

Zeeland of Zeeland?

Kom er achter op de zilte zaken
en smaken dag!

Woensdag 27 mei, van 10:00 tot 17:00 uur
Partycentrum "De Zaete" Korringaweg 3, Yerseke

Ontworpen
door

FUTURIA
Creative Works

www.futuriaworks.nl



Voor meer informatie:
www.edudelta.nl



GEWENT
REIMERSWAAL

Hogeschool **HZ** Zeeland

edudelta
college

Mieuwland

Groene kennis
Coöperatie

Spring

ROC

zeeland

Impuls

Impuls

Provincie Zeeland

WAGeningen UR
Partnership of life



Colofon

Jifke Sol, Projectleider RIGO project aquacultuur

Jeroen Boon, Adviesbureau Kiemkracht

Christiaan van der Zwan, MBO coach, Groen College Goes

Willem Brandenburg, Onderzoeker PRI/Imares

Wim vd Zwan, Senior adviseur, Edudelta Onderwijsgroep

Jouke Heringa , Provincie Zeeland/Hogeschool Zeeland

Foto's: Hans Overvliet, beeldend kunstenaar

Volkstuin op zee

'Heb je mijn mosselbank gezien?

Hij staat in mijn volkstuin op zee

Je kan er op zitten bij laag water

Je kan er lezen want

Ik heb er lampen neergezet

Op▯ Staken Als de zon schijnt

Is heter goed toeven

Neem een handdoek mee

Want bij de buurman kan je

zwemmen

Ja, dat mag wel van hem

En breng wat witte wijn mee

Als je komt, wil je? '

En een oestersmes...

van Marie Amenta

INHOUDSOPGAVE

Dag van de Aquacultuur, zilte zaken en zilte smaken

Onderwijs katalysator bij aquacultuur!?	4
Waarom is deze dag interessant voor u?	5
Sense of urgency	5
Zoute kwel aan het maaiveld in Zeeland	6

Ochtendprogramma

Lezing Hans de Kunder, Wethouder Onderwijs zorg en welzijn, sport, cultuur en financiën, Gemeente Reimerswaal	7
Lezing Niek Barendregt, college van bestuur Edudelta Onderwijsgroep	10

Evenementen

Streekmarkt het land(t) in de stad	12
Excursie hatchery Roem van Yerseke en vaartocht Oosterschelde	12
Prijsvraag gemeente Reimerswaal	12
De verbeelding van de zeekraal keten door Zilt theater	12

Workshops

Lezing Maarten Janse, Zeekraalteler en ondernemer	13
Lezing Edwin Foudraine, manager marketing Prinse en Dingemans	14
Lezing Wim Haarmann, onderzoeker gebiedsontwikkeling TELOS	15
Algenquiz, Jouke Heringa en Michiel Michels Hogeschool Zeeland	17

Afsluiting

Forum	19
Conclusie	21



Dag van de Aquacultuur, zilte zaken en zilte smaken *Verslag 27 mei 2009 De Zaete te Yerseke*

Onderwijs katalysator bij aquacultuur!?

Agrarische en niet agrarische ondernemers, onderzoekers, beleidsambtenaren, adviseurs, studenten, burgers en enkele verdwaalde toeristen: dagvoorzitter Cees van Liere, oud burgemeester gemeente Noord-Beveland, heet de ruim 200 aanwezigen bij de Dag van de Aquacultuur, zilte zaken en smakendag, van harte welkom. Hij is, zo zegt hij in zijn opening, vooral trots op de aanwezige studenten van de gehele onderwijskolom (mbo, hbo, wo) die fantastisch hebben meegewerkt om deze dag tot een zodanig succes te maken. Tevens wil hij nadrukkelijk aandacht vragen voor de jonge onderzoekers en agrarische ondernemers uit het Zilte lab vanuit de Edu-delta onderwijsgroep die hun eigen geteelde zeegroenten zullen presenteren tijdens een heerlijke streekmarkt 't land(t) in de stad. Ook kunnen zij vragen beantwoorden en voorlichting geven over deze nieuwe producten en diensten.

Van Liere: “Het belooft een bijzonder interessante en smaakvolle dag te worden met allerlei activiteiten, workshops, lezingen en een gezellige streekmarkt rondom aquacultuur waar u kunt proeven, ontmoeten, bijpraten, leren en netwerken. Daarin wordt u deskundig begeleid door studenten vanuit ROC Zeeland die u de gehele dag hierin bijstaan. Bij de uitreiking van het eerste kistje zeekraal wordt er een Zilte proeverij georganiseerd door studenten van de Horeca opleiding van ROC Zeeland. Meerdere zeegroentes zijn door hen verwerkt tot heerlijke zilte hapjes, welke u kunt nalezen in de uitgereikte receptenfolder tijdens deze dag. De Hogeschool Zeeland en WUR laten tenslotte zien welke diverse mogelijkheden aquacultuur voor de regio Zeeland kan bieden in de toekomst, variërend van grootschalige algenteelt en de bijbehorende landschappelijke inpassing.

Van Liere voegt daaraan toe dat Aquacultuur in Zeeland goede potenties heeft voor economie, cultuur en het landschap van Zeeland. Want aquacultuur is een cultuur die zowel gaat om de productie, de keten, de consument als ook haar natuurlijke leefomgeving, het landschap en de beleving daarvan. Oog voor innovatie, duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemerschap (MVO) zo stelt hij, zal om die reden hard nodig zijn.” Cees van Liere wenst tenslotte iedereen een inspirerende en leerzame dag.

Waarom is deze dag interessant voor u?

Als teler/ondernemer kunt u uw zakennetwerk verbreden, uw kennis updaten en kennismaken met andere spelers in de keten. In één der workshops kunt u bijvoorbeeld uw vragen en ideeën rondom productmarkt innovatie en branding uitgebreid bespreken. Indien u een toeristisch ondernemer bent kunt u verkennen wat het Zeeuwse landschap in combinatie met aquacultuur te bieden heeft.

Als ambtenaar of bestuurder bent u betrokken bij impulsen die vanuit beleidsniveau impact hebben op de samenleving, op burgers en op ondernemers. Van belang is dat u goed op de hoogte bent van actuele ontwikkelingen in de praktijk. Op deze dag kunt u zelf kijken in Yerseke; hoe burgers, toeristen en ondernemers aankijken tegen aquacultuur. Daar kunt u uw voordeel mee doen. En niet te vergeten, u kunt zelf ervaren hoe lekker de verschillende producten zijn.

