de toezeggingen in de hele toevoerketen die deze vooruitgang mogelijk hebben gemaakt.

Het rapport geeft ook aan waar nog meer kansen liggen voor het MSC-programma. Daarnaast toont het ook hoe het programma is ontwikkeld en hoe dit op zijn beurt een groeiende consumptie van verscheidene duurzame producten ondersteunt, om zo aan de vraag van de consument te voldoen.





Contents



Samenvatting	2
Voorwoord	4
Begrippen en werkwijzen	6
MSC in tijden van klimaatverandering	7
Blue Foods en de eiwittransitie	9
MSC en de Belgische visconsument: onderzoek Globescan 2024	11
MSC en de Europese Green Deal	14
Marktoverzicht	16
Label dekking per soort	17
Focus op Alaska pollak	19
Focus op tonijn	21
Focus op mosselen	24
Labeldekking per productcategorie	26
Focus op gekoeld	28
Focus op diepvries	30
Focus op dierenvoeding	32
Focus op conserven	34
Labeldekking per merk	36
Focus op ALDI	37
Focus op Iglo	39
Focus op Colruyt Group	41
Slotwoord en vooruitblik	43
Contact informatie	44



Voorwoord

Ondanks diverse uitdagingen zoals de gevolgen van Brexit, Corona, de opwarming van de oceanen, de conflictsituaties in de wereld en de stijgende energieprijzen, zien we een groeiende betrokkenheid van consumenten bij de inkoop van duurzame vis-, schaal- en schelpdierproducten in de hele Benelux. Hoewel er in de Belgische schappen geen MSC gecertificeerde vis uit Vlaanderen ligt, werkt ook de Vlaamse visserij hard aan verduurzaming.

Het krijgen en behouden van het MSC certificaat is in veel gevallen een uitdaging voor de visserij. Marktondersteuning voor duurzame visserij blijft daarom essentieel.

Duurzaam beheer betekent onder andere dat de visserij inzet zodanig beperkt is dat het visbestand niet achteruitgaat, of kan herstellen wanneer er minder vis is door lage aanwas. Het lijkt echter erop dat klimaatverandering in toenemende mate invloed heeft op de aanwas en verspreiding van visbestanden.

Zo dreigt overbevissing voor het enorme Atlantisch-Scandinavische haringbestand omdat de vissende landen al meerdere jaren geen overeenstemming meer kunnen bereiken over de verdeling van de vangstrechten. De visserij heeft daarom het MSC-keurmerk verloren. De Noordzeeharing is gelukkig niet in gevaar. De vangstafspraken over de Noordzeeharing zijn goed, en deze visserij is in 2022 weer opnieuw MSC gecertificeerd. Het blijft dus belangrijk voor de markt om deze producten en de bijbehorende duurzaamheidsinspanningen te waarderen.

Naast de Atlantisch-Scandinavische haring zijn ook de MSC-certificaten van blauwe wijting en Atlantische makreel geschorst vanwege het ontbreken van afspraken over de duurzame verdeling van de vangstrechten. Dit is niet alleen een groot probleem voor consumptievis, maar ook voor de aanvoer van duurzame visolie en vismeel voor de viskweek. Een coalitie van meer dan 40 bedrijven in de visketen, verenigd in de North East Atlantic Pelagic Advocacy Group (NAPA), heeft zich gecommitteerd aan verbeterplannen voor de Noord-Atlantische pelagische visbestanden. Ook MSC blijft deelnemen aan de discussies. De oproep is aan de kuststaten om hun ambities te verhogen en de al tien jaar durende impasse te doorbreken voor duurzaam beheer.

De Noordzee garnalenvissers hebben in het beheerplan voor de MSC certificering een urenbeperking opgenomen wanneer er minder garnalen zijn. Bij de ongewoon lage garnalenstand in de winter van 2023 konden de gecertificeerde vissers daardoor maar beperkt de zee op. Helaas stapte een aantal vissers uit het certificaat, om vervolgens onbelemmerd te kunnen aanvoeren. Dit ondermijnde de inspanningen van de grote meerderheid van de vissers die zich hielden aan de vangstbeperking. Het tekende de noodzaak om alleen MSC gecertificeerde garnalen te verhandelen omdat alleen die de borging voor duurzame visserij geven.

Sinds 2011 is de Nederlandse mosselaanvoer MSC gecertificeerd. Daar zijn later nog verschillende Europese schelpdiervisserijen bijgekomen. Lokaal geproduceerde schelpdieren zijn een goed voorbeeld van 'Net Zero Blue Foods' en verdienen daarom veel meer waardering in ons voedingspatroon. Maar ook de schelpdiersector heeft de nodige uitdagingen. Na kreeften en krabben blijken dit jaar ook veel mosselen, tapijtschelpen en kokkels dood te gaan in de Oosterschelde. De oorzaak is nog niet duidelijk.



Er is ook positief nieuws te melden. Sommige vissoorten profiteren van de klimaatverandering. De Noordzeevissers voeren inmiddels massaal pijlinktvis en zeekeet aan in de wintermaanden. Willen we deze vangsten duurzaam houden dan zijn beheerafspraken nodig en dan is ook MSC certificering mogelijk.

Wereldwijd zijn steeds meer tonijnvisserijen in staat om te voldoen aan de MSC normen voor het vermijden van overbevissing en handhaven van gezonde bestandsniveaus. Ook de vangsttechnieken zijn steeds selectiever en we kunnen van steeds meer tonijn de exacte herkomst traceren. Zorgwekkend is wel dat een toenemend aantal bestanden de minimumeisen voor harvest control rules niet haalt. Ook in de schappen van de Nederlandse en Belgische supermarkten is nog niet alles duurzaam, ondanks het inmiddels heel ruime aanbod van gecertificeerde tonijn. Sinds 2019 zijn er reeds grote stappen gezet, met name door belangrijke partners die voor MSC kiezen. Verder in dit rapport kunt u lezen waarom juist nu de duurzaam gevangen tonijnvolumes nog kunnen groeien.

In de komende jaren zullen we ons blijven inzetten om de duurzaamheid van de visserijsector te bevorderen, zodat de Benelux markt gegarandeerd kan blijven van gezonde en betaalbare mariene eiwitten. Er zijn het afgelopen jaar mooie successen van onze MSC gecertificeerde marktpartners gevierd. Deze successen zijn het bewijs dat marktkrachten substantieel kunnen bijdragen aan de verduurzaming van onze oceanen en zeeën. Dit volgt dan ook vanuit het blijvende enthousiasme van onze partners om unieke en krachtige boodschappen met MSC vorm te blijven geven rondom de waarde van duurzame vis en zeevruchten.

Als MSC werken we nauw met onze partners samen aan mooie campagnes om duurzame vis en zeevruchten op de kaart te zetten bij de consumenten. Belangrijk is zo de Bewuste Visweek, waarin we nauw met partners samenwerken om consumenten bewust te laten kiezen voor vis met het MSC en ASC keurmerk. Naast de jaarlijkse Bewuste Visweek organiseren we in België jaarlijks de Duurzame Vis Awards. Met World Ocean Day en World Tuna Day creëren we op en rond deze dagen specifieke aandacht voor het belang van gezonde oceanen en duurzaam tonijnbeheer. Daarnaast zetten we ook specifieke campagnes op voor vissoorten als bijvoorbeeld tonijn, haring en mosselen. In het Duitse taalgebied (DACH) en de Benelux regio breed zullen we ons ook actief gaan inzetten om vis en zeevruchten als gezond, duurzaam en betaalbaar mariene eiwit te promoten onder het Blue Foods thema. Zo willen we vis en zeevruchten in samenwerking met onze partners een belangrijke rol geven in de eiwittransitie. Onze partners, van boot tot bord, zetten zich voortdurend in voor duurzame visserij en handel, een proces dat niet altijd zichtbaar is. We zijn trots op hun toewijding en inzet voor gezonde oceanen en de voorwaartse stappen hier. Dit rapport is een eerbetoon aan hun inspanningen en een kans om hen in de schijnwerpers te zetten voor een breder publiek. We hopen dat het u zal inspireren en motiveren om deel te nemen aan de gezamenlijke missie om de oceanen te beschermen. We kijken uit naar de voortdurende samenwerking met onze partners en stakeholders om deze doelen te bereiken.



**Menno Bax, MSC, Program Director,
DACH & Benelux**

Begrippen en werkwijzen

- De MSC-gegevens die in dit rapport worden gebruikt, hanteren het boekjaar van de Britse MSC-organisatie: 1 april - 31 maart. Deze gegevens worden elk kwartaal, halfjaar of jaar aan de MSC verstrekt door bedrijven die het MSC-keurmerk op hun producten gebruiken. Gegevens voor een volledig boekjaar zijn beschikbaar na het einde van de rapportageperiode voor licentiehouders (1 april - 30 maart) plus een verwerkingstijd van ongeveer 2 maanden.
- De MSC-gegevens die in dit rapport worden gebruikt zijn op basis van consument-gerichte verkoop. Gegevens over de verkoopcijfers tussen bedrijven worden hier dus niet in meegenomen. Dit heeft invloed op de analyse van Colruyt Group, waar er gerapporteerd wordt over Colruyt Laagste Prijzen, Spar, Okay en Bio-planet. Solucious, wat ook deel uitmaakt van Colruyt Group, wordt niet in deze analyse opgenomen.
- Om de rapportage te vereenvoudigen, worden de gegevens in dit rapport weergegeven in kalenderjaren. Daarnaast zijn er ook berekeningen toegepast om te komen tot voorspellingen (forecasts) van de volumegegevens (gewicht) van producten met het MSC-label, toen het kalenderjaar 2023/24 nog niet was afgerond. Deze forecasts zijn gebaseerd op de volumegegevens die in voorgaande periodes door partners zijn doorgegeven.
- Volumegegevens (gewicht) worden gemeten in tonnen en zijn afgeleid van het totale productgewicht (NIET alleen de visinhoud).
- Een deel van deze volumes is berekend op basis van de producten met het MSC-keurmerk die enkel in België zijn verkocht. Echter, zijn er ook partners die zowel aan België als aan Nederland leveren zonder door te geven hoeveel volumes er daadwerkelijk per land zijn verkocht. Deze volumes zijn berekend door per partner een theoretische Nederland/België ratio toe te passen, op basis van de waarschijnlijkheid in welke landen zij het meeste afzet zouden kunnen hebben. Deze geschatte volumes zijn vervolgens toegevoegd aan de totaalvolumes gerapporteerd per afzonderlijk land.
- Sommige partners rapporteren hun volumes in meerdere regio's, dus ook buiten de Benelux. Voor deze totaalvolumes kon er geen logische theoretische verdeling gemaakt worden om te berekenen hoeveel er in Nederland en België waren verkocht. Dit betekent ook dat er in dit rapport geen volumes van merken zoals Sheba en Rio Mare zijn terug te vinden.
- Alle weergegeven hoeveelheden betreffen producten met het MSC-keurmerk die in de schappen hebben gelegen en waarvan partners de verkoop in het afgelopen boekjaar hebben gerapporteerd. Voor de producthoeveelheden is er geen mogelijkheid om forecasts te berekenen. Dit betekent dat er in de hoofdstukken enkel op deze trends tot 2022/23 wordt gereflecteerd.
- Waar er in de grafieken wordt gerefereerd naar 'Gemengde' producten gaat het om verschillende vissoorten zijn verwerkt (bijv. paella met mosselen en garnalen).
- In de categorieën 'diepvries' en 'gekoeld' zijn zowel bewerkte als onbewerkte producten opgenomen. Bewerkte producten zijn producten die bijvoorbeeld zijn gepaneerd of gesneden, terwijl er bij onbewerkte producten niets is veranderd of toegevoegd.
- Ready Meal producten dienen als kant-en-klare maaltijd, zonder dat verdere bereiding nodig is. Voorbeelden hiervan zijn diepvriespizza's, opwarmmaaltijden, sushi of salades. Food to go producten zijn bedoeld voor onmiddellijke en gemakkelijke consumptie, zoals voorverpakte belegde broodjes.

MSC in tijden van klimaatverandering

De klimaatverandering zorgt voor opwarming van de oceanen, compleet met steeds vaker voorkomende hittegolven (1). Dat maakt een noodzakelijk aanpassing van de visserij onvermijdelijk. Zo leidde de uitzonderlijke hittegolf in het noordelijke deel van de Atlantische Oceaan in 2023 tot watertemperaturen die tot 3 °C boven het gebruikelijke gemiddelde stegen (2). Volgens wetenschappers hebben deze veranderingen in de oceanen een vergaande impact op de wereldwijde vispopulaties (3,4). Niet alleen dwingt de opwarming de vissen om koelere wateren op te zoeken en veranderen daardoor de migratiepatronen, ook het voortplantingsvermogen van belangrijke vissoorten zoals blauwe wijting (*Micromesistius poutassou*), Atlantisch-Scandinavische haring (*Clupea harengus*) en makreel (*Scomber scombrus*) vermindert (3,4). Deze veranderingen bedreigen daardoor niet alleen de visstand en de gezondheid van mariene ecosystemen, maar ook de gebruikelijke aanvoer van visproducten in de keten (3,4). Dit zorgt voor nieuwe politieke uitdagingen in het visserijbeleid, zoals in de Noord-Atlantische regio. Belangrijke visserijen uit de EU, het VK, Noorwegen, IJsland, de Faeröer, Groenland en Rusland kunnen door de veranderende verspreidingspatronen van de visbestanden niet tot een overeenstemming komen over de verdeling van de vangstrechten (5). Omdat er geen overeenstemming is over de verdeelsleutel van de toegewezen quota, wordt er meer gevangen dan de duurzame niveaus die de wetenschappers hebben geadviseerd. En omdat daarmee niet langer wordt voldaan aan de MSC-standaard voor duurzaam beleid, is het certificaat voor blauwe wijting, Atlantisch-Scandinavische haring en makreel komen te vervallen (5). De deelname van de totale Nederlandse visserij aan het MSC programma daalde daarmee gevoelig van 80% naar 53% in 2022 (6). Veel consumenten ontdekten dat het gebruikelijke blauwe MSC-keurmerk plotseling niet meer op hun gerookte makreel in de supermarkt stond.

Dit soort concrete voorbeelden van falend beheer en overbevissing (7), benadrukken alleen maar dat regeringen de klimaatverandering bovenaan hun agenda moeten zetten voor het duurzaam beheren van de visbestanden. Als ze het niet eens kunnen worden over klimaatslimme strategieën voor het visserijbeheer, zullen de gevolgen voor de vispopulaties alleen maar ernstiger worden. Uit onderzoek is al gebleken dat door de opwarming van de zeeën, met inbegrip van mariene hittegolven, de Atlantisch-Scandinavische haringpopulatie tussen 2005 en 2015 met 40% is afgenomen (4).

Ook de visbestanden in de Noordzee ontkomen niet aan de gevolgen van klimaatverandering. Het kabeljauwbestand in de Noordzee herstelt niet van overbevissing, ondanks dat de visserijdruk nu heel laag is (8). Daarentegen komen andere vissoorten zoals poon, rode mul en zelfs pijlinktvis, steeds meer voor. De populatiegroei van deze soorten biedt de visserij nu alternatieve commerciële doelsoorten. De vangsten van pijlinktvis zijn de afgelopen dertig jaar continu toegenomen, zo laten cijfers van het Duitse Thüneninstituut (9) zien. Vooral in het Kanaal vissen Nederlandse en Vlaamse kotters in de winter nu massaal op pijlinktvis en zeekat (10). De vangst van deze 'nieuwe' soorten is tot nu toe nog ongereguleerd en kan onder meer door de bijvangst schadelijk zijn voor de wel gereguleerde soorten (11). Omdat het beheer nog onvoldoende is geregeld, zijn deze nieuwe soorten nog niet MSC gecertificeerd.

Internationale samenwerking is essentieel om overexploitatie en ineenstorting van visbestanden te voorkomen. Een goed voorbeeld is de Noordzeeharing, die in de jaren zeventig werd gered doordat de betrokken visserijlanden samenwerkten bij het instellen van een vangstverbod (12). Een veerkrachtig visserijbeheer dat zich aanpast aan klimaatverandering is daarom noodzakelijk om de toekomst van de visserijsector veilig te stellen. Dat geldt evenzeer voor regelgeving om de impact op het ecosysteem te beperken, mede cruciaal voor de nieuwe vissoorten die voor onze kusten verschijnen. Door ons rekenschap te geven van de lessen uit het verleden kunnen we ervoor zorgen dat het visserijbeheer zich aanpast aan de uitdagingen van het veranderende klimaat en duurzame praktijken bevordert.

1) Climate change making marine heat waves more common cited in *Front. Mar. Sci.*, 07 August 2019 Sec. Global Change and the Future Ocean Volume 6 - 2019 | <https://doi.org/10.3389/fmars.2019.00484>

2) Climate change indicators reached record levels in 2023: WMO. (2024, 18 maart). World Meteorological Organization. <https://wmo.int/news/media-centre/climate-change-indicators-reached-record-levels-2023-wmo>

3) Fernandes, J.A., Frölicher, T.L., Rutterford, L.A. et al. Changes of potential catches for North-East Atlantic small pelagic fisheries under climate change scenarios. *Reg Environ Change* 20, 116 (2020). <https://doi.org/10.1007/s10113-020-01698-3>

4) Tiedemann, M., Nash, R. D. M., Stenevik, E. K., Stiasny, M. H., Slotte, A., & Kjesbu, O. S. (2020). Environmental influences on Norwegian spring-spawning herring (*Clupea harengus*L.) larvae reveal recent constraints in recruitment success. *ICES Journal Of Marine Science*, 78(2), 640–652. <https://doi.org/10.1093/icesjms/fsaa072>

- 5) Marine Stewardship Council, Walmsley, S. F., Hull, S. C., & ABPmer. (2023). *Northeast Atlantic Pelagic Fisheries – Management Challenges for Straddling Fish Stocks*. In *Final Report (report R.4069)*. ABPmer. https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/nea_pelagics_2023-06-21.pdf?sfvrsn=db6842a3_18
- 6) Marine Stewardship Council (MSC). (2020). Stand in het water 2020 | Verduurzaming in de Nederlandse visserij in kaart gebracht. https://www.msc.org/docs/default-source/nl-files/msc_nl-rapport-stand-in-het-water-2021.pdf?sfvrsn=98f49c6_10
- 7) *Climate change making marine heat waves more common cited in Front. Mar. Sci., 07 August 2019 Sec. Global Change and the Future Ocean Volume 6 - 2019* | <https://doi.org/10.3389/fmars.2019.00484>
- 8) Koul, V., Sguotti, C., Årthun, M., Brune, S., Düsterhus, A., Bogstad, B., Ottersen, G., Baehr, J., & Schrum, C. (2021). *Skilful prediction of cod stocks in the North and Barents Sea a decade in advance*. *Communications Earth & Environment*, 2(1). <https://doi.org/10.1038/s43247-021-00207-6>
- 9) Thünen: *Tintenfische im Klimawandel*. (n.d.). <https://www.thuenen.de/de/themenfelder/klima-und-luft/was-der-klimawandel-fuer-die-fischereiwirtschaft-bedeutet/tintenfische-im-klimawandel>
- 10) VRT NWS. (2023, June 8). “Massaal veel” zeekat en pijlinktvis, minder kabeljauw: hoe het visbestand in onze Noordzee verandert. <https://www.vrt.be/vrtnws/nl/2023/05/24/andere-vissen-in-de-noordzee/>
- 11) VIswijzer. (2024, July 5). Pijlinktvis. <https://www.goodfish.nl/vissoort/gewone-pijlinktvis/>
- 12) Dickey-Collas, M., Nash, R. D. M., Brunel, T., Van Damme, C. J. G., Marshall, C. T., Payne, M. R., Corten, A., Geffen, A. J., Peck, M. A., Hatfield, E. M. C., Hintzen, N. T., Enberg, K., Kell, L. T., & Simmonds, E. J. (2010). Lessons learned from stock collapse and recovery of North Sea herring: a review. *ICES Journal Of Marine Science*, 67(9), 1875–1886. <https://doi.org/10.1093/icesjms/fsq033>



Blue Foods en de eiwittransitie

Eiwitten zijn essentiële bouwstenen voor ons lichaam en daarmee van cruciaal belang om te voldoen aan onze levensbehoeftes. Echter, de wereldwijde productie vindt plaats op een niet-duurzame wijze, terwijl de verdeling ervan niet eerlijk verloopt. Het gevolg is een onevenwichtige distributie van de eiwitten wereldwijd, met overconsumptie aan de ene en eiwittekorten aan de andere kant (1). Met de groeiende wereldbevolking zal de vraag naar voedsel en eiwitten ook nog eens toenemen (2). De uitdaging om deze problemen aan te pakken vereist een zogenaamde 'eiwittransitie': een verschuiving van dierlijke proteïnen naar meer plantaardige eiwitten, terwijl de beschikbare eiwitten beter moeten worden verdeeld (1,2). Een plantaardig dieet in lijn met de wereldwijde voedingsrichtlijnen, zou een deel van het antwoord kunnen bieden op de huidige crisis (1). Dierlijke eiwitten hoeven dan zelfs niet uit de voedingsketens te verdwijnen, zolang de productie maar op duurzame wijze plaatsvindt (2). FAO, de landbouw- en visserijorganisatie van de Verenigde Naties, spreekt in dit verband over de noodzaak van een Blue Transformation, een eiwittransitie met voedsel dat uit de oceanen komt (3). Tijdens de VN-top in 2021 over voedselsystemen, benadrukten de Verenigde Naties de enorme potentie van visserij en aquacultuur om de wereldbevolking te voeden. "Slechts 5% van ons voedsel komt uit de oceanen, terwijl 70% van de aarde uit oceanen bestaat" (4) zo werd opgemerkt. Meer dan 100 wetenschappers van 25 universiteiten werkten samen met de VN aan een Blue Food Assessment. Daaruit bleek dat de productie van aquatische voedingsmiddelen aanzienlijk minder milieubelastend is dan de productie van de meeste dierlijke voedingsmiddelen op het land (5).

Lage CO_{2e} uitstoot

De mariene eiwittransitie kan daarom naast voedselzekerheid ook bijdragen aan de VN Sustainable Development Goals (SDGs) door ondersteuning te bieden in het beëindigen van armoede, het beschermen van de planeet en het waarborgen van welvaart voor iedereen. Focus ligt daarbij op duurzame uitbreiding van de productie van "Blue Foods" (6). Deze Blue Foods omvatten vis, schaal- en schelpdieren, en algen met een aanzienlijk lagere milieubelasting in de vorm van CO_{2e}-emissies dan veel dierlijke en soms zelfs plantaardige eiwitten (7,8,9,10). Zeewier, tweekleppigen en in het wild gevangen kleine pelagische vis zoals sardines, makreel en haring hebben de laagste milieu-impact. De productie van in het wild gevangen zeevruchten vereist geen land, zoet water, meststoffen of voer (5). De totale CO_{2e}-uitstoot van zeevruchten is ook aanzienlijk lager dan die van de productie van rood vlees (rund, varken, schaap, etc.) en zelfs van kip. Meer eten van kleine pelagische vissen, wilde zalm en schelpdieren kan de uitstoot van broeikasgassen dan ook aanzienlijk verminderen vooral als het rood vlees vervangt (12).

Voedingswaarde

De hoge voedingswaarde van Blue Foods draagt ook bij aan de oplossing van meerdere voedselproblemen. Volgens de Oceanografische Commissie van UNESCO wordt dit vaak onterecht over het hoofd gezien, omdat de aandacht eenzijdig wordt gericht op de eiwitten afkomstig uit mariene bronnen (11). Blue Foods zijn echter rijk aan veel andere essentiële voedingsstoffen zoals zink, ijzer en vitamines A, B₁₂ en D₃. Tekorten aan deze voedingsstoffen kunnen ernstige gezondheidsproblemen veroorzaken en de levensverwachting verlagen (5). Blue Foods kunnen daarnaast helpen om ernstige gezondheidsproblemen door ondervoeding te voorkomen (5).

Vis eten verliest terrein

Het is dus duidelijk dat vis en zeevruchten een relatief lage klimaatimpact hebben en tegelijk een zeer voedzame en gezonde bron van voedsel zijn. Toch toont onderzoek van GfK in opdracht van VLAM (13) aan dat de Vlaming thuis gemiddeld maar 8,5 kg visproducten per jaar consumeert. Tegenover 2021 is het thuisverbruik met 10% gedaald. Alle categorieën verliezen terrein. Tegenover het coronajaar 2020 is de consumptie zelfs met 16% gekrompen (13). Het behoud van onze rijke mariene voedselbronnen is echter een 'win-win' situatie. Het stelt meer mensen in staat de voedingsstoffen te krijgen die ze nodig hebben om gezond te leven. Dit helpt om levensonderhoud te verbeteren, mariene ecosystemen te beschermen en de milieu-impact van voedselproductie te verminderen (5). Het is daarbij van belang dat de essentiële rol van Blue Foods worden erkend in de huidige eiwittransitie. Het MSC-label helpt daarbij de consument een product te laten kiezen dat de duurzaamheid van deze vis en zeevruchten respecteert. Hierdoor kan het voortbestaan van deze waardevolle mariene hulpbronnen ook voor de toekomst worden gegarandeerd.

1) WUR. (n.d.). De eiwittransitie: een beweging van iedereen. <https://www.wur.nl/nl/onderzoek-resultaten/onderzoekprogrammas/eiwittransitie.htm>

2) Flanders' FOOD. (n.d.). Eiwittransitie - Flanders' FOOD. <https://www.flandersfood.com/nl/new-and-shifting-resources/eiwittransitie>

3) FAO. (2022). Blue Transformation: Roadmap 2022-2030: A vision for FAO's work on aquatic food systems. <https://doi.org/10.4060/cc0459en>

- 4) United Nations. (n.d.). Sustainable blue foods play a vital role in nourishing people and planet | United Nations. <https://www.un.org/en/food-systems-summit/news/sustainable-blue-foods-play-vital-role-nourishing-people-and-planet>
- 5) MSC. (2023). Blue foods: The role of sustainable fishing in feeding a growing population. In Marine Stewardship Council Insights. <https://www.msc.org/docs/default-source/default-document-library/media-centre/msc-blue-foods-report.pdf>
- 6) MSC. (n.d.). What are Blue foods | Marine Stewardship Council. <https://www.msc.org/en-us/what-we-are-doing/blue-foods-seafood-feeding-growing-global-population>
- 7) Almeida, C., Loubet, P., Da Costa, T. P., Quinteiro, P., Laso, J., De Sousa, D. B., Cooney, R., Mellett, S., Sonnemann, G., Rodríguez, C. J., Rowan, N., Clifford, E., Ruiz Salmón, I., Margallo, M., Aldaco, R., Nunes, M. L., Dias, A. C., & Marques, A. (2021). Packaging environmental impact on seafood supply chains: A review of life cycle assessment studies. *Journal of Industrial Ecology*, 26(6), 1961–1978. <https://doi.org/10.1111/jiec.13189>
- 8) Denham, F. C., Howieson, J. R., Solah, V. A., & Biswas, W. K. (2015). Environmental supply chain management in the seafood industry: past, present and future approaches. *Journal of Cleaner Production*, 90, 82–90. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2014.11.079>
- 9) Farmery, A. K., Gardner, C., Green, B. S., Jennings, S., & Watson, R. A. (2015). Domestic or imported? An assessment of carbon footprints and sustainability of seafood consumed in Australia. *Environmental Science & Policy*, 54, 35–43. <https://doi.org/10.1016/j.envsci.2015.06.007>
- 10) Ziegler, F., Winther, U., Hognes, E. S., Emanuelsson, A., Sund, V., & Ellingsen, H. (2012). The carbon footprint of Norwegian seafood products on the global seafood market. *Journal of Industrial Ecology*, 17(1), 103–116. <https://doi.org/10.1111/j.1530-9290.2012.00485.x>
- 11) IOC-UNESCO. 2024. State of the Ocean Report. Paris, IOC-UNESCO. (IOC Technical Series, 190) <https://doi.org/10.25607/4wbg-d349>.
- 12) Bianchi, M., Hallström, E., Parker, R. W. R., Mifflin, K., Tyedmers, P., & Ziegler, F. (2022). Assessing seafood nutritional diversity together with climate impacts informs more comprehensive dietary advice. *Communications Earth & Environment*, 3(1). <https://doi.org/10.1038/s43247-022-00516-4>
- 13) Agentschap Landbouw en Zeevisserij. (2023, August 9). Consumptie van visproducten. Landbouw & Visserij. bookmark :~:text=Tegeover%20het%20coronajaar%202020%20is%20de%20consumptie%20zelfs%20met%2016%25%20gekrompen.&text=Download%20data-,Aan%20het%20thuisverbruik%20van%20visproducten%20besteedt%20de%20Vlaming%20in%202022,nemen%20daarvan%2051%20euro%20in<https://landbouwcijfers.vlaanderen.be/visserij/totale-visserij/consumptie-van-visproducten#:~:text=Tegeover%20het%20coronajaar%202020%20is%20de%20consumptie%20zelfs%20met%2016%25%20gekrompen.&text=Download%20data-,Aan%20het%20thuisverbruik%20van%20vispr>.



MSC en de Belgische visconsument: onderzoek Globescan 2024

Consumenten hechten waarde aan onafhankelijke waarborging van duurzame vis en zeevruchten. Dat blijkt uit het tweejaarlijkse Globescan¹⁾ consumentenonderzoek dat in opdracht van MSC wordt uitgevoerd. De volgende infografiek laat enkele kerncijfers zien uit het onderzoek. De data zijn afkomstig uit drie verschillende steekproeven in verschillende onderzoeksgroepen: 1) de algemene bevolking, 2) de consument van vis en zeevruchten en 3) de consument die het MSC-label herkent.

Van de visconsumenten is 89% bezorgd over de staat van de oceanen. 47% van deze groep is ook pessimistisch over de mogelijkheid dat zij over 20 jaar nog hun favoriete vis en zeevruchten kunnen eten, een stijging van 9 procentpunt ten opzichte van het laatste onderzoek.

De bekendheid met het MSC-label onder blijft stijgen en bereikte een absoluut hoogtepunt in 2024: 63% van de Belgische bevolking geeft aan dat ze het label soms of vaak gezien hebben. Dit is het resultaat van groeiende marktpenetratie en de communicatie vanuit MSC en onze partners. Het begrip van wat het label betekent, blijft echter hangen op 40% van de ondervraagden in 2024. Deze cijfers tonen aan dat er in communicatie rondom het MSC-label nog terrein te winnen valt.

Als we kijken naar de opvattingen over de functie van een keurmerk, zien we dat 74% van de visconsumenten vindt dat duurzaamheidsclaims gestaafd moeten worden door onafhankelijke organisaties, niet door commerciële partijen zoals merken en supermarkten. 83% van de consumenten die het MSC-label herkennen, geeft aan dat het keurmerk hen helpt om snel en gemakkelijk een duurzame keuze te maken. 54% antwoordt dat het keurmerk een positieve invloed heeft op hun aankoopintentie en 35% neemt zich voor om volgend jaar meer producten met een keurmerk aan te kopen. Daarnaast geeft 32% aan dat ze zullen overschakelen naar een merk dat claimt de oceanen en natuurlijke bronnen te beschermen.

Consumenten zijn dus op zoek naar duurzaamheid bij hun aankopen, verwachten dat marktpartijen hier juiste informatie over bieden en zien het MSC-keurmerk als een garantie voor onafhankelijke waarborging ervan. Aangezien de herkenning van het label ook de kans vergroot dat een consument een product koopt, vertaalt een MSC gecertificeerd product en de bijbehorende communicatie over het MSC-programma zich ook in een versterking van de commerciële strategie. Het actief uitdragen van de MSC-certificatie en het daarbij behorende programma is voor marktpartners dan ook nuttig om de betrouwbaarheid van de duurzaamheid claims te garanderen en de verkoop van hun product te stimuleren.

1) GlobeScan Incorporated onderschrijft de normen van de World Association of Opinion and Marketing Research Professionals (ESOMAR). De onderzoeksresultaten zijn gebaseerd op een representatieve steekproef van alle Belgische visconsumenten.



MSC en de Belgische visconsument: Globescan onderzoek 2024

Houding rond
duurzaamheid
van oceanen
en vis²



89% (+1%*)

Is bezorgd over de staat van
onze oceanen

47% (+9%)

Denkt niet dat een favoriet vis-
en zeevrucht product over 20
jaar nog kan worden gegeten

70% (+2%*)

Vindt dat om de oceanen te beschermen, we
enkel vis en zeevruchten mogen consumeren
uit een duurzame bron

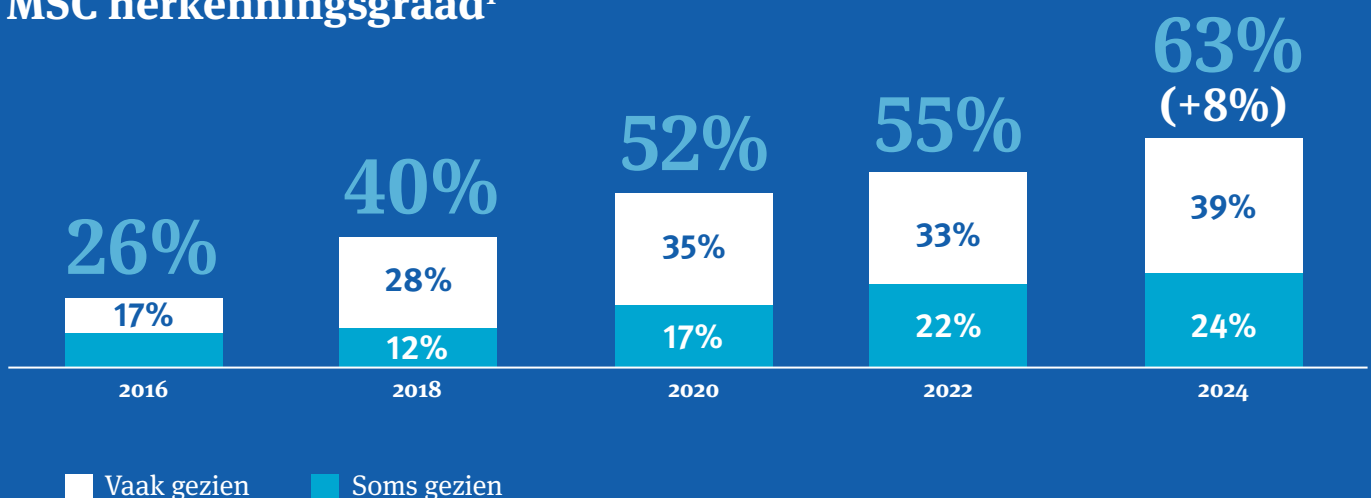


67% (+3%*)

Wil graag zeker weten dat de
gekochte vis ook te herleiden
is naar een betrouwbare en
duurzame bron



MSC herkenningsgraad¹



(XX%) Procentuele verandering t.o.v. 2022

* Statistisch geen significant verschil

Houding rond vis en zeevruchten met een ecolabel



74%
(+2%*)

Vindt dat supermarkten en merken duurzaamheidsclaims moeten laten staven door een onafhankelijke organisatie²

Kocht/zal meer vis en zeevruchten kopen met een ecolabel op de verpakking²

20%

35%

Schakelde/zal schakelen naar een merk dat zegt de oceanen en natuurlijke bronnen te beschermen²

10%

32%

■ Ondergenomen acties in het afgelopen jaar

■ Voorgenomen acties voor het aankomende jaar

Begrip van MSC²

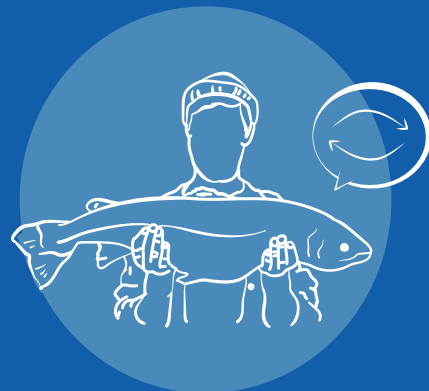


83%
(+2%*)

Geeft aan dat het MSC-label hen helpt om snel en gemakkelijk een duurzame keuze te maken³

40%
(-1%*)

Vermeldt duurzaamheid en/of certificatie als kernbegrippen in het MSC programma



54%

Zegt dat het zien van het MSC-label de kans vergroot dat ze een product kopen²

MSC en de Europese Green Deal

Niet alleen consumenten hebben steeds meer behoefte aan duurzame producten, ook de overheidsinstanties zien het steeds meer als een eis bij bedrijven. De Green Deal van de Europese Commissie vormt de blauwdruk voor een ingrijpende transformatie richting duurzaamheid: alle 27 EU-lidstaten hebben zich gecommitteerd om de EU voor 2050 om te vormen tot het eerste klimaat-neutrale continent (1). Hiervoor zijn wettelijk bindende klimaatdoelstellingen opgesteld om de circulaire economie te bevorderen en de overgang naar een groenere economie en duurzame voedselsystemen te stimuleren. Daarnaast zijn er initiatieven om herstel en bescherming van ecosystemen na te streven en investeringen in duurzame activiteiten aan te moedigen (1). Bedrijven zullen daartoe steeds meer verantwoordelijkheid moeten nemen om hun duurzame handelen te garanderen en te bewijzen.

In praktijk wordt de aandacht voor duurzaamheidsclaim in de Green Deal op verschillende niveaus uitgewerkt. Zo is de EU Green Claims Directive (ECG) bedoeld voor de aanpak van greenwashing, misleidende claims van bedrijven over de duurzaamheid of het verantwoorde karakter van hun producten of diensten (2). Consumenten hebben vaak moeite om hun weg te vinden in de vele milieulabels en -claims, wat leidt tot verwarring en wantrouwen (2). De Europese richtlijn moet betrouwbare, vergelijkbare en controleerbare groene claims in de EU waarborgen, consumenten beschermen tegen misleiding en een gelijk speelveld voor milieuprestaties creëren. Bedrijven moeten hun milieucclaims onderbouwen met robuuste, wetenschappelijke methoden (2). De richtlijn stelt ook duidelijke criteria op waaraan groene claims moeten voldoen (2). De ECG is daarvoor nauw verbonden met de EU Directive on Empowering Consumers for the Green Transition (ECGT). Deze ECGT staat alleen keurmerken toe die gebaseerd zijn op onafhankelijke auditsystemen of zijn opgericht door publieke autoriteiten (3). Het is dus te verwachten dat de ECG en de ECGT de hoeveelheid keurmerken in de Europese markt aanzienlijk zal verminderen en dat overblijvende groene keurmerken aan erkenning zullen winnen.

Naast de verplichting om alle claims rondom duurzaamheid te onderbouwen met geloofwaardig bewijs, is de verwachting dat bedrijven überhaupt steeds meer de verantwoordelijkheid dragen voor hun sociale en ecologische impact. Dit volgt uit de EU Corporate Sustainability Due Dilligence Directive (CSDDD), die vereist dat grote bedrijven en hun leveranciers en afnemers (incl. de aanvoer, productie en distributie) mogelijke negatieve impact op mensenrechten en het milieu voorkomen, verminderen of stoppen (4). Al deze bedrijven dienen een plan op te stellen met maatregelen die het Klimaatakkoord van Parijs direct ondersteunen (4). Ook worden grote bedrijven verplicht om over hun duurzame praktijken te rapporteren in de vorm van concrete en transparante informatie, die openlijk beschikbaar moeten zijn voor investeerders, klanten en de maatschappij. Deze rapporten worden verplicht gesteld vanuit de EU Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) en moeten gebaseerd zijn op de European Sustainability Reporting Standards (ESRS) die op het moment van schrijven nog in ontwikkeling zijn (5).

Transparantie en de mogelijkheid voor consumenten om bewuste keuzes te maken zijn ook belangrijke principes in het MSC-programma. Visserijen worden beoordeeld op hun duurzaamheid door te voldoen aan de strenge voorwaarde van de MSC Visserijstandaard. Met de MSC Traceerbaarheidsstandaard (Chain of Custody) kunnen marktpartijen garanderen dat wat er als duurzaam verkocht wordt, ook echt afkomstig is van MSC gecertificeerde visserijen (6). De certificatie van een visserij wordt uitgevoerd door onafhankelijke auditeurs (Conformity Assessment Bodies ofwel CABs), die expert zijn op het gebied van visserij en -beheer (7). De CABs die de Chain of Custody beoordelen, zijn eveneens onafhankelijk van de marktpartijen en van MSC en moeten voldoen aan ISO 17065, een internationale standaard die zekerstelt dat auditeurs competent, consistent en onpartijdig handelen. De CABs worden op hun beurt weer beoordeeld door Assurance Services International (ASI) op de kwaliteit en onafhankelijkheid van hun processen (7). De robuustheid van het geheel van deze processen draagt ertoe bij dat MSC breed erkend wordt als het certificatieprogramma dat met recht iets over de duurzaamheid van vis en zeevruchten kan zeggen.

MSC volgt deze politieke ontwikkelingen op de voet. Onze marktpartners zullen moeten voldoen aan de nieuwe regels voor grotere transparantie en onafhankelijke beoordeling van duurzaamheid, en dit is waar MSC ondersteuning kan bieden. MSC blijft daarom deelnemen aan de sociale dialoog en de politieke discussies, binnen en buiten de beleidsontwikkeling van de EU.

1) Green Finance Observatory, & Hache, F. (2020). 50 Shades of Green Sustainable Finance 2.0. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.23098.13767>

European Commission. (2024, June 24). Green claims. https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/green-claims_en

Proposal for a Directive on empowering consumers for the green transition and annex. (2022, March 30). European Commission. https://commission.europa.eu/publications/proposal-directive-empowering-consumers-green-transition-and-annex_en

ISEAL. (2023, September). Briefing note on the EU Corporate Sustainability Due Diligence Directive (CSDDD) and implications for sustainability systems [Press release]. ISEAL Alliance. https://www.iseal.org/sites/default/files/resource/2023-10/ISEAL_%20EUCSDD_Policy%20Briefing_FINAL.pdf

European Commission. (n.d.). Corporate sustainability reporting. Finance. https://finance.ec.europa.eu/capital-markets-union-and-financial-markets/company-reporting-and-auditing/company-reporting/corporate-sustainability-reporting_en

MSC. (n.d.-a). Wat voor organisatie is MSC. <https://www.msc.org/nl/over-msc/wat-is-msc>

MSC. (n.d.-b). How we meet best practice.. <https://www.msc.org/about-the-msc/how-we-meet-best-practice>

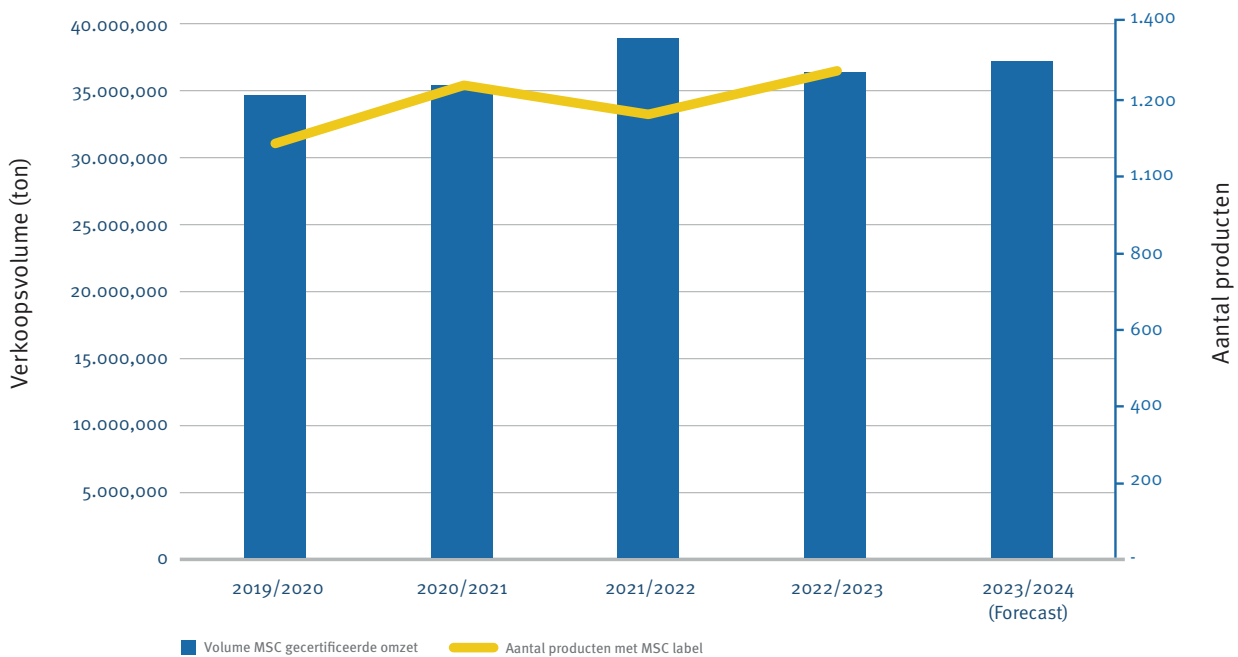


Marktoverzicht

Het volume van de MSC gecertificeerde verkoop laat door de jaren heen een algehele groei zien, met een piek in 2021/22 waar er een totaal volume van 39.010,90 ton in de Belgische markt werd verkocht, voordat er een lichte daling optrad tot een totaal volume van 37.094 ton in 2023/24. Deze trend duidt op een groeiend consumentenbewustzijn en een toenemende vraag naar duurzame vis-, schaal- en schelpdierproducten, aangezien de MSC certificering garandeert dat producten voldoen aan strenge milieunormen.

De lichte daling in 2022/23 en daaropvolgende opleving in 2023/24 kan worden toegeschreven aan de toegenomen kosten van levensonderhoud, maar bevestigt ook de Globescan (2024) resultaten dat consumenten nog steeds bij voorkeur op zoek gaan naar gecertificeerde duurzame vis-, schaal- en schelpdierproducten. Het onderzoek liet namelijk zien dat duurzaamheid de zesde belangrijkste aankoopcriteria was voor vis en zeevruchten, uit een totaal van 19 criteria. Daarnaast toont hetzelfde onderzoek ook aan dat meer dan 50% van de consumenten aangeeft dat de aanwezigheid van een MSC-label op een product de aankoopintentie vergroot.

Als we kijken naar het aanbod van producten met een MSC-label, zien we hier ook een stijgende trend. Na een terugval in 2021/22, zien we dat in 2022/23 1.272 MSC-gelabelde producten beschikbaar waren op de Belgische markt, wat meer is dan ooit tevoren. Dit toont ook aan dat commerciële partners in België steeds breder hun visassortiment aan het verduurzamen zijn. Dit heeft ook een direct effect op de consument, wat ook volgt uit de Globescan (2024) resultaten die laten zien dat de consument zich meer dan ooit bewust is van het blauwe MSC-label, hier meer begrip over heeft en ook actief ernaar op zoek gaat.



Grafiek 1. Aantal en volume verkochte producten met een MSC keurmerk in de Belgische markt

MSC en Visserij Verduurzaamt

In de Belgische schappen is er geen MSC gecertificeerde vis afkomstig uit de Vlaamse visserij. Echter, dit betekent niet dat de Vlaamse visserij geen stappen neemt op het vlak van verduurzaming. In tegendeel zelfs: tussen 2012 en 2014 ontwikkelde het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) de Valduvis-tool om die inspanningen in scores uit te drukken. In 2018 werd 'Visserij Verduurzaamt' gelanceerd, dat een erkenning van deze inspanningen op basis van Valduvis nastreeft.

Visserij Verduurzaamt is, zoals de naam het zegt, een verbetertraject. MSC is gesprekspartner in de werk- en klankbordgroepen en hoopt dat de volgende stap in het verbetertraject de stap naar MSC certificering kan zijn.

Label dekking per soort

Historisch gezien zijn mosselen het meest met het MSC-label terug te vinden op de Belgische markt. Tot en met 2022/23 tekenden we vanuit de organisatie veel fluctuatie op aan de consumptie van mosselen met een MSC-label. Echter, in 2023/24 tonen de data aan dat de Belgische consument meer mosselen met het blauwe label dan ooit eet, namelijk 8.323 ton. Dit vertaalt zich ook in een stijging naar 66 producten in 2022/23. Meer over deze evolutie kan u terugvinden in het hoofdstuk dat dieper ingaat op mosselen.

Een belangrijke evolutie om te bespreken is de toename van tonijn tot de tweede meest geconsumeerde soort met een MSC-label in België. Sinds 2019/20 hebben we een grote groei waargenomen, die in de hand werd geholpen door veranderingen aan zowel de aanbod- als vraagzijde. Sinds 2019 hebben verschillende tonijnvisserijen wereldwijd een MSC-certificatie behaald, waardoor er in 2023/2024 meer dan ooit MSC gecertificeerde tonijn beschikbaar is. Aan de vraagzijde hebben we de laatste vijf jaar belangrijke toezeggingen gezien van commerciële partners in België, waardoor er in 2023/24 ook de grootste volumes tonijn met het MSC-label ooit in de Belgische markt werden verkocht: 7.268 ton. Ook over de evolutie van tonijn kunt u later meer lezen.

De volumes van Alaska pollak hebben de laatste jaren een lichte daling opgetekend. In 2023/24 werd er 5.455 ton van deze soort met het MSC-label verkocht in de Belgische markt. Alaska pollak blijft een essentiële soort in de Belgische markt en wordt vooral verwerkt aangeboden, zowel gekoeld als diepgevroren. Verder in het rapport is deze evolutie ook in meer detail beschreven.

De categorie “gemengd” omvat producten waar verschillende MSC gecertificeerde soorten in terug te vinden zijn. Dit kan bijvoorbeeld in een zeevruchtenmix, maaltijdsalade, maar ook in diervoeding. De groei van deze categorie is te verklaren door een inspanning van commerciële partners om de niet-traditionele viscategorieën (zoals diepvries, vers, conserven) ook gecertificeerd duurzaam aan te bieden. Na een piek in 2021/22 bleef dit volume vrij stabiel, met 6.057 ton in de Belgische markt in 2023/24.

Voor kabeljauw liet 2021/22 een enorme uitschieter zien in de MSC gecertificeerde volumes. Dat jaar werd er namelijk meer dan 10.000 ton kabeljauw verkocht, wat het dubbele was van de jaren voordien en nadien. De fluctuaties in de kabeljauwvolumes daarrond zijn voornamelijk toe te kennen aan grote prijsverschillen doorheen de jaren. Met name de inflatie had een groot effect op de verkoop van kabeljauw, wat resulteerde in de laagste volumes ooit in 2022/23. Verder was er ook het tijdelijk wegvallen van het MSC certificaat voor de Noorse kustvisserij van kabeljauw (1), wat ook resulteerde in een mindere aanvoer. Echter, in 2023/24 zien we een lichte heropleving en werd er 4.255 ton kabeljauw met het MSC-label verkocht in de Belgische markt.

Haringvolumes laten een graduele daling zien over de jaren, met een laagtepunt van 1.433 ton in 2023/24. Er is geen éénduidige verklaring voor deze daling, maar zowel de inflatiecrisis en een verminderde interesse bij jonge consumenten hebben hun rol hierin gespeeld.

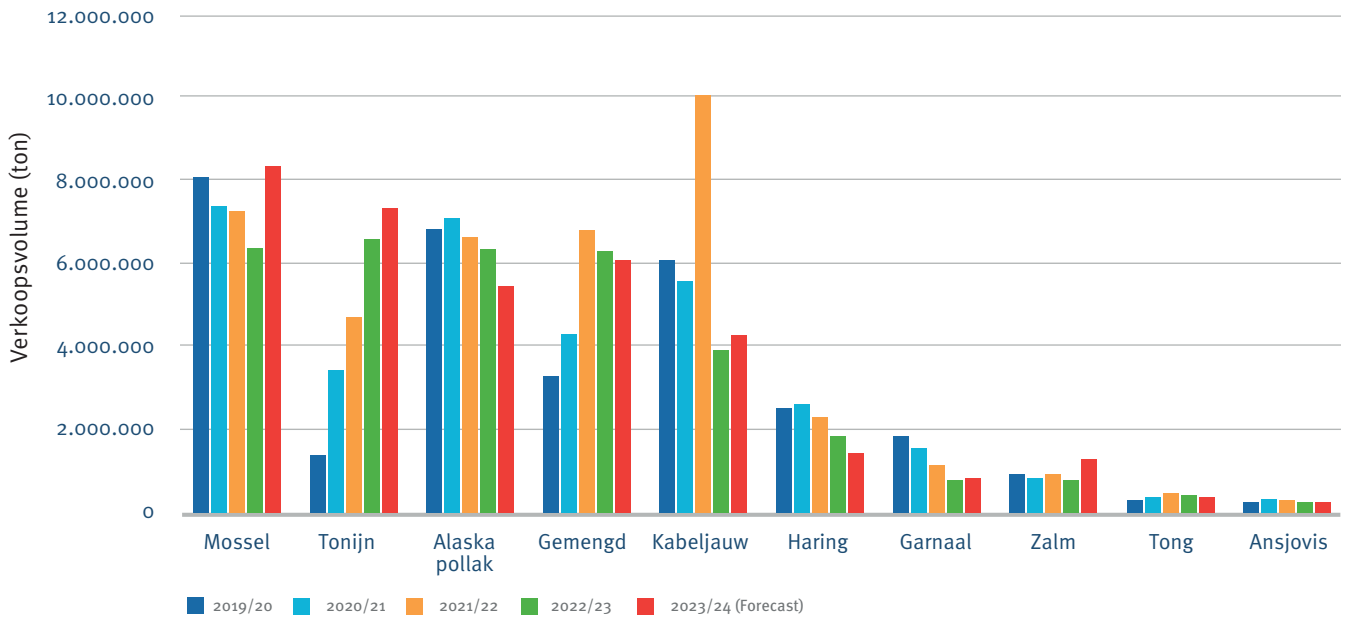
Het volume garnalen schommelt, met een daling in 2023/24 tot 824 ton. Het merendeel van deze volumes zijn grijze garnalen, die de laatste jaren ook erg onderhevig waren aan prijsschommelingen, waardoor de afname is verminderd. De grote variaties in de garnalenstand beïnvloeden normaliter al de prijzen. Echter, de aanvoer was in de winter van 2023/24, gedurende een lange periode, historisch laag door een extreme lage garnalenstand. Deze is wel weer aan het aantrekken (2).

Het zalmvolume schommelt, met een sterke stijging van 73% in 2023/24 tot 1.295 ton. Wilde zalm met het MSC-label is vooral terug te vinden in de conserven categorie. In deze categorie zien we over het algemeen een vergroting van de aanwezigheid van het MSC-label.

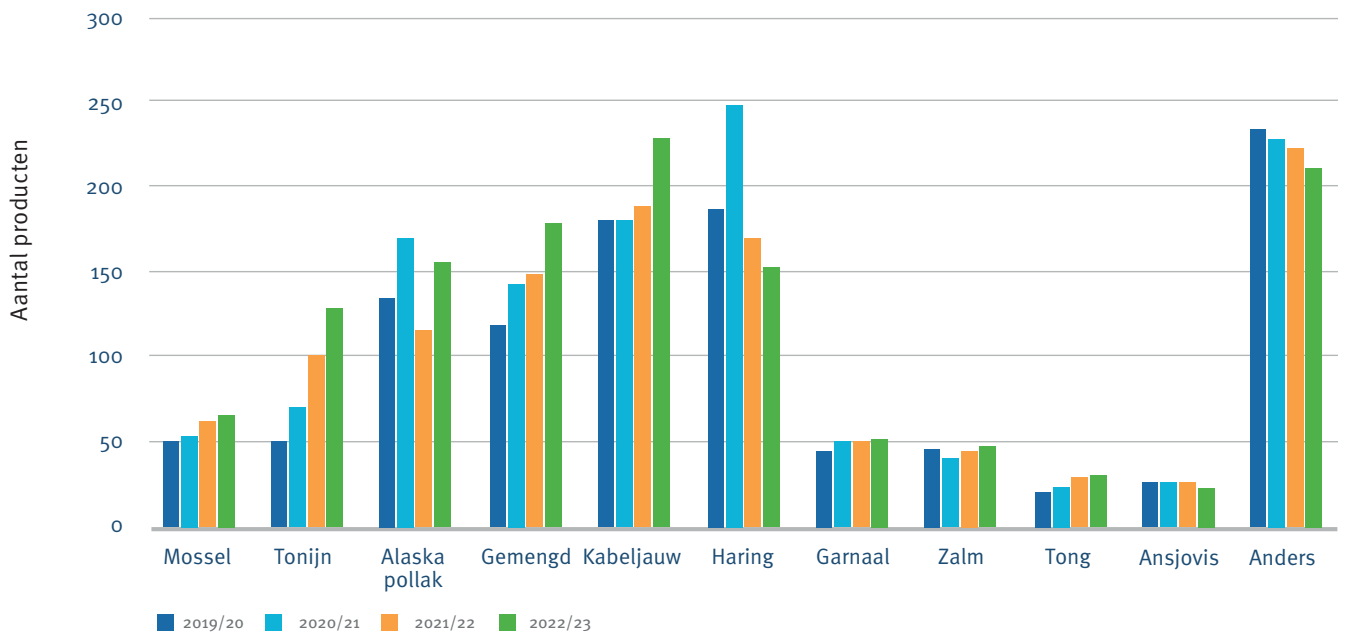
In de categorie “anders”, zien we ook nog meer dan 200 gecertificeerde producten terugkomen. Hoewel deze per soort in volume niet erg doorwegen, laat dit wel de grote variëteit aan gecertificeerde producten zien in de Belgische markt.

1) MSC. (2023, December 20). Skrei heeft weer MSC certificaat [Press release]. Netherlands - Dutch. <https://www.msc.org/nl/media-pers/nieuwsartikelen/skrei-heeft-weer-msc-certificaat>

2) MSC. (2024, June 24). Garnalenvisserij in gevaar [Press release]. Netherlands - Dutch. <https://www.msc.org/nl/media-pers/nieuwsartikelen/garnalenvisserij-in-gevaar>



Grafiek 2. Volume verkochte producten met een MSC keurmerk per soort



Grafiek 3. Aantal producten met een MSC keurmerk per soort

Soort-specifieke case studies

Focus op Alaska pollak

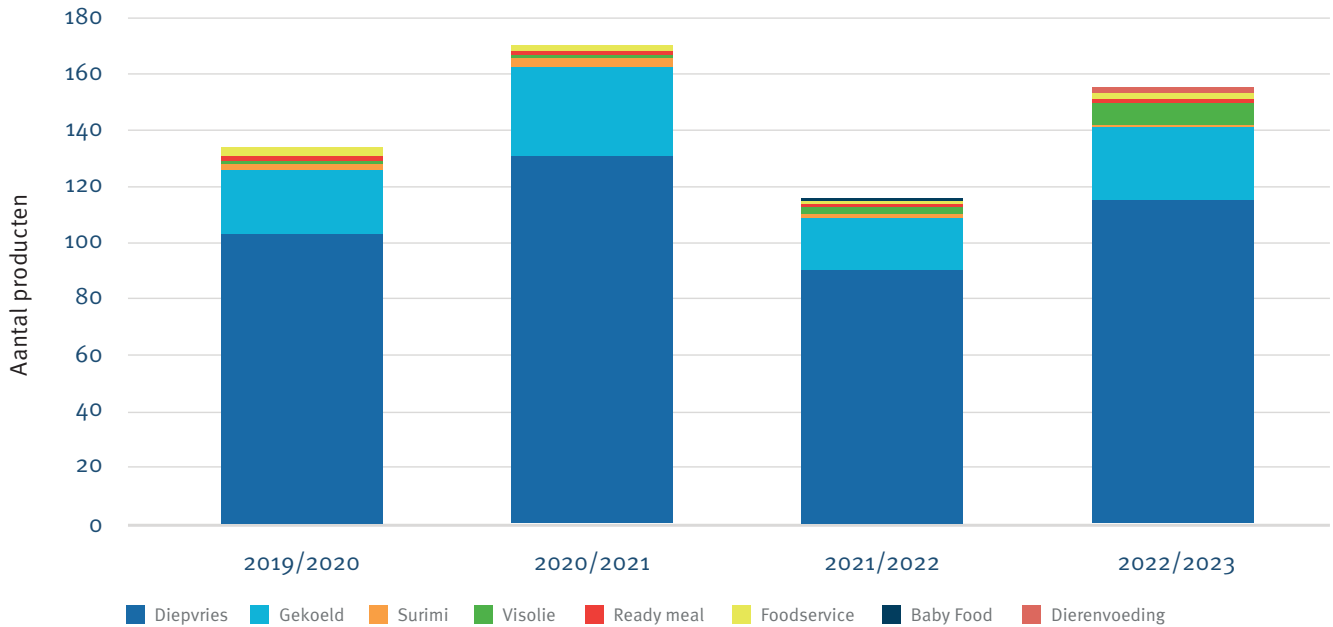
Alaska pollak is bijna synoniem met diepvriesproducten in de Retail. In 2023/24 zijn namelijk 92,8% van de totale Alaska pollak volumes vertegenwoordigd binnen de diepvriescategorie. De overige volumes zijn te vinden in koelverse producten, surimi en visolieproducten.

Alaska pollak is de derde meest verkochte soort met het MSC-label in de Belgische markt, 5.455 ton in 2023/24, en heeft nog maar recentelijk tonijn moeten laten voorgaan in de rangorde. De vis is de laatste jaren populair geweest als goedkoper alternatief voor kabeljauw en andere witvissen en is terug te vinden in verscheidene bereidingen zoals vissticks.

