

## "Consument opvoeden over vissoorten uit de Noordzee"

nieuws

Belgische vissers halen ieder jaar tussen 5.500 en 17.000 ton bijvangst op, ofwel een kwart tot 75 procent van de totale vangst. Dat zegt Kelle Moreau, specialist bij het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), in De Standaard. Gaat het om eetbare maar minder bekende soorten, dan worden die op de veiling verkocht. Het is dan lang niet zeker dat ze verkocht geraken. Daarom suggereert Moreau dat de consument opgevoed moet worden over wat de Noordzee aan vis voortbrengt. Van elke vis die door promotieorgaan VLAM reeds verkozen is tot 'vis van het jaar' mag je zeker zijn dat hij door Vlaamse vissers gevangen wordt.

🕒 29 AUGUSTUS 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:36

Lees meer over:  
visserij



Belgische vissers halen ieder jaar tussen 5.500 en 17.000 ton bijvangst op, ofwel een kwart tot 75 procent van de totale vangst. Dat zegt Kelle Moreau, specialist bij het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), in De Standaard. Gaat het om eetbare maar minder bekende soorten, dan worden die op de veiling verkocht. Het is dan lang niet zeker dat ze verkocht geraken. Daarom suggereert Moreau dat de consument opgevoed moet worden over wat de Noordzee aan vis voortbrengt. Van elke vis die door promotieorgaan VLAM reeds verkozen is tot 'vis van het jaar' mag je zeker zijn dat hij door Vlaamse vissers gevangen wordt. De Standaard heeft oog voor het gebrek aan rendabiliteit van bijvangst in de visserij. Visserijspecialist Kelle Moreau (ILVO) legt uit dat bijvangst kan bestaan uit populaire soorten waarvan het quotum al bereikt is. Aan land worden die soorten dan meestal verwerkt tot vismeel, maar daar krijgen de vissers geen hoge prijs voor. Gaat het om minder bekende soorten, dan is het maar de vraag of die verkocht raken op de visveiling. Daarom vindt Moreau initiatieven die bijvangst aan de man brengen waardevol, "al zijn ze nog kleinschalig".

In de wetenschap dat de zalm en kabeljauw uit de supermarkt samen goed zijn voor bijna de helft van onze consumptie van verse vis, lijkt het nodig om de consument te leren dat hij beter eet wat de Noordzee allemaal aan lekkere vis voortbrengt. Recent werd tongschar door VLAM nog verkozen tot [vis van het jaar](#). Deze platvis wordt vooral door pladijss vissers aan wal gebracht als bijvangst. De aanvoer bedroeg vorig jaar 705 ton terwijl er in eigen land maar 116 ton geconsumeerd werd omdat slechts 2,2 procent van de Belgische gezinnen tongschar aankocht.

Met de verkiezing van vis van het jaar probeert VLAM de culinaire horizon van de Belg te verruimen. Wie zich niet langer door gewoonte wil laten leiden maar door het lekkers uit de Noordzee, kan in de winkel vragen naar de recente en minder recente laureaten van de vis-van-het-jaar-wedstrijd: tongschar, hondshaai, zeetong, rode poon, pladijs, zeeduivel, griet, enz. VLAM doet

momenteel een oproep aan koks om een lekker en origineel recept met tongschar in te sturen. De winnaar ontvangt mooie prijzen en mag de eretitel 'viskok van het jaar' dragen.

**Bron:** De Standaard / eigen verslaggeving

**Beeld:** VLAM

## VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17  
1000 Bruxelles

## Contact

M • [info@vilt.be](mailto: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](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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra