nieuws

Vlaams aquacultuurplatform stimuleert lokale productie

nieuws

Tijdens een bezoek aan steurkwekerij Joosen-Luyckx Aqua Bio in Turnhout heeft minister-president Kris Peeters de oprichting van een Vlaams aquacultuurplatform aangekondigd. In tien jaar tijd is de mondiale aquacultuurproductie met ruim 40 procent gestegen. “De productie is in Vlaanderen zeer beperkt, maar de kennis is wel aanwezig. Dat schept mogelijkheden”, zegt Peeters.

13 SEPTEMBER 2012 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:06

Lees meer over:
visserij

Tijdens een bezoek aan steurkwekerij Joosen-Luyckx Aqua Bio in Turnhout heeft minister-president Kris Peeters de oprichting van een Vlaams aquacultuurplatform aangekondigd. In tien jaar tijd is de mondiale aquacultuurproductie met ruim 40 procent gestegen. “De productie is in Vlaanderen zeer beperkt, maar de kennis is wel aanwezig. Dat schept mogelijkheden”, zegt Peeters die ook bevoegd is voor Visserij.
In 2001 bedroeg de mondiale aquacultuurproductie van dierlijke en plantaardige soorten 44 miljoen ton. Negen jaar later was dat opgelopen tot 80 miljoen ton. Ter vergelijking: de wereldwijde visvangst bedraagt 90 miljoen ton. In Europa verging het de aquacultuursector minder goed. Het voorbije decennium daalde de productie van 1,4 naar 1,3 miljoen ton.
In Vlaanderen is de productie vooralsnog zeer beperkt. “Nochtans is de zelfvoorzieningsgraad via wilde visvangst in ons land slechts tien procent”, weet Kris Peeters. Dankzij aquacultuur kan volgens de minister-president de invoer van vaak minder duurzame vis afgebouwd worden. Bedrijven zoals Joosen-Luyckx Aqua Bio hebben op eigen houtje al mooie resultaten geboekt met aquacultuur. Aangezien er nog ruimte is voor een flinke productieverhoging schiet de overheid nu te hulp.

Om de aquacultuursector in Vlaanderen verder te stimuleren en de beschikbare kennis te bundelen, wordt een Vlaams aquacultuurplatform opgericht. “Dat zal bestaan uit een strategische stuurgroep van experten die het Vlaams beleid inzake aquacultuur mee ondersteunen. Daarnaast zal het de actoren samenbrengen in een netwerk en een aanspreekpunt zijn waar alle info met betrekking tot aquacultuur te consulteren is”, legt Peeters uit.
Kennis omtrent aquacultuur wordt onder meer vergaard op het Praktijkcentrum Aquacultuur van Inagro te Rumbeke-Beitem en het onderzoekscentrum aquacultuur van de Katholieke Hogeschool Sint-Lieven in Sint-Niklaas. “We beschikken in Vlaanderen, dankzij ons wetenschappelijk onderzoek, over ontzettend veel deskundigheid met betrekking tot aquacultuur”, onderschrijft minister-president Peeters. “Via het Vlaams Aquacultuur Platform kan optimaal gebruik worden gemaakt van die beschikbare kennis. Op die manier kunnen we de aquacultuurproductie in Vlaanderen verder laten groeien.”

Flor Joossen van veevoederfirma Joosen-Luyckx en de gelijknamige steurkwekerij reageert tevreden op de ondersteuning van aquacultuur in Vlaanderen. Sinds de jaren ’80 produceert het bedrijf visvoeder en in 1990 is in de kelders van een leegstaand pand gestart met het kweken van steur. “Innovatie komt bij toeval, al hebben we ons ook in het veevoeder altijd toegelegd op nieuwigheden”, vertelt Flor Joosen. Intussen serveren alle befaamde Belgische restaurants de ‘Royal Belgian Caviar’ en neemt ook de vraag vanuit het buitenland toe.
Kaviaar zijn eitjes afkomstig van de steur. Daarop is het minstens acht jaar wachten tot de vissen geslachtsrijp zijn. Op het bedrijf Joosen-Luyckx Aqua Bio, producent van Royal Belgian Caviar, is 250 ton steur aanwezig. Niet alle steursoorten zijn even geschikt voor kaviaarproductie. In Turnhout gebruikt men voornamelijk de Siberische (tot 200 kilo zwaar!) en Russische steur en hybriden. De eerste soort leent zich als zoetwatervis goed tot de extensieve teelt in grote vijvers. Aquacultuur in bassins geldt als meer intensief. Op het juiste moment wordt de kaviaar ‘geoogst’. De eitjes maken wel een vijfde van het lichaamsgewicht van de vis uit. De steur kan ook als siervis verkocht worden en gerookt steurvlees geldt als een gezonde delicatesse zonder vervelende graten.
Bekijk foto's van de steurkwekerij op het Facebookprofiel van VILT.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada