

COLOFON

HVB
74

HET VISSERIJBLAD

Onafhankelijk magazine
van de zee

MEDEWERKERS: Robert Coelus,
Walter Debrock (†), Juul De Vocht, De
Zetduivel, Philippe Godfroid, L.A. Ing-
helbrecht, Frank Neyts, Jef Klausing
(†), Willem Lanzweert, L.K. Merate,
Edmond Volk, Guido Walters (redactie;
te bereiken op tel 059 / 50 51 95 of
GSM 0496-266 873.).

V.u.: A. Vanhee
Brusselstraat 12, Bredene
UITGEVERIJ:

VZW Liefkemores.

Redactie, publiciteit en
alle correspondentie:

HVB,

Brusselstraat 12,
8450 Bredene

Pas op: geen fax meer!

E-mail:

het.visserijblad@telenet.be

ISSN: 0776-6912

Omslagfoto Guido Walters

Losse nummers: 2,50 euro
Abonnementen!

* Jaarabonnement België (12 opeenvol-
gende nummers startend vanaf de beta-
ling) door overschrijving van
29,75 euro op rekening
384-0596581-18
van Het Visserijblad,
met vermelding abo HVB.

* Jaarabonnement Nederland (12
opeenvolgende nummers startend vanaf
de betaling) door storting van 51,29
euro op nummer 64.14.29.592 t.n.v.
vzw Liefkemores [Fortis Bank Neder-
land, Lange Wolstraat 10-12
te 4524 CA Sluis (NI)]
Vermelding: abo HVB.

Laat u niet
(vis)kisten
Neem een
abonnement

Pionier Patrick Sorgeloos:

‘Weinig perspectieven voor grootschalige aquacultuur aan de kust’

AQUACULTUUR STOND VORIGE maand in de actualiteit. Een eerste keer met een kritisch rondetafelgesprek over de *Perspectieven en beperkingen van aquacultuur aan onze kust* (1) waar experts uit de academi- sche wereld, de privésector en de overheid hun visie gaven op de toe- komst, de te verwachten ontwikkelingen en de kansen voor Vlaanderen en de kust. Onderwerp zijn de uiteenlopende plannen voor het kweken van mosselen, tong, biofuel producerende micro-algen en andere verha- len over de fantastische perspectieven die aquacultuuradepten voor mogelijk houden. Veel mensen stellen zich daar vragen bij.

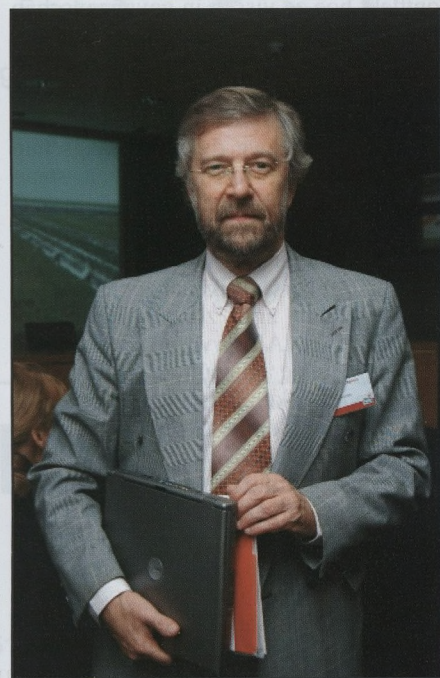
TWEE WEKEN LATER volgde op initiatief van *Euregio Schel- demond* en in samenwerking met o.m. de Provincie West- Vlaanderen en het ILVO een tweede themadag plaats rond *Aqua- cultuur aan land*. Dat gebeurde in het auditorium van Unesco/IODE aan de Oostende Wandelaarkaai (naast het VLIZ, in de gerenoveerde pakhuizen van de vismijn). Die dag werden de kan- sen die aquacultuur biedt aan onderne- mers in onze regio besproken.

Iedereen weet intussen dat niet alle vis uit de vrije natuur komt. Wereldwijd neemt het kweken van vis enorm toe. “Maar aquacultuur gaat niet alle pro- blemen oplossen”, zei prof. dr. Johan Verreth, hoofd vakgroep en hoogleraar aquacultuur en visserij aan de Univer- siteit Wageningen vorig jaar in HVB (2). De Belgische expert die al 25 jaar in Nederland woont verwacht wel dat tegen 2050 een groot deel van de vis die we eten uit de teelt komt, maar aquacul- tuur zal de visserij niet helemaal ver- vangen.

“Aquacultuur zal zich altijd richten op een beperkt aantal soorten die gemak- kelijk te kweken zijn en waar een goede markt voor is”, zei prof. Verreth die in Indonesië, Vietnam en China bij heel wat projecten betrokken was.

“Momenteel bedraagt het aandeel van kweekvis al een zesde van de visproduc- tie in China. Binnen enkele jaren is dat de helft. Over 30 jaar eten we met zijn allen meer gekweekte dan gevangen vis”, leert Verreth.

In 1970 bedroeg de kweekvisproductie op wereldvlak nog maar 3,5 miljoen ton. Intussen is de kaap van 60 miljoen ton (waarde 80 miljard euro) al enkele jaren overschreden. Een derde van de vis en ander zeevoedsel in de wereld komt al uit kweekactiviteiten. Door het grote aanbod is *seafood* nu al een van de meest verhandelde *commodities* (bulk goederen die als grondstof dienen voor industriële processen) op de wereld- markt. Deze markt is nog steeds aan het



Professor Patrick Sorgeloos

groeien. Tegen een tempo van negen procent per jaar is het de snelst groeiende voedselproductiesector. Vooral in Azië is het een sterke groeiemarkt, terwijl in ons land wel de kennis aanwezig is maar weinig activiteit. Dit in tegenstelling tot Nederland waar aquacultuur al een ernstig alternatief is voor de klas-sieke landbouw. Een tachtigtal boerderij hebben hun varkensstallen, serres of schuren ingericht voor zoute en zoetwater viskweek (eel, tong, tilapia, barramundi, gamba's, meerval, snoekbaars).

Massaproductie

Enkele maanden geleden ondertekende Vlaams minister van Wetenschapsbeleid en Innovatie, Fientje Moerman, nog een co-financiering met de Universiteit Gent dat als coördinator optreedt van het internationaal *ASEM Aquacultuur Platform* (3). De ondertekening gebeurde in Vietnam waar de minister in mei een garnalenkwekerij bezocht. Dankzij de Vlaamse wetenschappelijke steun en de subsidiëring door de Europese Commissie zijn garnalen nu het vierde belangrijkste exportproduct van Vietnam geworden. Het *Artemia Reference Center* van de Gentse universiteit onder leiding van prof. Patrick Sorgeloos (4) was van in het begin (2004) bij het project betrokken. Hij was ook een van de meest gezaghebbende sprekers op beide themadagen.

Prof. Sorgeloos liet er in zijn presentatie duidelijk verstaan dat hij twijfelt aan de slaagkansen van ambitieuze aquacultuurprojecten die een grote productie, hoge omzet en veel tewerkstelling beloven.

"We moeten afwachten of dat allemaal economische rendabel is", klonk het sceptisch want hij kent het fundamentele probleem van het kweken van de vis. Onderzoekers hebben nog steeds niet ontdekt hoe ze vissen in gevangenschap tot voortplanting kunnen aansporen. Wanneer een vis zich voortplant is het wel met miljoenen eitjes ineens. In de natuur overleeft één larve op tienduizend. Wanneer we die in gevangenschap allemaal kunnen laten overleven, staan we sterker dan de landbouw, is zijn stelling.

Prof. Sorgeloos stelt vast dat risicokapitaalverstrekkers blijkbaar gemakkelijk te overtuigen zijn, zonder dat succes verzekerd is. Als ervaringsdeskundige (pionier van de aquacultuur in België en wereldwijd bekend als expert) sprak hij zich terughoudend uit over grootschalige aquacultuurprojecten omdat Vlaanderen er de ruimte niet voor heeft en het kustwater doorgaans te koud is. In vergelijking met andere landen speelt ook de loonkost ons nadeel, waardoor we niet kunnen optornen tegen de veel goedkopere massaproductie uit Vietnam of China.

Hij vindt dat we ons hier moeten richten op nicheproducten met veel toegevoeg-

de waarde en verwijst naar voedingsproducten, het oogsten van mosselzaad of bedrijfjes die kaviaar produceren. Zelf onze mosselen gaan kweken is volgens Sorgeloos zinloos omdat de Nederlanders dat een vijfde goedkoper kunnen.

Diversifiëren

Op de themadag kwamen nog vijf andere sprekers met hun visie op de aquacultuur in Vlaanderen.

Daan Delbare (ILVO) wees — voor zover dat nog nodig is — op onze korte kust zonder afgesloten baaien en met veel andere gebruikers (kustvisserij, pleziervaart, zandwinning, zeereservaten), waardoor de ruimtelijke mogelijkheden redelijk beperkt zijn.

Het uitzetten van pootvis leverde be-moedigende resultaten op, maar heeft ook geleerd dat door de grote verspreiding van de vissen enkel een pan-Europees restockingprogramma zinvol is.

Guy Vandenbroucke (Marine Harvest Pieters) bracht de ups en downs van de zalmindustrie in beeld. De nauwe

samenwerking tussen industrie en onderzoek noemde hij de sleutel tot het succes van de Noorse industriële aquacultuur. Hij ziet nu hetzelfde scenario in de doorbraak van de Pangasius, maar dan met een veel sneller verloop dan dat met de zalm gebeurde, terwijl naast de voedselveiligheid nu meer milieu-aspecten (duurzaamheid) meespelen.

Vandenbroucke nam kabeljauw als voorbeeld om aan te tonen dat biologische haalbaarheid niet altijd gelijk staat aan commercieel succes. Gekweekte kabeljauw is nu nog niet betaalbaar. Hetzelfde geldt ook voor witte heilbot die om dezelfde reden een nicheproduct blijft.

Ook Andries Kamstra, de tongspecialist van Solea uit IJmuiden (5), stond op het spreekgestoelte. Hij schetste hoe kweektong zich ontwikkelt, welke locaties geschikt zijn en hoe zo'n project kan gefinancierd worden. Tongkweek is economisch verantwoord omdat er voor deze dure platvis een grote markt is. Omdat het kweekproces technisch moeilijk ligt blijven de commerciële successen uit.

Aquacultuur in Nederland: 63.000 ton

De mossel- en oesterbedrijven inbegrepen telt Nederland 169 aquacultuurbedrijven met een gezamenlijke productie van 63.000 ton. Het leeuwenaandeel (50.000 ton) is uiteraard afkomstig van de mosselbedrijven.

Een bijgaand overzicht geven we de cijfers die op de themadag 'Aquacultuur aan land' gepresenteerd werden en vermoedelijk betrekking hebben op 2005 of 2006. De kweek van barramundi en tropische garnalen (gamba's) staan nog niet vermeld. Het is duidelijk dat het aantal aquacultuurbedrijven de komende jaren alleen maar toeneemt.

Zoetwatervis

(soort, bedrijven, productie/ton):

Paling	33	4.300
Meerval	30	3.850
Forel	4	50
Tilapia	3	500

Zoutwatervis:

Tarbot	3	>100
Tong	1	?

Schelpdieren:

Mosselen	58	50.000
Oesters	30	4.000

Overige:

Zagers	3	125
Zilte gewassen	4	25
Totaal	169	62.950

Aquacultuur in België

De aquacultuur in België omvat hoofdzakelijk de productie van zoetwatervissen (forel, karper, meerval en paling). De productie van karper en paling is grotendeels gelegen in Vlaanderen, terwijl de productie van forel vooral een Waalse aangelegenheid is. In het koelwater van de kerncentrale in Tihange wordt tilapia gekweekt. De meeste bekende bedrijven die aquacultuur toepassen zijn New Gabriël Europa in Bellevaux-Ligneuville (forel), Joosen-Luycx Agro Bio (steur) en sinds kort VitaFish in Dottenijs (tilapia). Uiteraard moeten we daar ook de offshore-mosselkweek aan toevoegen.

België telt naar schatting een veertigtal viskwekerijen, kwekers van siervissen inbegrepen. Een volledig overzicht hebben we niet kunnen vinden. Het aandeel van de Belgische aquacultuur binnen de EU is miniem, zowel in productievolume als in productiewaarde.

