

Vlaams Aquacultuur symposium I

Stefan Teerlinck (Inagro, Praktijkcentrum Aquacultuur), Nancy Nevejan (Ugent), Fien De Raedemaeker (Vlaams Instituut voor de Zee, VLIZ).

Het eerste symposium onder de vlag van het Vlaams Aquacultuur platform had als gastheer het Praktijkcentrum Aquacultuur van de onderzoeksinstituut Inagro vzw. Het was een succes! Het publiek bestond uit onderzoekers, beleidsmedewerkers, viskwekers uit Vlaanderen, geïnteresseerde investeerders en uiteraard ook de distributiesector. Ze waren met een honderdtal en gezien het brede publiek, passeerden verscheidene topics de revue.

Het Vlaams Aquacultuur platform startte in 2009 als een informeel initiatief van Universiteit Gent (UGent) met het doel om iedereen die betrokken was bij de ontwikkeling van aquacultuur in Vlaanderen, samen te brengen. In de herfst van 2012 werd dit platform overgenomen en ondersteund door het Vlaams kabinet van Landbouw en Visserij waardoor het een officieel karakter en meer slagkracht kreeg. Het platform bestaat uit drie entiteiten: het netwerk, het infoloket

en de strategische stuurgroep. Deze laatste zal het pad uitstippelen voor de ontwikkeling van een succesvolle aquacultuur sector in Vlaanderen. De stuurgroep faciliteert ook een zeer nauwe samenwerking tussen de overheid en de sector, allernoodzakelijkst om een lange termijn visie niet alleen te ontwerpen maar ook uit te voeren.

Na verwelcoming door Mia De Meulemeester, afgevaardigd bestuurder Inagro vzw, werd het symposium officieel geopend



Van links naar rechts, Stijn Van Hoestenbergh (KU Leuven, AQUA4C), Stefan Teerlinck (Inagro, Praktijkcentrum Aquacultuur) en Anton Bijmens (viskwekerij Aquafarm)



Frank Coussement, kabinetsmedewerker Vlaams kabinet minister-president Kris Peeters



prof. Patrick Sorgeloos (UGent), voorzitter Strategische Stuurgroep Aquacultuur

door Frans Coussement, kabinetsmedewerker, Vlaams minister-president Kris Peeters en Professor Patrick Sorgeloos (UGent), voorzitter van de Strategische Stuurgroep Aquacultuur. Het belang van de aquacultuurproductie op wereldschaal alsook de Europese achterstand werd door hen toegelicht. Beiden zagen opportuniteiten om Vlaanderen op de kaart te zetten door middel van een doordachte strategie met duidelijke prioriteiten, gebruik makend van onze sterke troeven zoals internationaal gewaardeerde kennis en het inzicht voor een geïntegreerde aanpak.

Omega baars

Stijn Van Hoestenbergh van de Katholieke Universiteit Leuven (KU Leuven) mocht het eerste onderwerp aansnijden. Hij deed de ambitieuze plannen uit de doeken om met de commerciële productie van Omega Baars te starten in Vlaanderen. Deze spin-off van KU Leuven plant de bouw van een 200 ton productie eenheid in 2014. Deze Australische baars (*Jade Perch*, *Scortum barcoo*) heeft dan ook alle eigenschappen van een duurzame vis: leeft op laag trofisch niveau, heeft hoog omega-3 vetzuurgehalte, is niet ziektegevoelig en vertoont goede groei (22-28°C). De vis werd door ettelijke Belgische

top chefs bereid en sterk gewaardeerd voor zijn culinaire eigenschappen. Van Hoestenbergh benadrukte wel dat de aanwezigheid van grondsmaak te allen tijden vermeden moet worden, een risico gezien het hoge vetgehalte in de filets. Stevig afzwemmen is dus de boodschap. Onderzoek binnen het Aquavlan project wees uit dat de productiekosten tussen 4,5 en 5,5 euro per kg ligt voor van ingewanden ontdane vis.

