

In beeld

Door **Lien Lammar**
Foto's **Siska Vandecasteele**

Vissen op het land

Hoe geven we de groeiende wereldbevolking te eten? In de zoektocht naar duurzame oplossingen wordt steeds meer gekeken naar aquacultuur: de kweek van vis, schaaldieren en waterplanten.





Ellen Schoenmakers Oogst zeewier in de Oosterschelde

Elke week, zomer en winter, staan Ellen Schoenmakers en haar man Guido met hun voeten in het water te oogsten. Ze leveren wild zeewier aan toprestaurants, maar snijden ook op bestelling voor lokale bewoners. 'De meeste wieren – er bestaan honderden soorten – bevatten belangrijke eiwitten, vezels, vitaminen en mineralen. Daarmee is zeewier een waardevolle aanvulling op ons dagelijkse menu.'

Is zeewier het voedsel van de toekomst? 'Zeewier op je bord kan bijdragen aan een betere wereld, maar het zal onze problemen niet oplossen. Het zet ons wel aan het denken over ons eigen handelen, willen we echt duurzaam uit de zee kunnen eten. In alle haast op grote schaal gaan oogsten en kweken, lijkt me niet slim. De oceaan is de laatste voorraadkast van de aarde, en de mens is geweldig goed in het leegroven. We hebben geen grootscheepse exploitatie van zeewier nodig, maar gezond verstand, zodat we opnieuw op een respectvolle manier met onze omgeving en ons voedsel leren omgaan. Daar vestig ik mijn hoop op.'

→
**Charles-Aimé
Fransman**
**Kweekt vis
in Kruisem**

De duurzaamste vis ter wereld – vandaag al te vinden bij Carrefour en Ekoplaza – komt uit het Oost-Vlaamse Kruisem. Daar staat een innovatieve viskwekerij waar de vis van morgen in bassins zwemt: de omegabaars. ‘Het is een vis met een volledig plantaardig dieet’, zegt Charles-Aimé Fransman, operations manager bij Aqua4C. ‘Hij heeft geen visolie of vismeel nodig, waardoor er dus ook geen andere vis gevangen hoeft te worden voor zijn voedsel. We kweken in een gesloten, circulair systeem van zuiver regenwater dat volledig vrij is van schadelijke stoffen, microplastics of antibiotica. Het weinige afvalwater gaat naar de tomatenkwekerij hiernaast, terwijl wij de restwarmte van hun serres gebruiken om ons water op te warmen.’

Dit is pionierswerk, benadrukt Fransman. ‘Onze manier van werken is uniek in de wereld, toch op deze schaal. We hebben een voorbeeldfunctie, en delen met plezier de kennis die we opbouwen. Het is tijd om te tonen dat het kán, duurzame vis op land kweken. We zijn niet tegen de visserij, maar als we vis willen blijven eten, hebben we geen keuze.’

?????





Margriet Drouillon Onderzoeker aan BLUEGent

Oplossingen beginnen bij onderzoek. Als business developer aan de UGent probeert Margriet Drouillon nieuwe inzichten en technologieën in het domein van aquacultuur en 'Blue Life Sciences' te vertalen naar concrete markttoepassingen. 'We werken aan nieuwe productie-technieken op het land: in tanks, in gesloten, circulaire systemen dicht bij de consument, zonder impact op de natuur. Duurzamer wordt het niet', vertelt ze.

Ook de zee blijft in beeld. Drouillon was voortrekker van een proefproject met de kweek van mosselen op windmolens. 'Windmolenparken zijn afgesloten voor visserij, maar de

ruimte is er. Waarom zou je daar geen nevenactiviteiten ontwikkelen? We merken dat steeds meer bedrijven mee aan de kar willen trekken, maar het moet rendabel zijn. Dat is de uitdaging.'

Ze gelooft in technologische vooruitgang, maar ook in het einde van eindeloze groei. 'De luxe om zo maar alles te kunnen eten, zal mijn dochter niet meer hebben. De grenzen van onze planeet zijn bereikt, en daar zullen we als mens mee moeten leren omgaan. Het is onze taak, zelfs onze plicht, als universiteit om te zoeken hoe we een comfortabele levensstandaard kunnen verzoenen met een duurzame omgeving.'