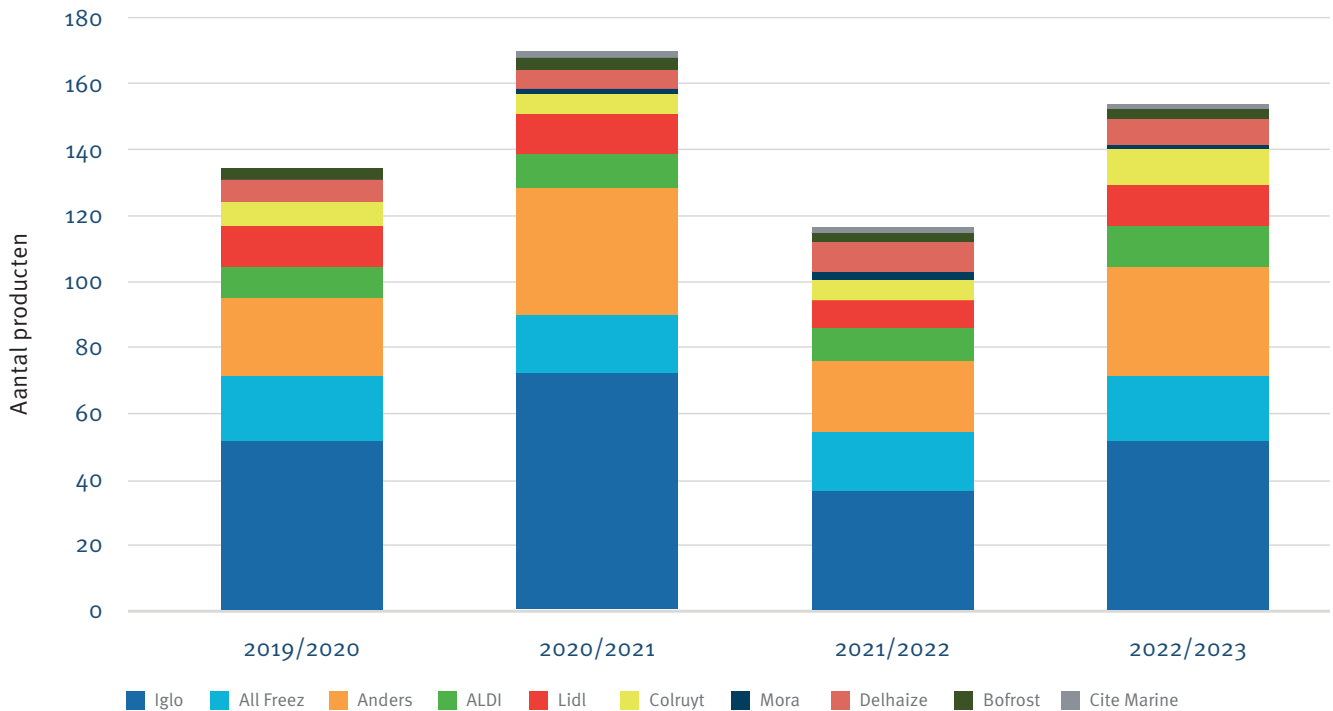
Rusland is een grote bron van herkomst van Alaska pollak voor de Europese markt. Sinds de start van het conflict tussen Rusland en Oekraïne heerst er veel onzekerheid rondom de waarborging van de leveranciersketen. Dit zorgde ervoor dat commerciële partijen op zoek zijn gegaan naar alternatieven, wat een effect had op de verkochte volumes in de markt. Hoewel dit geen volledige verklaring is voor de daling in volume in de laatste jaren, heeft dit vermoedelijk wel een grote impact gehad.



Iglo is veruit het grootste merk met Alaska pollak-volumes in de Belgische markt en verhoudingsgewijs nemen ze ook de meeste producten voor hun rekening. Ze worden op de voet gevolgd door private label merken van supermarkten zoals ALDI, Lidl en Colruyt Group. Nagenoeg alle Alaska pollak in het diepvries assortiment bij deze partners heeft het MSC-label.



Grafiek 4. Aantal Alaska pollak producten met een MSC keurmerk per categorie



Grafiek 5. Aantal Alaska pollak producten met een MSC keurmerk per partner



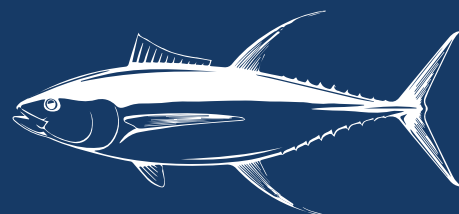
Focus op tonijn

Uit de MSC-data voor 2023/24 blijkt dat er in België in totaal 7.268 ton tonijn met MSC-keurmerk is geconsumeerd. Deze volumes worden voornamelijk geconsumeerd binnen vijf categorieën, namelijk: ingeblikt (55%), gekoeld (23%), Food to Go (11,5%), Ready Meal (4,5%) en diepvries (3%). De populairste tonijnsoort in België is skipjack (66,6%), gevolgd door geelvintonijn (17,7%). De geelvintonijn met MSC-keurmerk heeft het afgelopen jaar een significante stijging van 107% laten zien.

Uit onderzoeksresultaten die MSC heeft verkregen van GfK (2023) voor de periode april 2022-maart 2023, blijkt dat de categorieën conserven (65%), smeersalades (27%) en pizza (5,5%) het grootste deel van de totale tonijnverkoop in de Belgische supers uitmaken. Dieper gedoken in conserven is tonijn ook de vissoort die het meest gekocht wordt, met 59% van alle conserven in België.

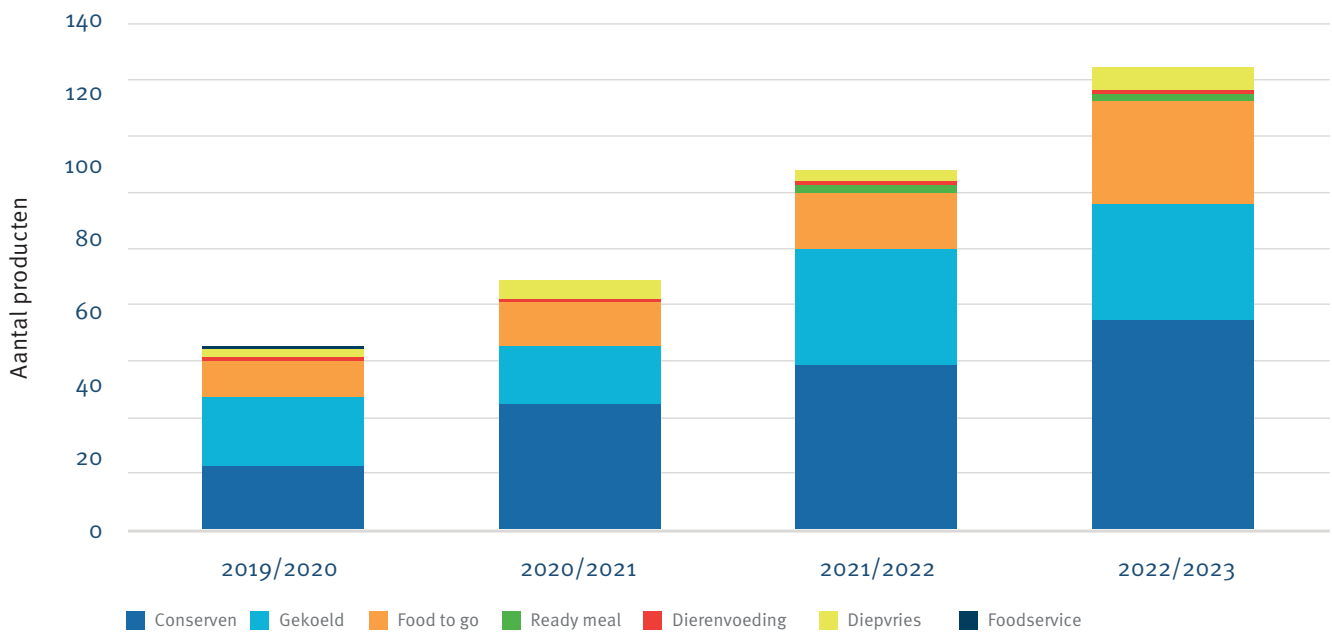
Binnen de tonijnconserven domineren vooral huismerken de Belgische markt, met retailers als Colruyt, ALDI, Lidl, Delhaize en Carrefour die goed zijn voor een marktaandeel van 70%. Daarnaast wordt de markt aangevuld door A-merken zoals Rio Mare, Saupiquet, Imperial, Statesman en Fish Tales (supermarkten en merken gerangschikt volgens grootte in volume tonijnconserven). Bij het vergelijken van de MSC-gegevens met de GfK-gegevens zijn drie dingen van belang:

- GfK-gegevens hebben alleen betrekking op consumptie thuis, terwijl MSC-gegevens zowel betrekking hebben op consumptie thuis als consumptie buitenshuis, hoewel het overgrote deel thuis wordt geconsumeerd.
- GfK-gegevens zijn berekend op verkochte volumes, MSC-gegevens zijn berekend op opgegeven volumes (verkocht en voorraad).
- GfK-gegevens zijn berekend voor FY22/23, terwijl de MSC-gegevens rapporteren over FY23/24.

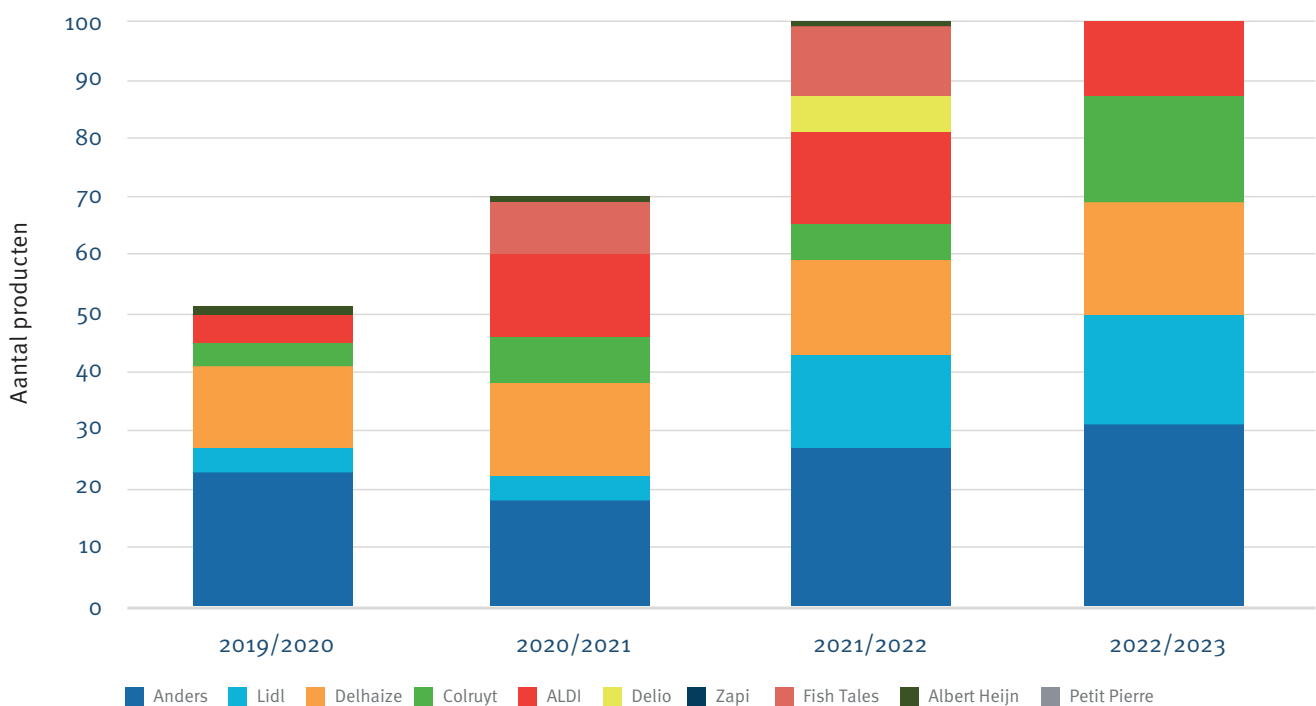


Desalniettemin laat de vergelijking in gegevens zien dat de penetratie van tonijn met MSC-keurmerk in België nog nooit zo hoog is geweest: van 34,4% in 2019/20 naar 62% in 2023/24.

Dit is te danken aan de inzet voor 100% MSC gecertificeerde tonijn door commerciële partners zoals ALDI, Lidl, Fish Tales en Délio. Naast deze toezeggingen hebben andere partners ook belangrijke stappen gezet in hun inkoop van duurzame tonijn, zoals te zien is in een toename van de volumes tonijn met MSC-keurmerk bij Colruyt Group, Albert Heijn en Rio Mare. Deze toezeggingen en stappen van Lidl, ALDI en Colruyt zijn vooral belangrijk omdat zij de drie grootste commerciële merken vertegenwoordigen als het gaat om tonijnvolumes die in België worden verkocht. Dit vertaalt zich ook in een record aantal producten dat met het MSC-label terug te vinden is in de markt: 128 in 2022/23. Als we de GfK data en MSC-data vergelijken, dan zien we nog de meeste kans op groei in MSC gecertificeerde tonijn bij Carrefour en Delhaize.



Grafiek 6. Aantal tonijnproducten tonijn met een MSC keurmerk per categorie



Grafiek 7. Aantal tonijnproducten met een MSC keurmerk per partner

Tonijn, barometer van duurzaam beheer

Kan de consument nog met een gerust hart een blikje tonijn kopen? Tonijn geldt als de barometer van duurzaamheid voor alle vis. We visten in 2021 zeker 5 miljoen ton tonijn uit de oceanen, 10 procent minder dan in 2019. Tonijn is daarmee een van de belangrijkste consumptievissen. Wie de slag om de duurzaamheid van het beheer van de oceanen wil winnen, moet de tonijn op een duurzame manier in stand houden.

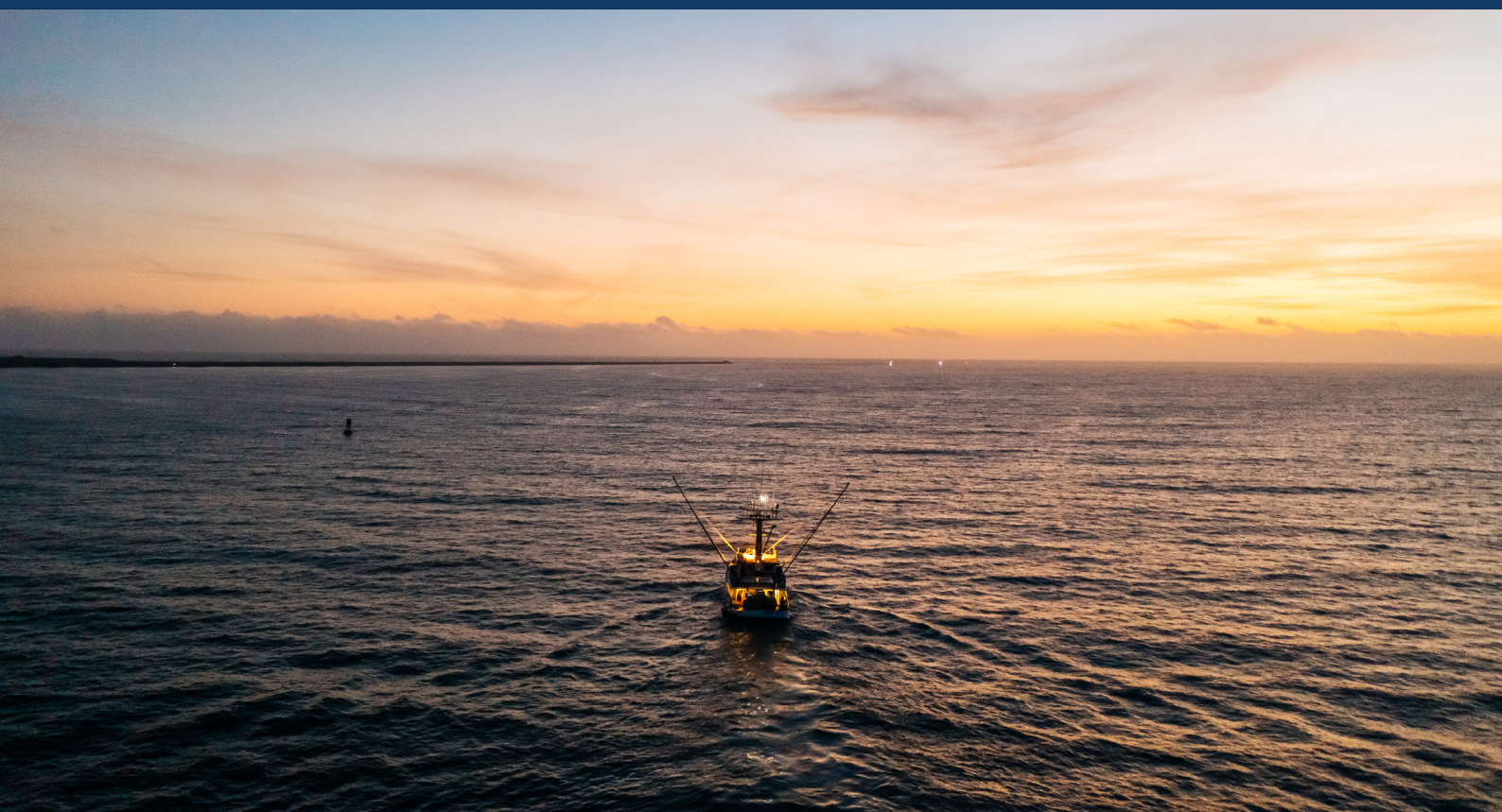
Volgens de laatste cijfers in het rapport van de FAO, bleek in 2020 nog maar 62 procent van de populaties van grote soorten consumptievis binnen de veilige biologische grenzen te zitten. In 1974 was dat nog 90 procent. De trend voor vis en dus ook tonijn is dus niet geruststellend.

Het beheer van de tonijn is wereldwijd in handen van de zogenaamde RFMOs, landenorganisaties waarin kuststaten en visserijstaten bijeenkomen. De beheerorganisatie die over de Atlantische Oceaan gaat, de ICCAT, kreeg twintig jaar geleden te maken met de blauwintonijn in Europa die onder zijn neus werd weggevist. Onder druk van een grote campagne van NGOs en wetenschappers legde de ICCAT in 2010 strakke vangstbeperkingen op. Het resultaat was een spectaculair herstel van de populatie in de tien jaar die volgde.

Wetenschappelijk gestuurd beheer van een tonijnpopulatie is in praktijk dus mogelijk. Nu worden de tonijnsoorten in onze blikjes voor het grootste deel gevangen in de Stille Oceaan en de Indische Oceaan. De MSC-certificatie van duurzame tonijnvisserijen in deze vangstregio's heeft sinds 2010 een spectaculaire groei doorgemaakt. De MSC-standaard vereist daarbij dat de betreffende tonijn goed wordt beheerd.

Nederland en België behoren tot de landen waar supermarkten het hoogste aandeel MSC gecertificeerde tonijn in de schappen heeft staan. Nederland is zelfs internationaal koploper: 78 procent van de ingeblikte tonijn had in 2023 het blauwe label. België maakt een rappe inhaalslag door de certificatie in drie jaar tijd te laten stijgen van 34 naar 53 procent in 2023. Hoe dit zich in de toekomst verder zal ontwikkelen is moeilijk te voorspellen. Certificaties moeten vernieuwd worden, de MSC standaard wordt op gezette tijden aangepast en de normen van de duurzaamheid veranderen. Maar het MSC-label bedient de consument in Nederland en België vooralsnog ruim met een tonijn die een stap richting duurzaam beheer heeft gemaakt.

Steven Adolf, tonijn expert en Senior Advisor on Sustainable Fisheries and Ocean Policies



Focus op mosselen

Historisch gezien is de mossel de soort die het meeste met het MSC-label te vinden is in de Belgische markt. Mosselen zijn voor veel Belgen een vorm van cultureel erfgoed en worden het vaakst buitenshuis vers genoten. MSC data, die voornamelijk inzichten geeft in thuisconsumptie, toont aan dat supermarkten mosselen het vaakst vers verkopen, met een verwaarloosbaar gedeelte dat in conserven wordt verkocht.

De MSC data tot en met 2022/23 tonen aan dat er veel fluctuatie zat in de consumptie van MSC-gelabelde mosselen. Dit valt deels te verklaren door weersomstandigheden, slechtere oogstseizoenen, maar ook de impact van COVID-19 speelde een belangrijke rol.

Echter, in 2023/24 zien we een heropleving en tekenen we een absoluut record aan MSC-gelabelde mosselen op in de Belgische markt, namelijk 8.323 ton. Het zou logisch zijn om deze trend te verklaren door een algemeen grotere consumptie van mosselen. Echter, uit gesprekken met de mosselsector weten we dat er niet meer volumes dan normaal worden verkocht. We kunnen dus stellen dat deze stijging komt door een verhoogde vraag (vanuit de supermarkten) naar mosselen met het MSC-label. Dit zien we ook terug in de stijging van het aantal producten dat het label draagt: 66 in 2022/23.

Mosselen met het MSC-label worden voornamelijk verkocht bij Carrefour, Colruyt Group, ALDI en Lidl, die samen 90% vertegenwoordigen van alle MSC-volumes in de markt. Daarnaast zijn ook gecertificeerde mosselen in de foodservice terug te vinden bij IKEA.

