

# Zeeuwse schelpdiersector gluurt bij de burens

Door Jouke Heringa (HZ University of Applied Sciences)

**Een delegatie van 18 personen, betrokken bij schelpdierkweek in Zeeland heeft eind augustus/ begin september 2016 een bezoek gebracht aan verschillende schelpdierinitiatieven aan de Atlantische kust van Ierland. De studiereis was georganiseerd vanuit het RAAK SIA project 'Zilte Productie'. Hieronder een verslag.**

In het project 'Zilte Productie' (met HZ University of Applied Sciences, onderzoeksgroep Aquacultuur in Deltagebieden als penvoerder) wordt samen met 16 betrokken schelpdierbedrijven, kennisinstellingen en overige organisaties praktijkgericht onderzoek naar innovaties in de schelpdiersector gedaan.

Een belangrijk onderdeel/werkwijze van het project is het delen en uitwisselen van kennis over innovaties in de schelpdiersector. In het kader van die doelstelling hebben kwekers, onderzoekers, vertegenwoordigers uit schelpdierhandel, consultants en beleidsmedewerkers van Provincie en Economische Zaken deelgenomen aan de

**De traditionele kweek van schelpdieren op de bodem staat onder druk in de Zuidwestelijke Delta als gevolg van ruimteclaims, ziekten (Herpes virus) en plagen (oesterboorder). De mossel- en oestersector is daarom op zoek naar kweekmogelijkheden van andere soorten (tapijtschelpen, kokkels) en andere, zogenaamde off bottom technieken. Deze technieken waarbij schelpdieren als mosselen en oesters niet op de bodem maar in constructies van de bodem worden gekweekt, zijn al veel langer in gebruik in het buitenland. Iedereen die wel eens de westkust van Frankrijk heeft bezocht kent de bouchot mosselen op palen en de oesterkweek in zakken op tafels. Maar ook met de kweek van mosselen aan longlines (hangcultuur) of kweek van oesters in mandjes is al veel ervaring in het buitenland.**

**Zeeuwse schelpdierkwekers die overwegen om over te schakelen naar andere technieken hebben daarbij tal van kennisvragen. Bijvoorbeeld: wat is, gezien de plaatselijke voedselsituatie op de kweeklocatie, de optimale dichtheid/ stocking dichtheid voor de schelpdieren? Of hoe beïnvloedt de droogvalduur van schelpdieren de productie, maar ook de mate van aangroei van zeepokken en wieren op de constructies waarin/waaraan de mosselen en oesters worden gekweekt en hoe deze aangroei te bestrijden?**

**Veel van deze vragen worden in het RAAK 'Zilte productie' project beantwoord. Daarnaast leidt het onderzoek binnen het project tot een productiemodel dat kwekers ondersteunt bij het productieproces en een handboek voor kwekers.**



*Kleinschalige kweek van oesters op tafels volgens de Franse methode*

studiereis. In een bestek van drie dagen zijn aan de zuid- en westkust van Ierland zeven verschillende schelpdierbedrijven bezocht.

### **Creusen**

Het meest geproduceerde schelpdier is de Pacific Oyster (*Crassostrea gigas*), in Zeeland gekweekt onder de naam 'creuse'. Er waren in Ierland een aantal opvallende verschillen

met de Nederlandse situatie. Vrijwel in alle gevallen wordt gebruik gemaakt van kweek in zakken op tafels, de klassieke Frans methode. Door de zakken met oesters regelmatig te schudden en te draaien, krijgen de oesters een mooie cup vorm, iets dat gewaardeerd wordt door de consument. Alleen viel op dat de schaalgrootte waarop gekweekt werd nogal verschilde per kweker en kweeklocatie



*Mosselhangcultuur in Ierse baai met o.a. ingesokte mosselen*

tie. In sommige Ierse baaien was de kweek kleinschalig en handmatig, in andere baaien is de kweek grootschaliger (honderden hectares) en grotendeels gemechaniseerd. Het feit dat er bij de oesterkweek in Ierland gebruik gemaakt mag worden van tractoren die het transport over het bij eb droogvallend gebied vergemakkelijkt, leverde bij de Zeeuwse kwekers jaloerse blikken op. Verder was opvallend dat een groot deel van het uitgangsmateriaal (oesterbroed) van broedhuizen in Frankrijk en Ierland afkomstig is en triploïde oesters betreft. Triploïde (3n) oesters wordt gemaakt door een tetraploïde (4n) oester met een diploïde (2n) oester te kruisen. Het voordeel van triploïde oesters is dat deze niet vruchtbaar zijn en dus al hun energie in groei kunnen steken. Het gevolg is dat deze oesters vaak vol met vlees zitten en een mooie cup vorm hebben (als ze maar vaak genoeg gedraaid zijn) en dus een hoge marktprijs opleveren. De regelgeving tot op dit moment staat in Nederland niet toe dat er triploïdie oesters worden gekweekt. Wat verder nog opviel was dat een groot deel van de in Ierland geproduceerde oesters vers (in 60 uur van kwekers tot op het bord) in Azië worden verkocht, tegen een prijs die 2 tot 3x zo hoog is als in Zeeland voor oesters wordt betaald.

### Andere soorten

Behalve de Pacific Oester zijn ook broedhuizen en kwekers bezocht die platte oesters

(*Ostrea edulis*), tapijtschelpen en jakobschelpen kweekten of gaan kweken. Een grote producent van schelpdieren die aan het eind van de reis werd bezocht is het bedrijf 'Blackshell'. Op longlines wordt de Blauwe mossel (*Mytilus edulis*) gekweekt. Een deel van de verwerkingsapparatuur bij het bedrijf is ontwikkeld en geleverd door een Zeeuwse machineproducent. Wat daarbij opviel is dat de 'competing claims' over de ruimte die in de Zuidwestelijke Delta nogal eens spelen, in de vele Ierse baaien veel minder een onderwerp van discussie zijn. Het belangrijkste deel van de gekweekte mosselen werden overigens afgezet op de Franse markt.

Op een van de avonden was door het BIM (de Ierse equivalent van ons vroegere Productschap Vis) een receptie georganiseerd, waar de Nederlandse deelnemers aan de studiereis de leden van de Irish Shellfish Association ontmoetten en er veel ervaring en informatie is uitgewisseld.

Al met al heeft de studiereis nuttige inzichten, contacten en ervaringen opgeleverd voor de Zeeuwse bedrijfsvoering van kweek en handel in schelpdieren.

Een uitgebreide beschrijving van het RAAK project "Zilte Productie" en een samenvatting van de studiereis naar Ierland vindt U op <https://hz.nl/projecten/zilte-productie>

Meer informatie is te krijgen bij de schrijver van dit verslag: [jouke.heringa@hz.nl](mailto:jouke.heringa@hz.nl)



Receptie Irish Shellfish Association