

Duurzame Aquacultuur De Omegabaars®



WAAROM?

OVERBEVISSING



80% vis bestanden overbevist

30% onomkeerbaar uitgeroeid

AFHANKELIJKHEID IMPORT



Source FAO & VLAM

Eigen productie = 20.000 TON VISSERIJ en paar honderd ton gekweekte forel & steur

UITDAGING



Lokale productie van duurzame vis van hoge kwaliteit



Culinaire & duurzame aquacultuur: De
Omegabaars

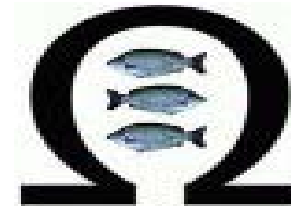
HOE?



VIS-IE



1. Keuze **Vissoort**



⇒ **Omegabaars®** (*Therapon Barcoo*, jade perch), familie tijgerbaarzen, endemisch tot Oost Australië.

⇒ **‘Culinair Product’**



VIS-IE



2. Productie **loskoppelen** van omgeving in gesloten kweeksystemen

=> Gebruik van State of the Art **Recirculatie Systemen** met
zeer laag verbruik/lozing van water (50-75 l/kg prod.vis)



VIS-IE



3. Geen gebruik van **vismeel/-olie**

=> Gebruik van **louter vegetarische voeders**, nutritioneel evenwichtig door hoogwaardige micro en macro algen

=> !Geen andere vissoorten in EU die gekweekt worden zonder gebruik vismeel/visolie!

OMEGABAARS™: Unique Sales Value

PREMIUM PRODUCT	
GEZOND	SMAKELIJK
Zeer hoge concentratie omega 3 Fatty Acids: till 3.75% of fillet (% wet weight!) => highest ever recorded in fish	-Fatty fish ('witte zalm') met milde smaak en solide textuur
100% traceerbaar, kweek in biosecure gesloten systemen ('fork to farm')	Top chefs vergelijken met dorade, zeebaars, snoekbaars; gerookt paling
- geen PCB's, dioxines, ZM - geen antibiotica	Excellent om te bakken, roken, rauw(carpaccio, tartaar, ceviche)



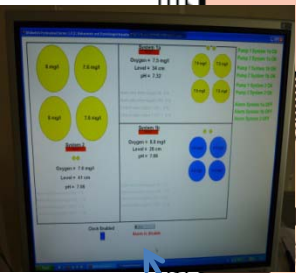
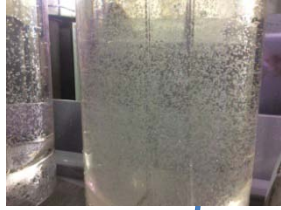


®

Belgische Omega Baars



Culinaire & duurzame aquacultuur: De
Omegabaars



Culinaire & duurzame aquacultuur: De Omegabaars



Integratie viskweek met serreteelt = optimaal benutten van energie & nutriënten

- Nutriënt water vis => tomaat
(30T nitraat, 15 T K, 5 T fosfaat)
- Warm water serre => Vis
- Electriciteit WKK => Vis







Win/win: Praktisch

- Indien vereist: visteelt kan volledig geïsoleerd bestaan van de serreteelt & vice versa
- Nutriëntwater viskweek wordt mechanisch gezuiverd (min 80µ) vooraleer het naar de tomaten wordt gestuurd + on line kwaliteitscontrole (microbiologie + Natrium)
- 40-400 m3 viswater/dag** wordt gerecupereerd door Tomato masters in maanden Maart-Oktober. In wintermaanden zal dit gevoelig minder zijn.



PTI KORTRIJK

Provinciale Tuinbouwschool Kortrijk



Culinaire & duurzame aquacultuur: De
Omegabaars



Beschikbaarheid



- ❖ Vanaf eind 2015 via speciaalzaken & horeca
- ❖ Max productiecapaciteit 200 T

Bedankt voor uw aandacht!



Stijn@aqua4C.com

Culinaire & duurzame aquacultuur: De
Omegabaars

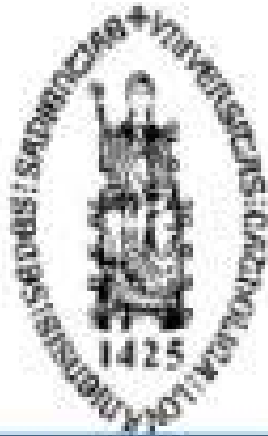


AQUA-ERF



PTI KORTRIJK

Provincial Tuinbouwschool Kortrijk



LAMBERS - SEGHERS

Aquacultuur



Met steun van de
Vlaamse overheid

