nieuws

Petitie tegen invoer van pangasiusfilet via Zeebrugge

nieuws

De kweekvis pangasius weet niet iedereen te bekoren. Koks, vissers, vakbondsmensen en milieuactivisten vinden elkaar in een petitie tegen de invoer van diepgevroren pangasiusfilets via een nieuwe overslagplaats in Zeebrugge. "Wij begrijpen niet dat deze vis gepromoot wordt, terwijl onze lokale vissers zo weinig krijgen voor hun vangst", zegt één van de initiatiefnemers.

31 DECEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:24

Lees meer over:
visserij

De kweekvis pangasius weet niet iedereen te bekoren. Koks, vissers, vakbondsmensen en milieuactivisten vinden elkaar in een petitie tegen de invoer van diepgevroren pangasiusfilets via een nieuwe overslagplaats in Zeebrugge. "Wij begrijpen niet dat deze vis gepromoot wordt, terwijl onze lokale vissers zo weinig krijgen voor hun vangst", zegt één van de initiatiefnemers. De petitie is tegen het zere been van Nederlandse importeurs.

Meer dan 1.000 mensen hebben de petitie tegen de invoer van pangasiusfilet via een nieuwe overslagplaats in Zeebrugge ondertekend. Het initiatief gaat uit van de vzw Climaxi, de vzw 't Uilekot en het Vrije Visserijblad. Zij zijn gekant tegen een Europees overslagcentrum voor pangasius in Zeebrugge - goed voor 200.000 ton - en pleiten voor het duurzaam gebruik van inheemse soorten. De zoetwatervis pangasius wordt ingevoerd uit Vietnam, waar hij gekweekt wordt in de Mekongvallei.

De petitie kreeg steun uit heel uiteenlopende kringen. Zo staan er behalve milieuactivisten en Groen-politici ook kunstenaars op, vissers, chef-koks en enkele ABVV-vakbondsmensen. De pangasius komt in diepgevroren filets naar Europa. Het is vis zonder vel, zonder graten, en sommigen zeggen zonder smaak. Maar er is wel een

publiek voor. Volgens visser Luk Louwagie omdat de klanten de smaak van echte Noordzeevis niet meer kennen en alleen op de prijs letten.
Chef-kok Tom Vansteenkiste van de Belga Queen in Gent heeft niet getwijfeld om de petitie te tekenen, net als zijn collega Filip Claeys van De Jonkman in Brugge, die al geruime tijd de strijd van de koks tegen de Vietnamese vis aanvoert. "De meerwaarde van deze vis in de keuken is nul", zegt Vansteenkiste in De Standaard. "Het is toch te gek dat ze die tienduizend kilometers transporteren terwijl wij hier de zo veel betere Noordzeevis hebben?"
De petitie krijgt ook tegenwind, meer bepaald van de Nederlandse importeurs van visproducten. Zij verklaren dat visvangst alleen nooit kan instaan voor alle Europese visconsumptie. Ook wijzen ze op de keuringen en het ASC-label voor een aantal soorten ecologische kweekvis. Daarmee willen ze de kwalijke reputatie van pangasius counteren als zou de vis in vervuild water gekweekt worden met overmatig gebruik van antibiotica. Climaxi reageert door op te merken dat maar tien procent van de productie gecertificeerd is, en de labels niet altijd transparant en ecologisch verdienstelijk zijn.
Meer info: Climaxi

Bron: De Standaard / eigen verslaggeving

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