

Er wordt minder vis gegeten in Frankrijk

De resultaten van een onderzoek in Frankrijk hebben uitgewezen dat de fransen minder vis verbruiken dan enkele jaren geleden. Dit is zowel voor de verse als voor de diepvriesvis en de verwerkte vis. De voornaamste redenen hiertoe zijn terug te wijten aan het feit dat het prijzenonderscheid tussen vis en vlees niet meer zo groot is als vroeger jaren, dat er het gevaar bijgekomen is, denkbeeldig of niet, van de zeevervuiling en de gedachte van aantasting van de vis en verder dat de moderne vrouw altijd meer en meer uitkijkt naar spijzen die gemakkelijk bereikbaar zijn. Het blijft verder een feit dat men praktisch geen huisgezinnen vindt die dagelijks vis verbruiken en dat het verbruik ook niet op een bepaalde dag terug te voeren is, behalve voor die gezinnen die van een ambulante verkoper nemen die op een vastgestelde dag in de week de wijk aandoen. Een eigenaardige vaststelling is tevens dat het totaalverbruik teruggelopen is niettegenstaande het aantal verbruikers toegenomen is. Met meer mensen konsummeert men dus minder. Men heeft ook wel de neiging om dit te wijten aan een teruglopen van het gezinsbudget. Vastgesteld werd eveneens dat de verkoop van gerookt goed licht verhoogde, terwijl dit van verse vis terugliep en het verbruik van diepvries nagevoeg stabiel bleef.

Uit het onderzoek bleek eveneens dat de vrijdag nog altijd de meeste vis verbruikt wordt, maar dat deze visdag toch ieder jaar aan belang inboet. De huisvrouwen voegen zich minder en minder gebonden aan een speciale visdag. Wat de bereiding betreft is de bakpan nog altijd het meest in de mode, namelijk 58 % alhoewel dit vier jaar terug nog 63 % was. De kookvis deed een vooruitgang van 19 tot 27 %, men schrijft dit toe aan het feit dat meer en meer zakjes speciale kruiden op de markt komen voor het koken van vis. De voornaamste verkooppunten zijn de gespecialiseerde viswinkels met 47% gevolgd door de markten met 30 % en de grootwarenhuizen met 18 %. Hoe groter de steden hoe belangrijker de verkoop op de markten en grootwarenhuizen.

Ondervraagd over de versheidsgraad van de vis gaat de meerderheid der verbruikers akkoord dat deze het best is in de gespecialiseerde winkel en minder in de grootwarenhuizen en op de markten. Anderzijds is op deze beide laatste plaatsen de prijs voordeliger en is het kopen gemakkelijker. De huisvrouwen zijn nog altijd van oordeel dat de vis toch nog goedkoper is dan het vlees alhoewel de bereiding een ietske omslachtiger is. Anderzijds menen ze dat de vis, niettegenstaande de pollutie van de wateren, toch zuiver

is dan het vlees gezien het slachtvee met allerlei middelen opgepept wordt om te vetten en meer gewicht te maken.

Wat veel huisvrouwen tegen houdt om vis klaar te maken werd als volgt genoteerd :

- 1) Bijna 30 % wijt dit aan de afwezigheid in hun omgeving van een goede visverkoper.
- 2) Bijna 20 % omdat de kinderen niet voor vis zijn en deze een afschuw hebben van de graten.
- 3) Ongeveer 15 % wensen geen vis te bereiden omdat men geen zekerheid heeft over de versheid.
- 4) 13 % klagen over de omslachtigheid voor de bereiding.
- 5) Voor 5 % is de vis te duur en kan men zowel vlees kopen.
- 6) Voor ongeveer 3 % is de visreuk een beletsel.
- 7) Verder verkiezen ongeveer 14 % panklare diepvriesfilets, conserven of gerookte produkten.

