nieuws

Herpesvirus zal Franse oesters duurder maken

nieuws

De Franse oesters zijn vorige maand getroffen door het herpesvirus. De meeste kwekers rapporteerden een sterftepercentage tussen de 40 en 90 procent. Volgens onderzoeker Tristan Renault van Ifremer was het weer het voorbije jaar gunstig voor het virus. Een zachte winter gevolgd door een regenachtige herfst heeft geleid tot veel plankton in zee, waardoor de oesters zich goed kunnen voeden. "Daardoor gebruiken oesters veel energie om hun geslachtskenmerken te ontwikkelen, wat dan weer ten koste gaat van hun afweer".

7 AUGUSTUS 2008 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:04

De Franse oesters zijn vorige maand getroffen door een virus. De meeste kwekers rapporteerden een sterftepercentage tussen de 40 en 90 procent. Franse oesters, die veel worden gegeten in ons land, zullen vanaf volgend jaar schaarser en dus ook duurder worden.

Oesterkweker Loïc Turbé tilt tien zakken verse oesters van twintig kilo zijn bestelbusje in. Het is een snikhete zomerdag in het badplaatsje Rivedoux-Plage op het Franse voormalige eiland Ile de Ré, dat sinds 20 jaar aan het vasteland verbonden is met een brug. De zakken zijn gevuld met mooie, grote oesters die hij verkoopt aan een marktkramer. De prijs die Turbé momenteel vraagt voor zijn oesters, ligt net boven de twee euro per kilo, wat volgens de kweker aan de lage kant is.

Dat zal over twee jaar hoogstwaarschijnlijk anders zijn, maar niet doordat de vraag toeneemt. "Nee, ik heb dan nauwelijks nog iets aan te bieden", zegt Turbé. "Dit jaar is tachtig procent van mijn eenjarige oesters gestorven en de helft van mijn tweejarige. Ik voorzie grote problemen". De oesters zijn pas na drie of vier jaar geschikt voor consumptie. "Ik hoop dat de onderzoekers snel uitvinden waaraan de oesters sterven", zegt hij. "En dat ze een oplossing vinden. Anders kan ik mijn zaak wel opdoeken".

De oesters van Turbé vormen geen uitzondering. Zowel aan de Franse Middellandse-Zeekust als aan de westkust langs de Atlantische Oceaan zijn vorige maand op grote

schaal oesters gestorven. Inmiddels heeft Ifremer, een Frans wetenschappelijk instituut, vastgesteld dat het om een herpesvirus gaat, met de naam Ostreid Herpes Virus 1.
Volgens onderzoeker Tristan Renault waren de weersomstandigheden het voorbije jaar gunstig voor het virus. Een zachte winter gevolgd door een regenachtige herfst heeft geleid tot veel plankton in zee, waardoor de oesters zich goed kunnen voeden en sneller volwassen worden. Renault: "Dat is niet noodzakelijkerwijs positief voor oesters. Die gaan daardoor veel energie gebruiken om hun geslachtskenmerken te ontwikkelen, wat ten koste gaat van hun afweer. Daarvan heeft het virus geprofiteerd".
Het virus is vooralsnog onbehandelbaar. Ifremer probeert daarom uit te zoeken waardoor aanzienlijke percentages oesters gevrijwaard bleven van OsHV 1, dat begin jaren negentig ook al eens opdook, maar toen minder desastreus was.
Schaarste trekt meestal de prijs op. Zal dat bij de Franse oesters die we bij de eindejaarsfeesten op ons menu planden ook zo zijn? "Dit jaar nog niet", zegt Peter Verbiest van de groothandel in vis en schaaldieren Verbiest nv. "Het zijn de jonge Franse oesters die nu getroffen zijn, het broed voor de komende seizoenen. Dus het zal pas vanaf volgend jaar zijn dat de prijs zal stijgen". Afgelopen eindejaar lag de prijs per Franse (diepe) oester op ongeveer 1,20 euro. Franse oesters worden in ons land veel gegeten. "De laatste jaren zelfs meer dan de Zeeuwse", zegt Verbiest. "Die zijn wat vlakker van smaak, de Franse zijn fijner".(KS)

Bron: Het Belang van Limburg

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