nieuws

Aquacultuur verdringt wilde visvangst

nieuws

Dit jaar zal gekweekte vis voor het eerst instaan voor meer dan de helft van de wereldwijde visconsumptie, zo leren cijfers van de Wereldvoedselorganisatie FAO. Die verwacht dat de groei zich zal blijven doorzetten, zodat tegen 2030 twee derde van alle geconsumeerde vis gekweekt zal zijn. Aquacultuur lijkt op het eerste gezicht een zegen voor onze oceanen die uitgeput raken, maar brengt wel eigen problemen met zich mee zoals ruimtegebrek en de nood aan vegetarisch visvoer. “De sector moet verduurzamen” zo citeert De Tijd Patrick Sorgeloos, professor aquacultuur aan de Ugent.

25 NOVEMBER 2014 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:28

Lees meer over:
visserij
wereld
milieu



Dit jaar zal gekweekte vis voor het eerst instaan voor meer dan de helft van de wereldwijde visconsumptie, zo leren cijfers van de Wereldvoedselorganisatie FAO. Die verwacht dat de groei zich zal blijven doorzetten, zodat tegen 2030 twee derde van alle geconsumeerde vis gekweekt zal zijn. Aquacultuur lijkt op het eerste gezicht een zegen voor onze oceanen die uitgeput raken, maar brengt wel eigen problemen met zich mee zoals ruimtegebrek en de nood aan vegetarisch visvoer. “De sector moet verduurzamen” zo citeert De Tijd Patrick Sorgeloos, professor aquacultuur aan de Ugent.
Dertig jaar geleden stonden gekweekte vissen en schelpdieren in voor slechts elf procent van de wereldwijde visconsumptie, terwijl het aandeel kweekvis ondertussen is gestegen tot de helft. Dat schrijft de krant Financial Times op basis van gegevens van de FAO, de voedsel- en landbouworganisatie van de Verenigde Naties. Tegen 2030 verwacht de FAO dat twee derde van de wereldwijd geconsumeerde vis afkomstig zal zijn uit de aquacultuur.
In 2012 werd 67 miljoen ton vis gekweekt voor een totale waarde van 111 miljard euro. De wilde visvangst bedroeg toen 91 miljoen ton. Vooral China kende de voorbije decennia een enorme toename van visboerderijen. Twee op de drie gekweekte vissen komt uit China, terwijl Azië in zijn geheel instaat voor bijna 90 procent van de kweekvissen wereldwijd.

De opmars van aquacultuur is misschien wel hoognodig om onze wilde visbestanden te ontzien. “De oceanen zijn leeggevist”, zegt Jan Mees, directeur van het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ), “en de limiet is tien jaar geleden al bereikt”. Hij verwijst daarbij naar de Franse bioloog Daniel Pauly die stelde dat enkel het bannen van vissers op 20 à 30 procent van de zeewateren ervoor kan zorgen dat het wereldwijde visbestand zich terug tot een duurzaam niveau herstelt.
Maar ook vis kweken, brengt duurzaamheidsvraagstukken met zich mee. “Om nog uit te breiden zijn enorme oppervlaktes nodig en vormt het afvalwater een probleem”, aldus Mees. Ook Patrick Sorgeloos, emeritus professor aquacultuur aan de UGent, erkent dit probleem. “Als de sector een rol wil blijven spelen, moet ze verduurzamen. De afgelopen decennia zijn al flinke stappen gedaan in de verduurzaming van de kwekerijen. In Azië staan ze al ver met geïntegreerde kringlopen waarbij mosselen, zeewier en vis elkaars afvalstoffen afbreken.”
Een ander ecologisch pijnpunt is het gebruik van visolie en -meel waarin wilde vissen verwerkt als voeder voor vleesetende vissoorten zoals zalm en tonijn. “Voor vismeel bestaan al plantaardige alternatieven, maar bij visolie staan we voor de uitdaging dat die het belangrijke omega 3-vet bevat”, zegt Sorgeloos. Carnivoren hebben omega 3 nodig en die is enkel in wilde vis te vinden. “Alternatieven met omega 3 op basis van microalgen bestaan, maar zijn nog te duur. De zoektocht naar vegetarisch visvoer is de grote uitdaging voor de komende jaren.”

Bron: De Tijd - eigen verslaggeving

Beeld: EU

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