

Landgebonden viskwekerij werkt samen met serrebedrijf en staat voor forse uitbreiding

Aqua4C dat in Kruisem in samenwerking met tomatentelers Tomato Masters zoetwaterbaarzen kweekt, mikt op een verzesvoudiging van zijn capaciteit in de komende jaren. Door de synergie met de tomatentelers is het bedrijf hiervoor op zoek naar een nieuwe locatie nabij het serrebedrijf, waar het warmte en water van kan betrekken. Het viswater gaat na filtering en zuivering terug naar de tomatenteelt waar de afvalstoffen van de vissen als meststoffen ingezet worden. Is deze circulaire landgebonden viskwekerij de toekomst?

🕒 20 JANUARI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 20 JANUARI 2023 21:32

Lees meer over:

visserij

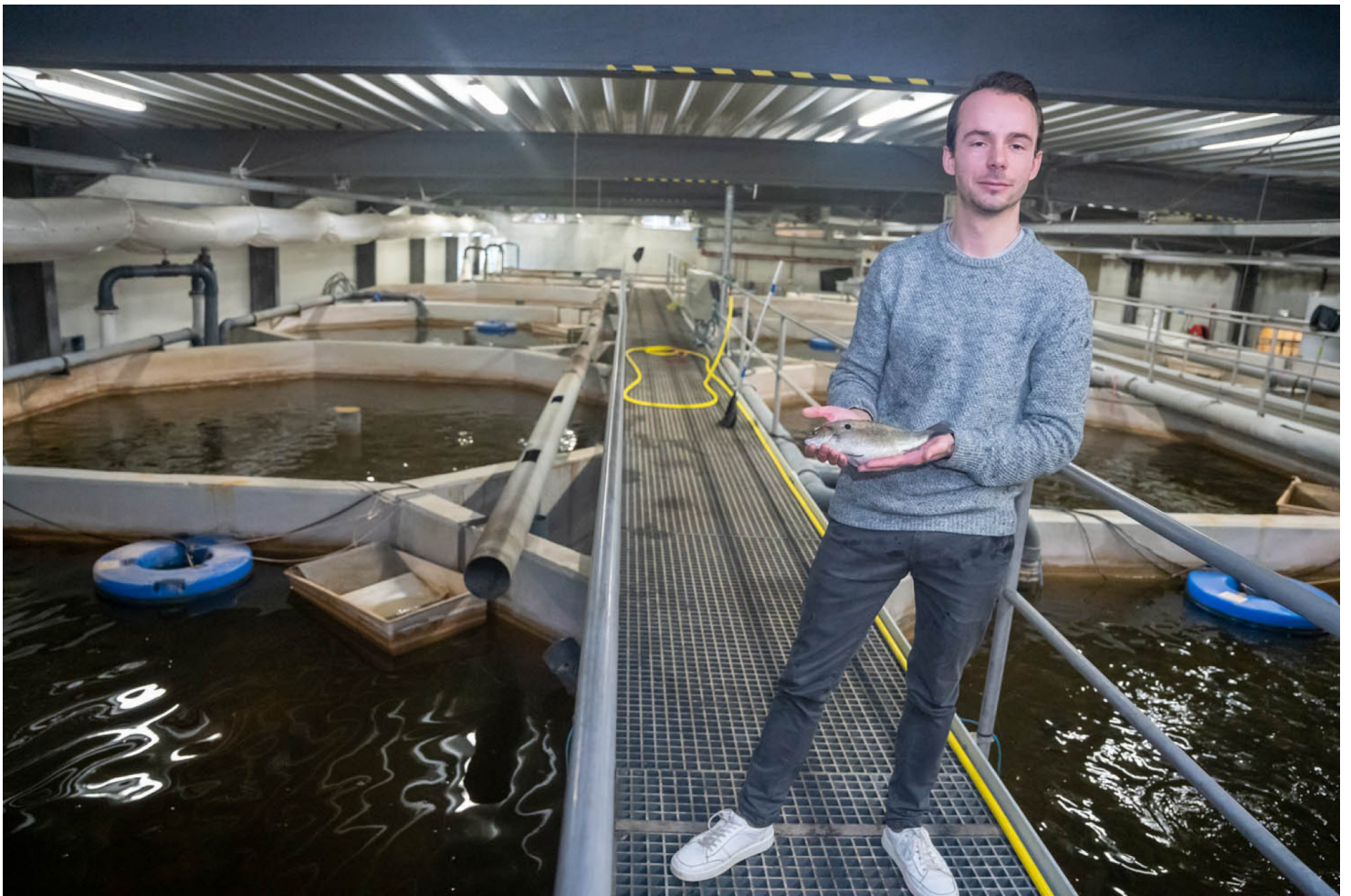
vis

aquacultuur

glastuinbouw



“Proef vandaag de vis van morgen”, staat geschreven op de gevel van Aqua4C in Kruisem, bij Deinze. Achter de gevel kweekt het bedrijf zoetwaterbaarzen onder de merknaam Omegabaars. In 24 waterbassins, die om beurten om de twee weken in productie komen, wordt op jaarbasis 75 tot 100 ton vis gekweekt. Door de hoge energiekosten heeft men de productie tijdelijk verlaagd om de kosten te drukken. De viskwekerij Aqua4C dat in 2015 van start ging, is de spin-off van een doctoraatstudie van Stijn Van Hoestenbergh (KU Leuven). Charles Fransman, de huidige operationele manager van Omegabaars, was destijds als thesisstudent betrokken bij het doctoraatsonderzoek. “In het kader van het onderzoek ben ik een jaar in Australië geweest om de Australische tijgerbaars te bestuderen in zijn natuurlijke habitat.” Terwijl andere kooiviskwekers in Europa werken met zeebaars, zeebrasem, forel en tarbot als kweekvis, werkt Omegabaars met een alles etende zoetwatervis. “In tegenstelling tot andere kooivissen met een carnivoordieet, kan de Australische tijgerbaars gekweekt worden met enkel plantaardig voeder waardoor de milieu-impact kleiner is”, verklaart Fransman. Hij wijst op het feit dat traditioneel visvoer voor vleesetende kooivissen vismeel en visolie bevat. “Deze elementen worden gewonnen uit vissen die in de oceaan gevangen worden. Door overbevissing is dit allerminst duurzaam.”



Circulariteit met glastuinbouw

Duurzaamheid staat centraal in het businessmodel van Aqua4C met Omegabaars, een vis die rijk is aan omega 3-vetzuren. Ook lokaal streeft men naar een zo klein mogelijke klimaatimpact door het hergebruik van reststromen. Dit wordt gerealiseerd door een innige samenwerking met het naburige serrebedrijf Tomato Masters van de familie Vlaemynck.

Het gezuiverde regenwater dat van de daken van Tomato Masters in de bassins vloeit, wordt door de viskweker gebruikt om de kweekbassins mee te vullen. Na gebruik wordt het afvalwater retour gestuurd naar de serretelers. “Voor ons is het afvalwater, maar voor Tomato Masters is het een bron van meststoffen”, aldus Fransman die aangeeft dat het voormalige viswater rijk is aan nitraat, fosfor en kalium, stoffen die de vissen uitstoten en die planten bij de groei gebruiken.

Dit levert het serrebedrijf, die het nutriëntengehalte in het water permanent meet en aanlegt met regenwater, een besparing van 10 tot 20 procent op de meststoffen op. “Door de prijsstijging van de meststoffen zou dat percentage nu wel eens hoger kunnen uitvallen”, zegt Fransman. Het gebruik van viswater voor groenteteelt wordt aquaponics genoemd. Volgens de viskweker is de combinatie Aqua4C / Tomato Masters het grootste aquaponicsbedrijf in de wereld.

Synergie met tuinbouw

Synergie tussen de beide bedrijven doet zich ook voor in de vorm van warmte-uitwisseling. Aqua4C gebruikt de restwarmte van de warmtekrachtkoppeling (WKK) van Tomato Masters om zijn bassins op te warmen tot 28 graden. Door de warmte-uitwisseling kan de viskwekerij, die ook elektriciteit van het tomatenbedrijf betreft, tot 10 procent besparen op de energie- en stookkosten.



Niet alleen levert de samenwerking economische en klimatologische synergievoordelen op voor beide bedrijven. Ook heeft het sluiten van de kringloop en de circulariteit een positieve impact op het imago van beide bedrijven en daardoor ook op de waarde van hun producten. Fransman en de investeerders achter de viskwekerij (de Limburgse bakstenengroep Vandersanden, red.) geloven heilig dat de consument en ook de retail in de toekomst steeds meer belang hecht aan voedsel dat met respect voor de natuur en het klimaat, lokaal gekweekt is.

Op dit moment lijkt de geest van consument echter nog niet helemaal gerijpt. De vis wordt momenteel aan 20 euro per kilo (30 euro per kilo voor de filet) aangeboden in supermarkt Carrefour. Als gevolg van de energiecrisis en de inflatie zag het bedrijf zijn kosten sterk stijgen. “Dat kunnen we niet allemaal in de prijs doorrekenen, want dan laat de consument ons links liggen. Er is een prijsplafond dat volgens ons de komende jaren wel steeds hoger gaat liggen”, klinkt het.

