

Vlaams onderzoek naar teelt van Europese rivierkreeft (*Astacus astacus*) in recirculatiesystemen

door Thomas Abeel, Jurgen Adriaen, Wouter Meeus, Walter Himpe en Stef Aerts

Tegenwoordig zijn veel landbouwbedrijven op zoek naar manieren om hun activiteiten te diversifiëren, en in die context kan de teelt van rivierkreeft mogelijk een interessante en duurzame uitkomst bieden. Twee Belgische hogescholen – Katholieke Hogeschool Sint-Lieven (KAHO) en Hogeschool Universiteit Brussel (HUB) – onderzoeken of de productie van Europese rivierkreeft een leefbare activiteit kan zijn voor Belgische landbouwers.





In vergelijking tot andere Europese landen, lijkt de Europese rivierkreeft bij de doorsnee Vlaamse bevolking onbekend te zijn. In Vlaanderen is de soort reeds decennia geleden uitgestorven, en een groot deel van de inlandse wateren zijn ingenomen door exotische rivierkreeften. Er worden bovendien weinig of geen rivierkreeften geproduceerd in België. Een aantal exotische soorten wordt wel geïmporteerd voor menselijke consumptie.

Hoewel de inheemse rivierkreeft wereldwijd bekend staat voor haar uitstekende smaak, worden echter hoofdzakelijk goedkope Amerikaanse varianten (*Procambarus clarkii*) aangeboden. Desondanks toonde een marktstudie van HUB aan dat er wel degelijk potentieel is om de Europese rivierkreeft succesvol op de markt te herintroduceren. Jaren geleden gebruikten Belgische topchefs immers regelmatig Europese rivierkreeften in hun gerechten. Ze schraptten de Europese rivierkreeft uiteindelijk van hun menukaart, omdat ze moeilijk verkrijgbaar werd. Het alternatief, Amerikaanse rivierkreeftjes, werd vanwege de minderwaardige smaak nooit in hun menu's geïntroduceerd. De chef-koks kennen de inheemse rivierkreeft echter nog steeds als een ware delicatessen. "Indien de verkrijgbaarheid en smaakwaliteit opnieuw kon worden gegarandeerd, zouden we met plezier weer Europese rivierkreeft op onze kaart zetten", zo klinkt het.

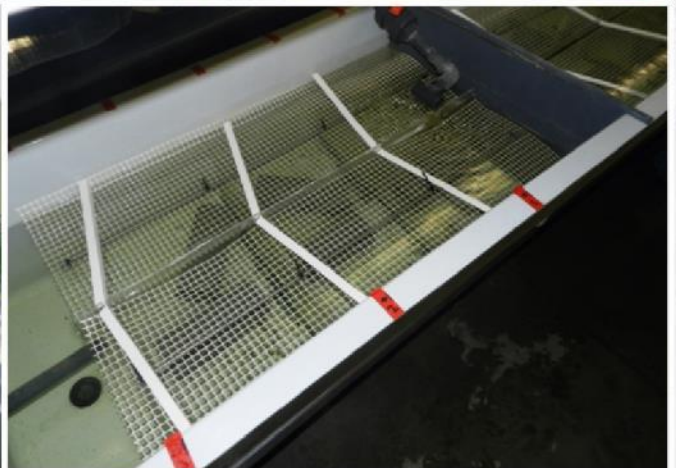
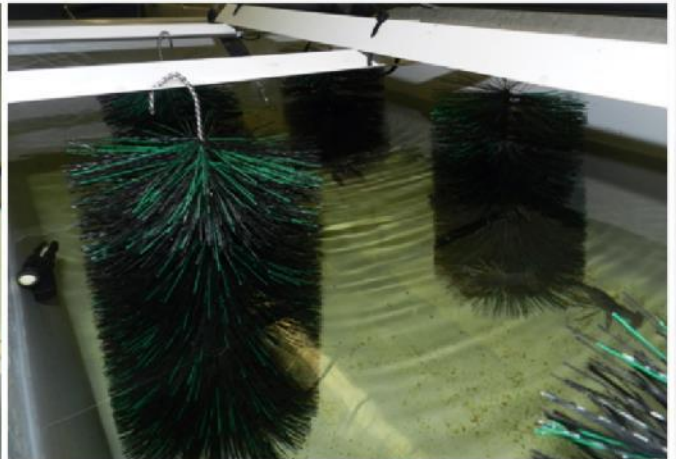
Het is dus interessant te onderzoeken wat de kansen zijn voor lokaal geproduceerde rivierkreeft. Rivierkreeften zijn van nature detrivoren of afvaleters. Ze kunnen in principe worden opgekweekt met een voeder dat arm is aan dierlijke eiwitten. Daarom zouden rivierkreeften ingezet kunnen worden om bijvoorbeeld restproducten vanuit de landbouw of de groente- en fruitsector weg te werken. Ze hebben bovendien geen behoefte aan hoge temperaturen. Hierdoor zouden ze op een duurzame manier kunnen