Als student ben je betrokken bij de meest actuele vraagstukken rondom aquacultuur; hoe kweek je goede zeevroente, welke waterkwaliteit is van belang, welke vaardigheden heb ik nodig, wat is een product waard, waar zit de consument etc. Op deze dag kun je op veel van je vragen antwoorden vinden door met zoveel mogelijk mensen te praten en mee te doen met de workshops, leef je uit!

Als onderzoeker bent u van plan om te ontdekken of het kan, de nieuwe markt voor zeekraal, de landschappelijke inpassing, de technologische innovatie. De internationale ontwikkelingen rondom aquacultuur en duurzaamheidvraagstukken gaan hard, en als onderzoeker wil je daarbij vanuit de regio denkend voorzien met welke slimme zetten de Zeeuwse aquacultuur een stap vooruit kan maken.

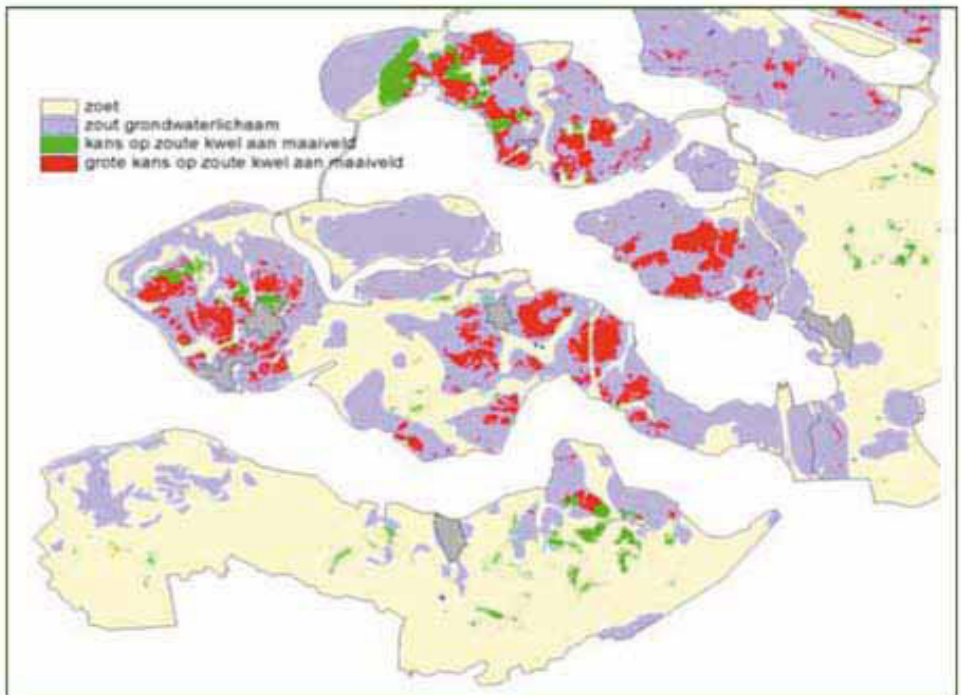
Als toerist, burger of recreant kunt u op deze dag kennismaken met zilte smaken, u kunt op de streekmarkt proeven van allerlei lekkere hapjes, ook kunt u zien hoe zee-kraal en lamsoor groeit. Ook is het mogelijk om aan een kookworkshop deel te nemen, koken met wieren.

Sense of urgency

Aquacultuur mag zich momenteel verheugen op een groeiende belangstelling. Dat komt door de huidige problemen in de traditionele landbouw en door de grootschalige overbevissing. De afname van de visvangst, de toenemende behoefte aan vis, de bereikte ecologische grenzen op het gebied van de schaal- en schelpdiersector, toe-komstscenario's die een verdere verzilting van landbouwgronden in Zeeland tonen en de afnemende beschikbaarheid van zoetwater. Dit zijn allemaal factoren die leiden tot grotere aandacht voor aquacultuur wereldwijd en in Nederland.

Zoute kwel aan het maaiveld in Zeeland

Klimaatverandering en de steeds strengere (Europese) regelgeving noodzaken tot vernieuwing in de landbouw- en visserijsector. De aquacultuur in Zeeland is zo'n vernieuwing, die is gericht op het ontwikkelen van nieuwe economisch bedrijfstakken met productiemethoden die de natuurwaarden respecteren en waar mogelijk zelfs versterken. Er wordt gestreefd naar een aquacultuur die gebaseerd is op de principes van maatschappelijk verantwoord ondernemen, economisch rendabel is, ecologisch verantwoord opereert en kan rekenen op brede maatschappelijke acceptatie (People, Planet, Profit).



Bron: Transitie en toekomst van de deltalandbouwindicatoren voor de ontwikkeling van de land- en tuinbouw in de Zuidwestelijke delta van Nederland. Alterra-rapport 1132. Wageningen, 418 blz. *Stuyt et al*,

In Zeeland zijn al tientallen ondernemers actief, die zich bezighouden met activiteiten variërend van de teelt van zilte planten tot de intensieve teelt van vis in tanks. Maar om de aquacultuur verder uit te breiden en tot een toonaangevende branche te maken zullen nog veel meer ondernemers de stap naar de aquacultuur moeten maken.

Ochtendprogramma

Lezing Hans de Kunder, Wethouder Onderwijs zorg en welzijn, sport, cultuur en financiën, Gemeente Reimerswaal

Volgens de wethouder de Kunder is dit de eerste keer dat een dag van de aquacultuur wordt georganiseerd in Yerseke. Eigenlijk is het voor de aquacultuur, vindt de wethouder, ook een beetje een kwestie van “thuiskomen”. “Ik weet het”, zegt hij, “het klinkt misschien wat onbescheiden, maar de woorden aquacultuur en Yerseke horen toch bij elkaar. Wie Yerseke zegt, zegt mosselen en oesters. En deze worden op hun beurt weer geassocieerd met Zeeland. Dus eigenlijk beleven we vandaag ook een promotiedag voor de goede dingen, waar Zeeland voor staat.”

