duiding

Patrick Sorgeloos en Marijke Van Speybroeck - UGent

duiding

Kunnen boeren straks beter visjes kweken?

9 NOVEMBER 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:53

Lees meer over:
Interview

Supermarkten braderen met voedsel op kap van de boer. Die kritiek is men in de retailsector beu. De landbouw moet herstructureren, luidt het. Bij Colruyt wil men meewerken aan reconversieprojecten, bijvoorbeeld boeren die omschakelen naar viskweek. Of dat een goed idee is, vroegen we aan professor Patrick Sorgeloos en onderzoekster Marijke Van Speybroeck van de Gentse unief.

Misschien is het nog geen dwaas idee van Luc Rogge, topman bij Colruyt, om boeren te ondersteunen die kiezen voor aquacultuur. Die sector zit immers al vele jaren in de lift en de consument lust er blijkbaar wel pap van.

Patrick Sorgeloos: Volgens de FAO is gekweekte vis momenteel goed voor ongeveer de helft van de mondiale visconsumptie. In ons land moeten we dat percentage misschien nog iets hoger inschatten omdat alle pangasius, zalm en forel op onze markt afkomstig zijn uit aquacultuur. Anderzijds consumeren we ook vissoorten zoals rog en haring, die uitsluitend aan land gebracht worden door de zeevisserij.

Marijke Van Speybroeck: In elk geval is de aquacultuur aan een flinke opmars bezig, want dertig jaar geleden was deze branche amper goed voor tien procent van het wereldwijde visverbruik. Toen we ons in 1969 aan de Gentse universiteit voor het eerst gingen bezighouden met viskweek vertrouwde niemand dat zaakje, hé.

In ons westers beschavingsmodel heeft de jacht het in de loop der eeuwen gehaald op de visvangst, maar in Azië liggen de kaarten anders?

Patrick Sorgeloos: In China en omgeving is men al meer dan tweeduizend jaar bezig met aquacultuur. In die regio leven veel mensen in paalwoningen, die letterlijk in het water gebouwd zijn. Niet verwonderlijk dat zij veel meer vertrouwd zijn met alles wat

zich afspeelt in dit biotoop. Anderzijds heeft hun viskweek nooit het artisanale karakter overstegen, ook al omdat er weinig vissoorten en waterorganismen zijn die de mens kan domesticeren. Als dat nauwelijks lukt, is het natuurlijk geen sinecure om aan rassenveredeling te doen. Toch is de jongste decennia een totaal nieuw type aquacultuur ontstaan.

Marijke Van Speybroeck: Maar de impuls hiervoor kwam uit de industrielanden. Eerst waren het de Japanners die begrepen dat er geld te verdienen valt met aquacultuur, daarna sprongen ook Europa en de Verenigde Staten op de kar. Voor een land als Noorwegen is zalm vandaag de kip met de gouden eieren: het land zal dit jaar iets meer dan 800.000 ton van deze vis produceren. Hadden we trouwens de zalm niet gekweekt, dan was die nu zeker uitgestorven.

Europa hinkt in vergelijking met Azië nog altijd een heel eind achterop met de productie van gekweekte vis?

Patrick Sorgeloos: Europa neemt nauwelijks vier procent van de mondiale productie voor zijn rekening, al is dat volume wel goed voor negen procent van de wereldwijde financiële opbrengsten uit aquacultuurproducten. Maar China is met 66 procent van de productie nog altijd de ongenaakbare marktleider, de rest van Azië haalt 22 procent. Noord-Amerika moet het stellen met nauwelijks iets meer dan één procent van de productie, en moet zelfs Afrika laten voorgaan.

Zit er nog veel rek op het mondiale productieniveau?

Patrick Sorgeloos: Absoluut. Onze kennis over aquacultuur is nog altijd zeer fragmentarisch. Op het vlak van voortplanting, ziektebestrijding en voedingsbehoeften heeft de wereld nog verschrikkelijk veel te leren.

Marijke Van Speybroeck: Als we de wereld willen blijven voeden, moeten we ervan uitgaan dat de wereldproductie van de aquacultuur de komende twintig jaar fors moet stijgen, van het huidige volume van zestig à zeventig miljoen ton naar ongeveer honderd miljoen ton. Die cijfers worden nog belangrijker naarmate er steeds meer wetenschappelijk bewijs opduikt dat vis eten gezond is. Studies wijzen uit dat allerlei mentale aandoeningen gerelateerd zijn aan een te lage visconsumptie. De zeevisserij zal de visconsumptie in zijn eentje niet doen stijgen, want als gevolg van de overbevissing zal het al een huzarenstukje zijn indien de vissers erin slagen om hun vangstcapaciteit te stabiliseren op het huidige peil. De tendens op het terrein is trouwens onmiskenbaar: de jongste decennia vertoont de aquacultuur jaarlijkse groeicijfers van ongeveer negen procent, terwijl de vleesproductie en de visserij slechts een jaarlijkse groei van respectievelijk 2,8 en 1,4 procent laten optekenen.

Moeten we alleen maar blij zijn met de opmars van de aquacultuur? Sommigen twijfelen aan het duurzaam karakter van de viskweek.

Patrick Sorgeloos: De Chinezen combineren al eeuwenlang een kleinschalige aanpak met een evenwichtig ecosysteem. Maar als je het rendement wil maximaliseren, moet de hoeveelheid vis per oppervlakte-eenheid natuurlijk zo groot mogelijk zijn. Die vissen produceren echter ook uitwerpselen, en daar moet je als producent rekening mee houden. Toen het westen de aquacultuur ontdekt heeft, werd het productieproces in verschillende compartimenten opgedeeld, wat typisch is voor ons industrieel denken. Nu hebben we begrepen dat een duurzame aquacultuur in zee enkel haalbaar is met geïntegreerde systemen. China heeft baaien van honderden vierkante kilometers waar men overal zeewier produceert tussen de viskooien door. Dat zeewier kan onder meer gecommercialiseerd worden als bindmiddel, en nog belangrijker, het haalt de overmaat aan stikstof en fosfor uit het water.

Wat is de verhouding tussen de aquacultuur op zee en die aan land?

Patrick Sorgeloos: Beide zijn ongeveer goed voor de helft van de totale productie. Maar als je weet dat driekwart van onze aardbol bestaat uit zeewater en dat de beschikbaarheid van zoet water daalt, dan is het duidelijk dat de toename van de productie vooral op zee moet gebeuren. Ons land is wel een uitzondering op die regel.

Veel consumenten twijfelen aan de kwaliteit van kweekvis. Terecht?

Marijke Van Speybroeck: Helemaal niet. Aquacultuur biedt juist de mogelijkheid om vissen van superieure kwaliteit in onze winkelrekken te krijgen. Bij een kabeljauw die in zee opgevist wordt, kan je niet te weten komen welk voedsel hij opgenomen heeft. Bij de aquacultuur heb je controle over het hele productieproces, de vis kan verser naar de markt gebracht worden en door veredeling kan je dieren kweken die minder vatbaar zijn voor bijvoorbeeld stress.

Patrick Sorgeloos: Een nadeel is natuurlijk dat de kwaliteit van de vissen ook ten kwade kan gemanipuleerd worden. Als je zalm enkel kweekt op basis van soja, eiwitten en vetten, heb je niet langer een zeezalm maar een sojazalm, en dat klinkt niet smakelijk. Daarom is het belangrijk dat men werk maakt van de certificatie van aquacultuurproducten.

Marijke Van Speybroeck: We moeten durven toegeven dat er in het verleden grote fouten gemaakt werden. Tientallen jaar geleden was er sprake van overmatig antibioticagebruik in de aquacultuur. Gelukkig is dat probleem onder controle: vandaag controleert het Voedselagentschap steekproefsgewijs de kwaliteit van de ingevoerde vis op basis van een heel strenge wetgeving.

De Europese Commissie steekt niet onder stoelen of banken dat ze graag nog een versnelling hoger zou schakelen met duurzame viskweek. Hoe moet dat in de praktijk gebeuren?

Patrick Sorgeloos: 65 procent van de vis die Europeanen consumeren, is afkomstig uit derde landen. Dat cijfer zou naar beneden moeten, en dan is het logisch dat men in de eerste plaats naar aquacultuur kijkt. Europa heeft de voorbije jaren vele miljarden euro's gepompt in de opbouw van expertise, zoals het geval is in ons eigen Labo voor Aquacultuur. Maar anderzijds is het productieniveau daardoor niet evenredig gestegen. De producenten wijten het aan de complexe regelgeving, maar ik denk eerlijk gezegd dat onze hoge productiekost in vergelijking met landen zoals Vietnam en China de belangrijkste handicap is. Dan kom je terecht bij het verhaal van VitaFish en zijn faillissement: het is risicovol om in ons land te investeren in een concept waarmee je nooit kan concurreren tegen bulkproducenten in het verre buitenland. Consumenten betalen geen drie euro extra voor een tilapia omdat hij uit Moeskroen en niet uit Oekraïne komt.

Marijke Van Speybroeck: Europa moet in de eerste plaats zijn huidige productie consolideren, en vervolgens kijken waar verbeteringen kunnen aangebracht worden. We moeten inderdaad niet de pretentie hebben de pangasiuskweek te willen overnemen van Vietnam. Wel moeten we zoeken naar nichemarkten die we met nieuwe vissoorten kunnen betreden.

Patrick Sorgeloos: Een andere uitdaging is de valorisatie van onze kennis in productiegebieden zoals Vietnam. Zo verkoopt het visbedrijf Marine Harvest Pieters pangasius die afkomstig is uit dat land. In het verleden had de firma niet altijd gerichte antwoorden op vragen die klanten stelden over het duurzaam karakter van die vis. Via gezamenlijke projecten in Vietnam probeert de Gentse Universiteit samen met Marine Harvest Pieters om inzicht te krijgen in de kweekprocessen en meer duurzame productiemethoden ingang te doen vinden.

Welke vissoorten komen in aanmerking voor viskweek?

Patrick Sorgeloos: In Azië kweekt men vooral vissen en garnalen in vijvers. Door de relatief hoge temperatuur van het water kunnen de vissen snel groeien. En naast het natuurlijk voedsel dat men bekomt door de bemesting van het water kunnen de producenten zeer goedkoop bijvoederen. De productieomstandigheden zijn zo gunstig dat aquacultuurproducten in veel Aziatische landen instaan voor ongeveer de helft van de eiwitten in het dagelijkse dieet. Toch zien we nu ook in Azië een langzame verschuiving van zogeheten 'food crops' naar 'cash crops', waarbij duurdere mariene soorten in de kweek gebracht worden. In Europa mikt men al langer op vissoorten die

voldoende winst kunnen genereren, zoals zalm, tarbot, zeebaars, zeebrasem, tong en heilbot. De kweek van kabeljauw staat voorlopig nog in de kinderschoenen. De uitgroei van de vissen gebeurt in tanks op land of in kooien op zee, met dien verstande dat de opkweek van kwetsbare pootvisjes altijd gebeurt in gesloten watersystemen waarbij het water na zuivering hergebruikt wordt.

Marijke Van Speybroeck: In Europa is de kweek van zoetwatervissen in vijvers helemaal niet evident door hoge grondprijzen, de lagere temperatuur, de trage groei in de winter en de grote hoeveelheden water die nodig zouden zijn om de vissen van voldoende zuurstof te voorzien en de afvalstoffen te verwijderen.

Aan de Vlaamse kust is bovendien niet zoveel plaats om vis te kweken.

Patrick Sorgeloos: In onze contreien kweken we best zoetwatervissen in gesloten recirculatiesystemen, net zoals de pootvisjes dus. Een belangrijke drempel is dat de aanvoer van zoetwatervis uit Azië voorlopig nog goedkoper kan gebeuren dan de lokale productie in dergelijke systemen.

Marijke Van Speybroeck: Een zoetwatervis die we hier misschien kunnen kweken, is de snoekbaars. Die wordt in Oost-Europa gekweekt in vijvers, maar het is een stressgevoelige vis. Twee Nederlandse bedrijven zijn er op dit ogenblik mee aan het experimenteren. Een andere optie is de gestreepte baars. Het is een zeer sterke vis die er uitziet als een zeebaars, maar het nadeel is dat de pootvisjes geïmporteerd moeten worden uit de Verenigde Staten. Je moet al een grote kwekerij hebben om moederdieren te kunnen importeren, zuivere lijnen aan te maken en inteelt te voorkomen.

Sommige landbouwsectoren kampen momenteel met overcapaciteit. Raadt u boeren en tuinders aan om naar aquacultuur om te schakelen?

Patrick Sorgeloos: Ik twijfel er niet aan dat er op termijn heel wat potentieel is, maar op dit ogenblik is het nog te vroeg. Er is nog meer onderzoek nodig om na te gaan welke vissoorten bij ons rendabel kunnen zijn.

Marijke Van Speybroeck: Het ritme van geïnteresseerde landbouwers die bij ons komen aankloppen met vragen over aquacultuur kan oplopen tot een tweetal per maand, maar we houden de boot voorlopig af.

Er zijn in Vlaanderen wel meerdere proefprojecten aan de gang.

Marijke Van Speybroeck: Dat klopt. Vanuit Europa en de provincies komt er steun voor onderzoek. In het provinciaal proefcentrum van Kruishoutem probeert men de kweek van tomaten en vis te combineren. Uit de voorlopige resultaten blijkt dat de vissen op een zoutarm dieet moeten gezet worden om te vermijden dat de kwaliteit van de tomaten aangetast wordt. Omdat vissen op die manier niet optimaal kunnen groeien,

zal de viskweek altijd een bijproduct blijven van de tomatenproductie.
Patrick Sorgeloos: In het proefcentrum van Beitem zijn onderzoekers een recirculatiesysteem aan het opstarten om er proeven te doen met snoekbaars. En de universiteit van Leuven wil de kweek van de Australische omegabaars testen. Aan onze universiteit en de katholieke Hogeschool St Lieven uit Sint Niklaas mikken we eerder op zoetwaterkabeljauw. Die vis komt in onze rivieren nog amper voor, maar een proefstation van het Inbo in Linkebeek werkt aan een herstelprogramma. Interessant vanuit marketingoogpunt is dat de zoetwaterkabeljauw destijds de dienst uitmaakte in de allereerste bereidingen van Gentse waterzooi. Het belangrijkste probleem is dat de kleine pootvisjes eerst levend voedsel eten en dat het voorlopig nog niet lukt om hen op droog korrelvoeder te zetten. Dat is echter noodzakelijk als we die vissoort intensief willen kweken.

Hoe zit het met de investeringen die nodig zijn om een viskwekerij op te starten?

Marijke Van Speybroeck: Voor landbouwers die reeds over een stal of ander gebouw beschikken, valt dat redelijk mee. Een eenheid voor de kweek van honderd ton Afrikaanse meerval op jaarbasis kost ongeveer 100.000 euro, exclusief de installatiekosten.

Hoe ver staan we met onze aquacultuur in vergelijking met Nederland?

Marijke Van Speybroeck: De Nederlandse overheid heeft de voorbije jaren veel subsidies verleend om de aquacultuur te stimuleren, maar uiteindelijk heeft dat vooral tot veel faillissementen geleid. Ooit is de universiteit van Wageningen gestart met de kweek van de Afrikaanse meerval. Een kleine dertig tuinbouwers hebben hun wagonnetje aan die trein gehangen, maar vandaag zijn er geen tien overblijvers meer. In Vlaanderen komt de viskweek veel voorzichtiger van de grond. Er zijn wel wat kwekers van siervissen, we hebben een extensieve karperkweker en iemand die het probeert met gestreepte baars. In Turnhout is er ook een vrij grote steurkwekerij die mikt op de verkoop van kaviaar. In Genk is er tot slot nog iemand die sierteelt combineert met de kweek van Afrikaanse meerval. Ten zuiden van de taalgrens wordt in beperkte mate beekforel geteeld, een vis waarvoor redelijke prijzen worden neergeteld.

Welke garanties heeft u dat de aquacultuur op termijn echt iets kan betekenen voor de Vlaamse land- en tuinbouwers?

Marijke Van Speybroeck: Dat is een moeilijke vraag, maar naarmate de welvaart toeneemt op het Aziatische continent is het niet denkbeeldig dat de visprijzen er zullen stijgen. Dat kan onze producenten wat meer ademruimte geven. Binnen drie jaar gaan we alle proefprojecten in Vlaanderen evalueren, waarna we met betrouwbare

cijfergegevens naar de boeren kunnen stappen. Tot dan moeten bereidwillige investeerders zeker nog geduld oefenen.

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