Aan de hand van deze bevindingen is het duidelijk dat nog heel wat kan gedaan worden om sommige vooroordelen bij de verbruikers en eventuele verbruikers weg te nemen. Zo onder andere het bevorderen van een goede distributieketen waarbij wijzelf vooral aan de ambulante viswinkelwagens denken waarvoor de staat voor aankoop van dergelijke wagens een gemakkelijk krediet zou moeten ter beschikking stellen. Terzelfdertijd kunnen dan eisen gesteld worden

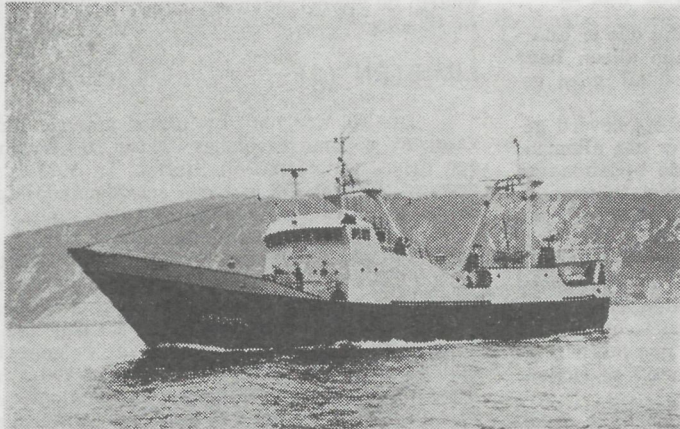
van inrichting en akkomodatie dezer rijdende winkels. Het bezorgen van kleine kookboekjes met gemakkelijke en aanlokkende visrecepten voor de volksvissoorten en een controle op de prijs voor deze soorten. Het inleggen van vismarkten. Het is inderdaad nu zo dat de vishandelaar niet gewenst wordt op de gewone markten, kwestie van 't vooroordeel van de visreuk en visafval, het aantrekken van vliegen en dergelijke meer. Daarentegen kunnen we gemakkelijk stellen dat een moderne rijdende viswinkel voldoende hygienisch ingesteld is om deze vooroordelen tegen te gaan. De tijd van het vrij en open exposeren van de vis, aan zon, wind en stofvervuiling onderhevig, is lang voorbij. Men kan hier trouwens van overheidswege niet streng genoeg tegen optreden. Wat nu de kinderen betreft, ware het niet slecht dat men in de scholen op het bijzonder voedzaam karakter van een visschotel zou wijzen. De verkoper zelf zou zich anderzijds zoveel mogelijk op panklare vis moeten specialiseren, zoals filets van gul, wijting, platvis, enz. zodat voor de huisvrouw en het gezin, de omslachtigheid van de klaarmaken en van het eten (vanwege de graten) wegvalt. Voor dit alles dient evenwel privaat initiatief en overheidsinitiatief hand in hand te gaan.

« Sprokkel »

EEN VAARWEL VOL VERTROUWEN !



„Stuka“ :
Spaanse vissers-
boot - 8MDXC
1200 pk - 750 rpm



KARAKTERISTIEKEN van A.B.C.'s DX-GAMMA

- * 185 - 1200 PK
- * 750 rpm
- * Gemakkelijk onderhoud
- * Opvallende olie- en brandstofbesparingen
- * Lange levensduur
- * Uitstekende Dienst-na-verkoop
- * Lage bedrijfskosten

Een goede reden voor een afscheid vol vertrouwen wanneer U kunt steunen op één van de wereldberoemde A.B.C.-DXmotoren. De DX-motor werd speciaal ontworpen voor voortstuwing van vissersvaartuigen en is daardoor dé motor om U datgene te geven wat U verlangt : betrouwbaarheid en zuinigheid.

Voor verdere details : vul onderstaande coupon in en stuur

Naar : A.B.C.
Wiedauwkaai 43,
B-9000 Gent

Naam :
Adres :
.....
Telefoon :

A.B.C. — ANGLO BELGIAN COMPANY

Wiedauwkaai 43, B-9000 Gent (Belgium)

Telefoon : (091) 23 45 41

Telex 11.298 abc gt b

(7701V)