nieuws

Belgica Mossel is vooral Frans

nieuws

In Oostende is het Belgische mosselseizoen opgestart met de lancering van de nieuwe oogst van de Belgica Mossel. Opmerkelijk is wel dat deze mossel vooral Frans is.

4 JUNI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:
visserij

Ze hebben een dunnere schelp maar bevatten meer sappig mosselvlees. In Oostende is het Belgische mosselseizoen opgestart met de lancering van de nieuwe oogst van de Belgica Mossel. De oogst voor dit jaar wordt op 300 ton geschat. Bij gunstig weer zal de voorraad ongeveer half juli zijn uitgeput. Opmerkelijk is wel dat de Belgische mossel vooral Frans is.

De Belgica Mossel wordt gekweekt via hangcultuur. De schelpdieren groeien op pontons op tien kilometer voor het strand van Nieuwpoort. Door een samenwerking met kwekers net over de Franse grens, willen de initiatiefnemers dit jaar voor een constante aanvoer zorgen. Ze nemen vooral de grotere exemplaren af bij de Fransen. "Meer mosselen kweken in Nieuwpoort was dit jaar niet mogelijk", zegt Kenneth De Gruyter van mosselproducent Reynaert-Versluys.

De oogst in Nieuwpoort is afkomstig van één ponton. Momenteel vangen al drie bijkomende pontons zaad. Eind juni wordt nog een vierde ponton gelegd. "Afhankelijk van de zoektocht naar investeerders zullen we in 2010 nog vier pontons kunnen installeren", zegt Versluys. "Hoe sneller we investeerders vinden, hoe sneller we onze concessie kunnen vullen. Er is plaats voor twaalf pontons. Al het goed gaat, kunnen we die twee keer per jaar oogsten".

De pontons van de Belgica Mossel zijn intussen voorzien van palen gefabriceerd door Deceuninck Plastics. De mosselen zetten zich daar direct op vast. De plastieken palen hebben ook als voordeel dat ze zelfdrijvend zijn. Reynaert-Versluys heeft nog een concessie tot 2019. Als het kan, wil het bedrijf haar concessie zo snel mogelijk uitbreiden. Het bedrijf staat zelf in voor de verwerking van de mosselen op land.

Of de naam Belgica Mossel nog gerechtvaardigd is aangezien 240 van de 300 ton afkomstig is van Franse mosselkwekers? "De naam Belgica slaat niet op België, maar op de driemaster waarmee kapitein De Gerlache naar Antarctica voer", reageert De Gruyter. "Er is bovendien geen verschil in smaak tussen de mosselen van Nieuwpoort en die van Duinkerke".
Voor het Voedselagentschap is er wel een verschil. "De Franse mosselen mogen wij niet controleren", zegt woordvoerster Lieve Busschots. "Als er iets aan de hand is, zullen onze Franse collega's ons moeten verwittigen. Pas dan zullen wij mosselen uit de handel kunnen nemen". Iets wat vorig jaar gebeurde met de mosselen die afkomstig waren uit Nieuwpoort. Reynaert-Versluys maakt zich sterk dat zoiets dit jaar niet meer zal gebeuren.
Vanaf vrijdag is de Belgica Mossel te koop in diverse viswinkels en restaurants die opgelijst staan op de website www.belgica-mossel.be. De prijs zal net zoals vorig jaar rond de zes euro per kilogram liggen.

Bron: Belga/Het Laatste Nieuws

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 |