Lota lota

De tweede vissoort die uitvoerig onderzocht werd binnen het Aquavlan project is de *Lota lota* of zoetwaterkabeljauw. De presentatie hierover werd verzorgd door Jurgen Adriaen van de Katholieke Hogeschool (KAHO) Sint-Lieven. In hun testcentrum Aqua-ERF te Zele werd deze vissoort veelvuldig getoetst op zijn potentieel als aquacultuurvis voor Vlaanderen. Gezien de vis in koud water (18°C) groeit, is hij niet de snelste groeier van de klas doch alles wijst erop dat de vis bij hoge dichtheid gehouden kan worden en een zeer lage voederconversie heeft (VC<1 bij 300g-500g vissen). Daarnaast staat de *Lota lota* in Oost- en Midden- Europa bekend als zeer lekkere en prijzige vis. Vooral de lever die tot 10 % van het lichaamsgewicht kan vertegen-

woordigen, wordt als een ware delicatessen op de markt verkocht. In Vlaanderen wil men de zoetwaterkabeljauw verkopen als niche product: ooit zwom hij in de Vlaamse wateren en was een belangrijk ingrediënt van de Gentse Waterzooi (een traditioneel gerecht in Gent). Zo wil men mee profiteren van de heropleving van de oude verloren groenten en andere voedingswaren die tegenwoordig sterk gepromoot worden in talrijke kookprogramma's. De toekomst zal uitmaken of Vlaanderen klaar is voor consumptie van de *Lota lota* en de *Lota lota* voor kweek in recirculatiesystemen (RAS).

Snoekbaars

Vanuit Inagro's heel positieve ervaring met de wekelijkse verkoop van 150 kg snoekbaars op de Vlaamse Visveiling (oktober 2012-februari 2013), werd Noël Devisch, voorzitter van de Vlaamse Visveiling, gevraagd om een woordje uitleg te geven. Hij lichtte toe hoe de visveiling de viskwekers toelaat hun product tegen afbod (de prijs begint hoog en daalt tot iemand afdrukt) te verkopen aan zo'n 150 visbedrijven. Volgens de voorzitter is dit dé manier om de concurrentie te laten meespelen en dus de hoogste prijs te verkrijgen. Verscheidene diensten worden eveneens aangeboden door de visveiling: binnen de 24 uur be-

taling aan de viskweker, propere kisten voor het aanbrengen van vis, logistieke ondersteuning, etc. Dit ganse pakket aan diensten kost de kweker minder dan 7% van zijn verkoopprijs. De veiling profileert zich dan ook als de plek om een nieuw product af te zetten: de markt kan het product leren kennen en, sterker nog, een markt kan zelfs worden gecreëerd. Zelfs onregelmatige en/of kleine productvolumes kunnen opgevangen worden en vormen geen probleem. Zo werd de snoekbaars wekelijks verkocht voor een gemiddelde prijs van 9 euro/kg op de visveiling te Zeebrugge.

Een stuk over wetgeving kon ook deze keer niet ontbreken. De wetgeving rond het rechtstreeks leveren van vis aan de detailhandel en eindconsument wordt binnenkort aangepast, dit in het kader van de implementatie van Europese regels binnen de Belgische wetgeving. De vraag waar iedereen een antwoord op wilde: "hoeveel vis mag ik rechtstreeks vanuit de viskwekerij aan de detailhandel/horeca leveren?" heeft geen eenvoudig antwoord. De complexe materie werd op een zeer duidelijke manier uit de doeken gedaan door Johan Verhaeghe van het Federale Agentschap voor Voedselveiligheid (FAVV). Wie meer uitleg wenst over deze nieuwe wetgeving kan contact opnemen met stefan.teerlinck@



Geert Bourgois (Inagro, Praktijkcentrum Aquacultuur) en Veerle Beelen (HOWEST, Enalgae project)



Marie Jeanne Because (voorzitter Vlaamse Visveiling), Mia Demeulemeester (afgevaardigd bestuurder Inagro) en Koen Carels (Secretaris Strategische Adviesraad Landbouw en Visserij, SALV)



Dieter Anseeuw (Katholieke hogeschool Roeselare) en Johan Heyman (Vlaams departement landbouw en visserij)

inagro.be of de presentatie bekijken op www.aquacultuurvlaanderen.be.