Volgens Kamstra moeten geschikte locaties over een goede afvoer van zout water naar zee beschikken, anders blijft zo'n kwekerij met veel afval zitten en dat bemoeilijkt het verkrijgen van vergunningen. Een tongkwekerij vereist een grote ruimte en dat maakt de oprichting zo duur dat een dergelijke risicovolle investering zonder overheidssteun wellicht niet lukt.

Huub Lacor (Roem van Yerseke) kaartte het probleem van het mosselzaadtekort aan en de concurrentie die het internationaal georiënteerde familiebedrijf ondervindt van mosselkwekers in Chili en China. Hij wees er tevens op dat tegen 2025 alle mosselzaad uit duurzame productie moet komen, wat de mogelijkheden van klassieke mosselkwekers, zowel in Nederland als in andere lidstaten, beperkt. Nadat Roem van Yerseke ondervond dat ingevoerd mosselzaad (o.a. uit Ierland) niet de gewenste resultaten opleverde heeft het bedrijf drie jaar geleden een eigen hatchery opgestart voor tweekleppigen (mossels, kokkels, platte oesters), waarmee eigen zaad wordt gekweekt. Een tweede oplossing voor het mosselzaadtekort is het plaatsen van drijvende constructies voor mosselzaadopvang in de waddenzee. Omdat de hele Nederlandse schelpdier-

rensector steeds meer beperkingen ondervindt wordt het bedrijf gediversificeerd. De stap naar de garnaalverwerking is al gezet. Het is nu uitkijken naar mogelijkheden om de kweek van tongen, kokkels en zilte groenten te combineren.

Laatste spreker was Dr. Patrick Lavens (INVE Aquaculture, Dendermonde), gespecialiseerd in de ontwikkeling van aquacultuur-voedingsproducten voor tropische garnalen (gamba's) die vooral in Azië en in mindere mate in Latijns Amerika gebeurt. De kweek in Europa beperkt zich tot twee soorten. De *Penaeus japonicus* (Kuruma shrimp) komt uit Zuid-Europa en de *Litopenaeus vannamei* (witte garnaal) wordt sinds kort gekweekt in de Happy Shrimp Farm in Rotterdam. De beperkte productie is onderhevig aan onstabiele productiekosten en fluctuerende marktprijzen.

Polycultuur

Uit wat al die deskundigen kwamen vertellen valt op te maken dat Europa voor aquatische producten steeds sterker afhankelijk wordt van de invoer van buiten de EU. De grote ontwikkeling speelt zich af in tropische en subtropische lan-

den en vooral in Azië.

Het is dan ook de vraag of men hier nog aan aquacultuur moet doen wanneer elders in de wereld al massaal en stukken goedkoper geproduceerd wordt. Sterkste argument tegen die stelling is dat de exotische productie niet altijd duurzaam en transparant gebeurt. Ook de schijnbaar lage prijzen geven een onvolledig beeld omdat de globale milieukost (de *food miles* of voedselkilometers of het CO2-equivalent ervan) niet in kostprijs verrekend zijn.

De Vlaamse overheid houdt in ieder geval middelen ter beschikking voor aquacultuurprojecten.

