

Smit en Smit: Luctor et emergo!

Door: Jan-Willem Henfling

Zoon Sybe en vader Sam Smit ontwikkelden over de afgelopen 6 jaar in alle stilte een deels gesloten systeem om superieure kwaliteitsoesters te kweken op basis van gecontroleerde algenweek. Eind november 2015 ging het miljoenenproject van start. Op 26 april 2016 schrokken de Zeeuwse Provinciale Courant en Trouw ons op met het bericht dat de zaak failliet was. Wat is daar gebeurd? Wie Smit senior een beetje kent weet onmiddellijk dat slechts een volledig onvoorspelbare spaak in het wiel van Smit en Smit de oorzaak kan zijn. Wat en hoe?

Als ik Sam aan de telefoon krijg is hij juist terug van een boeiende klus in Chili. Hij klinkt vrolijk, is nog steeds vol enthousiasme over

het project en een doorstart, maar voor de details verwijst hij me toch naar zoon Sybe.



Vader en zoon Smit met hun oesters waar ze samen al jaren aan werken, hier in het voorjaar 2014. (Foto: Visserijnieuws)

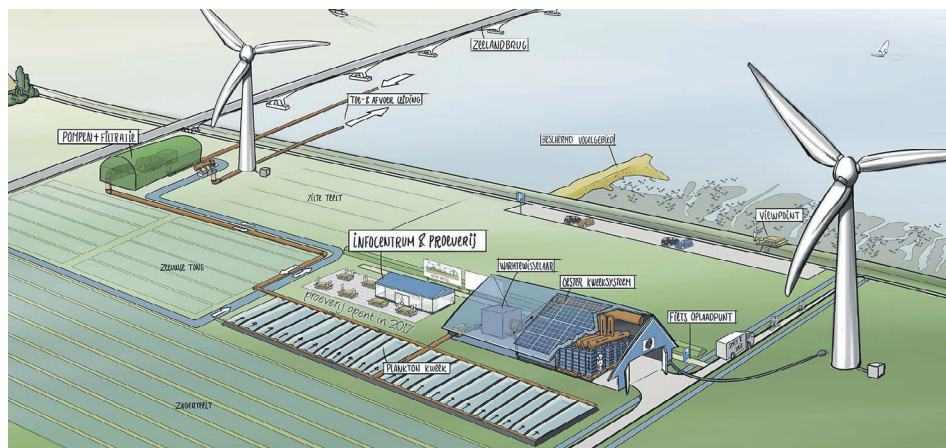
Voor de lezers van dit blad een korte beschrijving van het project, dat werd gefinancierd door onder meer het Europees Fonds voor de Visserij, de provincie Zeeland en de Rabobank en gevestigd naast Zeeuwse Tong aan de voet van de Zeelandbrug. Oosterscheldewater wordt in 24 kweekbakken gepompt (samen een oppervlakte beslaand van een hectare), waar jaarrond algen worden geproduceerd (als inputs: vers Oosterschelde water, mineralen, zonlicht, kooldioxide). Deze algen worden geconcentreerd en getransporteerd naar speciaal ontwikkelde (en door Smit en Smit gepatenteerde) kweekbakken (180 stuks per sectie met een capaciteit van 100 kilo oesters per bak), waarin oesterbroed gezaaid zou gaan worden. Deze bakken staan in een 100 meter lange loods met jaarrond een temperatuur van 10 à 12°C. Uiteindelijk zouden jaarlijks 2 miljoen oesters worden geproduceerd.

Affineren een noodzakelijk tussenstap tot productie van eigen broed

Om geleidelijk te kunnen opstarten en zo snel mogelijk omzet te genereren voor de financiering van essentiële uitbreidingen, begon het bedrijf met affineren van oesters

geïmporteerd uit Frankrijk. In twee maanden wonnen die gemiddeld 15% aan vleesgewicht en ook in alle andere opzichten een betere kwaliteit. Broed zou geleidelijk worden geïntroduceerd in het systeem. Van broed naar een consumptiemaat reken je met twee jaar voordat je omzet genereert vertelt Sybe, dus dat affineren was een economisch noodzakelijke tussenstap naar volledige productie in eigen beheer.