worden gekweekt in ons gematigd klimaat. In Nederland en Duitsland bestaan intussen ook herintroductieprogramma's voor de Europese rivierkreeft, met de bedoeling bedreigde wilde populaties aan te sterken of verdwenen populaties te herstellen. Commerciële teelt zou zelfs gecombineerd kunnen worden met de productie van rivierkreeften bestemd voor dergelijke herintroductieprogramma's.

Het idee klinkt zeer aantrekkelijk, maar het risico op financiële misstappen is uiteraard groot. Om die reden moeten naast de technische vereisten ook de economische haalbaarheid van een dergelijke productiecyclus eerst worden geëvalueerd. Daarom onderzoeken KAHO en HUB momenteel of teelt van inheemse rivierkreeft een duurzame en rendabele activiteit kan zijn in onze regio.

Door de strenge milieuwetgeving, het gebrek aan geschikt landbouwareaal en het risico op kreeftenpest - een voor Europese rivierkreeften dodelijke schimmelsiekte - lijkt de traditionele vijverteelt een ongeschikte methode om rivierkreeften te kweken in België. Daarom focust KAHO op de kweek van Europese rivierkreeft in recirculatiesystemen (RAS). In haar onderzoeksfaciliteit Aqua-ERF wordt onderzocht wat de technische vereisten zijn om deze kreeften te kunnen opkweken tot consumptiegrootte. Een indoor RAS-systeem biedt het voordeel dat verschillende parameters zoals temperatuur, waterkwaliteit en voeding volledig kunnen worden gestuurd en geoptimaliseerd. In vergelijking tot productie in vijvers of doorstroomsystemen, zal ziektepreventie ook eenvoudiger zijn in een gesloten systeem.

Verschillende technische teeltparameters als dichtheid en groeitemperatuur werden door KAHO al onderzocht. Er wordt nu ondermeer gezocht naar een geschikt huisvestingssysteem. Hierbij wordt vooral gefocust op het beperken van kannibalistisch gedrag, wat een reëel probleem vormt



bij de teelt van rivierkreeften. Verder wordt gezocht naar de invloed van belichting en voeding. Daarnaast zal worden uitgezocht of de opkweek in een kunstmatig systeem enig negatief gevolg heeft op de uiteindelijke smaak van de rivierkreeft.

Gelijktijdig wordt door HUB een financiële haalbaarheidsstudie uitgevoerd. Haar afdeling Handelswetenschappen en Bedrijfskunde bestudeert het marktpotentieel van lokaal geproduceerde Europese rivierkreeft, alsook de economische haalbaarheid van de productie van Europese rivierkreeft in een recirculatiesysteem. Hierbij wordt vooral gemikt op een kleinschalige, lokale productie, met restaurants als belangrijkste afzetmarkt. In andere Europese landen wordt Europese rivierkreeft beschouwd als een luxeproduct en levert ze een hoge prijs op per kilo. In België hopen we deze rivierkreeft ook als hoogwaardig nicheproduct weer op de markt te kunnen brengen.

Dit onderzoek geniet opmerkelijk veel aandacht en verschillende landbouwers toonden intussen reeds interesse in rivierkreeften. De teelt van Europese rivierkreeft kan mogelijk worden gecombineerd met andere teelten (visteelt, aquaponics) of zelfs met totaal andere industrieën. Hierbij denken we bijvoorbeeld aan het gebruik van bepaalde afvalproducten als voeder of het gebruik van restwarmte van een bedrijf om zo het recirculatiesysteem op temperatuur te houden. Indien het onderzoek positieve resultaten oplevert, zullen de kandidaat ondernemers hun kreeftenkwekerij onder een goed gesternte kunnen starten.

Info: <http://projects.kahosl.be/Aqua-ERF>

Contact: thomas.abeel@kahosl.be

Logo's:

