



NIEUWE VIS- EN ZEEVRUCHTENGIDS helpt kiezen voor duurzame vis op je bord

Nancy Fockedeij

Een bord vis of zeevruchten smaakt dubbel zo goed als je weet dat het product duurzaam is gevangen of gekweekt. Om daarbij te helpen verscheen eerder dit jaar een nieuwe editie van de Vis- en Zeevruchtengids. Deze gids is een initiatief van Ethic Ocean, ILVO en VLIZ en biedt betrouwbare informatie aan iedereen die professioneel met vis werkt: van restauranthouders en hotelscholen tot vissers, reders en vishandels. Maar ook voor de gewone consument is het uiterst leerrijk!

WETENSCHAP ALS KOMPAS

De Vis- en Zeevruchtengids verschijnt al voor de vierde keer in het Nederlands. Met actuele informatie en steunend op rigoureuze, gepubliceerde wetenschappelijke informatie die anders moeilijk te vinden is voor niet-wetenschappers. Trouwens, niet alleen de hoeveelheid, ook de kwaliteit van de gegevens uit wetenschappelijk onderzoek en visserijbeheer verhoogde sterk de voorbije jaren. Wat zorgt voor een betere inschatting van de visbestanden en bijgevolg betere aankoop- en consumptieadviezen.

VAN NOORDZEE TOT WERELDMARKT

Opvallend is dat deze gids niet enkel focust op de Belgische visserij. Ze omvat bijna alle soorten die de Belgische consument op de markt vindt, inclusief de ingevoerde producten. Dat is geen overbodige luxe: ruim 90% van onze vis en zeevruchten betreft import, uit buurlanden of nog verder weg.

Voor elke soort – vis, schaal- of weekdier, stekelhuidige of alg – vind je onder welke voorwaarden je ze met een gerust hart koopt of beter vermijdt. Je vindt er antwoorden op vragen als: hoe zijn de verschillende visbestanden van een bepaalde soort eraan toe? Welke vismethode is het meest

milieuvriendelijk? Wat is de minimale aanbevolen vangstgrootte? Hoe staat het met de algemene gezondheid van het mariene ecosysteem?

Ook aquacultuur, vandaag goed voor meer dan de helft van de wereldwijde productie, krijgt ruime aandacht. Kweekmethoden verschillen sterk van bedrijf tot bedrijf. Daarom raden de makers van deze gids aan om bij jouw leveranciers na te vragen onder welke omstandigheden de vis is gekweekt, of – nog beter – om te kiezen voor erkende duurzaamheidslabels.

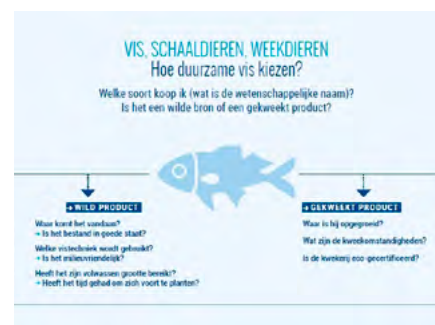
EEN NASLAGWERK VOOR PROFESSIONALS

Voor wie dagelijks met vis werkt, is de gids een onmisbaar instrument. Zo vertelt Maarten du Bois, voorzitter van de beroepsorganisatie van de vissector VISGRO: "Ik gebruik de Vis- en Zeevruchtengids al jaren als betrouwbaar naslagwerk om zowel mijn leden (de groot- en kleinhandelaren in vis) als de consument, correcte en actuele informatie te geven. De link staat vastgepinnd op mijn bureaublad zodat ik er altijd snel bij kan. De informatie vindt ook zijn weg naar bredere initiatieven, zoals de verkiezing van 'Vis van het Jaar' door VLAM, of de productfiches van 'Lekker van bij ons'. Deze gids zorgt voor transparantie en bewustwording in de hele keten,

van visser tot consument. Ik kan deze gids dan ook van harte aanbevelen aan iedereen die professioneel of persoonlijk met vis bezig is."

OOK INTERESSANT VOOR CONSUMENTEN

Hoewel de gids in eerste instantie gemaakt is voor professionele gebruikers, kan ook de consument er veel uit leren. Wie bewuster wil kiezen voor duurzame vis, vindt er heldere adviezen en toegankelijke uitleg. De Vis- en Zeevruchtengids is gratis online te raadplegen via www.zeevruchtengids.org. Je vindt er ook een gratis downloadbare pdf-versie van de gids.



Een schema in de gids om duurzame producten te kiezen. De gids geeft een uitgebreid antwoord op deze vragen. ©ILVO en Ethic Ocean