Mede in het kader van het project “gebiedsontwikkeling Yerseke” zijn diverse partijen binnen gemeente Reimerswaal actief bezig om nieuwe kansen en perspectieven te signaleren, te ontwikkelen en te realiseren. Vanuit ondernemers, kennisinstellingen, belangenorganisaties, maatschappelijk middenveld en de bewoners zijn volop innovatieve projecten in ontwikkeling die Yerseke meer en beter op de kaart te gaan zetten. Studenten en medewerkers van Hogeschool Zeeland en Edudelta College Goes werken bijvoorbeeld al nauw vanuit het “Zilte Lab”, samen aan vragen van ondernemers op het gebied van aquacultuur in de regio. Ook studenten van de Universiteit Wageningen helpen mee invulling te geven aan regionale vragen over aquacultuur. Dit vertaalt zich onder meer in beantwoording van vragen rondom landschappelijke inpassing en duurzaamheid bij het innovatieve project de Zeeuwse Tong (zie kader).

Project Zeeuwse Tong

Dit ambitieuze project werd in 2007 gestart met als doel een gemengd zilt bedrijf te ontwikkelen. De kweek van jaarlijks 10.000 ton tong over 10 jaar wordt beoogd. Tong wordt in combinatie met zagers (grote wormen) en kokkels gekweekt), het afvalwater bevat voedsel voor de kweek van zeekraal en andere zilte gewassen. Pootvis wordt binnen opgekweekt, de doorkweek vindt plaats in zoutwaterbassins buiten. In 2009 wordt een proefboerderij gestart, die drie jaar wordt gevolgd door commerciële kweek. Het project Zeeuwse Tong is duurzaam, het gaat om maatschappelijk verantwoord ondernemen in optima forma. Er is sprake van een natuurlijke kringloop: vis produceert mest, mest doet algen groeien, algen vormen het voedsel voor schelpdieren en zagers. Een deel van de zagers wordt benut voor de voeding van de tong; een ander deel wordt verwerkt tot visvoer. De lange termijn doelstelling voor het project Zeeuwse Tong is: 'De ontwikkeling van een nieuwe competitieve economische sector gebaseerd op de binnendijkse productie van zeetong, in combinatie met zagers, schelpdieren en zilte gewassen, en in harmonie met zilte natuur.'

Volgens Minister Verburg van LNV is de weg geopend naar een nieuwe, 'voor Zeeland hoogst interessante', economische sector. Tong is in agrarische termen een kostbaar product: 100 kilo zeetong is evenveel waard als 10.000 kilo tarwe. Die kan jaarlijks 150 miljoen euro omzetten. Op termijn kunnen ongeveer 200 bedrijven 10 procent van de Zeeuwse landbouwgrond voor de tongkweek benutten. Het project biedt zowel boeren als vissers kansen om over te schakelen naar een ander bedrijf. De kweek van tong is duurzaam en goed voor de visbestanden. Verburg waarschuwde dat de aquacultuur zich niet tot een nieuwe bio-industrie mag ontwikkelen. Behalve voor economisch gewin moet er ook oog zijn voor dierenwelzijn, natuur, landschap, milieu en consumentenbelangen. Recent ontwierpen Wageningse studenten Sophia Molpheta en Karim van Wonderen visteeltscenari's, waarin ook natuur en recreatie ook een plaats hebben. Visteelt hoeft volgens hen niet perse te leiden tot de bekende grote installaties die het landschap aantasten (zie schets).



Bron: Resource Wageningen Universiteit

“U zult het vandaag met eigen ogen zien”, vervolgt de wethouder enthousiast:

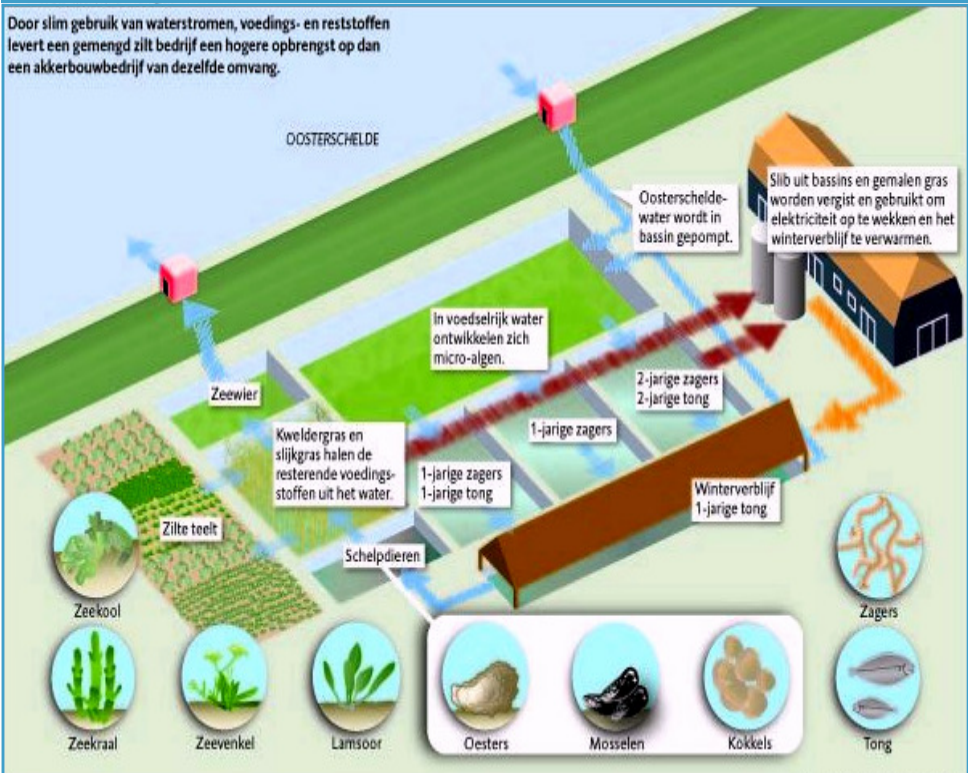
“Yerseke heeft in potentie zoveel mogelijkheden voor innovatieve en duurzame aquacultuur. Het gemeentebestuur zet zich samen met alle betrokkenen optimaal in om het in potentie aanwezige, om te zetten in concrete en vernieuwende projecten. We realiseren ons tevens dat de plannen, die we met Yerseke hebben ook kansen bieden voor de gehele regio. De laatste tijd is er Zeeland een discussie gaande over de kansen van recreatie en toerisme. Aangezien veel dagtoeristen Yerseke aandoen, hebben wij gemeend dat toerisme en recreatie belangrijke pijlers horen te zijn van ons gebiedsontwikkelingsplan. Zoals u weet hebben de kennisinstituten Imares en Nioo domicilie gekozen in Yerseke. Instituten van naam en faam. In de gebiedsontwikkelingsplannen Yerseke gaan zij binnen de pijler wetenschap een belangrijke rol spelen; samen met o.a. Edudelta, ROC-Zeeland, Hogeschool Zeeland en innovatieve bedrijven als bijvoorbeeld Roem van Yerseke en Prins en Dingemanse. Het betreft hier het omzetten van wetenschappelijke kennis - in toegepaste kennis.”

“Want, dames en heren, door de kredietcrisis zouden we bijna vergeten dat er ook nog zoiets bestaat als een voedselcrisis. De behoefte aan hoogwaardig, eiwitrijk voedsel zal toenemen. Met de kennis, die hier in huis is, kunnen we helpen met het zoeken naar op-lossingen voor dat probleem.”

De proefboerderij van vijftig hectare zal op theoretische gronden, zo berekenen de ontwerpers, een jaarlijkse productie van dertig ton tong, honderdvijftig ton zagers en duizend ton kokkels kunnen opleveren met een totale economische waarde van twee miljoen euro .

De Negen bedrijven die tot nu toe meedoen zijn Grontmij, Hesy Aquacultuur, Prins en Dingemanse, Neanthes, de Rabobank, Roem van Yerseke, Solea, United Fish Auctions en de Schelpdierenkwekerij Wilhelminadorp-Neeltje Jans i.o.

Voor het project is 15 miljoen euro beschikbaar: 7,5 miljoen van het Rijk, 1 miljoen van de provincie, 1 miljoen uit het Westerscheldefonds, 1 miljoen van de Wageningen Universiteit en 4,5 miljoen van het bedrijfsleven.



Lezing Niek Barendregt, college van bestuur Edudelta Onderwijsgroep

Edudelta College Goes speelt volgens Barendregt een belangrijke rol om jonge mensen, en vaak ook jonge ondernemers, in de regio op te leiden voor de toekomst. Een toekomst waarbij Aquacultuur mogelijk een belangrijk toekomstperspectief kan bieden zoals ook in het Provinciaal Sociaal-Economisch Beleidsplan 2009-2012 van Zeeland staat vermeld.

Aquacultuur lijkt gunstige kansen te bieden voor ontwikkeling van de economie, de kennisinfrastructuur, landschap, toerisme en leefomgeving. Aquacultuur is door haar aard verbindend, waardoor het niet beperkt worden tot alleen vis, alleen groenten, alleen mossels. Het gaat om een veel breder concept, waarbij ondernemers dwarsverbanden kunnen leggen met ruimtelijke planvorming, leefomgevingskwaliteit, de regionale identiteit van Zeeland en belevingswaarde voor bewoners en bezoekers.

Duurzame regionale ontwikkeling en ontwikkeling van aquacultuur kunnen daarom goed samen opgaan. Om dit verbrede palet goed in beeld te krijgen gaat het om nieuwe kennis en vaardigheden die de toekomstige ondernemers, bestuurders, onderzoekers nodig hebben. Deze capaciteiten kunnen nu op scholen via de weg van praktijkleren worden ontwikkeld. Dwars door het MBO, HBO en WO heen kunnen leerlingen nu samenwerken aan de benodigde competenties. Deze afstemming op de toekomstige praktijk van aquacultuur en de vraagstukken die daar in spelen is een grote uitdaging voor de scholen.

Scholen kunnen hiermee weer een centrale rol gaan spelen in regionale ontwikkeling. Als maatschappij moeten we daar wel even wennen, want daarmee veranderen rollen van docenten, overheden en andere betrokkenen. Binnen verschillende werkplaatsen en andere kennisarrangementen in het land wordt al op deze manier toegewerkt naar kenniscreatie. Ook in Zeeland wordt iets dergelijks in de steigers gezet. Die verandering vraagt om vertrouwen, lef en visie op alle niveaus.

Edudelta wil jongen mensen opleiden door op een praktische manier studenten zelf die perspectieven van Aquacultuur, zoals in het Zilte Lab, in samenwerking met ondernemers verder te laten verkennen en ontwikkelen. Belangrijk is dat studenten bewust worden dat je niet altijd kunt terugvallen op “hoe het altijd geweest is”. De wereld verandert, de consument verandert, de omgeving verandert, wetten veranderen en de agrarische sector verandert. Aquacultuur is in al zijn vormen een innovatieve vernieuwing die hierop inspeelt waarbij voor Zeeland vele kansen worden gezien. Deze transitie komt niet zomaar tot stand. Dat vraagt om actieve participatie van alle partijen, waaronder ook onderwijs. Er zal kennis worden ontwikkeld en op een open manier met elkaar worden gecommuniceerd om verandering tot stand te brengen.

“Het contact tussen ondernemers en studenten is erg belangrijk. Dit contact is voor de studenten een ideale voorbereiding op de arbeidsmarkt. Binnen het RIGOproject Aquacultuur werken we ook samen met andere kennisinstellingen, waaronder Hogeschool Zeeland en Universiteit Wageningen op het gebied van ondernemerschap, waterkwaliteit en ruimtelijke ordening. De samenwerking tussen studenten van verschillende opleidingen en onderwijsinstututen heeft als voordeel dat studenten van elkaar leren. Onze MBO-studenten zien door de samenwerking met HBO-studenten welke stappen zij moeten nemen om een mogelijke vervolgopleiding af te ronden. Dit werkt drempelverlagend. Door de samenwerking met lokale ondernemers op het gebied van Aquacultuur, komt de regio stukje bij beetje terug in hun handen. De samenwerking is tweeledig. Enerzijds is er de behoefte om mensen op te leiden en nieuwe mogelijkheden te onderzoeken, anderzijds willen ondernemers zelf nieuwe kennis opdoen. Dit project combineert deze zaken. Het project Aquacultuur is een voortdurend zoektraject. Het blijft een leerproces voor de hele regio waarin continue vraag is naar vernieuwing”.

Bron: Christiaan van der Zwan, projectmedewerker Zilte Lab, Edudelta Onderwijsgroep Goes

Door een rijke leeromgeving te creëren kunnen er in interactie tussen studenten, ondernemers en onderzoeker nieuwe oplossingen ontstaan die nodig zijn voor de toekomst. Nieuwe oplossingen vragen om ondernemerschap waarbij volharding, creativiteit, durf en lef belangrijke competenties zijn. Deze eigenschappen en competenties proberen we in ons onderwijs te stimuleren. Kennis over aquacultuur in samenwerking met andere partijen wordt praktisch toegepast op vragen uit de maatschappij. Hierbij wordt geleerd om op een open manier met elkaar te communiceren. Tevens zijn onze studenten al in verschillende regionale netwerken actief geweest waar ze veel van leren.



Foto: Hans Overvliet

Evenementen

Streekmarkt het land(t) in de stad



Foto: PZC

Circa 200 bezoekers bezochten de streekmarkt met Zeeuwse producten waar van alles te proeven was. Studenten van de horecaopleiding van ROC Zeeland verzorgden een 'Zilte Proeverij' met allerlei lekkere zoute borrelhapjes. Ook de Japanse lekkernijen zoals blaaswierchips, knotswier-soep en toast met knotswierpasta, gemaakt door het Huis van Kyoko, vielen bij de aanwezigen bijzonder goed in de smaak. Te

vens gaven studenten van het Zilte Lab (Edudelta College Goes) demonstraties over zilte producten en diensten van (agro)bedrijven waar zij stage hadden gelopen en werd een smaaktest afgenomen door studenten van ROC zeeland en Wageningen UR.

Excursie hatchery Roem van Yerseke en vaartocht over de Oosterschelde langs mosselpercelen

Onderweg werd o.a. stil gestaan bij de Oesterputten van Yerseke waarbij ideeën uitgewisseld werden over hoe de putten in de toekomst zowel geschikt kunnen blijven voor de Oesterproductie als voor andere activiteiten met toegevoegde economische waarde. In de Hatchery werd duidelijk gemaakt welke innovatieve methodes inmiddels ontwikkeld worden om de kweek van schaal- en scheldieren in de toekomst te realiseren. Daarbij werd ook ingegaan op de nog te nemen hindernissen voordat deze innovaties daadwerkelijk gerealiseerd kunnen worden.

Prijsvraag gemeente Reimerswaal

Kinderen van de drie basisscholen in Yerseke hadden door middel van maquettes hun mening gegeven over de toekomst van Yerseke. Uiteindelijk mochten Siem Beers, Jordy van Vliet en Korné Barendrecht van de Beatrixschool de eerste prijs in ontvangst nemen voor hun maquette van een survivalbaan. Deze prijs bestaat eruit dat hun plan ook daadwerkelijk door de gemeente zal worden gerealiseerd.

De verbeelding van de zeekraal keten door Zilt theater

Bij de uitreiking van het eerste kistje zeekraal in drama verbeeld door hoe toepaselijk Zilt Theaterwerk was er een heerlijke Zilte proeverij georganiseerd door studenten van de Horeca opleiding van ROC Zeeland.

Meerdere zeevroenten waren door hen verwerkt tot heerlijke zilte hapjes. Ook werd er een gratis receptenfolder gepresenteerd!

Workshops (alle presentaties staan op www.regionaletransitie.nl)

Innovatieve marketing, aquacultuur, landschap en recreatie

De focus van deze workshop draaide om marketing: de vraag luidde hoe ondernemers kunnen inspelen op de keten, nieuwe productmarkt combinaties en/of regio-branding en zo ja hoe en met wie?

Aquacultuur in Zeeland heeft enorme potenties voor de economie, de cultuur, de mensen en het landschap van Zeeland. Met aquacultuur worden kansen voor duurzame regionale ontwikkeling dichterbij gebracht. Want aquacultuur is een cultuur die zowel gaat om de productie, de keten, de consument als een cultuur die aanspraak maakt op haar natuurlijke leefomgeving, het landschap en de beleving daarvan. Daarom spelen er bij aquacultuur twee vragen de boventoon:

1. De marketing: hoe kunnen ketens zo worden ingericht dat de kwaliteit van het product bekend is en tot waarde komt. Welke vormen van regiobranding zijn hierbij mogelijk. En: wat is daarvoor nodig?
2. Het cultuurhistorische karakter van het Zeeuwse landschap heeft aantrekkingskracht voor velen. Mogelijk vormt een combinatie van natuur, aquacultuur, teelt van zilte gewassen, educatie over verzilting en de bestaande eetcultuur een aantrekkelijke beleving voor toeristen.

Lezing Maarten Janse, Zeekraalteler en ondernemer Land-schapscamping de Heerlijkheid van Wolphaartsdijk

“Negen van de tien bezoekers weten niet eens wat lamsoren zijn, men denkt aan echte lamsoren!”



In zijn multifunctionele bedrijf is een koppeling gemaakt tussen landschap, recreatie en aquacultuur. Dit is niet altijd gemakkelijk geweest vertelt hij aan zijn toehoorders, die geboeid luisteren naar zijn persoonlijke verhaal. Na 11 jaar kreeg hij pas een vergunning. Landschapscamping de Heerlijkheid van Wolphaartsdijk is inmiddels een 65 ha. groot bedrijf

met ca. 0.5 ha. land aan zeekraal.

Door verzilting van het Veerse Meer is Maarten al vroeg op zoek gegaan naar nieuwe teelten zoals zee-groenten, lamsoren en zeekraal. Aangezien zout water niet droogt blijft de grond veel natter en is daardoor lastig te bewerken.

Vraag en antwoord:

Wat is je marketingverhaal?

Ik vertel adhoc aan potentiële klanten (toeristen) over het ontstaan van het bedrijf tijdens het oogsten. Ik moet het vooral hebben van ‘aan huis verkoop’. Plattelandstoerisme en aquacultuur kunnen elkaar in deze zin prima versterken.

“Iedere toerist moet in de nabije toekomst een bakje zeekraal mee naar huis nemen!”

Nadeel is dat Zeekraal al in januari in de Jumbo supermarkt ligt, deze wordt dus geïmporteerd uit Israël en/of Mexico. “We zijn ook in samenwerking met andere ondernemers in Zeeland bezig met de certificering van zeegroenten (zeekraal, lamsoor).”

De ondernemers willen wel meer gaan samenwerking op marketingniveau, maar het kennisdelen over teelttechnieken ligt gevoeliger. Daarin ziet men elkaar nog teveel als concurrent. Er bestaat inmiddels wel een landelijke kenniskring zeekraal.

Iemand uit de zaal vertelt over het initiatief *de Zilte Ronde*. Zie voor meer informatie de website www.dezilteronde.org

Wat eten zagers?

Algen.

Verschil tussen wilde en geteelde zeegroenten?

Dit wordt bepaald door de plek van geteelde zeegroenten; m.a.w. is dit binnendijks dan is het geteeld en die van wilde zeegroenten is buitendijks (op de schorren).

Lezing Edwin Foudraïne, manager marketing Mosselbedrijf Prinse en Dingemans

Zeeuwse mossel is geen streekproduct!

Streekproducten kennen volgens hem de volgende commerciële beperkingen.

- Periode van afzet;
- Distributie.

Vanwege bovenstaande factoren wil het bedrijf Prins Dingemanse niet zoveel van streekproducten weten, i.v.m. derving van omzet.

Vraag en antwoord:

Vind u dat er genoeg gedaan wordt aan marketing van de schaal- en schelpdieren?

Nee, daarin is er een tekort. We hebben de marketing teveel binnen de eigen branche gehouden. Marketing is een lange tijd teveel alleen intern gericht geweest en niet op externe partijen en andere sectoren.

Ziet u kans dit regioproduct uit te laten groeien tot een wereldproduct?

Absoluut! Dit zou ik ook op dezelfde manier doen. Zeeland + Aquacultuur = Internationale waarde.

Hoe groot is het gevolg van de urgentie d.m.v. samenwerking met de overheid?

De overheid kan hier alleen in faciliteren, door bijv. innovatie subsidie en wet en regelgeving.

Wat kan het groene onderwijs bijdragen aan deze dilemma's?

Ze moeten leerlingen meegeven dat ze trots moeten zijn dat ze dit kunnen doen, oftewel: **Be proud to be a (aqua)farmer!**

Wat kan onderwijs bijdragen?

Vanuit het ministerie van LNV is de Regeling Innovatie Groen Onderwijs (RIGO) opgezet. Deze regeling streeft naar nieuwe relaties tussen MBO, HBO en WO studenten en onderwijsinstellingen met als doel betere kenniscirculatie in de regio. Belangrijke randvoorwaarde daarbij is het contact tussen kennisinstellingen en de maatschappij.

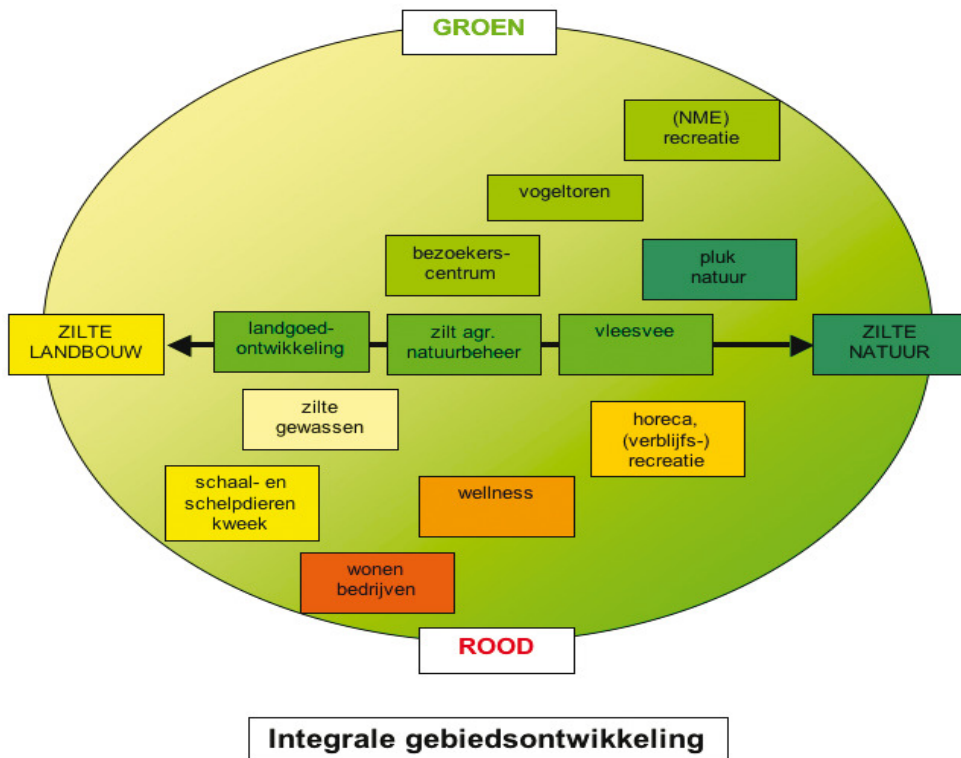
Lezing Wim Haarmann, onderzoeker gebiedsontwikkeling Onderzoeksinstituut TELOS

“Zeeland is de grootste dierentuin, je moet er alleen wel voor duiken!”

Het EZ concept van de regionale beeldverhalen is bij de provincie Zeeland in een warm bad gekomen. In het onderzoek “Terug naar de Kust” worden nieuwe marktallianties voor toeristische gebiedsontwikkeling in de Delta” besproken. Het onderzoek is uitgevoerd in het kader van het EZ-programma ‘Pieken in de Delta’. De centrale vraag is: “Waarom is je streek interessant en hoe ga je dat vermarkten?” Voorbeeld hiervan is ‘Puur Delta’ waarbij verbindingen zijn gelegd tussen de sectoren visserij, horeca, aquacultuur, agrarische streekproducten en dagrecreatieverblijven.

Bij ‘Puur Delta’ gaat om nieuwe verbindingen tussen de sectoren visserij, horeca, aquacultuur, agrarische streekproducten en dagrecreatieverblijven. Zeeland kan zich hiermee profileren als gebied waar men niet alleen topproducten op het gebied van aquacultuur/agricultuur kan afnemen, maar deze ook kan consumeren en beleven. Het palet aan uiteenlopende streekproducten in de Delta is uniek. Er zijn weinig regio's in de wereld waar een vergelijkbaar aanbod aan mogelijke smaaksensaties is verzameld. Denk bijvoorbeeld maar aan mossels, oesters, kreeft, tong, ansjovis, zeekraal, lamsoor, asperge, aardbei, Chaams hoen, suikerwerken, wijn, bier en sappen. In potentie biedt de variëteit aan streekproducten in de Delta een zinnenprikkelende smaakervaring.

Het is niet verwonderlijk dat enkele van die streekproducten al internationale vermaardheid genieten. Maar voor een groot aantal anderen geldt dat de professionalisering van de innovatie, distributie, retail en marketing moeizaam tot stand komen. Door samenwerking tussen ondernemers kan meer worden bereikt en ontstaat een meer robuuste structuur die een groter markt bereik mogelijk maakt.



Bron: innovatienetwerk LNV, Rapportnr. 07.2.153, Zilt verweven Kansen voor een gezamenlijke ontwikkeling van zoute landbouw en natuur, juni 2007.

Aandachtspunten voor regio zeeland

- Landbouw, industrie en visserij leveren in als economische sectoren
- Toerisme heeft impuls nodig
- Beter gebruik van specifieke Zeeuwse kwaliteiten (rust, ruimte en groen)
- Behoeftte aan nieuwe identiteit

Algenquiz, Jouke Heringa en Michiel Michels, Hogeschool Zeeland

De focus van deze workshop draaide om de zin en onzin van algenteelt: welke kansen en mogelijkheden biedt algenteelt voor ondernemers, toekomstige ondernemers, beleidsmakers en anderen. Verder gaan we in deze workshop ontdekken wat algen zijn, wat de verschillende teeltvormen zijn, welke toepassingen en afzet kansrijk zijn.



Foto: Hans Overvliet

Algen zijn onmisbaar op aarde; ze zijn verantwoordelijk voor een groot deel van de productie van zuurstof, nemen CO₂ op voor hun groei en vormen een belangrijke schakel in de voedselketen. Kunnen algen in de nabije toekomst ook ingezet worden als producenten van duurzame biobrandstoffen?

Een alg persen is echter niet zo gemakkelijk als koolzaad!

Op wereldschaal is er een toename te zien in de productie van biobrandstoffen. De laatste ontwikkeling is dat uit algen olie gewonnen kan worden, waarvan biodiesel te maken is. De productie van olie uit algen heeft vele voordelen: het kost relatief weinig ruimte, het hoeft voedselprijzen niet op te voeren en afvalwater kan als nutriëntentoevoer gebruikt worden. Internationaal, maar ook nationaal, stijgt de belangstelling van bedrijven.

Voor het RAAK-project Biobrandstoffen, welke in september 2007 is gestart, gaat het om onderzoek naar de productie van olie uit algen (www.algae2oil.nl). De doelstelling is om een algenkweek op te zetten, waaruit na oogst en extractie olie gewonnen kan worden. Samen met bedrijven worden kennisvragen geformuleerd, waarvoor studenten een deelonderzoek kunnen uitvoeren.

Vraag en antwoord:

Hoeveel kilo algen heb je nodig voor één liter brandstof?

Factor vier

Algenteelt in zout water?

- meer kosten
- roestvrijstaal
- afschrijvingskosten hoger

Limiterende factoren bij algenteelt?

- licht
- temperatuur

Oesterputten inzetten voor algenteelt?

Zou eventueel kunnen, de vraag is alleen of oesterputten wel of niet geschikt voor zijn om de algen in te leggen.

In welk water kweek je de algen het beste? In zout of zoetwater?

Hier in Zeeland zou je het beste in zout water kunnen kweken.

Is de temperatuur belangrijk bij het kweken van algen?

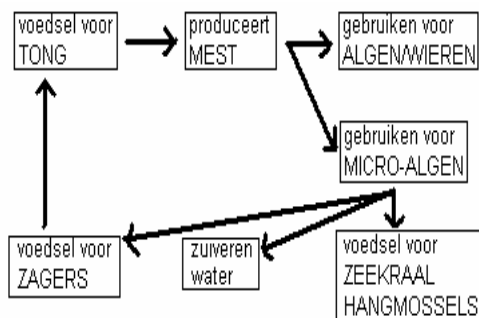
Ja, de temperatuur van de meeste algen zitten tussen de 20-30 graden Celsius.

Hoe gaat het als een boer nu algen wil gaan kweken?

Ze kunnen kiezen tussen de algen in vijversystemen of in kassen kweken.

Wat doe je met de afvalwater van de Algen?

Er is geen afvalwater, deze kun je namelijk gebruiken als visvoer dan is er geen afval dat overblijft. (zie hieronder)



Bron: Hogeschool Zeeland, Aquatische Ecotechnologie

Forum

Deelnemers:

Edwin Foudraïne (Ondernemer, Koninklijke Prinse & Dingemans)

Arie van de Maas (Economisch Impuls Zeeland)

Jouke Heringa (Docent/coördinator opleiding Aquatische Ecotechnologie (waterbeheer), HZ/Spring)

Adri Bout (Ondernemer, SEAFARM)

Co Simmer (Ondernemer, Restaurant 't Veerhuis in Wolphaartsdijk, Horeca Zeeland)

Aad Smaal (Onderzoeker, WUR-Imares)

Lambert van Nistelrooy (Europarlementariër)

Rinus Platschorre (voorzitter Stichting Zeeuwse tong)

Tijdens het slotforum werd antwoord gegeven op de volgende zes vragen:

1. Is onderwijs nodig voor de Aquacultuurdag?

Economisch Impuls Zeeland: Aquacultuur is helemaal nieuw en daarmee zeer kennisintensief. Alles wat vroeger in zee zat, kan nu op het land worden gekweekt. Daarvoor zal nieuwe kennis nodig zijn; onderwijs in combinatie met onderzoek is hierom belangrijk.

Studenten zijn de ondernemers en werknemers van de toekomst. Zij zullen straks werken aan innovaties of deze in het bedrijfsleven begeleiden. De kennis verandert zo snel dat wij elke keer moeten bijbenen, om niet achter de feiten aan te lopen.

Hogeschool Zeeland (HZ): Wij bieden een cursus aquacultuur voor ondernemers. We willen ons ook nog gaan verbreden in onderwerpen tijdens deze cursus, niet alleen teelttechniek, maar ook aandacht voor andere aspecten zoals bijv. marketing. Bevorder daarnaast samenwerking tussen onderwijsinstellingen. Behalve agrarisch onderwijs, heb je voor aquacultuur ook kennis nodig van de delta-technologie. Hiervoor is een studie bij ons te volgen (HBO) en in de toekomst is het de bedoeling dat deze ook te volgen is op het MBO.

Projectleider RIGO: Naast het betrekken van HZ studenten met een technische achtergrond, kunnen we bij aquacultuur juist de gehele onderwijskolom betrekken, van MBO tot universiteit. Voor de Zeeuwse ondernemers en toekomstige ondernemers, liggen hier gigantische kansen, kansen waarbij kennis een grote rol speelt. Kennis over de techniek, kennis over ondernemerschap, kennis over wetgeving en marktinzicht is hierbij van belang. Maar zonder de juiste kennis echter, oftewel het juiste netwerk, kom je niet ver. In de ontwikkeling naar een vitale aquacultuur in Zeeland heb je elkaar nodig als ondernemer, als overheid, als onderzoeker, als onderwijzer en als maatschappelijke organisatie. Samen kun je kennis(sen) opbouwen, delen en vermenigvuldigen.