MSC BELGIË

WINNAAR
**BELANGRIJKSTE MSC
GECERTIFICEERDE
VISSERIJ**

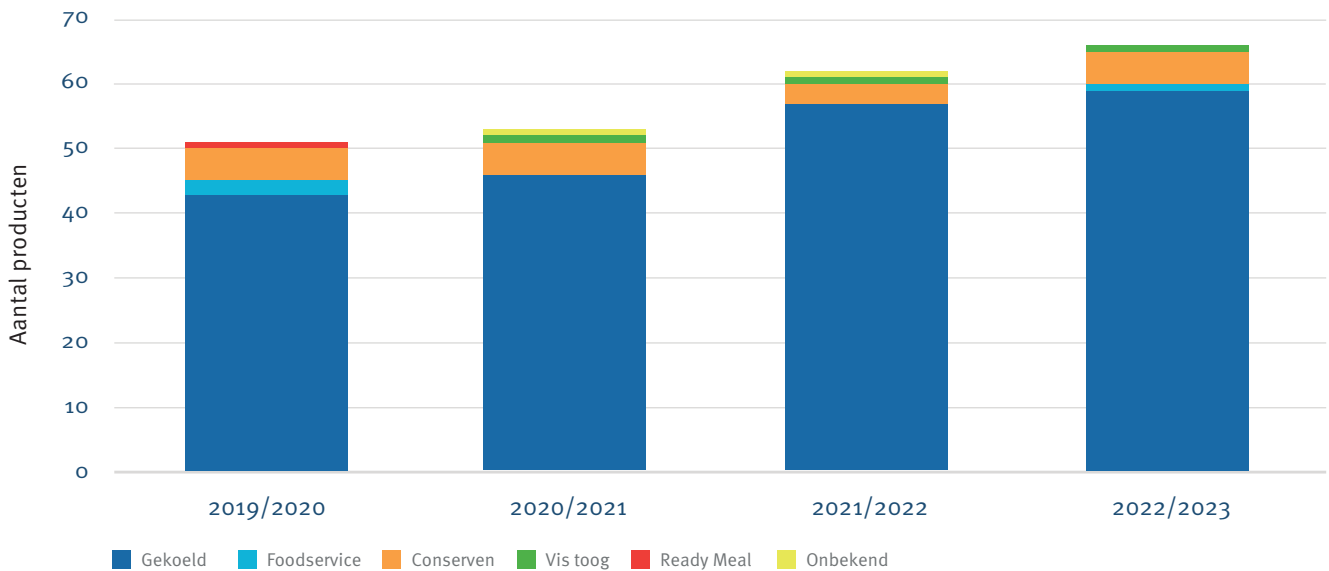
2023



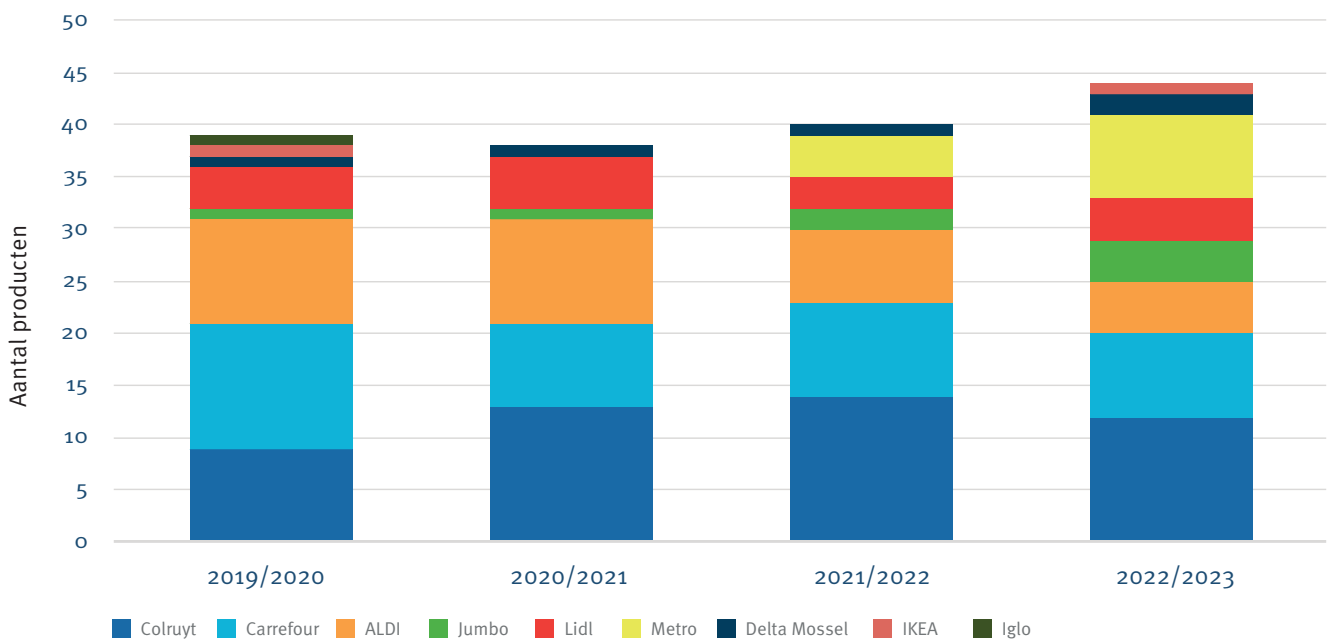
Hoewel er aanvoer vanuit verscheidene landen is zoals Duitsland, Denemarken en Ierland, blijft een significant deel van de mosselen in de Belgische rekken afkomstig uit de Zeeuwse mosselvisserij. Hun lange betrokkenheid bij MSC is een van de redenen waarom de visserij twee keer is erkend als belangrijkste visserij voor België in de jaarlijkse MSC België Duurzame Vis Awards.

“De Nederlandse mosselvisserij is sinds 2011 MSC gecertificeerd en heeft sindsdien drie succesvolle her-certificeringen achter de rug. Kweek van mosselen is natuurlijk, ze filteren alg en plankton, er wordt niet bijgevoerd. Ze kennen daarmee een zeer lage footprint. De kweek in bodemriffen en in beschutte hangcultuur levert een grote bijdrage aan de biodiversiteit in de kustwateren. Tegelijk kan het opvissen van te veel mosselzaad de beschermde eidereend in gevaar brengen. De MSC certificering garandeert dat er voldoende voer wordt gereserveerd voor de eidereend. De bijdrage aan klimaat en biodiversiteit is de reden waarom de visserij twee keer is erkend als de belangrijkste visserij voor België, tijdens de jaarlijkse MSC BE Awards voor duurzame vis. De Nederlandse mosselsector biedt nog steeds veel groeimogelijkheden, zo constateert de EU-commissie. Zij spelen dan ook een belangrijke rol in de EU Green Deal. Mosselen bieden ook een noodzakelijke aanvulling op de gezondheid, omdat Europeanen gemiddeld een tekort aan omega-3-vetzuren in hun dieet hebben, waardoor ze een belangrijk onderdeel zijn van de Blue Foods-strategie”.

Wouter van Zandbrink – Voorzitter Vereniging van Schelpdierhandelaren



Grafiek 8. Aantal mosselproducten met een MSC keurmerk per categorie



Grafiek 9. Aantal mosselproducten met een MSC keurmerk per partner

Labeldekking per productcategorie

De meeste MSC gecertificeerde volumes zijn aanwezig in de gekoelde categorie. Deze volumes blijven door de jaren heen relatief stabiel, met kleine fluctuaties. Het volume daalt licht naar 15.520 ton in 2023/24.

Het volume in de diepvriescategorie schommelt, met een daling in 2023/24 tot 8.229 ton, een absoluut laagtepunt de laatste vijf jaar. Een groot deel van deze daling is door toedoen van een daling in de consumptie van Alaska pollak.

Het volume van conserven vertoont een constante groei en bereikt in 2023/24 een piek van 5.067 ton. Deze stijging wijst op een toenemende consumentenvraag naar vis-, schaal- en schelpdierproducten in blik. Deze stijging is ook te danken aan de grote inspanningen van commerciële partijen om meer producten met het MSC-label aan te bieden binnen deze categorie.

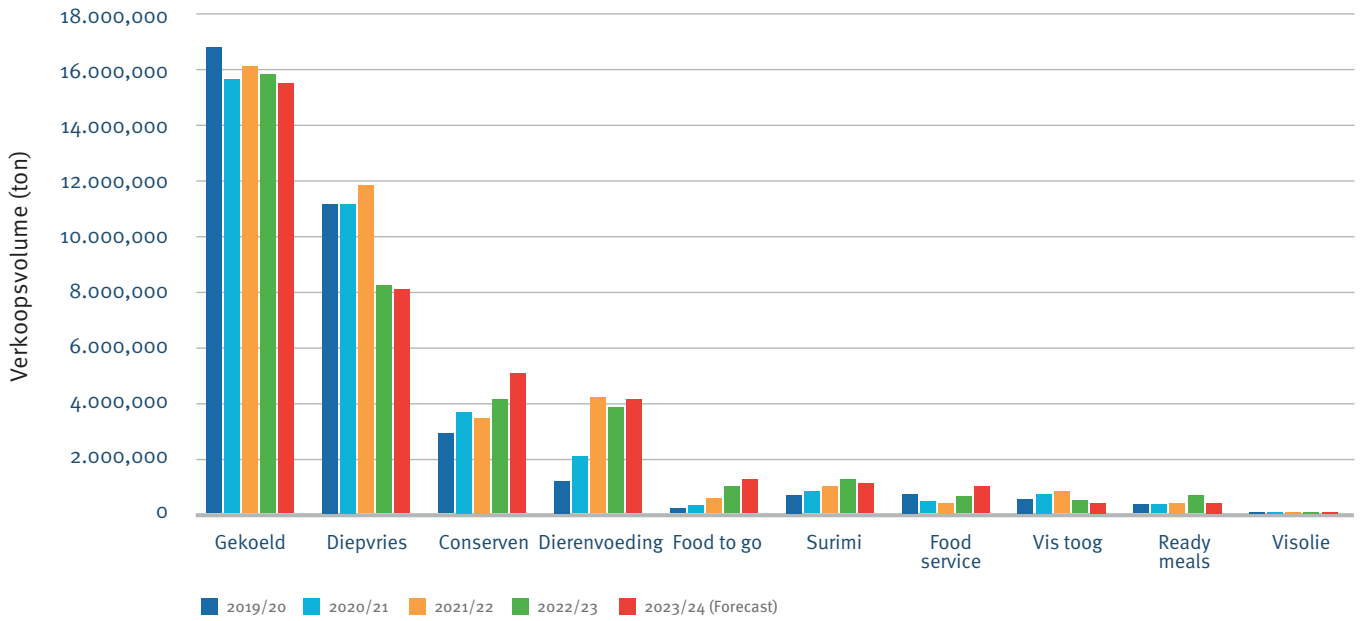
Dierenvoeding vertoont ook een aanzienlijke groei over de jaren heen, met een piek in 2021/22 met 4.193,51 ton alvorens te stabiliseren in 2023/24 tot 4.140 ton. Deze evolutie weerspiegelt een groeiende trend van huisdiereigenaren die op zoek zijn naar duurzame en voedzame opties voor hun huisdieren, waaronder op vis gebaseerde huisdiervoedingsproducten.

Het volume van Food to Go groeit aanzienlijk en bereikt 1.255 ton in 2023/24. Deze trend weerspiegelt de toenemende populariteit van kant-en-klare duurzame zeevruchten, die inspelen op drukke levensstijlen en gemak gerichte consumentenvoorkeuren.

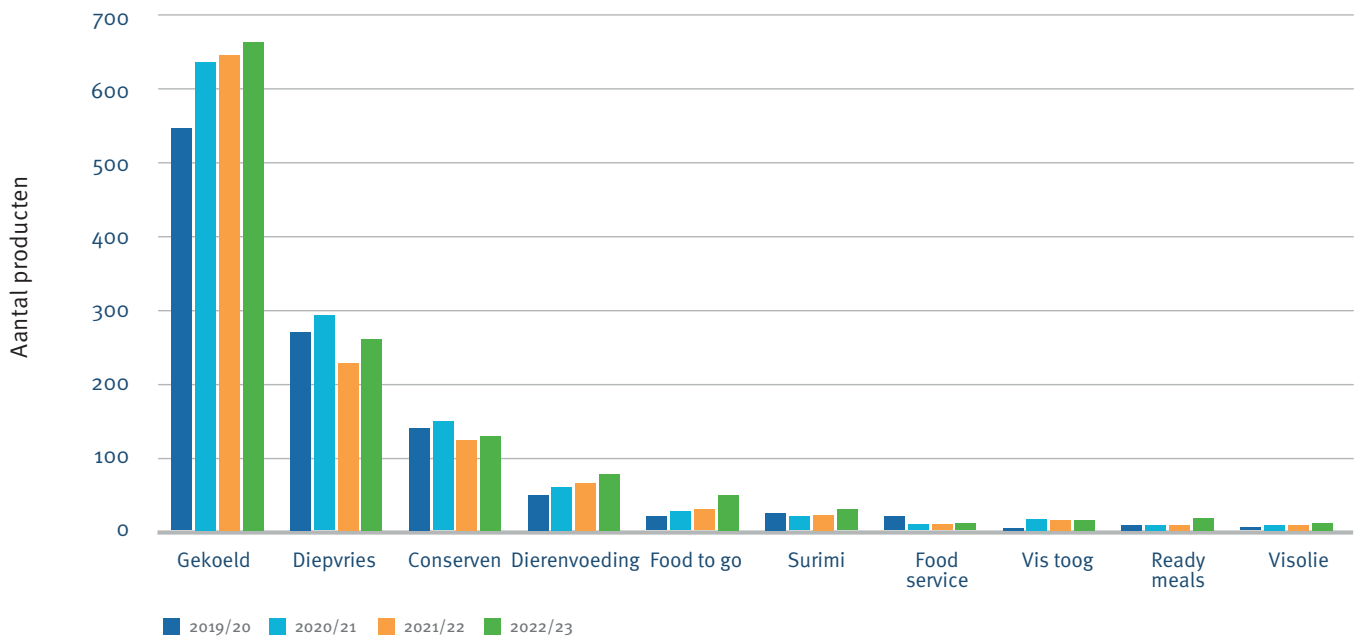
Het volume van surimi schommelt door de jaren heen, maar blijft relatief stabiel en bereikt 1.137 ton in 2023/24. De veelzijdigheid van surimi en het gebruik ervan in verschillende visgerechten dragen bij aan de constante vraag, ondanks de volumeschommelingen.

Foodservice blijft een categorie waar het MSC-label minimaal in terug is te vinden. Dit is door toedoen van de complexiteit die bij het behalen van het certificaat voor de Foodservice relatief groter is. Desalniettemin blijven de grootste commerciële restaurants wel geëngageerde partners. Zo bieden onder andere McDonald's, Quick en IKEA het jaar door gecertificeerde vis aan. Bij IKEA zien we ook dat specifiek mosselen erg populair zijn.





Grafiek 10. Volume verkochte producten met een MSC keurmerk per categorie



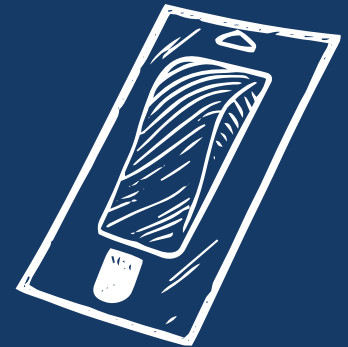
Grafiek 11. Aantal producten met een MSC keurmerk per categorie

Specifieke productcategorie case studies

Focus op gekoeld

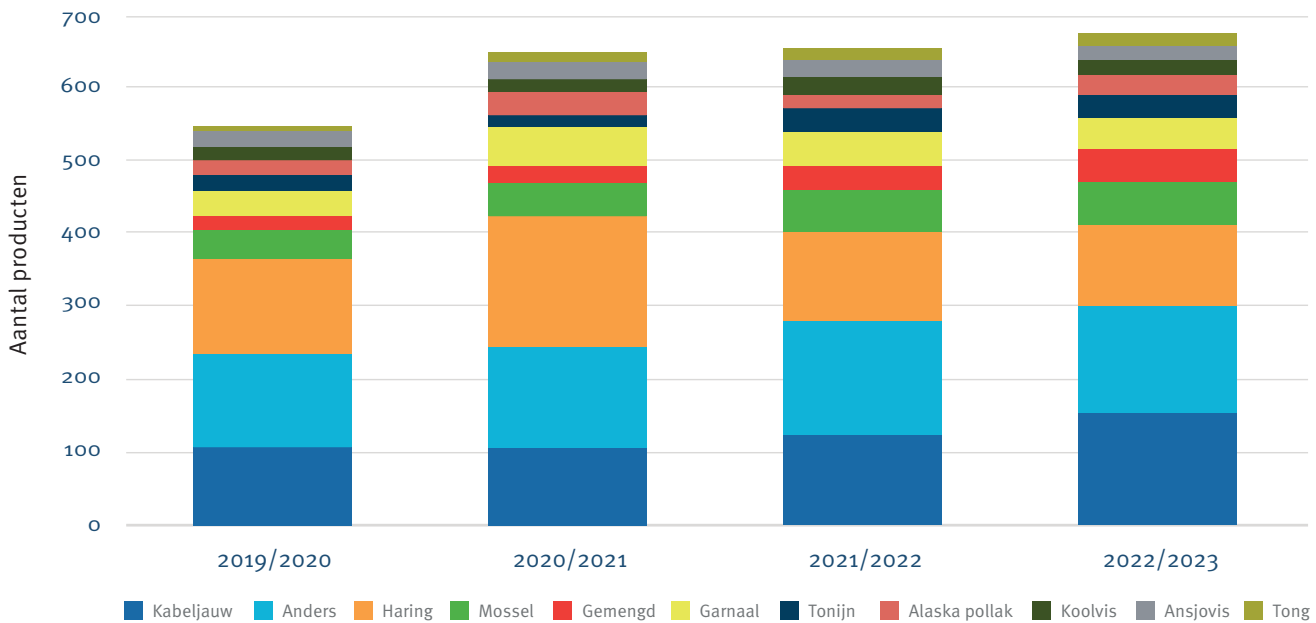
De categorie gekoelde vis bevat zowel onbewerkte producten, zoals verse vis in verpakking, als bewerkte producten, zoals smeersalades of gepaneerde visfilets. Het is belangrijk om dit onderscheid aan te houden wanneer we de trends binnen de categorie bespreken.

Over het algemeen zien we dat de volumes binnen deze categorie vanaf 2020/21 vrij stabiel zijn gebleven. In 2023/24 tekenen we een totaal volume van 15.520 ton op. Het aantal producten binnen deze categorie hebben een stijgende evolutie gekend, met een absoluut hoogtepunt in 2022/23 van 664 producten.

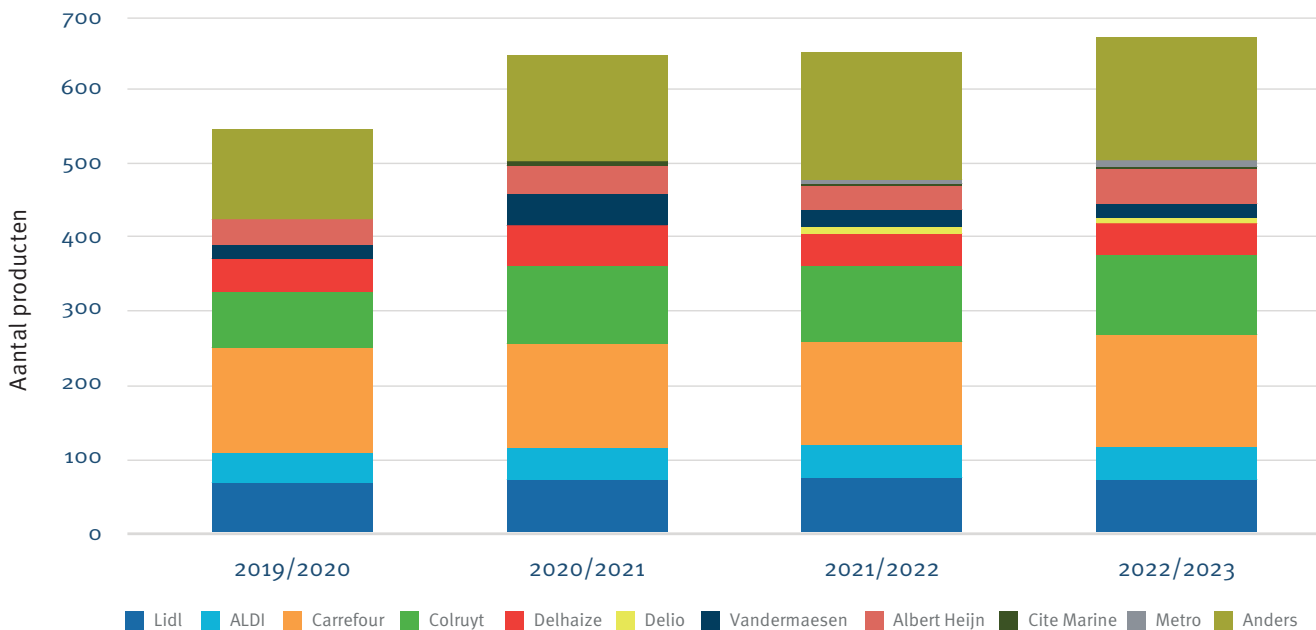


Het verschil tussen de stijging in het aantal producten en de stabiele volumes is te verklaren door het feit dat de vraag naar onbewerkte gekoelde vis, traditioneel de grootste categorie in België, krimpt door inflatie en een verminderde vraag van consumenten naar verse vis. Daarnaast zien we het aantal MSC gecertificeerde producten in deze categorie wel toenemen, wat het resultaat is van commerciële partners die steeds breder hun assortiment aan het verduurzamen zijn. Zo zien we steeds meer het blauwe label verschijnen op producten waar vis aan toegevoegd is, zoals maaltijd- en smeersalades.

Veruit de meest populaire soort in het verse assortiment zijn mosselen, gevolgd door kabeljauw, haring (het meestegeconsumeerd in gekoelde potten), tonijn (meestal verwerkt) en garnalen. Voor het meest uitgebreide aanbod aan verse vis, namelijk 135 producten in 2023/24, kon je best bij Carrefour terecht, wat tot op heden de enige supermarkt is met een MSC gecertificeerde verse vis toeg. Echter, de supermarkt waar het meeste verse vis wordt verkocht is Lidl. Het merendeel van deze volumes zijn door toedoen van mosselen. ALDI en Colruyt volgen in de top drie op basis van volume.



Grafiek 12. Aantal gekoelde producten met een MSC keurmerk per soort



Grafiek 13. Aantal gekoelde producten met een MSC keurmerk per partner



Focus op diepvries

De tweede grootste categorie op basis van volume is de diepvries categorie. Diepvriesvis met het MSC-label is historisch gezien vrij stabiel gebleven tot en met 2021/2022, met volumes die schommelden rond 11.500 ton. Echter, sinds 2022/23 zien we een daling die verder doorzette in 2023/24. Dit jaar werd er slechts 8.100ton diepvriesvis met MSC-label geconsumeerd, wat de laagste hoeveelheid is in vijf jaar.

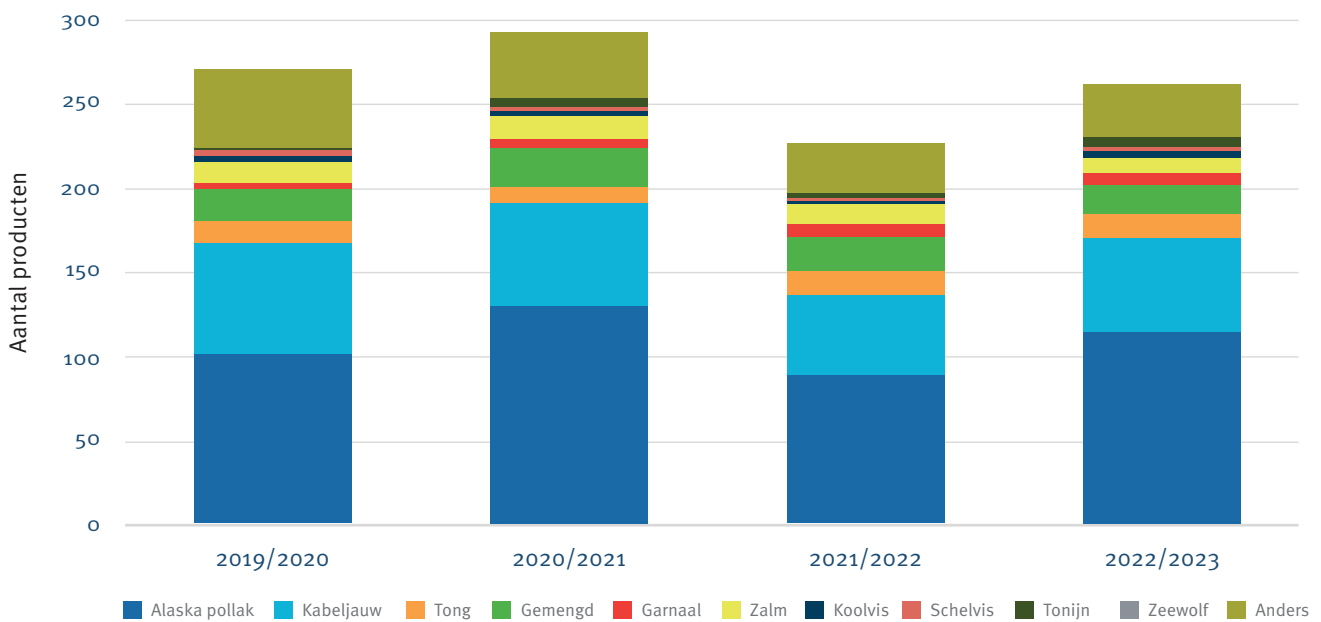
Deze daling is voornamelijk door toedoen van een daling in Alaska pollak, wat bij uitstek de meest populaire soort is binnen deze categorie. Sinds 2020/21 wordt er 800 ton minder van deze soort met het MSC-label geconsumeerd in België; een absoluut laagtepunt van 5.041 ton in 2023/24. Aangezien Alaska pollak bijna exclusief met het MSC-label aangeboden wordt, duidt deze daling op een algemeen dalende trend van de consumptie, niet een vermindering van het MSC-label in de markt. Dit wordt ook duidelijk wanneer we kijken naar de aanwezigheid van het MSC-label in de categorie. Deze is vrij stabiel gebleven, zo waren er 270 producten in 2019/20 met het label te vinden en in 2022/23 nog 263.

Naast Alaska pollak is ook kabeljauw een populaire soort binnen de diepvriescategorie. Net als pollak kende deze soort ook een dalende trend in de laatste jaren. Waar er in 2019/20 nog 3.713 ton diepvries kabeljauw werd geconsumeerd, was dat slechts 2.123 ton in 2023/24. Echter, in tegenstelling tot pollak, waar er verschillende uitdagingen zijn in de aanvoer vanuit Rusland door het langdurige conflict met Oekraïne, is de daling aan kabeljauw meer te wijten aan de prijsinflatiecrisis die we de laatste jaren hebben gekend. Dit was vooral duidelijk in 2022/23, op het hoogtepunt van de crisis, waar er een minimumrecord werd genoteerd van 1.535 ton diepvries kabeljauw met het MSC-label, een daling van 2.700 ton ten opzichte van het jaar ervoor.

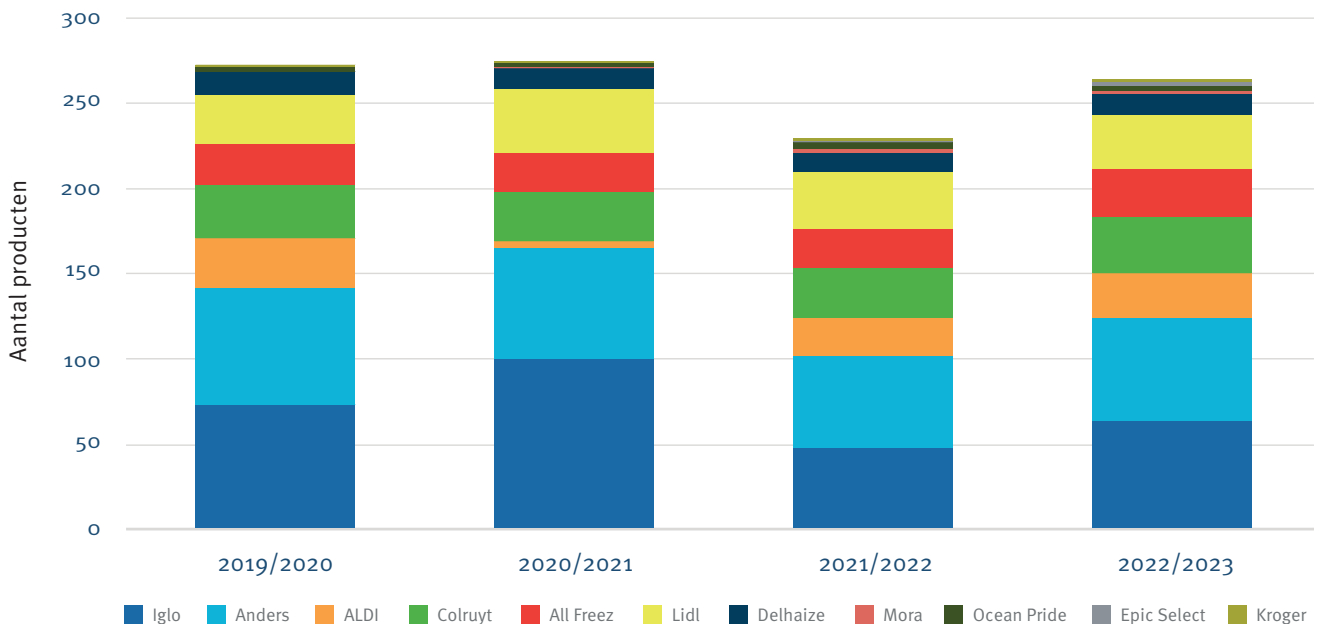


Andere populaire soorten binnen deze categorie zijn tong (161 ton in 23/24), garnalen (92 ton in 23/24) en zalm (195 ton in 23/24). Het meest noemenswaardige over deze soorten en hun evolutie, is dat zalm maar voor de helft wordt geconsumeerd in vergelijking met 2020/21. Hier is niet meteen een éénduidige verklaring voor. Ook belangrijk binnen de diepvries categorie, zijn producten waar er meerdere soorten aanwezig zijn, denk bijvoorbeeld aan een zeevruchtenmix. Deze staan qua volume op de derde plek met 170 ton verkochte volumes in 2023/24. Vaak is de uitdaging bij het verder te ontwikkelen van deze mix producten met MSC-label de beperkte beschikbaarheid van MSC gecertificeerde soorten als inktvis of vongole.

Als we kijken naar commerciële bedrijven, dan is Iglo veruit de grootste partij binnen deze categorie, zowel op basis van volume als aantal producten. ALDI en Colruyt Group volgen in de top drie. Het aantal producten met het MSC-label is bij Iglo erg variërend geweest de laatste jaren, maar terug op het niveau dat in lijn ligt met 2019/20, met 72 stuks. ALDI kende een soortgelijke fluctuatie, maar heeft nu meer dan ooit diepvriesproducten met het MSC-label beschikbaar, namelijk 32. Het aantal producten bij Colruyt is vrij stabiel gebleven doorheen de jaren; hun diepvries assortiment heeft 27 MSC gecertificeerde producten.



Grafiek 14. Aantal diepvriesproducten met een MSC keurmerk per soort



Grafiek 15. Aantal diepvriesproducten met een MSC keurmerk per partner

Focus op diervoeding

Duurzaam MSC gecertificeerde diervoeding zit in de lift. In vijf jaar zijn de volumes diervoeding met MSC-label op de Belgische markt met meer dan 243% gestegen tot een recordhoogte van 4.140 ton in 2023/24. Verschillende soorten blijken populair voor MSC gecertificeerde duurzame diervoeding met vis. Huisdieren krijgen voer met soorten zoals zalm, kabeljauw, tonijn, schol, koolvis of forel voorgeschoteld.

De stijging van de verkoop wijst erop dat de consumenten in België hun toevlucht nemen tot milieuvriendelijkere producten en dit niet enkel meer doen bij traditionele voedingsproducten. Meerdere onderzoeken benoemen de milieuschade die de productie van diervoeding kan veroorzaken. Zo wordt geschat dat huisdiervoer verantwoordelijk is voor een kwart van de milieueffecten van de vleesproductie (1), zoals het vrijkomen van broeikasgassen, fosfaten en pesticiden. Elk jaar wordt een gebied gebruikt dat zestien keer zo groot (2) is als België om genoeg droogvoer voor alle katten en honden ter wereld te produceren.

De groei aan diervoeding met MSC gecertificeerde vis is voornamelijk waar te nemen bij hard discounters zoals ALDI, Lidl, Action, maar ook bij A-merken zoals Smølke en Sheba. De data van Sheba zijn niet terug te vinden in onderstaande grafieken, omdat deze in meerdere landen wordt gedeclareerd. Zo is het voor MSC niet mogelijk om hier regionaal zicht op te krijgen.

Om de groei van de Belgische industrie in deze categorie te erkennen en belonen, heeft MSC België sinds 2023 de categorie “Beste diervoeding” toegevoegd aan de Duurzame Vis Awards. In 2023 werd deze uitgereikt aan Sheba. In deze categorie hechtte de jury veel belang aan de publieke duurzaamheidsdoelstellingen en communicatie. Op dit vlak was Sheba een duidelijke voorloper: ze hebben niet enkel een zeer robuust beleid, maar communiceren hier ook uitvoerig over naar de consument.

“Bij Sheba geloven we dat een gezonde planeet leidt tot een betere toekomst en daar zetten we ons, samen met onze partner MSC, elke dag voor in”.

An de Volder – General Manager Mars Multisales Belgium



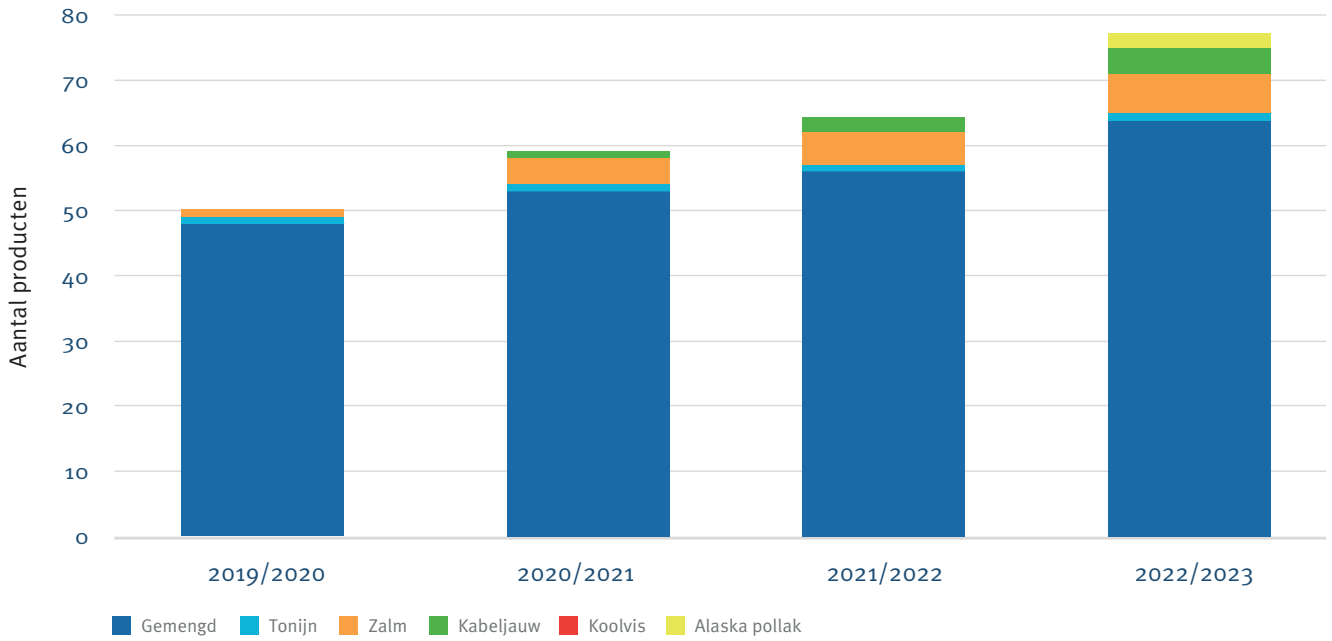
MSC BELGIË
WINNAAR
BESTE DIERENVOEDING
2023



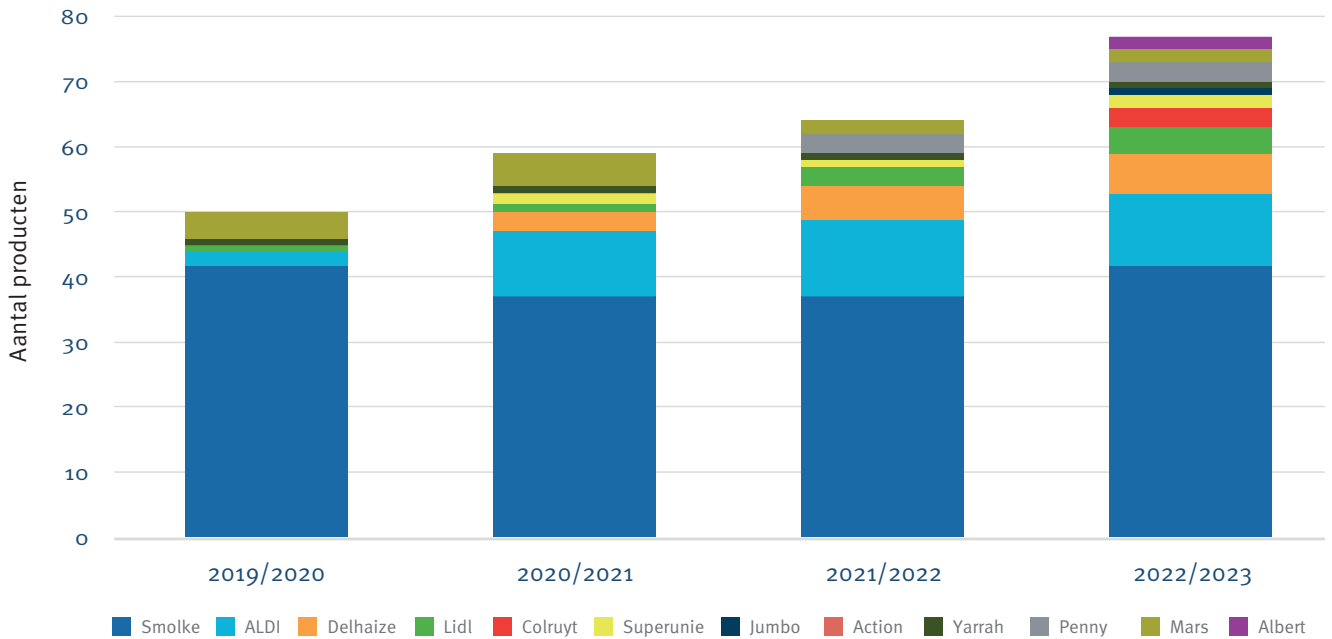
1) Okin, G. S. (2017). Environmental impacts of food consumption by dogs and cats. PloS One, 12(8), e0181301. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0181301>

2) Alexander, P., Berri, A., Moran, D., Reay, D., & Rounsevell, M. D. (2020). The global environmental paw print of pet food. Global Environmental Change, 65, 102153. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2020.102153>





Grafiek 16. Aantal diervoedingproducten met een MSC keurmerk per soort



Grafiek 17. Aantal diervoedingproducten met een MSC keurmerk per partner



Focus op conserven

De categorie conserven is de derde grootste categorie voor producten met een MSC-label. Sinds 2019/20, is de categorie toegenomen met 75% tot een absoluut record van 5.067 ton in 2023/24.

GfK-data voor de periode april 2022- maart 2023 tonen consumptie van ongeveer 9.539 ton aan conserven in België, waarbij tonijn veruit het grootste aandeel heeft (69%), gevolgd door haring, makreel, sardines en zalm.

MSC-data tonen soortgelijke resultaten: van alle verkoop van conserven met een MSC-label is het aandeel tonijn veruit het grootste en bedraagt dit zelfs 79%. Dit is gevolgd door ansjovis, haring, zalm, kabeljauw.

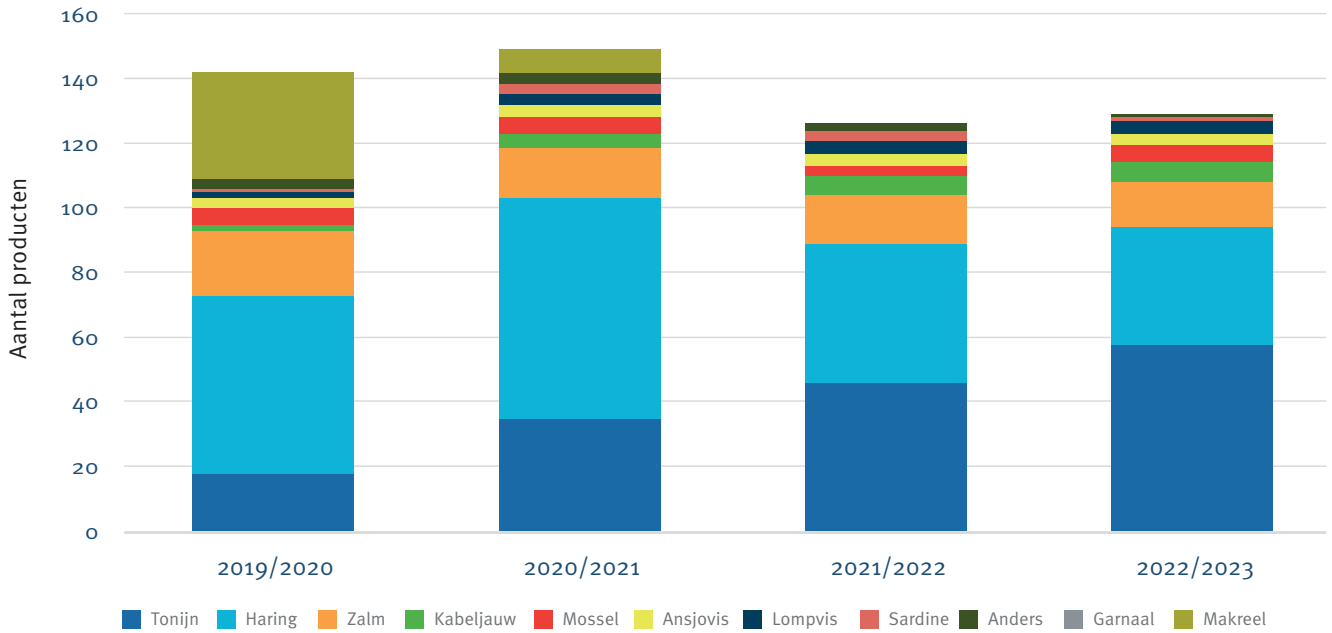
Atlantische makreel, die op de tweede plek staat in de algehele consumptie van conserven in België, is niet meer met een MSC-label in de Belgische schappen te vinden, na de schorsing van het certificaat van de Noord-Atlantische makreelvisserij. Wel is er een gecertificeerd duurzaam alternatief beschikbaar voor deze soort, de horsmakreel uit Chili. Enkele partners in België hebben deze ondertussen ook geïntroduceerd, waaronder First State en Fish Tales. De voortrekkersrol van Fish Tales bij het introduceren van deze soort op de Belgische markt was één van de redenen dat het merk bekroond werd met de Duurzame Vis Award 2023 voor “Beste nationale merk”.

“Fish Tales heeft als missie om iedereen te laten genieten van de lekkerste vis, nu én in de toekomst. Om dit te bereiken, moet de wereld van de visserij veranderen. Dit kan alleen als de hele sector de juiste keuzes maakt. We kijken ernaar uit om nog meer consumenten te inspireren te koken met heerlijke vis, terwijl we tegelijkertijd de oceanen en visserijgemeenschappen steunen”.

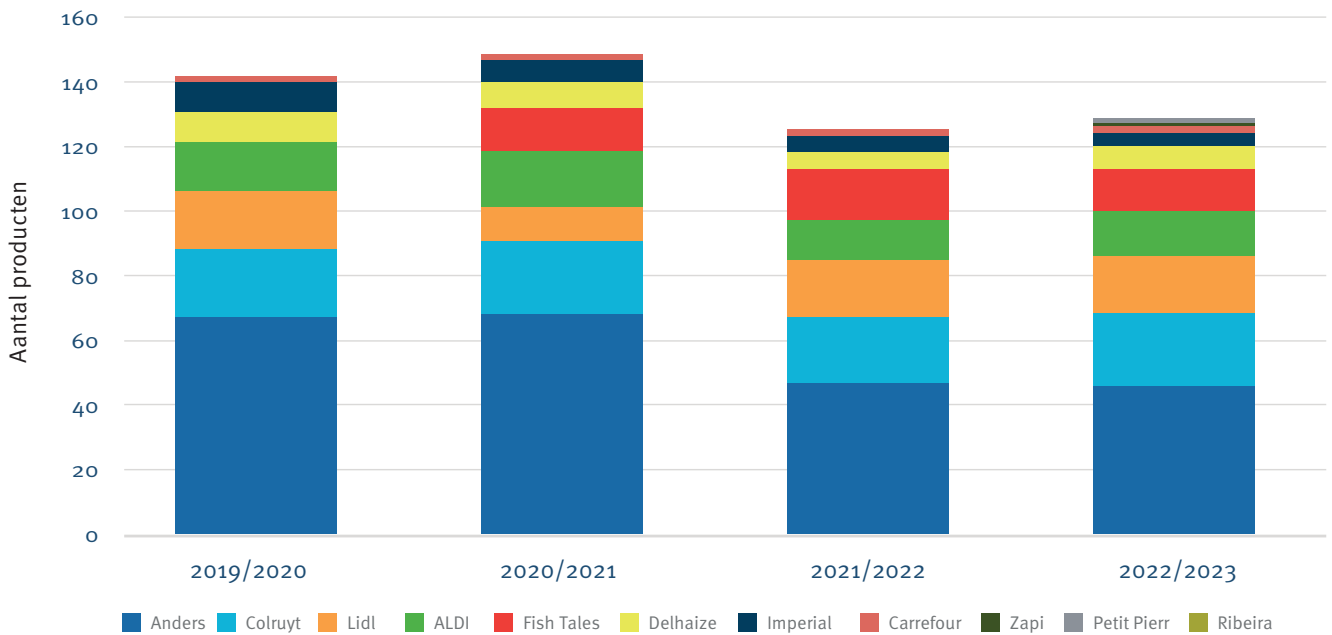
Irene Kranendonk, Impact Manager bij Fish Tales

MSC BELGIË
WINNAAR
BESTE NATIONALE
MERK
2023





Grafiek 18. Aantal geconserveerde producten met een MSC keurmerk per soort



Grafiek 19. Aantal geconserveerde producten met een MSC keurmerk per partner

Labeldekking per merk

ALDI biedt door de jaren heen een relatief stabiel aantal producten aan, met kleine schommelingen. Het stijgt naar 103 producten in 2022/23. Verder gaan we dieper in op de evolutie van deze partner.

Lidl laat een gestage groei van het aantal producten zien, tot 137 in 2022/23. In MSC volume is Lidl de tweede grootste partner in België. Daarnaast heeft de supermarkt ook de grootste groei laten zien in vijf jaar: het volume vis dat verkocht wordt met het MSC-label is met 25% gestegen.

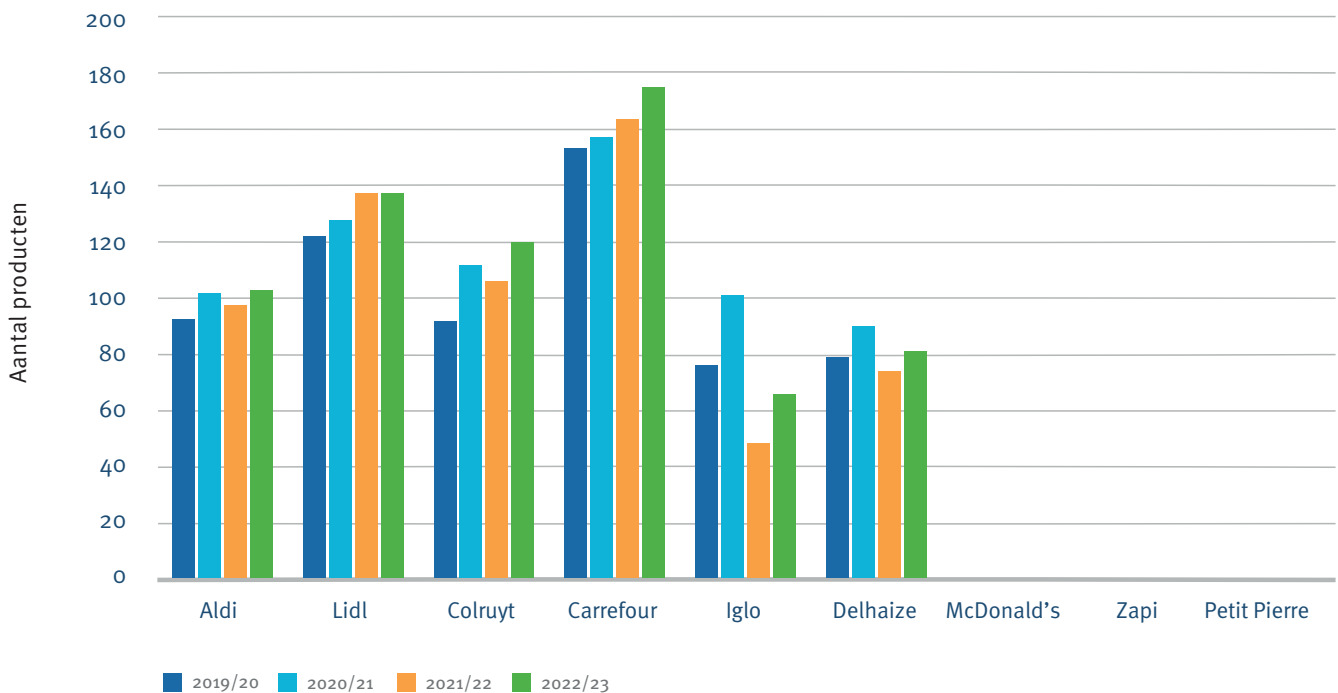
Colruyt vertoont schommelingen in het aantal producten, met een opmerkelijke stijging tot 120 in 2022/23. Verderop gaan we dieper in op de evolutie van deze partner.

Carrefour vertoont een consistente groei in het aantal producten, tot 175 in 2022/23. Carrefour is historisch gezien altijd de supermarkt geweest met het meest uitgebreide en gevarieerde MSC gecertificeerde aanbod. De gecertificeerde verse vis toog – een unicum bij de Belgische supermarkten – draagt hier zeker aan bij. Op het vlak van volume, zijn er echter niet veel veranderingen geweest de afgelopen vijf jaar: Carrefour tekent een lichte stijging op van 2%.

Iglo vertoont schommelingen in het aantal producten, met een aanzienlijke daling tot 49 in 2021/22 alvorens te stijgen tot 66 in 2022/23. Later wordt er dieper ingegaan op de evolutie van deze partner.

Delhaize vertoont schommelingen in het aantal producten, met een piek van 90 in 2020/21 alvorens te dalen tot 81 in 2022/23. In vergelijking met de andere supermarkten in België, is Delhaize minder geëngageerd met het MSC-programma. Dit wordt ook gereflecteerd in de MSC volumes, waarbij Delhaize de grootste daling laat zien de laatste vijf jaar, namelijk 24%.

McDonald's behoudt één MSC product in het assortiment met de iconische "Filet-O-Fish". Hoewel de keten maar één product in het assortiment heeft, zijn ze wel in een unieke positie om dagelijks miljoenen mensen te bereiken met hun duurzaamheidsboodschap. Qua volumes, verkoopt McDonald's in 2023/24 wel 81% meer van dit product dan in 2022/23. Aangezien deze verkoop voorheen erg stabiel is gebleven, kan dit wijzen op een veranderend consumptiepatroon waarbij vis meer gezien wordt als alternatief voor vlees.



Grafiek 20. Aantal producten met een MSC keurmerk per partner

Merk-specifieke case studies

Focus op ALDI

In België is ALDI sinds 2019/20 de marktleider als het aankomt op volumes die met het MSC-label verkocht worden. De retailer heeft deze plek de laatste jaren verkregen door een sterk duurzaamheidsbeleid, waarbij alle visproducten binnen het vast assortiment vers, diepvries en conserven het MSC-label dragen. Daarnaast verkoopt ALDI sinds 2020 ook enkel MSC gecertificeerde tonijn, wat hen een leidersrol gaf in de markt. Naast de klassieke categorieën van visconsumptie, heeft de retailer de laatste jaren ook stappen gezet om het diervoeding assortiment te verduurzamen. Dit alles zorgde voor een stijging van 3% in de verkochte MSC volumes de afgelopen vijf jaar.

Buiten stappen in het assortiment, heeft ALDI zich de laatste jaren ook ingezet om kwantitatief en tijdsgebonden te communiceren over hun duurzaamheidsbeleid naar consumenten en maakten ze er een punt van om dit op een begrijpelijke manier te doen. Deze beleidsaspecten werden ook beloond door MSC: ALDI is namelijk tweemaal op rij door een externe vakjury verkozen tot MSC België “Beste Supermarkt” in 2022 en 2023.

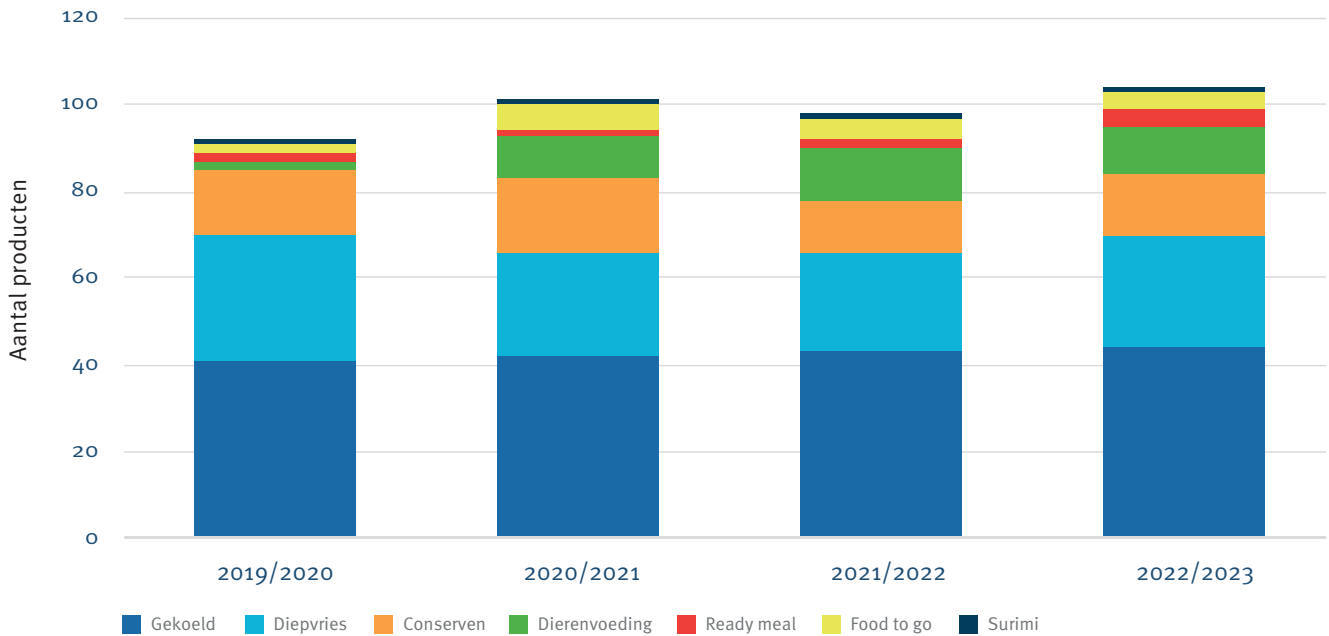
“ALDI staat erop om betaalbare en kwalitatieve producten aan te bieden op een eerlijke en verantwoorde manier. De ondersteuning van MSC helpt ons bij het maximaal verduurzamen van ons visaanbod”.

Louis Van Den Bossche- Corporate Responsibility Specialist bij ALDI

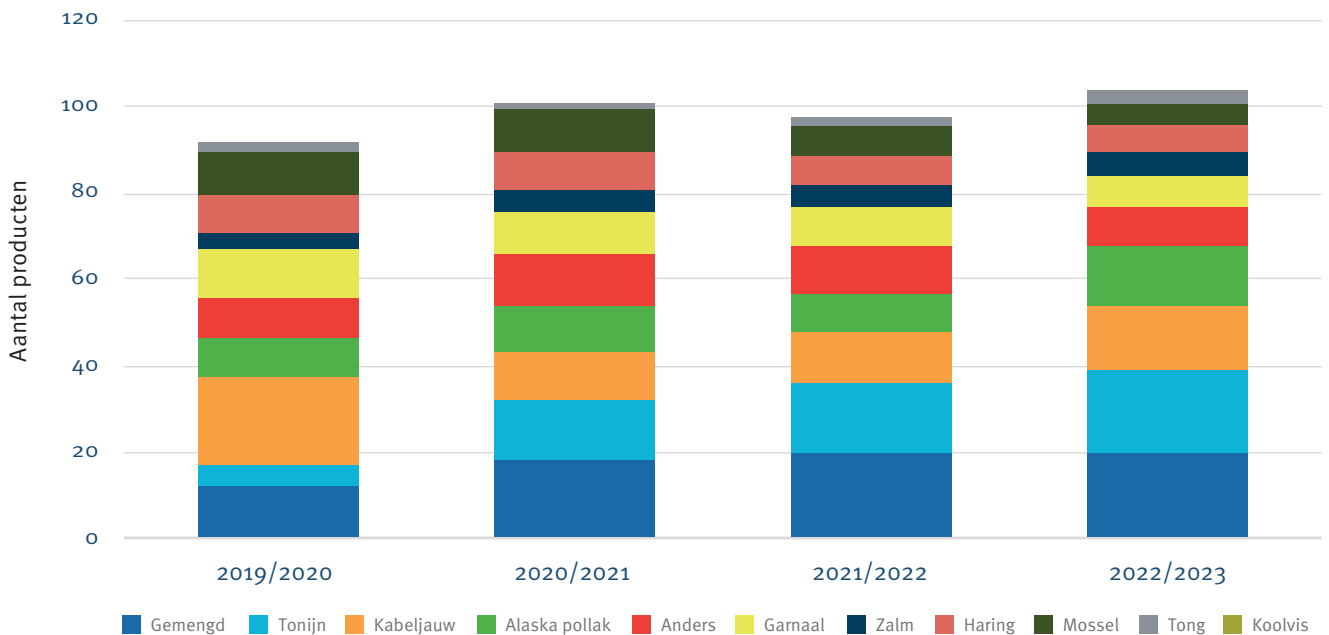
MSC BELGIË
WINNAAR
BESTE SUPERMARKT
2023



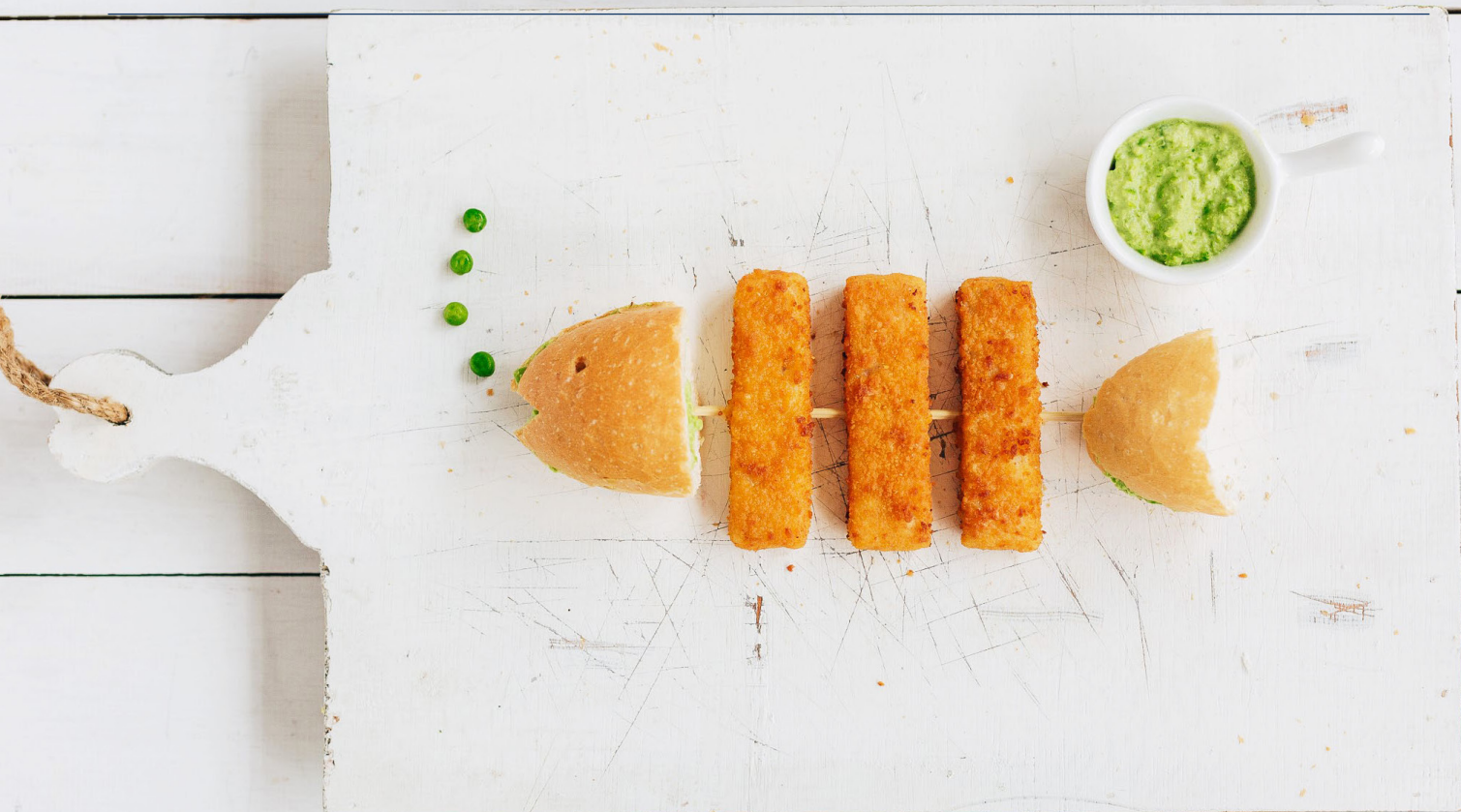
Als we een blik werpen op het assortiment van ALDI, dan zien we dat de supermarkt het sterkst is in vers, diepvries en conserven. Samen vertegenwoordigen deze categorieën 84 van de 103 producten met een MSC-label in 2022/23. Op het vlak van soorten zien we hier ook geen verrassingen: In vers zien we vooral mosselen en kabeljauw, in diepvries Alaska pollak en gemengd, en in conserven tonijn terugkomen. De afgelopen de jaren is het aantal producten ook vrij stabiel gebleven en schommelt rond het honderdtal.



