

Gemak en gewoonte doen Vlamingen steeds grijpen naar dezelfde vissoorten

De Vlaming eet gemiddeld één keer per week vis, week- of schaaldieren. Dat blijkt uit een onderzoek van iVox in opdracht van het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM). Daarbij gaat de keuze meestal uit naar twee vissoorten, de kabeljauw en de zalm. “Het is positief dat Vlamingen wekelijks vis op het menu zetten, maar het is spijtig dat men niet vaker voor een lokale, zelf gevangen vis kiest”, reageert Vlaams minister van Visserij Hilde Crevits (cd&v). “Vlaanderen heeft een zeer rijk aanbod aan lokale vis, denk maar aan tong en schol.”

🕒 29 NOVEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 30 NOVEMBER 2023 10:59

Jozefien Verstraete

Lees meer over:

vis

VLAM



Uit de resultaten van het VLAM-onderzoek blijkt dat 38 procent van de Vlamingen dit jaar gemiddeld één keer per week vis eet. Zestien procent zet vis zelfs meerdere malen per week op het menu. In vergelijking met 2019 is dit een lichte daling van vijf procent. Toch zit het imago van vis en de vissector in stijgende lijn. In vergelijking met 2019 zijn meer Vlamingen ervan overtuigd dat vis past in een gezond en evenwichtig voedingspatroon (86%) alsook past in een milieubewuste levensstijl (49%).



Maar Vlamingen zijn gewoontedieren. Zo blijkt uit het onderzoek dat als men vis eet, het vrijwel altijd kabeljauw of zalm is. De twee vissoorten zijn goed voor 52 procent van de thuisconsumptie van vis in volume in Vlaanderen. Prijs, smaakvoorkeur, uitzicht en kennis van de bereidingswijze zijn de belangrijkste criteria bij de aankoop van vis. “Dat zie ik ook wekelijks op de markt”, zegt vishandelaar Pieter Vanpraet. “Oudere mensen zouden al eens andere vissoorten durven nemen, maar jonge mensen kopen veelal kabeljauw of zalm. Ik doe altijd mijn best om mijn klanten te informeren en te overtuigen om eens iets anders te nemen dan die twee soorten, en dat helpt wel. Ik merk ook op dat de campagnes zoals ‘Vis van het Jaar’ en de recepten die VLAM verstrekt ook mensen aanzet om vis te kopen.”

Durf

Wat Vanpraet wekelijks opmerkt in zijn viskraam wordt ook gestaafd door het onderzoek. Zo blijkt drie kwart van de Vlamingen aan te geven een andere vissoort dan zalm en kabeljauw te willen proberen, maar daar in de praktijk niet altijd in slaagt. “Daar zijn verschillende redenen voor, waaronder een gebrek aan kennis over vissoorten en hun bereidingsmogelijkheden, de prijs, de macht der gewoonte en gemakzucht, maar ook een beperkt aanbod in de supermarkt”, aldus VLAM.

Gebrek aan kennis

De helft van de Vlamingen geeft in het onderzoek aan om bij zijn visaankopen voorkeur te geven aan Belgisch gevangen vis. Dit staat haaks tegenover het feit dat Vlamingen vooral voor kabeljauw en zalm kiezen. Uit het onderzoek blijkt dan ook dat veel Vlamingen denken dat kabeljauw en zalm opgevisst en aangevoerd worden door Belgische vissers. “Ik val bijna van mijn stoel dat Vlamingen denken dat onze Belgische vissers zalm vissen”, reageert Crevits op de cijfers. “Ook wordt kabeljauw zeer nauw gelinkt met de vangst van onze vissers. Maar de kabeljauw die onze vissers opvissen, is maar een fractie van het totale aanbod. Het is duidelijk dat de kennis over het visaanbod veel beter kan.”

Prijs

Vis wordt door Vlamingen ook duur bevonden. “Klanten staan soms sceptisch tegenover de prijs van een vishaasje, maar vergeten dat je voor een mooi stukje vlees ook meer betaalt”, bevestigt Vanpraet. “Voor kwaliteit betaal je nu eenmaal iets meer. Nochtans bestaat er ook veel budgetvriendelijke vis, ook bij het lokale aanbod.” Prijsvoordelige vissoorten die in Vlaanderen worden opgevisst, zijn onder meer wijting, poon en hondshaai. “Budgetvriendelijke vis is soms ook een vis met graten. Maar Vlamingen hebben een panische angst voor graten en zijn niet tevreden als ze ook maar één graat in hun vis vinden”, aldus Vanpraet. “Daar hoeft je eigenlijk helemaal geen angst voor te hebben. Dat is vaak gewoon gewoonte, mensen zijn gewend om graatloze vis geserveerd te krijgen of te kiezen.”

Daarnaast duidt VLAM ook het belang van de visseizoenen aan. “Net zoals met groenten en fruit, kan je enorme voordelen halen op vlak van prijs en kwaliteit als je vis in het juiste seizoen koopt”, aldus VLAM. “Daarom willen we graag iedereen aansporen om vis meer in de seizoenen te kopen en de viskalender in de gaten te houden.” De viskalender valt onder de reclamecampagne ‘Vis en seizoenen’ en is één van de manieren waarmee VLAM lokale vissoorten beter onder de aandacht wil brengen.



nieuws

Vis volgens de seizoenen: “Ronde vis in de winter, platte vis in de zomer”

🕒 20 NOVEMBER 2023

Aanbod

Een andere reden waarom Vlamingen massaal voor kabeljauw en zalm kiezen, komt door het aanbod in de supermarkt. “De meerderheid koopt zijn vis helaas niet op de markt, maar in de supermarkt”, duidt Vanpraet. “En daar is het aanbod zeer mager. Zalm en kabeljauw worden er het meest aangeboden omdat het voor de supermarkt een stabiel product op vlak van vraag en aanbod is.” Ook Crevits beaamt dat er hierin verbeteringen mogelijk zijn. “We zouden een grote sprong vooruit maken, moest het aanbod in supermarkten beter zijn”, aldus Crevits. “Er lopen alvast gesprekken met supermarkten om afspraken te maken om meer aandacht te schenken aan regionale producten in de winkel, zoals gedaan wordt in Frankrijk.” Ook de Belgische visserijsector zet zich in om meer lokale vissoorten in de winkelrekken te laten verschijnen. Zo tracht de sector onder meer via het label 'Visserij Verduurzaamt', het Belgisch alternatief voor de labels MSC en ASC, lokale vis in de schijnwerpers te zetten. Vis met dit duurzaamheidslabel is reeds te koop bij de Carrefour en Delhaize.

Durven en doen

De intentie bij velen is er dus wel. Maar het gemak en de gewoonte is de laatste stap waar ze afhaken. “Mensen zijn gewoontedieren, als ze niet gewoon zijn om wekelijks vis te eten dan is het moeilijk om daar verandering in te brengen. Dit gaat hand in hand met gemak. Daarom is het belangrijk dat mensen meer informatie krijgen onder meer over hoe ze vis kunnen klaarmaken, welke recepten er zijn, welke vis er bestaat. Op deze manier zal het niveau van gemak voor hen stijgen en is er meer kans dat de gewoonte doorbroken wordt”, concludeert VLAM.



Uitgelicht

"Ondergewaardeerde" schartong is Vis van het Jaar

nieuws

Het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) heeft schartong verkozen tot Vis van het Jaar 2023. “Deze vissoort is nog ondergewaardeerd in ons land. Omdat de Belg...

🕒 22 JUNI 2023

[Lees meer](#)

VILT vzw

Koning Albert II Laan 35
1000 Brussel
Belgium

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

