

# Biovis en -vlees

## Een geleidelijke groei van het aanbod



Door de grote vraag naar biovlees, wordt het aanbod van dit product in ons land geleidelijk aan groter. En de biovis- en schaaldierensector, die pas in 2009 op Europees niveau erkend en gelanceerd werd, staat duidelijk nog in zijn kinderschoenen.

⋮ *De biologische vis- en schaaldierensector moet nog een hele weg afleggen om tot een volwaardige sector te kunnen uitgroeien.*

### Biologisch vlees

Biologisch vlees is duidelijk een product dat op een zo natuurlijk mogelijke manier gerealiseerd moet worden. En dit vlees mag uiteraard enkel biologisch genoemd worden als het door een Belgisch of Europees biolabel erkend wordt. Bovendien is dergelijke controle een belangrijke meerwaarde – én een promotiemiddel – voor wie eerlijk naar zijn of haar klanten toe wil communiceren.

In Vlaanderen is Bioforum ([www.bioforumvlaanderen.be](http://www.bioforumvlaanderen.be)) de belangrijkste organisatie die zich met de ondersteuning en de promotie van de biosector bezig houdt. De mensen van deze organisatie promoten vooral het Belgische Biogarantie-label ([www.biogarantie.be](http://www.biogarantie.be)). Dit betekent dat er bovenop de Europese biowetgeving extra eisen gesteld worden op ecologisch, economisch en sociaal vlak – zoals voldoende ruimte, waardoor de dieren zich regelmatig in openlucht kunnen bewegen. En via de website [www.biobedrijvengids.be](http://www.biobedrijvengids.be) – zeg maar een uitgebreide databank met alle erkende ofwel gecertificeerde biobedrijven – kan iedereen nakijken welke vleesproducerende en/of -verwerkende bedrijven zich wel of niet bio mogen noemen.



⋮ *In Frankrijk worden reeds heel wat wijngaardslakken ofwel escargots op een biologische manier gekweekt.*

Biovlees vertegenwoordigt een zeer brede waaier aan dieren. Uiteraard zijn er de klassieke soorten als koeien, kippen, varkens, schapen of geiten. Maar dat kan ook gaan om (op het eerste zicht) minder voor de hand liggende soorten. Zo worden in Frankrijk reeds heel wat wijngaardslakken ofwel escargots op een biologische manier gekweekt. Een fraai voorbeeld hiervan is L'Escargot de ch'Nord ([www.escargot-de-chnord.com](http://www.escargot-de-chnord.com)) nabij de Frans-Belgische grens. En ook hier moet niet alleen het dierenwelzijn zoveel mogelijk gerespecteerd worden, maar ook de natuurlijke levenscyclus van de slak, bijvoorbeeld niet storen tijdens de winterslaap.

In ons land is de vraag naar biovlees momenteel veel groter dan het aanbod. Dit heeft zowel te maken met problemen bij de productie als met moeilijkheden bij de verwerking en de organisatie van de verkoop en de promotie.

De ideale situatie bestaat erin dat de 'vleesproducent' (landbouwer) het biologische voedsel voor de dieren (hooi, klaver...) zelf kan kweken. Maar dat is niet altijd het geval wegens plaats- of tijdsgebrek. In Vlaanderen zijn er niet alleen relatief weinig 'biovleesboeren', maar bovendien liggen ze vaak ook ver van elkaar verwijderd. Als het voedsel voor de dieren van elders moet komen, kunnen de transportkosten door de grote afstanden vaak hoog oplopen en aldus zwaar doorwegen op de rendabiliteit van het bedrijf. Een oplossing die in sommige Waalse en Franse streken wordt toegepast is een samenwerkingverband tussen een aantal bioboeren (zowel vlees- als veevoederproducenten), waardoor de aankoop van biovoeder gegroepeerd kan gebeuren (en er aldus een lagere kostprijs kan worden bekomen). In Vlaanderen zou men in veel streken tot een samenwerking tussen een aantal veraf van elkaar gelegen biobedrijven moeten kunnen komen, wat niet altijd even gemakkelijk te realiseren is.

