

Agro Eco en het certificeren van vis

Het proces van het certificeren van vis bestaat ruwweg uit de volgende stappen:

1. Informeren van mensen die standaards gaan maken, aangeven (on)mogelijkheden (gesprekken, demonstratievisserij, etc.)
2. Reactie op standaards en overleg in de sector (voor succes moet 'iedereen' meedoen)
3. Met standaards naar buiten treden voor discussie met de andere belanghebbenden (natuur, Inv, visserijbiologen, etc.)
4. Aanpassingen in de visserij (eventueel kosten van benodigde investeringen anderzijds derving van inkomsten door beperkende maatregelen; derving van de inkomsten is mogelijk alleen een korte termijn effect.)
5. Extra kosten apart opslaan gecertificeerde en ongecertificeerde vis aan boord en transport, (eventueel) aanschaf apart opslag/verpakkingsmateriaal
6. Ontwikkelen logo, merk, draagvlak in sector creëren voor concept én beeld
7. Hulp aan de andere projectpartners bij het vermarkten (ambachtelijke visserij moet je het liefst vermarkten waar de visser zelf bij is), het leggen van contacten, hulp bij het ontwikkelen van nieuwe producten.

Agro Eco is bij al deze stappen betrokken in verschillende **projecten**:

1. **Kyoga Wild**: een project uitgevoerd in het kader van EPOPA programma (Export Promotion of Organic Products from Africa), waarbij de Nijlbaars en tilapia gevangen wordt in het Kyoga meer in Uganda (3x zo groot als het IJsselmeer), de vis verwerkt wordt door Greenfields in Entebbe (Uganda) en vermarkt wordt in zowel de VS als in de EU. In Uganda wordt hard gewerkt aan het registreren van vissers, het verbeteren van de visserij, het verstrekken van netten met de juiste maaswijdte, het verbeteren van de kwaliteit van de vis door een verbeterd transport van ijs en vis en het ontwikkelen van producten die passen bij de kanalen waar andere duurzame en biologische producten worden verkocht.
De verkoop van Kyoga Wild vis is gestart in de zomer van 2005 met verse tilapia voor de Amerikaanse markt. Dit afzet kanaal is nog beperkt maar ontwikkeld zich boven verwachting: er is in de VS namelijk goedkope gekweekte tilapia van eigen bodem voorhanden. Toch is de Kyoga Wild tilapia van zodanig goede kwaliteit dat vervolgoorders blijven komen. Daarnaast is december 2005 een eerste proefzending geleverd aan een grote Europese supermarktketen en ook daar is de eerste vervolgoorder reeds binnen.
2. Het project "**Naar een gecertificeerde, duurzame visserij op het wad**" beoogt het certificeren van kleinschalig gevangen mariene producten op het wad. Reeds gecertificeerde visserijen zijn de garnalen, harder en zeebaars visserij. Voor het komende jaar staat op het programma om de volgende producten aan dat assortiment toe te voegen: handmatig gevangen kokkels, gekweekte mossel, geraapte oester en makreel gevangen direct onder de kust van de waddeneilanden.
3. **Tanga tuna en Birr Seaweed** zijn een projecten dat samen met het Agro Eco kantoor in Dar es Salaam (Tanzania) ontwikkeld worden en waarvan de uitvoering in 2006 start.
4. In **Benin** is een project in ontwikkeling op het gebied van de duurzame garnalenvisserij. De visserij in de brakke binnenmeren van Benin wordt uitgevoerd door een zeer kleinschalige visserij die aan vele tienduizenden mensen werk en voedsel verschaft. Het is in het belang van vissers en natuur om duurzamere visserijmethodes te gaan gebruiken. Naar verwachting start dit project zomer 2006.