nieuws

Colruyt Group oogst eerste Vlaamse mosselen van zeeboerderij

nieuws

Het is het favoriete gerecht van veel Belgen, maar het hoofdingrediënt wordt uit het buitenland gehaald. Dat kan anders, dacht Colruyt Group. De supermarktketen broedt al jaren op plannen om de maritieme lekkernij in eigen land te kweken. Bij gebrek aan mosselvelden aan de Vlaamse kust is ze zelf in het diepe gesprongen. Vijf kilometer voor de kust van Nieuwpoort herrees de zeeboerderij Westdiep waar de komende maanden zo'n 10 à 15 ton mosselen geoogst wordt. De eerste mosselen werden vorige vrijdag door kok Seppe Nobels gepresenteerd aan enkele politici en aan de nieuwe CEO van de Colruyt Group Stefan Goethaert. Betrokkenen zien meer mogelijkheden voor aquacultuur in de Vlaamse Noordzee. "België kan uitgroeien tot het epicentrum van een innovatieve Europese aquacultuur."

24 JULI 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 24 JULI 2023 17:47

Lees meer over:
visserij
aquacultuur

Met een gemiddelde consumptie van 2,2 kg mosselen per jaar staat de Belg in de top van de mosseleter in Europa. Toch was mosselproductie in ons land onbestaande ondanks het feit dat er in het Belgische deel van de Noordzee van nature mosselzaad aanwezig is en mosselen er perfect kunnen groeien. "Wij moeten het hoofdingrediënt voor ons nationale lievelingsgerecht uit het buitenland halen terwijl wij het ook hier kunnen kweken", zegt Stefan Goethaert, CEO van de Colruyt Group. "Colruyt stelt er als Belgische retailer veel belang in om lokaal product in het assortiment te hebben."
Om deze reden stapte de retailer een kleine tien jaar geleden in onderzoeksprojecten rond aquacultuur in de Noordzee. Drie jaar geleden, bij de inwerkingtreding van het Marien Ruimtelijk Plan dat commerciële activiteiten mogelijk maakte in de Noordzee, vroeg en verkreeg de groep de nodige vergunningen om in de Westdiepzone mosselen te kweken, en op

termijn ook oesters en zeewier. Anderhalf jaar geleden ging Colruyt Group effectief van start met de bouw van een innovatieve zeeboerderij voor de kust van Nieuwpoort, de eerste in de Belgische Noordzee.

De zeeboerderij is gebouwd in een stuk afgebakend zeegebied van 4 vierkante kilometer. Het maritieme territorium is uitgerust met boeien. Aan deze boeien worden de touwen aan bevestigd waar de mosselen aan groeien. Na een kweek van 18 maanden worden de touwen opgetakeld en de mosselen aan boord van een schip geoogst, een schip dat Colruyt overigens speciaal voor de gelegenheid heeft aangeschaft. Met het schip verscheen ook een kapitein op de loonlijst, net zoals een “zeeboer”, de operational manager van de zeeboerderij, Stijn Van Hoestenberghe.

Boerderij op volle zee

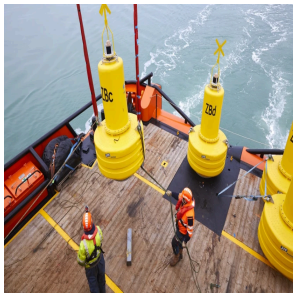
Vandaag zijn er 31 mossellijnen geïnstalleerd, goed voor een productie van zo’n 10-15 ton. Deze productie moet tegen volgend jaar vertienvoudigen, vertelt Van Hoestenberghe. Op termijn moet de maritieme productiesite doorgroeien naar een capaciteit van 2.000 tot 4.000 ton. De deviatie kan vooral verklaard worden door de natuurlijke omstandigheden van de kweek. In tegenstelling tot de traditionele Zeeuwse mosselen worden de mosselen van Colruyt op open zee gekweekt. “Zowel de ruwe condities eigen aan de Noordzee, denk aan stroming en golven, als de weersomstandigheden maken werken op zee allesbehalve evident”, aldus de operational manager die in totaal zo’n zeven full time medewerkers aanstuurt.

Hoewel bodemcultuur de populairste teeltwijze is, zegt Colruyt bij monde van Goethaert “resoluut” voor hangcultuur te kiezen. Dat zou tal van voordelen hebben op het gebied van duurzaamheid. “De mossellijnen kunnen meebewegen met de soms erg ruwe zeestroming, ze doen dienst als schuilplaats voor vissen en ander zeeleven waardoor de biodiversiteit in en rond de kweekzone vergroot en bij het oogsten wordt de bodem niet beschadigd. De mosselen groeien bovendien bijzonder snel door de rijke aanwezigheid van nutriënten in de Noordzee. Op anderhalf jaar tijd zijn ze al klaar voor consumptie, terwijl bodemcultuurmosselen makkelijk drie à vier jaar nodig hebben”, klinkt het.

Mosseloogst op zeeboerderij van Colruyt

Precies daarin schuilt volgens de retailgroep heel wat potentieel. “We staan voor heel wat uitdagingen op vlak van voedselvoorziening, zoals de alsmaar stijgende vraag naar evenwichtige en duurzame eiwitbronnen. Wij geloven dat mariene eiwitbronnen, zoals mosselen, oesters en zeewier, daar een belangrijk antwoord op kunnen bieden”, aldus Goethaert die in Oostende zijn eerste publieke optreden als CEO kende.

Achttien maanden na de ingebruikname van (een gedeelte van) de boerderij, zijn de eerste mosselen geoogst. De Belgische retailer koos de nationale Belgische feestdag op 21 juli uit om de eerste zeevruchten te presenteren aan de pers en politieke hoogwaardigheidsbeklederszoals minister van Noordzee Vincent Van Quickenborne en Oostende-burgemeester Bart Tommelein. Het feit dat Colruyt Oostende uitkoos voor het persevent en niet Nieuwpoort, waar voor de kust de zeeboerderij zich bevindt, heeft mogelijk te maken met het protest dat de burgemeester van Nieuwpoort lange tijd voerde tegen de komst van de zeeboerderij. Deze zou volgens hem de traditionele visserij en de pleziervaart verstoren.



Uitgelicht

Colruyt mag doorgaan met bouw zeeboerderij van Raad van State

nieuws

De Raad van State heeft donderdag de beroepen verworpen van sportverenigingen, milieuverenigingen en de stad Nieuwpoort tegen de zeeboerderij die de Halse retailer Colruyt aan...

1 DECEMBER 2022

Lees meer

Aquacultuur in Vlaanderen

Bart Tommelein, burgemeester van Oostende, juicht op zijn beurt de komst van de zeeboerderij alleen maar toe. Hij pleit al langer voor het uitbouwen van een sterke aquacultuursector in België. “Na jaren van onderzoek en ontwikkeling is het positief dat Belgische bedrijven nu hun expertise in de praktijk omzetten. Met de introductie van de Belgische mosselen door Colruyt krijgt de ontwikkeling van duurzame aquacultuur op de Noordzee een extra boost. Dergelijke investeringsprojecten zorgen ook voor bijkomende werkgelegenheid in de blauwe economie in onze regio. Het is dé innovatiesector bij uitstek.”

Tommelein ziet een Europese voortrekkersrol voor België op het gebied van aquacultuur die alternatieve eiwitten kan leveren. Hij wijst op precedenten in andere economische sectoren. “België was de eerste met windmolens op zee en bouwt inmiddels windmolenparken over de hele wereld. Wij zijn ook de eerste met zonnepanelen op zee. Op dezelfde manier kunnen we ook pionier worden op gebied van aquacultuur in de Noordzee en een Europees alternatief bieden voor zeevruchten die veelvuldig uit Azië worden ingevoerd.

Bart Tommelein, burgemeester van Oostende; Vincent Van Quickenborne, minister van Noordzee; en Stefan Goethaert, CEO van de Colruyt Group

Vincent Van Quickenborne en zijn zoontje proeven eerste mosselen van Colruyt

Minister van Noordzee Vincent Van Quickenborne (Open Vld) laat zich eveneens ambitieus uit over de toekomst van de Belgische Noordzee. "Deze eerste Belgische mosselen zijn een mijlpaal in de economische ontwikkeling van onze Noordzee. Als je weet dat we in Europa 70 procent van onze zeevoeding importeren, dan is er nog heel veel potentieel voor duurzame voedselproductie voor onze eigen kust. Dit is nog maar het begin van wat we met aquacultuur willen realiseren. Denk aan het potentieel van zeewierboerderijen.”

Op het vlak van zeewierteelt kan aquacultuur op de Noordzee, België beschikt over een areaal van 3.000 vierkante kilometer, volgens Van Quickenborne zelfs een positieve rol spelen in het oplossen van het stikstofprobleem. Zeewier zou als ingrediënt voor veevoeder kunnen dienen, al is verder onderzoek nog noodzakelijk. “Op zee kan je 26 ton zeewier kweken voor veevoer op 1 hectare, waar je aan land maar 5 ton veevoer per hectare kunt winnen. De productie op zee is veel ruimte-efficiënter. Het kan nog efficiënter als je verschillende activiteiten combineert: als je bijvoorbeeld onder windmolens zonnepanelen plaatst en daaronder mosselen kweek”, besluit hij.

Bron: Eigen berichtgeving

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