

Gids helpt chefs kiezen voor duurzame vis

nieuws

Door overbevissing en de stijgende vraag naar vis is het essentieel op een verantwoorde en duurzame manier om te gaan met vis, schelp- en schaaldieren. Niet alleen de visserijsector en de consument kunnen hun steentje bijdragen, ook chefs, restaurateurs en vishandelaars hebben een rol te spelen. Om die laatsten te ondersteunen, schreven SeaWeb Europe, het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ) en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) de 'Vis- en zeevruchtengids - voor professionele gebruikers', met wetenschappelijk onderbouwde informatie over de 70 meest gegeten vissen, schelp- en schaaldieren.

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

Lees meer over:

visserij

natuur

culinair



Door overbevissing en de stijgende vraag naar vis is het essentieel op een verantwoorde en duurzame manier om te gaan met vis, schelp- en schaaldieren. Niet alleen de visserijsector en de consument kunnen hun steentje bijdragen, ook chefs, restaurateurs en vishandelaars hebben een rol te spelen. Om die laatsten te ondersteunen, schreven SeaWeb Europe, het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ) en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) de 'Vis- en zeevruchtengids - voor professionele gebruikers', met wetenschappelijk onderbouwde informatie over de 70 meest gegeten vissen, schelp- en schaaldieren.

Om aan de wereldwijd stijgende vraag naar vis te kunnen blijven voldoen, moeten zowel de visserij- en aquacultuursector als de individuele consument meer aandacht besteden aan duurzaamheid. Dat is het uitgangspunt van een nieuwe gids die SeaWeb, het VLIZ en het ILVO uitbrengen, en die gericht is naar professionele gebruikers. Welke vissen en zeevruchten gebruiken? Welke vangst- en productiepraktijken zijn te verkiezen? Hoe groot moet een vis zijn om de bestanden voldoende kans te bieden zich te hernieuwen? Op deze vragen wil de gids concrete antwoorden bieden, op maat van chef-koks en andere restaurateurs, groothandelaars, zelfstandige vishandelaars en de voedingsindustrie.

Een duurzaam aankoopbeleid voeren, kan door bijvoorbeeld te kiezen voor vis uit bestanden die niet in gevaar zijn, door vergeten of ondergewaardeerde soorten op het menu te zetten en door ondermaatse vis - die nog niet de kans heeft gekregen zich voort te planten - te vermijden. Een van de chefs die al de weg van de duurzaamheid ingeslagen is, is Filip Claeys van De Jonkman in Brugge, die door Gault & Millau nog uitgeroepen werd tot chef van het jaar. Hij kiest bewust voor minder bekende soorten.

"Om chefs en andere professionele gebruikers van visserij- en aquacultuurproducten toe te laten bewuster te gaan aankopen, is correcte milieu- en wetenschappelijke informatie nodig", aldus Hans Polet van het ILVO. "Die was tot nu toe zeer ontoegankelijk voor hen. Met deze publicatie willen we daar verandering in brengen." Ook Nancy Fockedeij van het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ), medeauteur van de gids, hoopt dat de publicatie voor

een omslag kan zorgen: "Alle spelers in de vissector kunnen een stap zetten in de richting van een meer duurzame omgang met vis, schaal- en schelpdieren."

Meer info: [Zeevruchtengids](#)

Bron: Belga/eigen verslaggeving

Beeld: VLIZ

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)