Waalse viskwekers

In de volgende presentatie kwamen onze Waalse viskwekers aan het woord. Christian Ducarme die het Conseil de Filière Wallonne Piscicole (CFWP) vertegenwoordigt, schetste ons een beeld van de aquacultuur in Wallonië. In 2012 bestond de productie voor 79 % uit forel en voor 13% uit steur en vijvervis. De toekomst ziet hij somber in: de gemiddelde viskweker in Wallonië is 59 jaar en kan zich de dure investeringen niet permitteren die nodig zijn om te voldoen aan de nieuwe wetgeving en strengere milieueisen. Daarenboven komt er sterke concurrentie van goedkope forel uit Turkije. Tenslotte kwam ook gastheer Inagro aan het woord. Stefan Teerlinck van het Praktijkcentrum Aquacultuur gaf aan dat Inagro mede oprichter was van het platform "European Percid Fish Culture". Dit platform is een

thematische groep binnen de European Aquaculture Society (EAS) die snoekbaarskwekers en onderzoekers van gans Europa samenbrengt. Daarna werd de haalbaarheid van aquacultuur in Vlaanderen aangekaart. Er moet aan verschillende voorwaarden voldaan worden volgens Teerlinck: de kweker moet kapitaalkrachtig en ondernemend zijn, een gedegen kennis van vis en RAS-systemen bezitten, commercieel ingesteld zijn en de wil hebben om 365 dagen per jaar te werken en gebonden te zijn aan het bedrijf. De locatie van de viskwekerij is uiteraard van cruciaal belang waarbij het verkrijgen van een milieu- en bouwvergunning en de aanwezigheid van een grote hoeveelheid kwalitatief goed water je succes bepalen. Uit de kostenanalyse van de snoekbaarsproductie bleek dat de productiekosten voor 1 kg snoekbaars in een 100 ton-kwekerij zou liggen tussen 8,5 en 10,5 euro/kg. Hij eindigde met het positieve bericht dat het nieuw opgerichte Belgische bedrijf FISH 2



Geert Bourgois (Inagro, Praktijkcentrum Aquacultuur) en Germain Desmet (Provinciaal Technisch Instituut Kortrijk)

BE nv vanaf 2013 zijn eerste pootvis van snoekbaars op de markt brengt.

Als afsluiter gaf Sasja De Bruyne van het Vlaams Departement Landbouw en Visserij een overzicht van de verschillende werkgroepen die door de Strategische Stuurgroep Aquacultuur zijn samengesteld. De werkgroep “visie” onder leiding van Prof. Patrick Sorgeloos zal de prioriteiten vastleggen voor de aquacultuursector in Vlaanderen opdat deze nieuwe sector op lange termijn een toekomst heeft. De werkgroep “aanspreekpunt en adviescentra” onder leiding van Johan Heyman (Departement Landbouw en Visserij) zal uitzoeken via welke kanalen informatie en advies het best worden gecommuniceerd. De derde werkgroep “wetgeving” staat onder leiding van Stijn Van Hoestenberghen en moet de knelpunten in de wetgeving aankaarten en voorstellen hieromtrent maken. De laatste werkgroep “coördinatie onderzoek” on-

der leiding van Willy Verdonck (Joosen & Luyckx) zal in eerste instantie het onderzoek inventariseren, kennisbehoeftes identificeren en onderzoeksprioriteiten vastleggen. Deze werkgroepen zullen input geven aan de Strategische Stuurgroep die de uiteindelijke beslissingen zal nemen. Er werd ook meegedeeld dat een dergelijk Vlaams Aquacultuur symposium elk jaar georganiseerd zal worden door het Vlaams Aquacultuur platform. Dit jaar zal de Katholieke Hogeschool Sint-Lieven de gastheer zijn voor het Vlaams Aquacultuur symposium 2013, vermoedelijke datum 22 november. Allen daar heen!

Naar goede gewoonte in Roeselare werd het symposium afgesloten met lekkere snoekbaarshapjes en een glaasje wat de netwerkvorming alleen maar versterkte.