2. Wat is het verschil tussen een streekproduct of een product uit een streek?

Zeeuwse mosselen zijn mosselen uit een streek. De conclusie: er zijn twee dingen belangrijk de kwaliteit en de speling in de ketens. Het verschil is dat een product uit De streek iets zegt over de streek waar het vandaan komt. Een streekproduct geeft een kwaliteitsbeoordeling aan. Verder word er gezegd dat slechte kwaliteit niet verkoopt.

3. Wat was de grootste onzin over de algen?

De onzin is om biologische brandstof te maken van algen. We weten hier heel weinig van af, maar dit is zeker een punt waar aandacht aan kan worden besteed in de toekomst. Voordelta biedt nog grote kansen voor deze sport van aquacultuur

4. Is zeewier lekker?

Dit is heel persoonlijk. Dit ligt aan de smaak van een persoon en de manier waarop het zeewier is klaargemaakt. Uit de enquêtes zijn de volgende dingen gebleken:

- mensen vinden zeewier lekker;
- mensen vinden de smaak variëren van zoet tot zuur tot zout;
- mensen zijn benieuwd naar recepten.

5. Is marketing belangrijk in deze sector?

In de afgelopen jaren is er weinig aan marketing gedaan. Er is een structurele fout gemaakt met het zwart maken van o.a. de schelpdieren omdat ze volgens sommigen milieu problemen hebben veroorzaakt de niet alles verliep volgens de regelgeving. Dit moeten we achter ons laten en meer juist de lekkerheid van het product promoten. We moeten de mensen van het product laten houden. Het is belangrijk om de krachten te bundelen en gezamenlijk de marketing op te pakken zonder er naar te kijken of je buurman nu je concurrent is. Samenwerking is de basis. Er word opgemerkt dat het belangrijk is om studenten uit het buitenland naar Nederland te halen om zo op de kaart te komen staan. Dit kan erg gemakkelijk worden gedaan door het economische systeem. Het is voor groot belang dat er internationaal naar ontwikkeling van aquacultuur gekeken wordt.

6. Wat wilt u meegeven over deze Aquacultuurdag?

De volgende punten willen mensen meegeven over deze Aquacultuurdag:

- Meer gezamenlijke marketing; mensen leren houden van zeegroenten;
- Meer krachten bundelen. Samenwerken is de basis om een product op de kaart te zetten; onder het motto: mijn buurman is niet mijn concurrent, maar juist mijn partner;
- 50% van de studenten uit het buitenland halen;
- Yerseke is een schitterend gebied, maar we consumeren te weinig producten;
- Het is een idee om aan zee de beste visrestaurants te plaatsen om vis te promoten;

- Meer opleidingen maken om de vacatures te vullen, zodat we de vacatures ook kunnen vullen zonder de hulp van Europa; meer cursussen op dit gebied;
- Het is een zoektocht naar mogelijkheden, wat zou je als student daarin kunnen bijdragen, kennisvragen uit zilte lab agenderen voor wetenschappelijk onderzoek;
- Koffie drinken bij elkaar, in elkaar keuken kijken, wat kunnen we van elkaar leren en uit andere regio's;
- Zoeken naar methodes om efficiënt en goedkoop te produceren. Ook is het belangrijk om een gevoel van trots over te brengen en het Zeeuwse aquacultuur product sexier te maken;
- Educatie en samenwerking zullen daarin een belangrijke rol spelen.

Conclusie

De dag van de aquacultuur heeft een rijke variatie van smaken, vraagstukken en zaken boven water gebracht. Naast de mogelijkheid voor verrassende ontmoetingen en nieuwe netwerken. De aanloop naar de dag bracht al aan het licht dat er veel spelers zijn te vinden in aquacultuur, spelers uit het onderwijs, het onderzoek, ondernemers, overheden, en uit andere hoeken van de maatschappij. Allemaal hebben ze hun eigen kennis, waarden en belangen.

Dat maakt de deelname van deze verschillende spelers aan deze dag ook bijzonder, de diversiteit van ideeën en percepties maakte de discussie in de workshops en het forum rijker en de ervaringen tijdens de evenementen en de verbeelding van de keten boeiender.

Wat de verschillende spelers verbindt, is het doel om de regionale ontwikkeling van aquacultuur op hun eigen manier en waar mogelijk ook gezamenlijk waar te maken. Het gaat de mensen hierbij dikwijls om hetzelfde doel, namelijk een duurzaam gebruik van land, lucht en water, een duurzame economische ontwikkeling en niet te vergeten een duurzaam leefbaar Zeeland, iets waar ondernemers, burgers en bestuurders zelf graag invloed op uit willen oefenen.

Als organisatoren van deze dag hopen wij dat er naast de ervaringen en dit verslag ook impact zal zijn. Impact op de rol van het onderwijs, bijvoorbeeld dat mbo, universiteiten en hogescholen hun rol in duurzame regionale ontwikkeling van aquacultuur verder op gaan pakken, Maar ook hopen we op impact op ondernemerschap, zodanig dat ondernemers steeds beter weten waar ze rekening mee kunnen houden in de markt, in de wetenschap, in het beleid. Maar ook, dat ze weten wie ze moeten hebben, waar en hoe, actief netwerken dus.

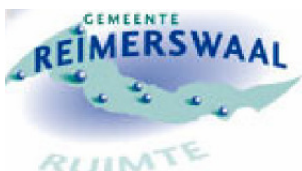
Bij impact voor overheden denken we aan commitment voor, betrokkenheid met en vertrouwen in de samenleving, waardoor nieuwe initiatieven zich gesteund weten.

Tenslotte hopen we dat deze dag -mede door het open en diverse karakter - inspirerend is geweest voor alle deelnemers.

Het organiserend netwerk

De Zilte Zaken en Smaken dag werd georganiseerd door het Kigo Project Zeeuwse Aquacultuur vanuit de Edudelta Onderwijsgroep, de Gemeente Reimerswaal, ROC Zeeland, Hogeschool Zeeland, Impuls Zeeland en het project 't Land[t] in de stad, met maar liefst 40 studenten uit zowel MBO, HBO en WO. De dag was mede onderdeel van het gebiedsontwikkelingsproject Yerseke. Binnen dit project geven betrokken ondernemers, kennisinstellingen en inwoners vorm aan de economische ontwikkeling van Yerseke.

Bij deze spreken wij graag onze dank uit voor de financiële ondersteuning van de Gemeente Reimerswaal, Economische Impuls Zeeland, Adviesbureau Nieuwland en de provincie Zeeland.



Nieuwland

