

Inagro zet aquacultuur op de kaart

nieuws

Het Praktijkcentrum Aquacultuur van Inagro kweekt met de techniek niet alleen duurzame en kwaliteitsvolle vis. Het centrum speelt ook een belangrijke rol als aquaconsulent voor potentiële ondernemers in aquacultuur, in opdracht van het Vlaams Departement Landbouw en Visserij. Dat leren we uit een reportage van PlattelandsTV. In hun marktvoorblik richting 2028 voorspellen FAO en OESO een gestage groei van aquacultuur (+28%), waarbij de wereldwijde jaarproductie in 2027 de kaap van 100 miljoen ton kweekvis zou ronden.

3 SEPTEMBER 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:51

Lees meer over:

visserij



Het Praktijkcentrum Aquacultuur van Inagro kweekt met de techniek niet alleen duurzame en kwaliteitsvolle vis. Het centrum speelt ook een belangrijke rol als aquaconsulent voor potentiële ondernemers in aquacultuur, in opdracht van het Vlaams Departement Landbouw en Visserij. Dat leren we uit een reportage van PlattelandsTV. In hun marktvoorblik richting 2028 voorspellen FAO en OESO een gestage groei van aquacultuur (+28%), waarbij de wereldwijde jaarproductie in 2027 de kaap van 100 miljoen ton kweekvis zou ronden.

Inagro biedt ondersteuning op maat aan ondernemers binnen de aquacultuursector. Wie vragen heeft rond omgevingsvergunningen, het opstellen van een bedrijfsplan, de juiste locatie of subsidies, kan terecht bij de aquaconsulent. Beginnende ondernemers kunnen via Inagro ook een beroep doen op het uitgebreide partnernetwerk binnen het Vlaamse aquacultuurplatform.

Naast advies zet Inagro in op praktijkgericht onderzoek. Zo focust Inagro zich vandaag voornamelijk op de duurzame productie van snoekbaars. “We produceren nu tien jaar vis op deze manier en de productie van snoekbaars hebben we ondertussen ontrafeld”, vertelt onderzoeksleider Stefan Teerlinck in de reportage. “Het is altijd in samenwerking met andere instituten, verspreid over gans Europa die zich ook toespitsen op snoekbaars. Maar vandaag staan wij aan de top in Europa.” De kennis die Inagro opdoet, helpt ondernemers om hun eigen kweek te optimaliseren.

De kwaliteit van gekweekte vis is bovendien beter dan van gevangen vis. “De smaak van de wilde snoekbaars varieert naar gelang het seizoen”, gaat Teerlinck verder. “Naar de winter toe is hij iets vetter en voller van smaak en zal hij een iets andere textuur hebben. Na de winter, na het kweekseizoen, is hij magerder en droger. In de aquacultuursystemen is het klimaat en het voeder constant waardoor je ook een constant product kweekt. We zorgen ervoor dat hij een optimale smaak en textuur heeft.”

Een nadeel bij aquacultuur is de hoeveel energie en water die nodig is om vissen te kweken. Hiervoor werken ze met het principe van gesloten kringlopen. Een biogasinstallatie produceert warmte en elektriciteit waarmee het viswater verwarmd wordt. Daarnaast wordt het afvalwater, verrijkt met nutriënten uit de uitwerpselen van de vissen, gebruikt in de glasgroente-afdeling van Inagro.

Bekijk de volledige reportage op de website van [PlattelandsTV](#).

Beeld: Plattelandstv

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