

## Thema 1 – Marine Food Impact

### *Beschrijving*

Hoe kunnen producenten én consumenten van marien voedsel hun impact op het natuurlijk marien ecosysteem verminderen?

De productie van marien voedsel (visserij, aquacultuur, blue biotech, etc.) zet het marien ecosysteem op velerlei vlakken onder druk. Tegelijk hebben ook de consumenten een duidelijke impact, o.a. door hun eetgewoonten en voorkeur voor bepaalde producten en producenten. Om een totaalbeeld te krijgen moeten we de impact van de volledige bevoorradingsketen in kaart brengen. Ongetwijfeld zal het marien beleid aangepast moeten worden en is het belang van communicatie en bewustwording in alle geledingen niet te onderschatten willen we de impact reduceren en de balans tussen mariene productie en het 'natuurlijk' ecosysteem in evenwicht krijgen.

### *Discussiepunten / concrete topics*

- A. CO<sub>2</sub>-uitstoot, gebruik antibiotica en emissies allerhande, verlies netmateriaal en constructies, ruimtegebruik/overlap/tekort, ingreep op natuurlijk systeem (vb. koppeling extractieve aquacultuur en natuurherstel), mosselen vs. oesters, etc.?
- B. Wat is de impact van de volledige bevoorradingsketen: zoetwatergebruik, transport, hergebruik (recirculatie) van materiaal/delen/voedselresten, verpakking/energieverbruik, etc.?
- C. Wat is de impact van de consument: voorkeur voor vis/schaaldieren/mariene planten; vegetarisch vs. vis, voorkeur voor producenten/retailers, (over)consumptie, voedseloverschotten, etc.?
- D. Hoe kan bewustwording bijdragen? Effect voedingswaarde van diverse producten (eiwitten/calorieën)? Belang info over volledige productieproces en consumptie/verspillingspatroon? Wat hebben we eigenlijk nodig om 'gezond' te leven? Zal minder vis eten leiden tot sociaal drama? Is de impact van productie en consumptie van schaal/schelpdieren groter of kleiner dan die van zeewier?
- E. Wat is de draagkracht van het natuurlijk ecosysteem en hoe kan productie in balans met natuurlijk systeem gebracht worden? Kan of moet er bemiddeld worden tussen verschillende partijen? Wat moet er veranderen in de productie om de impact te verminderen? Welke aanpassingen zijn het voordeligst?
- F. Hoe kan het beleid de producenten/retailers en consumenten overtuigen om de impact te reduceren en het marien ecosysteem 'natuurlijk' te houden/krijgen?

### *Motivering*

Deze topic is multisectoraal, multidisciplinair en van algemeen belang. Aquacultuur en blue biotech krijgen meer en meer aandacht (en ruimte), mogelijks ten koste van natuurlijke productie (visserij) en natuurlijkheid. Maar moeten we nu eigenlijk kiezen voor natuurlijke of gekweekte vis of voor kwallen of zeewier? En vooral: kunnen we de totale impact van de volledige

bevoorradingen/consumptieketen in kaart brengen en op die manier via correcte communicatie en een gericht beleid zowel producent als consument bewustmaken van de 'optimale' keuzes zodat de draagkracht en veerkracht van het marien ecosysteem optimaal benut worden?