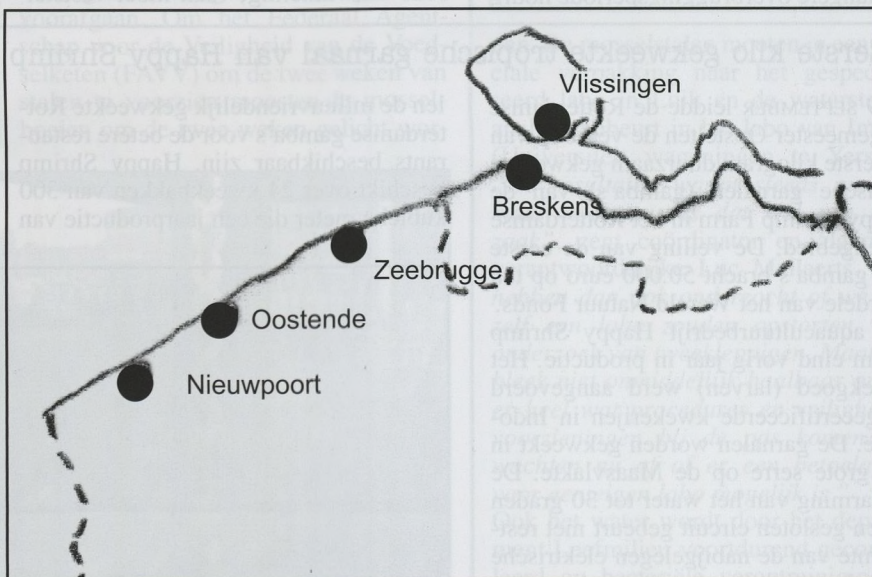
"Wij geven steun aan wie daarin investeert, maar kunnen enkel constateren dat die instrumenten tot nog toe weinig gebruikt zijn", zei kabinetschef Joris Relaes van toenmalig landbouwminister Yves Leterme onlangs in een gesprek met De Standaard. "We hebben in Oostende onze eigen onderzoeksinstelling (nvdr: het ILVO) die werkt op duurdere soorten als tong en aan de mosselkweek op zee. We geloven in aquacultuur, maar denken dat men er geen wonderen van moet verwachten."

Patrick Sorgeloos sluit niet alles uit. Hij ziet toekomst in gespecialiseerde pro-

Samen sterk

voor een gezonde visserijsector

De vismijnen van
Vlissingen
en Breskens
zijn per
1 januari 2005
gefuseerd.
Een sterke
combinatie om U
optimaal van dienst
te kunnen zijn.



ZEEUWSE VISVEILINGEN

BRESKENS

tel: (+31) 117 3 81 634,

fax: (+31) 117 382 303

VLISSINGEN

TEL: (+31) 118 468 464

FAX: (+31) 118 466 579

F. Lokerse privé tel (+31) 117 380 685 of (+31) 651 314 190



Vroeger was dit een varkensbedrijf, nu worden in de loods van Falke Fish in Tolbert (Groningen) miljoenen glasaaltjes vetgemest tot stevige palingen. Slechts drie mensen zijn nodig om alles in de gaten te houden.

ducten met toegevoegde waarde. Hij gelooft in geïntegreerde projecten (polycultuur), ondermeer rond het windmolenpark op de Thorntonbank waar viskooien kunnen samengaan met het kweken van schelpdieren en zeewieren. Volgens de professor vereist dat een andere basis voor subsidiëring omdat er een langere overbruggingsperiode nodig

is om tot de oogst te komen.

Patrick Sorgeloos stelt ook een positieve houding van de consument vast tegenover duurzame aquacultuurproducten, dit in tegenstelling met de bedrijfssector die geen vragende partij is. Met dr. Kris Cooreman (ILVO) betreurt hij dat Europa, als koploper in de technologische ontwikkeling, vaak moet vaststel-

len dat veel van de opgebouwde kennis op tropische gebieden gericht is. Kris Cooreman pleitte er tijdens het gemode-reerd debat voor dat de knowhow die in Vlaanderen wordt ontwikkeld ook een lokale return moet opleveren. Andrie Kaamstra bevestigde dat het er in Nederland niet anders aan toegaat.

Frans Coussement (kabinet Minister van Landbouw) zei dat hij naast de lancering van de Vlaamse grijze garnaal en de experimenten met de mosselkweek niet veel kansen meer ziet voor innovatieve initiatieven in de Vlaamse visserijsector. Neem nu *restocking* waarbij vis gekweekt wordt die door anderen wordt opgevist. Wie wil daarin investeren? Hij vindt dat de overheid zeer kritische moet opstellen bij de subsidiëring. *"Klopt"*, beaamde prof Sorgeloos. *"Wanneer de verkeerde projecten gesubsidieerd worden, zal het daarna nog moeilijker worden om aquacultuur een kans te geven."* (gw)

(1) Georganiseerd door Laboratorium voor Aquacultuur & Artemia Reference Center van de Universiteit Gent, het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ) en het Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek (ILVO).

(2) Vissen we de zee leeg?, HVB december 2006

(3) Een permanent coördinatieplatform tussen de EU-lidstaten en de belangrijkste Aziatische landen, waaronder Vietnam en China.

(4) Patrick Sorgeloos is gewoon hoogleraar (Universiteit Gent) binnen de vakgroep Dierlijk Productie (faculteit Landbouwkundige en Toegepaste Biologische Wetenschappen en staat aan het hoofd van het Laboratorium voor Aquacultuur en het Artemia Reference Center

(5) Solea uit IJmuiden als eerste op de markt met gekweekte tong, HVB december 2005

Eerste kilo gekweekte tropische garnaal van Happy Shrimp Farm bracht 50.000 euro op

Op 9 SEPTEMBER leidde de Rotterdamse burgemeester Opstelten de verkoop van de eerste kilogram duurzaam gekweekte tropische garnalen (gamba's) van de Happy Shrimp Farm in het Rotterdamse havengebied. De veiling van de eerste kilo gamba's bracht 50.000 euro op ten voordele van het Wereld Natuur Fonds. Het aquacultuurbedrijf Happy Shrimp kwam eind vorig jaar in productie. Het kweekgoed (larven) werd aangevoerd uit gecertificeerde kwekerijen in Indonesië. De garnalen worden gekweekt in een grote serre op de Maasvlakte. De opwarming van het water tot 30 graden in een gesloten circuit gebeurt met restwarmte van de nabijgelegen elektrische centrale.

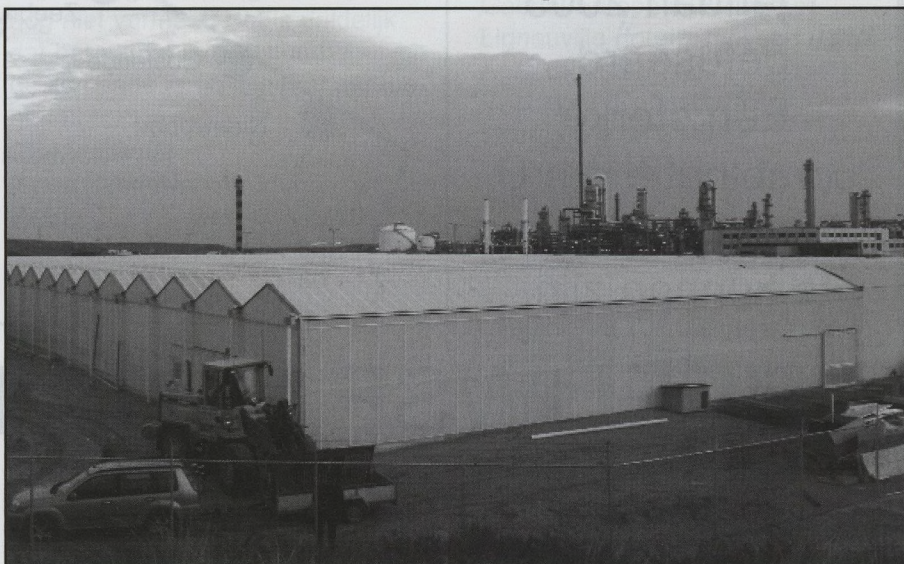
Bij Happy Shrimp worden ook microgroenten gekweekt en binnenkort start de algenkweek. De algen dienen als voedsel voor de garnalen en zullen eveneens gebruikt worden voor het bijstoken van E.ON-centrale.

Happy Shrimp is het eerste bedrijf in Europa dat tropische garnalen (*Penaeus vannamei* of *Pacific White shrimp*) op industriële schaal kweekt. Meer dan die eerste kilo kan het bedrijf nog niet leveren. Pas tegen het einde van het jaar zul-

len de milieuvriendelijk gekweekte Rotterdamse gamba's voor de betere restaurants beschikbaar zijn. Happy Shrimp beschikt over 24 kweekbakken van 300 kubieke meter die een jaarproductie van

30 ton mogelijk moeten maken. De kweekcyclus voor gamba's van 18 cm duurt zeven maanden.

HVB wijdde in het decembernummer 2006 reeds een bijdrage aan de Happy Shrimp Farm.



De stevige serre van 4.000 vierkante meter op de winderige Rotterdamse Maasvlakte werd een jaar geleden in gebruik genomen. Op de achtergrond de elektrische centrale die restwarmte levert.