Grafiek 21. Aantal producten bij ALDI met een MSC keurmerk per categorie



Grafiek 22. Aantal producten bij ALDI met een MSC keurmerk per soort



Focus op Iglo

Iglo is op het vlak van MSC gecertificeerde volumes de vijfde grootste onderneming in België en veruit het grootste nationale merk. Buiten een uitschieter in 2020/21, is het volume gedaald overheen vijf jaar, namelijk met 11%. Als we kijken naar het aantal producten, dan zien we dat Iglo de zesde grootste partij is in België. Kijkend naar de evolutie van het assortiment van Iglo, zien we ook een uitschieter in het aantal producten in 2020/21, waarna het assortiment versmalde tot 66 producten in 2022/23.

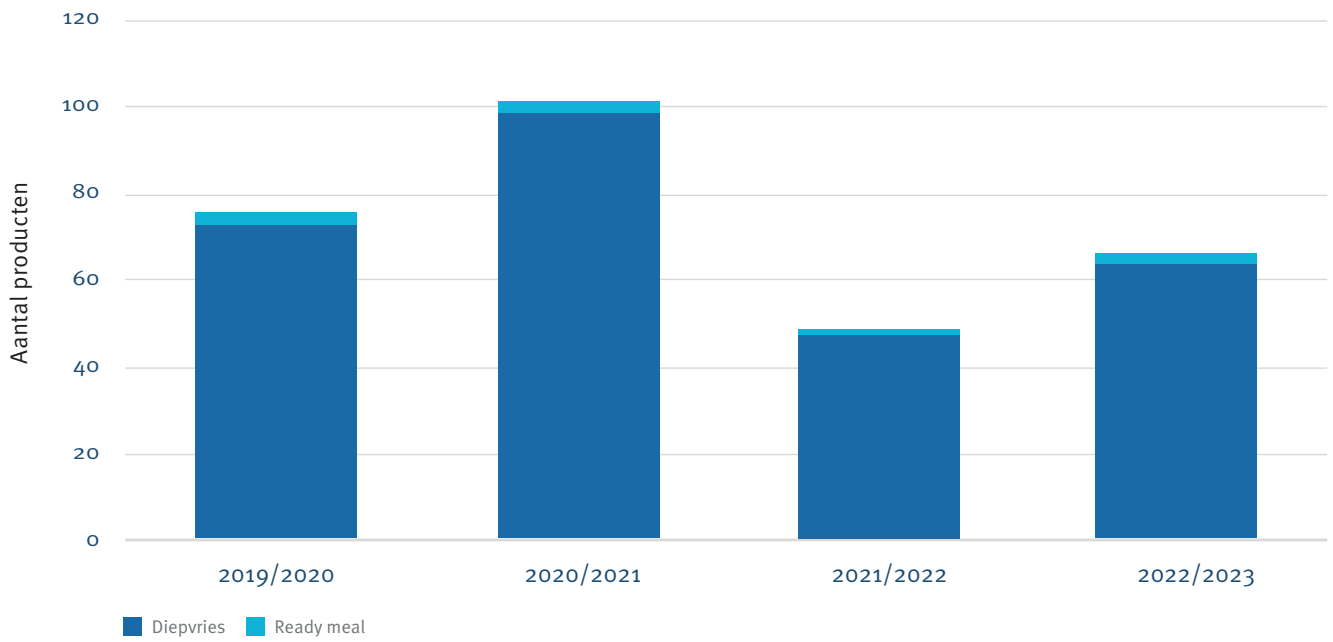
Binnen het assortiment van Iglo vertegenwoordigt witvis het merendeel van de producten. In 2022/23, was Alaska pollak te vinden in 51 MSC gecertificeerde producten en kabeljauw in 12 producten met het MSC-label. Deze twee samen staan in voor 95% van het assortiment. Dit is niet onlogisch, aangezien witvis, en specifiek Alaska pollak, een stevige textuur heeft die ideaal is om gepaneerd verwerkt te worden.

Binnen de diepvriescategorie is Iglo ook de grootste commerciële partij in België. Dit is mede mogelijk door het feit dat Iglo sinds 2022 alle diepvries visproducten enkel nog met een ASC- en/of MSC-label aanbiedt.

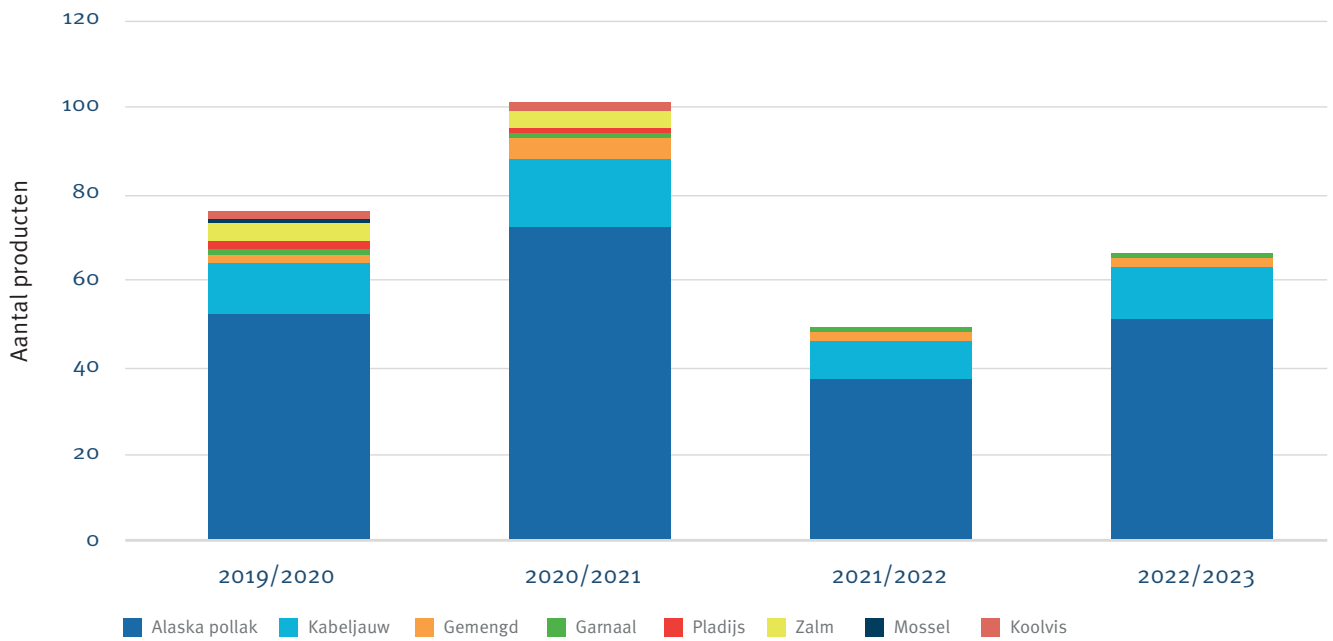
“Iglo is het eerste merk diepvriesproducten met 100% MSC en ASC-gecertificeerde vis. Ons doel is om mensen te stimuleren duurzame voedselkeuzes te maken door de beschikbaarheid van duurzaam gevangen vis in België te vergroten”.

Aurore Gustin – Interim Brand Manager bij Iglo België





Grafiek 23. Aantal producten bij Iglo met een MSC keurmerk per categorie



Grafiek 24. Aantal producten bij Iglo met een MSC keurmerk per soort

Focus op Colruyt Group

In deze analyse is Colruyt Group het totaal van de volgende winkelformules: Colruyt Laagste Prijzen, Spar, Okay en Bio-Planet. Solucious, wat ook deel uitmaakt van de groep, wordt niet in deze rapportage meegenomen. Echter, staan zij ook in voor een groot assortiment aan MSC-gecertificeerde producten. Colruyt Group heeft naar ons aangegeven dat er 46 producten gerapporteerd worden onder Solucious.

Colruyt Group is in volume de derde grootste supermarkt op het vlak van producten die het MSC-label dragen. De volumes fluctueren licht door de jaren heen, maar in 2023/24 was er een stijging van 11% ten opzichte van het jaar ervoor. Op het vlak van assortiment, is de winkelgroep de tweede grootste in België en moet het enkel Carrefour aan zich laten voorgaan. De supermarkt heeft de laatste jaren stappen genomen om meer producten met het MSC-label aan te bieden, onder meer in hun tonijnconserven assortiment. Dit resulteerde in een recordaantal van 120 producten met het label in 2022/23. Daar bovenop biedt Solucious ook nog 46 producten met het MSC label aan.

Als we het over communicatie hebben, dan is Colruyt Group één van de beste in de klas in België. De keten communiceert kwantitatief en tijdsgebonden over zijn duurzaamheidsdoelstellingen en geeft ook duidelijk weer op welke parameters

ze aankoopbeslissingen maakt. Zo liet de groep weten dat in 2022, 98,9% van alle wilde vis, schaal en schelpdieren in hun assortiment MSC gecertificeerd was. Daarnaast was de informatie makkelijk terug te vinden voor consumenten en zette de keten actief bewustwordingscampagnes in op hun eigen kanalen om de boodschap beter bij de consument te krijgen. Specifiek voor verse vis gaf de keten ook extra aandacht aan het belang van gevarieerde visconsumptie op basis van het seizoen.

Het is onder meer voor deze redenen dat een externe jury Colruyt Group heeft bekroond als MSC België “Beste supermarkt voor verse vis” in 2023.

“Duurzaamheid zit bij Colruyt Group echt in ons DNA. We werken al meer dan 10 jaar met MSC en ASC aan de verduurzaming van onze producten en gaan over de hele keten voor een zo duurzaam mogelijke sourcing. Zo verkopen we bijvoorbeeld al jaren geen wilde vissen meer waarvan de populatie in gevaar of bedreigd is. MSC garandeert traceerbaarheid en controles, en daar staan wij zeker achter. Onze klanten hoeven zich geen zorgen te maken, ze kunnen bij Colruyt Group bewust duurzame keuzes maken”.

Annelies de Spiegeleer, Stafmedewerker Productduurzaamheid bij Colruyt Group

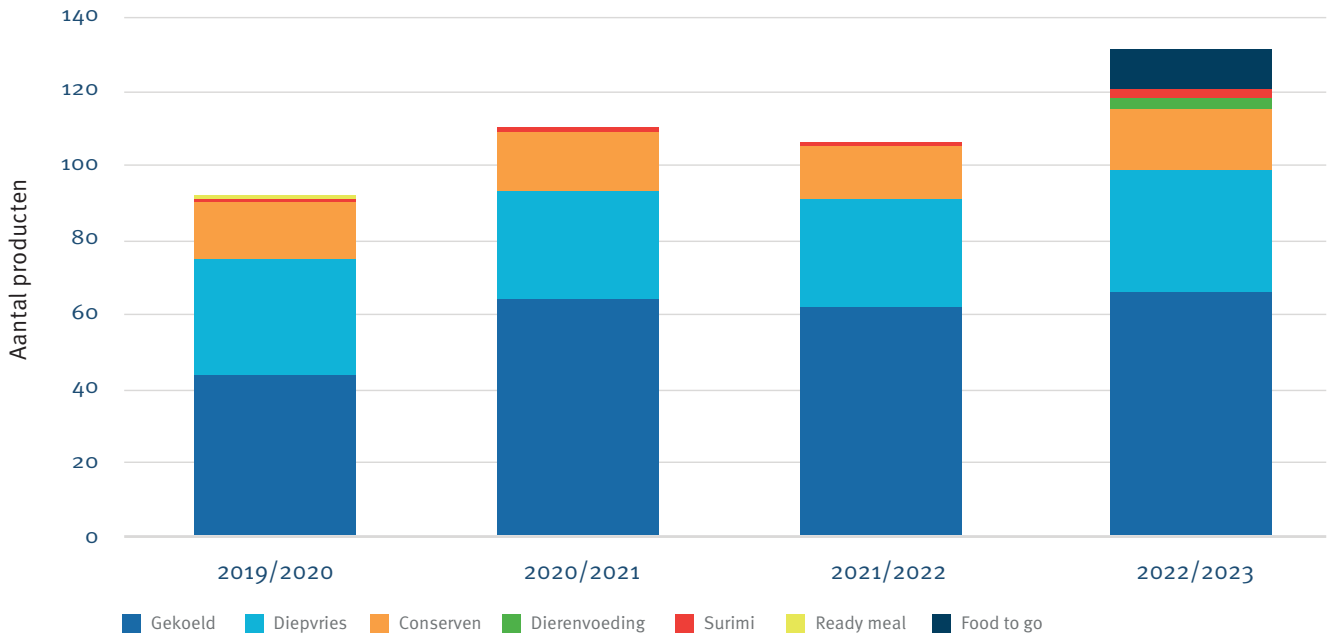
COLRUYTGROUP

MSC BELGIË
WINNAAR
**BESTE SUPERMARKT
VOOR VERSE VIS**
2023

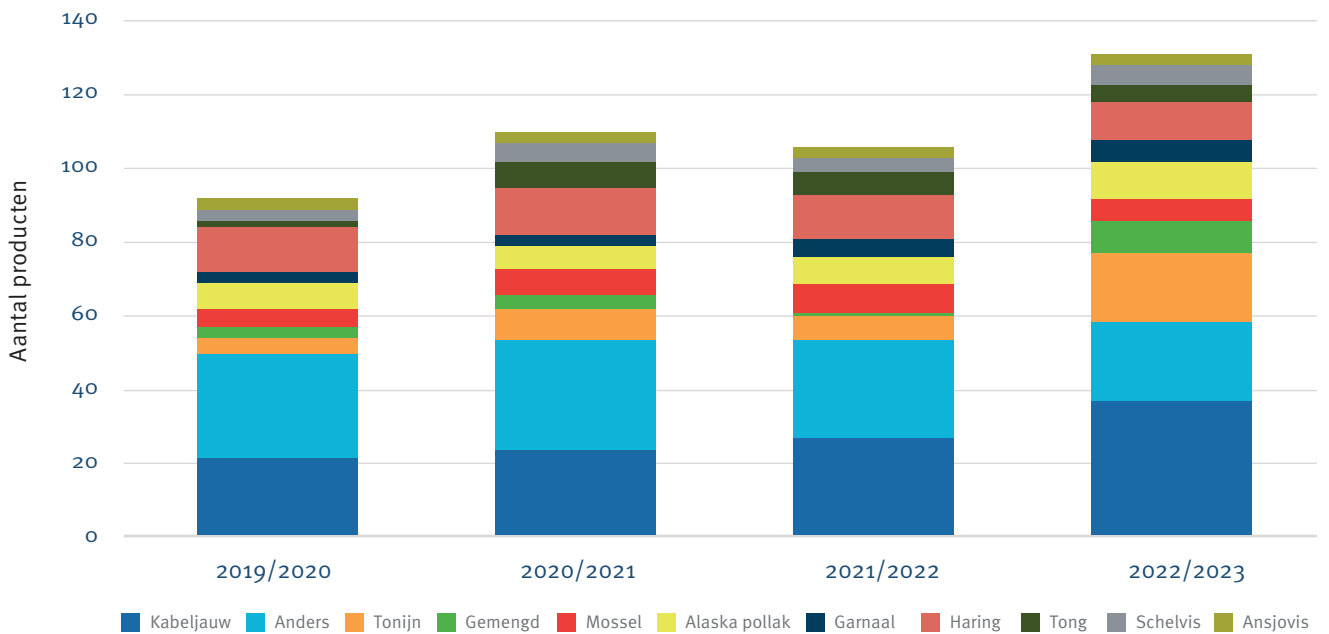


Als we het assortiment nauwer bekijken, dan zien we dat meer dan de helft van het MSC-assortiment bestaat uit gekoelde producten, namelijk 66 van de 131 in 2022/23. Daarnaast is de supermarkt ook sterk in de diepvries en conserven categorie, met respectievelijk 33 en 16 MSC-gelabelde producten. Jaar op jaar blijft Colruyt vrij stabiel in het aantal producten met MSC-label en zien we hier geen noemenswaardige fluctuaties.

Qua soorten, zien we dat kabeljauw, tonijn en Alaska pollak een groot deel van het assortiment innemen, met respectievelijk 37, 18 en 10 producten. Echter, over het algemeen kunnen we stellen dat het assortiment meer gevarieerd is dan bij andere supermarkten in de top drie, wat ook te zien is aan de categorie Anders, waar alle soorten buiten de top tien worden gebundeld. Deze groep representeert 22 van de 131 producten in 2022/23.



Grafiek 25. Aantal producten bij Colruyt Group met een MSC keurmerk per categorie



Grafiek 26. Aantal producten bij Colruyt Group met een MSC keurmerk per soort

Slotwoord en vooruitblik

In het algemeen zullen de voorkeuren en het aankoopgedrag van consumenten zich het komende jaar blijven ontwikkelen en aanpassen in reactie op groeiende bezorgdheid over milieukwesties en geopolitieke en economische onzekerheid. Daarnaast toont Globescan onderzoek aan dat 89% van de consumenten bezorgd is over de staat van de oceanen en dat overbevissing één van de belangrijkste redenen hiervoor is. Echter, de consument voelt zich niet machteloos: 70% geeft aan dat ze denken dat enkel aankopen vanuit een duurzame bron kan helpen om de oceanen te beschermen, 83% geeft aan dat het MSC-label hen helpt om snel en gemakkelijk een duurzame keuze te maken.

De vis-, schaal- en schelpdiersector bevindt zich in een goede positie om in te spelen op deze groeiende interesse in de staat van de oceanen, door actiever in te spelen op het 'Blue Foods framework'. Om dat te kunnen doen, moet de sector een aantal barrières voor een hogere consumptie effectiever aanpakken. Zulke uitdagingen zullen met name te vinden kunnen zijn in de attitudes rond kosten en het gebrek aan vertrouwen in het koken van vis. Vanuit een milieuoogpunt, liggen er ook kansen om de lagere CO₂e-uitstoot van veel soorten vis, schaal- en schelpdieren ten opzichte van andere eiwitten te promoten, en om verder de hulpmiddelen zoals het blauwe MSC-keurmerk te benutten om consumenten te verzekeren van de duurzaamheid van de producten die ze kopen.

Voor supermarkten, merken en foodservicebedrijven zullen de 'grote vijf' soorten – mosselen, tonijn, kabeljauw, Alaska pollak en zalm - waarschijnlijk het populairst blijven bij de consument in België. MSC gecertificeerde opties zijn al wijd beschikbaar voor al deze soorten, met uitzondering van tonijn. In het jaar 2024/25 zou de trend verdergezet kunnen worden wat betreft de toename in beschikbaarheid van duurzaam geproduceerde tonijn producten. GfK-data laten zien dat 70% van de tonijnconserven bestaat uit private label producten. Echter, enkel ALDI en Lidl hebben op dit moment een toezegging om enkel 100% MSC-gelabelde tonijnconserven aan te bieden. MSC werkt graag mee met partners om te kijken hoe we kunnen streven naar 100% duurzaam gecertificeerde tonijn in de Belgische markt.

Ten slotte gaat MSC een nieuwe strategische periode in en onze focus is erop gericht om in 2030 meer dan een derde van alle visserijen wereldwijd bij ons programma te betrekken. Dit is een belangrijke hoeksteen van ons werk geworden en het succes ervan is afhankelijk van de verdere vooruitgang op het vlak van duurzame inkoopverplichtingen van bestaande partners, evenals nieuwe partners die zich aansluiten bij het MSC-programma in België. We zijn dankbaar voor de voortdurende steun van al onze MSC partners en we kijken ernaar uit om in 2024/25 voort te bouwen op de successen van het afgelopen jaar.





Contact informatie

Weet ons te vinden:

Commercieel:

Nils Kroon, Commercial Outreach Officer Nederland

nils.kroon@msc.org

William Morr , Commercial Outreach Manager Benelux

william.morre@msc.org

Stakeholders en Visserijen:

Christien Absil, Senior Stakeholder and Fisheries Manager Benelux

christine.absil@msc.org

Pers:

Fabienne Van Den Broecke, Marketing and Communications Manager Benelux

Fabienne.vandenbroecke@msc.org

Auteurs

- Menno Bax: Program Director, MSC DACH & Benelux
- Nils Kroon: Commercial Outreach Officer, MSC Nederland
- William Morr : Commercial Manager, MSC Benelux

Data Analyst

- Matthew Bamping: Outreach Analysis Officer, MSC International

Editors

- Christien Absil: Senior Fisheries and Stakeholders Manager, MSC Benelux
- Steven Adolf: Senior Advisor on Sustainable Fisheries and Ocean Policies

Designer

- Laura Corbilla: Consultant, Creative Artworker for MSC International

Denk graag aan het milieu voordat u het rapport print

Alle gegevens in dit rapport zijn geverifieerd op 2 juli 2024, tenzij anders wordt vermeld. Het rapportagejaar betreft de periode van 1 april 2022 t/m 31 maart 2023.

Voor meer en andere informatie over het MSC-programma:

[msc.org/be](https://www.msc.org/be)

benelux@msc.org



@MSCkeurmerk



@Marine Stewardship Council Belgium



@Marine Stewardship Council (MSC)



@mscbelgium

© Marine Stewardship Council 2024