Na enkele productieve maanden, waarin het systeem zichzelf bewees, werd in april een schijnbare groeistagnatie bij de oesters waargenomen. In eerste instantie werd dit toegeschreven aan het bereiken van een natuurlijke vertraging in verdere ontwikkeling, nadat de “magere” import creuses een eerste groeispuut maakten op het Zeeuwse krachtvoer. Steeds meer oesters werden iedere ochtend dood gevonden. Dit waren ogenschijnlijk gezonde en vetgemeste dieren, klaar voor verkoop, die van de ene op de andere dag het loodje legden. In de eerste weken van april ging de mortaliteit exponentieel naar 90% en, in overleg met de belangrijkste financiers, werd besloten de stekker uit het project te trekken.



Schematische weergave van de bedrijfsplannen onder de Zeelandbrug. (Foto: Smit&Smit)



Vergezicht van de algenkweekbakken, het algenrijk water dient direct als voeding voor de oesters. (Foto: P. vd Heijden)



De gepatenteerde oesterbakken, opgestapeld waarbij het water van bovenaf instroomt en in de betongoot onderaan uitloopt. (Foto: Smit & Smit)

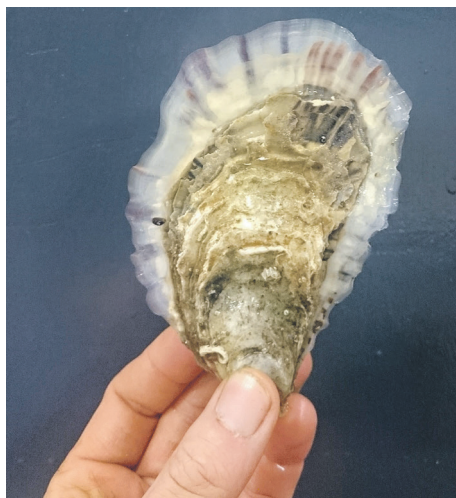
Vibrio de boosdoener

Een Frans laboratorium vond *Vibrio estuarianus* in alle onderzochte monsters. In de baai van Arcachon is deze *Vibrio* sedert enkele jaren de veroorzaker van substantiële mortaliteit bij oesters. Het lijkt dus plausibel dat het affineren van wildgevangen oesters, ondanks de geconditioneerde en schijnbaar optimale omstandigheden, tot enorme problemen kan leiden. "Het was zeer onverwacht" vertelde Sybe. "In de drie jaar dat we op kleine schaal hebben proefgedraaid, is nooit iets gebeurd, dat daaraan doet denken. Het duurde daardoor lang totdat we doorhadden dat het echt goed mis was."

De auteur moest denken aan de begintijd van de palingteelt, toen wildgevangen pootaal in eerste instantie veelbelovend als start van een afmestprogramma. Al spoedig bleken de jonge alen een veelheid van ziekten en parasieten mee te nemen uit het buitenwater, met niet acceptabele mortaliteit als gevolg. De palingteelt kwam terug op een hoger niveau nadat glasaal werd ontdekt en geïntroduceerd als startmateriaal.

Wat nu?

Sybe: "De curator zoekt op dit moment naar de juiste partijen om een doorstart te verwezenlijken. De faciliteiten die we bouwen en veel van de apparatuur kun je alleen maar gebruiken voor de oesterteelt op deze manier, bovendien zijn wij en de oorspronkelijke financiers zijn nog steeds overtuigd dat het project technisch en economisch levensvatbaar is. Het is een behoorlijke hobbel waar sommige innovatieve start-ups helaas mee te maken krijgen. We zoeken nieuwe financiers om de zaak weer op te starten. We moeten onder andere investeren in filters om vibrio's zo veel mogelijk te onderdrukken en in de toekomst met batches werken die we gescheiden opkweken in de recirculatiesystemen, zodat als het onverhoopt mis gaat niet alles in een keer



Een groeiende oester, een maand na inname is de nieuwe aanzet duidelijk zichtbaar. (Foto: P. v.d. Heijden)

weg is. En natuurlijk is kapitaal nodig om opnieuw grondstof te kopen als start materiaal. Ik heb goede hoop dat het uiteindelijk gaat lukken. Daarom is de website (www.smitsmit.com) nog steeds actief, want we hopen die spoedig weer nodig te hebben."



Oesterbroed, dat twee jaar groei nodig heeft tot volwassenwording. (Foto: P. v.d. Heijden)