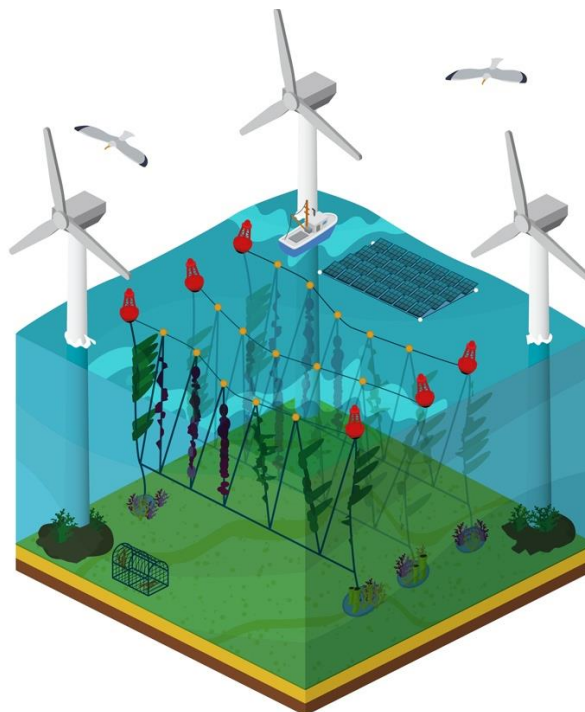


PERSBERICHT

Groei Europese zeewiermarkt stimuleert teelt tussen windparken op Noordzee

Den Haag, 4 maart 2021 – Europeanen gaan steeds meer zeewier eten en dat leidt tot een sterke groei van de Europese zeewiermarkt. Momenteel is die goed voor 840 miljoen euro, ten opzichte van een wereldmarkt van 8,4 miljard euro. In 2030 neemt de omzet van de Europese zeewiermarkt voor voedsel toe tot 2 miljard à 2,8 miljard euro. En ook de lokale productie van zeewier in Europa is kansrijk. Nu importeert Europa nog vrijwel de gehele vraag naar zeewier uit Azië en is de eigen kweek nihil. Maar in 2030 zou lokaal gecultiveerd zeewier al 25 procent van de Europese vraag kunnen dekken. Met name de offshore windparken op de Noordzee zijn geschikt als locatie voor duurzame zeewierboerderijen.

Dat blijkt uit onderzoek dat sectororganisatie North Sea Farmers heeft laten uitvoeren. Marlies Draisma, manager markets & applications van North Sea Farmers: “Voor de groei en professionalisering van de Europese zeewiersector is het essentieel dat we beschikken over betrouwbare en goed onderbouwde data. We zijn er namelijk van overtuigd dat deze duurzame groeiemarkt met korte productieketens een belangrijk antwoord biedt op de urgente vraag naar voedsel met een positieve impact op mens en milieu. Vanaf 2030 is het alleen al de Nederlandse ambitie om 400 km² aan zeewierboerderijen tussen offshore windparken te realiseren. Zo kan een uitstoot tot 1,6 miljoen ton CO₂ bespaard worden.”

Europese vraag groter dan productie

De gehele productie van zeewier voor menselijke consumptie in Europa is momenteel marginaal ten opzichte van de wereldmarkt. Met wilde oogst en cultivatie samen produceert Europa 300.000 ton zeewier, wat minder is dan 1 procent van het mondiale volume van 32,4 miljoen ton. De Europese productie is echter bij lange na niet genoeg voor de Europese vraag naar zeewier. Europa neemt 10 procent van de wereldwijde zeewierproductie af, die een totale marktwaarde heeft van 8,4 miljard euro. Daarom importeert Europa veel zeewier uit Azië.

Drijfveren voor groei

Het onderzoek, dat bestaat uit expertinterviews, consumentenonderzoek en bureauresearch, toont aan dat de Europese zeewiermarkt voor menselijke consumptie kan groeien van 840 miljoen euro tot 2,8 miljard euro in 2030. De eigen zeewierproductie moet tegen die tijd een volume hebben van 8 miljoen ton. Een groeiend

bewustzijn onder Europese consumenten rond de impact van voedsel op hun eigen gezondheid en op het klimaat is hier een belangrijke drijfveer voor. De populariteit van plantaardig voedsel neemt daardoor al jaren toe en zeewier is hierin een waardevolle toepassing. Niet alleen in gerechten als sushi, burgers en spaghetti, maar ook als zoutvervanger, smaakversterker, verdikkingsmiddel en als alternatief voor dierlijke proteïnen.

Vanwege de groeiende wereldbevolking, klimaatverandering en achteruitgang van de biodiversiteit, zoeken ook overheden naar manieren van duurzame voedselproductie. Europese overheidsprogramma's als de Green Deal, Farm to Fork en onderzoeksprogramma's als Interreg 2Seas Valgorize die dit stimuleren, bieden eveneens groeimogelijkheden voor de Europese zeewiersector. Verder heeft Europees gekweekt zeewier een goede naam door de hoge kwaliteit. Afnemers waarderen de veilige en controleerbare productie, omdat deze hiermee voldoet aan de behoefte van consumenten aan lokale producten en korte ketens.

Ontwikkeling Europese zeewiersector

Tegen 2030 kan een kwart van de Europese zeewiermarkt afkomstig zijn van lokaal gecultiveerd zeewier uit de Noordzee. Voor de ontwikkeling van een duurzame en betrouwbare bevoorradingsketen zijn kennisdeling over de toepasbaarheid van Europese zeewiersoorten en samenwerking binnen de sector van essentieel belang. Ook is het voor een florerende branche noodzakelijk om consistent te zijn in het aanbod en de kwaliteit van het zeewier. En (potentiële) producenten en verwerkers moeten met elkaar in contact worden gebracht om vraag en aanbod goed op elkaar af te kunnen stemmen.

Groente uit zee

The Dutch Weed Burger gebruikt al 100 procent geteeld Hollands zeewier om de Weed Burger en Weed Dogg te maken, die sinds eind februari te vinden zijn in de schappen van Albert Heijn. Mark Kulsdom, oprichter van The Dutch Weed Burger: "Met zeewierteelt op een oppervlakte van drie keer de grootte van Portugal kunnen we aan de wereldwijde behoefte van proteïnen voldoen. Mits duurzaam gekweekt is deze groente uit zee goed voor de planeet, goed voor mensen en goed voor dieren. Met plantaardige voeding als basis en zeewier als de voornaamste bron van proteïnen kunnen we ons ecosysteem ontlasten: door de impact van de vlees- en zuivelindustrie te minimaliseren, de uitstoot van broeikasgassen terug te brengen en duizenden liters zoet water te besparen."

EINDE BERICHT

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

North Sea Farmers

Femke Prins

T: 06 – 411 45 470

E: femke@northseafarmers.org

De Wolven, pr en communicatie

Joost Morel

T: 06 – 132 17 840

E: joost@dewolven.com

Over North Sea Farmers

North Sea Farmers is een non-profit beweging van meer dan 100 bedrijven met een passie voor zeewier. Samen zetten we ons in voor het versnellen en versterken van de duurzame zeewiersector in Nederland en Europa. Een sector die zorgt voor CO₂-reductie, toename van biodiversiteit en onderdeel uitmaakt van de circulaire economie. Voor meer informatie zie:

www.northseafarmers.org

www.valgorize.eu