Heel wat biovleesboerderijen moeten hun dieren elders laten slachten en verwerken. En ook hier vormen de afstanden vaak een probleem. Zo willen niet alle slachterijen in biovlees investeren. De 'transformatie' van dat vlees gebeurt dus vaak zeer ver, wat opnieuw de kostprijs opdrijft. Om een sterke doorbraak in de productie van



⋮ Een mooi voorbeeld is kwekerij *Kush Shellfish* ([www.kush.ie](http://www.kush.ie)) met hangcultuurmosselen.

bioveles in Vlaanderen te kunnen bereiken, zullen alle betrokken bio-bedrijven aldus veel intenser met elkaar moeten samenwerken. En dat geldt eveneens voor de organisatie van de promotie en de verkoop van bioveles.

En uiteraard zouden er ook meer biovelesboerderijen moeten kunnen komen die hun vlees zelf kunnen kweken, verwerken en verkopen, maar dat is momenteel niet voor iedereen weggelegd.

### Biologische vis

En de realisatie van biologische vis is momenteel een vrij moeilijke aangelegenheid. Zo wordt er momenteel in verschillende landen naar duurzame visserij gestreefd, wat ook aan onze Belgische kust het geval is. Duurzaamheid betekent hier vooral dat men ernaar streeft om de visvangst zo te organiseren, zodat we ook in de verre toekomst nog van zeevis op ons bord zullen kunnen genieten.

Een groot probleem aan onze kust zijn de sleepnetten van grote (vooral Nederlandse) schepen die de structuur van de zeebodem vernietigen en de vissen opjagen. Oplossingen die momenteel uitgetest worden zijn visserijtechnieken met speciale netten die boven de zeebodem zweven of via wieltjes net boven de grond rollen. Verder zorgen deze technieken er tevens voor dat vissersboten minder brandstof (zeg maar olie) verbruiken. Daarnaast worden er ook passieve visserijtechnieken ontworpen zoals vishaken aan lange draden of stilstaande netten waarin de (juiste) vissen verstrikt kunnen raken. Meer informatie hieromtrent vindt men in het Bezoekerscentrum Duurzame Visserij, dat een onderdeel is van het Nationaal Visserijmuseum in Oostduinkerke ([www.navigomuseum.be](http://www.navigomuseum.be)).



⋮ In de winkel herken je deze vis aan het Europese biolabel als de vis uit Europa komt. © Pintafish

Deze duurzame visserij gaat echter vooral over vangsttechnieken en het behoud van de verschillende vissoorten, maar zegt niets over de kwaliteit van het zee- of rivierwater. En de aanwezigheid

van (smeer)olie, zware metalen (zoals kwik) en plastic in onze rivieren, zeeën en oceanen is vrij bekend. Momenteel betekent duurzaam gevangen vis dus niet automatisch gezonde vis.

Wilde vis kan momenteel helemaal niet als biologisch erkend worden. Het label 'biologisch' wordt namelijk enkel toegekend aan vissoorten (en schaaldieren) die gekweekt worden – dus waarvan men niet alleen het productieproces, maar ook de kwaliteit van het water kan controleren. En hierbij is er meestal een open verbinding met het zeewater. De natuurlijke leefomgeving en biodiversiteit moeten zo goed mogelijk gerespecteerd worden. In principe moeten de startdieren voor minimaal twee derde van biologische kweek zijn. En omdat deze sector nog niet zo lang bestaat, is dat voorlopig het grootste knelpunt. De (Europese) normen voor biologische vis staan nog maar enkele jaren op papier, meer bepaald sinds 2009. En de uitvoering gebeurt sinds 2010.

En ook het visvoer moet een biologisch label dragen, aangevuld met visvoer (nevenvangst) uit duurzame visserij. De vissen moeten voldoende ruimte hebben (dierenwelzijn) en ongewenste stoffen zoals antibiotica, schimmel- of algenwerende middelen moeten vermeden worden.

Biologische zalm is de koploper, zowel in diepvriesvariant als in gerookte versie. En ook haring, forel, karper, meerval, kabeljauw, garnalen en scampi's bestaan in bio. En in de winkel herken je deze vis aan het Europese biolabel als de vis uit Europa komt. Zo waren er in het jaar 2012 een aantal kwekerijen langs de Ierse kust die als allereerste door dit Europese label als 'biomosselen' erkend werden. Een mooi voorbeeld hiervan is kwekerij *Kush Shellfish* ([www.kush.ie](http://www.kush.ie)) met hangcultuurmosselen — dus aan touwen in het zeewater.

Maar toch moet de biologische vis- en schaaldiersector nog een hele weg afleggen om tot een volwaardige sector te kunnen uitgroeien. 🌱

