

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



De bakfiets van 'Vesche Vis' (NF)

Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht naar objectieve informatie over duurzame visserij en visconsumptie, en over andere eetbare kust- en zeeproducten.

VISPAKKETTEN

Voedselconsumptie met aandacht voor duurzaamheid is booming business. Steeds meer consumenten anno 2016 houden rekening met de gezondheid van milieu en mens bij de keuze van wat er op tafel verschijnt. Plukboerderijen, boerenmarkten (al dan niet online), voedselteams, 'buurderijen', etc. rijzen als paddenstoelen uit de grond. En analoog aan de al langer bekende groenten- en fruitpakketten, zijn er nu ook 'vispakketten'.

Variatie troef

In plaats van steeds weer naar hetzelfde te grijpen in de supermarkt (vaak kabeljauw of zalm uit import), laat een vispakket je kennis maken met alle vis-, schelp- en schaaldieren die lokale vissers aanlanden. Je kiest zelf niet, maar verklaart je akkoord met wat de samenstellers van het vispakket aanbieden. Zowel klassieke als minder gekende soorten maken deel uit van het aanbod, als ze maar ter plaatse en in het betreffende seizoen zijn gevangen. Visabonnements garanderen de visser een goede prijs voor het geleverde werk en de gemaakte kosten. En door te kiezen voor lokaal gevangen producten en voor een zogenaamde 'korte keten' – met zo weinig mogelijk tussenstappen tussen visgrond en consument – worden niet alleen de voedselkilometers beperkt, ook de band aangehaald tussen visser en klant. Zo verhoogt het vertrouwen van de consument in wat finaal op zijn bord belandt.

Een duurzame keuze

In veel gevallen voorzien leveranciers van vispakketten receptenfiches of –video's. Deze maken hun klanten wegwijs in het werken van vis waar ze geen ervaring mee hebben. Slimme verkopers van vispakketten informeren hun klanten ook transparant over de maatstaven die gehanteerd worden als het over duurzaamheid gaat. Van welke vissers wordt er bij voorkeur gekocht?



Vlaanderen kent momenteel twee vispakket initiatieven: 'Vesche Vis' (logo zie boven) en 'Pintafish' (voorbeeld pakket, zie onder)

Wat is hun filosofie rond de toekomst van de zee en het visserijbedrijf? Welke inspanningen leveren zij nu al rond ecologische en socio-economische duurzaamheid? En wat voorzien ze in de toekomst te doen als deel van een verbetertraject?

Verrassend genoeg blijkt het concept van vispakketten niet nieuw. In zijn blog 'Culinair ontdekt' vermeldt Nick Trachet dat ook al in de jaren 60 visabonnements bestonden. Het betrof een activiteit van de Belgische Spoorwegen en het Oostendse bedrijf Nutri-poisson (www.brusselnieuws.be/nl/eten-en-drinken/culinair-ontdekt-huis-aan-huis).

Voorbeelden van vispakket initiatieven

De Vistrap Oostende heeft een traditie van directe verkoop van door Oostendse kustvissers aangevoerde vis. En ook het 'Noordzeekust' initiatief (www.noordzeekust.be) zweert bij door Belgen aangevoerde vis, zij het dat geen van beide vispakketten aanbieden.

Dat is wel het geval bij buitenlandse initiatieven als 'Fisch vom Kutter' (D), 'SoleShare' (UK), 'Peix de Custodia' (E) en 'Fixe em Casa' (P).

In Vlaanderen lopen momenteel twee programma's voor vispakketten:

• **Vesche Vis** – www.facebook.com/Vesche-Vis – zet in op vers gevangen en seizoensgebonden, gekende en minder gekende vis in de regio Oostende. De afname gebeurt bij voorkeur door schepen die inspanningen leveren naar een meer ecologische visserij-techniek (meer selectieve boomkor, verminderd dieselvebruik). Bij de keuze van de vis wordt niet gericht gekeken naar de toestand van de visstocks. Momenteel werkt *Vesche Vis* met de O.152 Aran en O.190 Renilde, twee Oostendse kustvissersvaartuigen van de Noordzeevis coöperatieve. Via maandelijkse abonnementen tekenen deelnemers in voor een wekelijks, tweewekelijks of maandelijks mini-, klein of groot pakket. Ongeacht de soortensamenstelling van het pakket, betaalt je een vaste prijs per kilo. Met de bakfiets brengt *Vesche Vis* het op ijs bewaarde product rechtstreeks van bij de visser naar enkele vaste ophaalpunten in de regio Oostende. Daar kan de consument het pakket (volledige vissen, ontdaan van ingewanden maar niet gefileerd) op een vaste dag ophalen. Receptenfiches en informatie zijn voorhanden, en af en toe worden fileerworkshops georganiseerd. Contact: vesche.visjes@gmail.com.

• **Pintafish** – www.pintafish.eu en www.facebook.com/Pintafish – geeft aan rekening te houden met ecologisch verantwoorde vangstechnieken (beperkte milieuschade; zo klein mogelijke bijvangst) en te focussen op soorten die niet overbevist zijn. Via deze vispakketten leren klanten minder bekende soorten appreciëren. *Pintafish* levert mooi gefileerde en geproportioneerde verse vis in diepgevroren toestand tot in het verre Vlaamse binnenland. De klant kan een klein of groot vispakket vrij bestellen. *Pintafish* koopt seizoensgebonden in, maar door uit de diepvries te leveren kan er ook tijdens periodes van mindere aanvoer een breed assortiment gegarandeerd worden. *Pintafish* werkt momenteel samen met kleine Vlaamse en Zeeuwse reders en garandeert een eerlijke prijs voor de vissers. Voor de verdeling werken ze samen met o.a. voedselteams en buurderijen. Ze bieden ook recepten en informatie aan rond minder bekende soorten en visvangst in het algemeen. Contact: info@veeakker.be

Nancy Fockedeey