Verder geeft Fransman aan dat grote winsten nooit voorspeld en vooropgesteld waren voor de kwekerij in Kruisem. “Dit is een tussenstap tussen het laboratorium van Leuven en een commerciële opschaling van de productie. Deze locatie was bedoeld om de kweek en de circulaire wisselwerking met het serrebedrijf op punt te zetten. Voor een rendabele operatie is een opschaling nodig.”

Opvoeren van de capaciteit

Zeven jaar na dato staan de puntjes volgens hem op de i. Het bedrijf kweekt zijn eigen pootvis, een proces dat twee maanden in beslag neemt. Daarna volgt in tien maanden de opkweek van de vis die op het einde met een gewicht van 550 gram de kwekerij verlaat naar verwerkers die vervolgens aan onder andere Carrefour leveren. Fransman laat weten dat er momenteel actief gewerkt wordt aan het verbreden van de afzetmarkt. Zo is men met andere retailers in gesprek en lopen er ook onderhandelingen met Sligro en Cora België/Frankrijk.



De acquisitie moet ook gezien worden in de context van uitbreidingsplannen van het bedrijf. “We zijn nu op het punt gekomen dat we onze kweek kunnen opschalen. Dan zijn er ook schaalvoordelen en kan de rentabiliteit stijgen”, vervolgt Fransman. Er wordt actief gezocht naar een locatie om een kwekerij met een capaciteit van 600 ton neer te zetten, zes keer de huidige capaciteit. Voor de plaatsbepaling kijkt men nadrukkelijk weer naar de nabijheid van een serrebedrijf. Een cluster van bedrijven behoort ook tot de mogelijkheden.

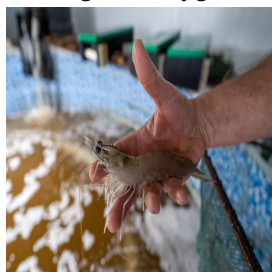
Aqua4C is één van de weinige landgebonden aquacultuurbedrijven in Vlaanderen, maar Fransman denkt dat er zeker mogelijkheden voor schaalvergroting liggen. Sterker nog, om met de slogan op de bedrijfsgevel te spreken, gesloten visteelt is misschien wel de toekomst. “Door de wisselwerking met andere bedrijven, kan de milieu-impact beperkt worden en worden ook de energiekosten gedrukt”, vat de zaakvoerder de voordelen samen.

Daarnaast lijkt de positie van de grootste concurrent, zeevis, steeds verder te verzwakken. Fransman: “Door overbevissing staat de beschikbaarheid steeds meer onder druk. De voorbije twee jaar zijn de prijzen niet voor niets sterk gestegen. Dat komt omdat er weinig aanbod is. “En daarnaast zijn er ook steeds meer twijfels over de kwaliteit van zeevissen door microplastics in het water en zware gifstoffen”, besluit hij.

Kansen gambakweek aan land

Niet alleen Aqua4C ziet synergievoordelen door aquacultuur op land te combineren met land- of tuinbouw. Ook gambakweker Eric De Muylder, die VILT enkele weken geleden bezocht, ziet graten in de uitwisseling van reststromen tussen beide sectoren. De Vlaams Brabander gaf aan met een serreteler in gesprek te zijn voor de opstart van gambateelt. In de toekomst wil hij onder een franchiseformule zo tien kwekerijen opzetten in Vlaanderen.

Ook hij denkt dat landgebonden aquateelt in onze regio een toekomst heeft en mogelijk verbredingsmogelijkheden biedt voor land- en tuinbouwbedrijven. Door de uitwisseling van reststromen uit andere sectoren en het gebruik van zonne-energie is de klimaatimpact beperkt. Ook op gebied van smaak kunnen de Vlaamse gamba's concurreren met de soorten die uit Zuidoost Azië worden aangevoerd. “Het transport neemt vele weken in beslag en hierbij gaat veel van de kwaliteit en smaak verloren.”



Uitgelicht

Vlaamse gambakweker kent grote sterfte tijdens winterprik, maar blijft enthousiast

Reportage

Gambakweker Eric De Muylder zag tijdens de winterprik in december een groot deel van zijn gambapopulatie sterven. Door de torenhoge energiekosten kon hij het zich niet veroorl...

🕒 29 DECEMBER 2022

[Lees meer](#)

Bron: Eigen verslaggeving

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>

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra