

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



MD

We eten met zijn allen steeds meer vis-, schaal- en schelpdieren en willen dat ook blijven doen in de verre toekomst. Vis is immers lekker en gezond! Het is echter niet eenvoudig om een zicht te krijgen op de oorsprong van de aangeboden zeeproducten. Is de vis wel van goede kwaliteit? Hoe groot zijn de respectievelijke visbestanden? Wordt er wel op een duurzame wijze gevestigd, gekweekt en verwerkt? Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht, door nieuwe initiatieven, technieken en wetenschappelijke kennis over al het lekkers uit de zee de revue te laten passeren. In dit nummer buigen we ons over:

WAT EET EEN VLAMING AAN VIS-, SCHAAL- EN SCHELPIERIEN?

Om deze vraag te beantwoorden bestelde het VLIZ een studie bij 'GfK Panel Services Benelux', dat het koopgedrag van de Belgische consumenten analyseert aan de hand van uitgebreide steekproeven bij representatieve lagen van de bevolking.

In wat volgt lees je wat een gemiddelde Vlaming - exclusief het Brussels gewest - in de loop van 2004 kocht in de supermarkt, de gespecialiseerde kleinhandel en op de markt. In de cijfers zitten dus geen gegevens over de consumptie van visserij- en aquacultuurproducten buitenshuis (bv. op restaurant). De steekproef bij 1750 Vlaamse gezinnen vermeldt wel hoeveel kilogram een gemiddeld persoon jaarlijks aankoopt en voor welk bedrag. Deze gegevens kunnen tevens gezien worden als illustratief voor het aankoopgedrag van de Vlaming vóór de echte start van sensibiliseringscampagnes rond duurzaam visverbruik (m.b.v. ecolabels, goede-vis-lijstjes, enz).

DE HELFT VERS, DE HELFT DIEPVRIES OF BEREID

Gemiddeld koopt een Vlaming per jaar 14,7 kg vis-, schaal- en schelpdieren voor een totaal bedrag van 121 EUR. De helft van het gewicht en van het bestede bedrag gaat naar verse producten (resp. 3,1 kg vis + 4,4 kg schaal- en schelpdieren). De rest bestaat de Vlaming aan niet bewerkte diepvriesproducten (1,6 kg), bereidingen met vis-, schaal- en schelpdieren (3,4 kg), visconserven (1,0 kg), gerookte producten (0,9 kg) of producten opgelegd in bokaal (0,3 kg).

WELKE SOORTEN VERKIEZEN WE? EEN VERRASSEND RESULTAAT!

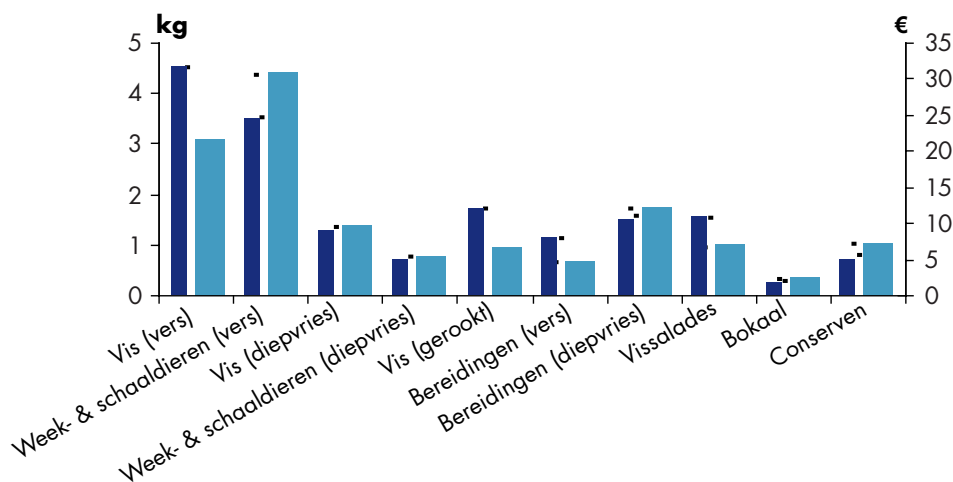
Eenzaam aan de top staat de Vlaamse consumptie van ... jawel, mosselen! De 3,5 kg verse mosselen per jaar komen overeen met een verbruik van 0,7-0,9 kg mosselvlees. Met 0,4-0,6 kg per jaar volgen verse kabeljauw en zalm, vissticks uit de diepvries, gerookte zalm, gepelde grijze garnaal en tonijn uit blik. Anders dan kabeljauw en zalm, eet een Vlaming slechts kleine hoeveelheden verse vis (minder dan 250 gram). Nog net in de top-20 staan tong, schol, roodbaars en de zoetwatervissen victoriabaars en forel. Vergelijkbare hoeveelheden (100-250 gram) scampi, kool-

vis, kabeljauw en zalm uit de diepvries, zalm en makreel in blik, surimi bereidingen van koolvis en ongepelde grijze garnaal sluiten deze lijst af.

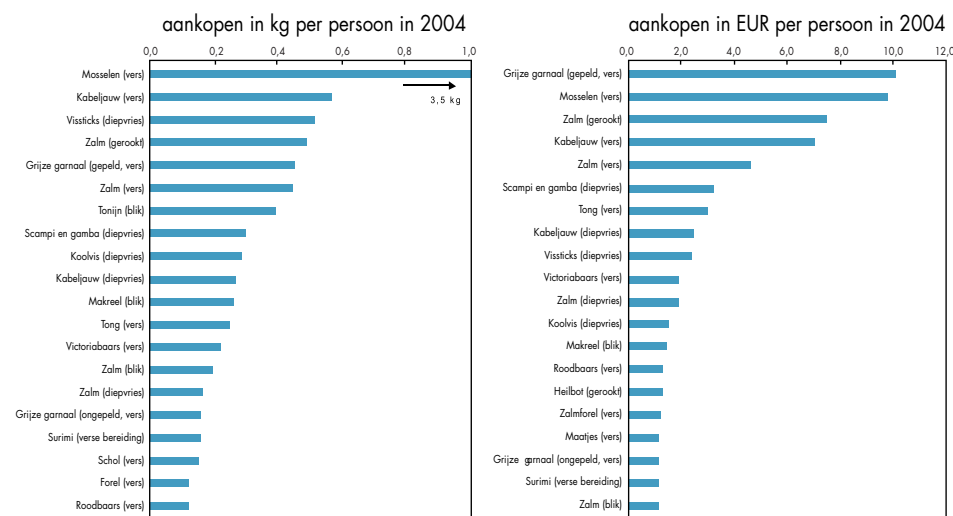
We geven het meeste uit aan gepelde grijze garnaal en mosselen (ca. 10 EUR per persoon per jaar), gevolgd door verse en gerookte zalm en verse kabeljauw (4-8 EUR per jaar). Aan alle andere verse en bewerkte vis- schaal- en schelpdieren geven we minder dan 3 EUR per persoon per jaar uit.

Nancy Fockedeey

met dank aan Davy Van Raemdonck van GfK Panel Services Benelux



■ De gemiddelde Vlaming kocht in 2004 bijna 15 kg vis-, schaal- en schelpdieren voor thuisverbruik, voor een waarde van 121 EUR per persoon. Per categorie wordt het aantal kg afgebeeld in het licht blauw, het gespendeerde budget in het donker blauw (Bron: VLIZ/GfK Panel Services Benelux)



■ Top-20 van de in Vlaanderen meest verkochte verse en bereide vis-, schaal- en schelpdieren in 2004, uitgedrukt als het gemiddeld aantal kg (links) en het bestede bedrag in EUR (rechts) per persoon (Bron: VLIZ/GfK Panel Services Benelux)