

Test-Aankoop raadt Franse of Spaanse mosselen aan

nieuws

Ook consumentenorganisatie Test-Aankoop mengt zich in de heisa rond de Zeeuwse mosselen. "Te klein en te duur, je koopt beter goedkopere Franse of Spaanse". Ook de grote warenhuizen willen nog steeds geen Zeeuwse mosselen in de rekken en veel restaurantuitbaters schakelen over op Griekse. Maar verkoops cijfers bewijzen dat de voorkeur van de Belg blijft uitgaan naar Zeeuwse mosselen.

🕒 26 JULI 2006 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:57

□ Ook consumentenorganisatie Test-Aankoop mengt zich in de heisa rond de Zeeuwse mosselen. "Te klein en te duur, je koopt beter goedkopere Franse of Spaanse". Ook de grote warenhuizen willen nog steeds geen Zeeuwse mosselen in de rekken en veel restaurantuitbaters schakelen over op Griekse. Maar verkoops cijfers bewijzen dat de voorkeur van de Belg blijft uitgaan naar Zeeuwse mosselen.

"De Zeeuwse mosselen zijn pas in september echt klaar om gegeten te worden en zijn in het begin van het seizoen te duur", liet Test-Aankoop weten. "De start van het mosselseizoen mag dan sinds enkele jaren rond 15 juli zijn vastgelegd, in feite is die datum gewoon een onderdeel van de promotiecampagne". Test-Aankoop raadt als een goed alternatief voor de Zeeuwse mossel de Franse of Spaanse aan.

De Producentenorganisatie Nederlandse Mosselcultuur, die ondertussen van een hetze tegen de Zeeuwse mosselen gewaagt, is niet doof voor de kritiek. "De Zeeuwse mossel is door het slechte weer van de voorbije maanden op dit moment inderdaad kleiner dan gewoonlijk", aldus secretaris Hans Van Geesbergen. "En omwille van allerlei opgelegde beperkingen is de beschikbare hoeveelheid mosselen ook veel minder groot. Door het spel van vraag en aanbod stijgen de prijzen dan".

Volgens Van Geesbergen is de vraag naar Zeeuwse mosselen op dit moment enorm, vooral langs Belgische zijde. "Maar ik wil benadrukken dat we geen uitgekiend strategisch spel spelen om onze winsten veilig te stellen. Wij mosselproducenten zouden ook veel liever grotere en goedkopere mosselen op de markt brengen. Spaanse en Franse mosselen zijn inderdaad een alternatief, maar de ervaring leert ons dat de Belgische klanten massaal de Zeeuwse verkiezen. De verkoops cijfers bewijzen dat".

Niettemin kopen Carrefour en Delhaize geen Zeeuwse mosselen in. "Ze voldoen nog steeds niet aan onze kwaliteitseisen. Voor ons moet een kilo mosselen tenminste 25 à 26 procent vlees bevatten", aldus Carrefour-woordvoester Geneviève Bruynseels. "Dat is op dit moment nog altijd niet het geval". Ook Delhaize is dezelfde mening toegedaan. Inkooper Guy Denon vreest dat de Zeeuwse mosselboeren hun imago schade berokken door "mosselen van slechte kwaliteit op de markt te brengen". Ook restauranthouders die vorige week op vraag van klanten Zeeuwse mosselen serveerden, blijken van die beslissing terug te komen.

Bron: Het Nieuwsblad

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](#)