

⊕ Vorstelijk duurzaam feestduo: oesters en champagne

17/12/16 om 15:36 Bijgewerkt op 18/12/16 om 10:28

([//weekend.knack.be/lifestyle/auteurs/eva-kestemont-1479.html](http://weekend.knack.be/lifestyle/auteurs/eva-kestemont-1479.html))

Eva Kestemont ([//weekend.knack.be/lifestyle/auteurs/eva-kestemont-1479.html](http://weekend.knack.be/lifestyle/auteurs/eva-kestemont-1479.html)) Journalist KnackWeekend.be

De eindejaarsperiode, die vraagt om oesters en champagne, toch? Hoewel de delicatessen misschien een tikje decadent lijken, zijn ze dat allerm minst op vlak van duurzaamheid. Wij trokken in het gezelschap van een champagnespecialist naar de oesterpercelen in Yerseke om uit te zoeken hoe dat juist zit.



© iStock

Oesters en champagne, het is niet alleen een klinkende combinatie om een feestmaaltijd mee te starten, de verhalen achter de producten zijn ook erg gelijkend, zo bleek tijdens een boottocht richting de oesterkweekpercelen in Yerseke. We kregen niet alleen het gezelschap van Jean Dhooge van [de Oesterij](http://www.oesterij.nl/) (<http://www.oesterij.nl/>), ook de Nederlandse Champagneambassadeur [Hinke de Jong](http://www.brouzje.nl/) (<http://www.brouzje.nl/>) was van de partij. Het is een gure, grijze dag en er staat een stevige wind: het ideale moment om de zeebonk te gaan uithangen.

De plek waar we naartoe varen, is iets behoorlijk uniek: niet een of twee oesterkwekers, maar de hele Nederlandse oestersector is namelijk als duurzaam gecertificeerd. Daarop zijn de Zeelanders behoorlijk trots, en zeker omdat ze bijna niets hebben moeten veranderen aan hun werkwijze om het MSC-label, dat een duurzame visvangst met lage impact op het milieu garandeert, te mogen dragen.

Traditioneel duurzaam

weekend

In de Oosterschelde en het Grevelingenmeer langs de Nederlandse Noordzeekust zijn zo'n 30 bedrijven en individuele kwekers actief. Zij leveren zowat alle oesters die in Nederland gegeten worden, maar ook een groot deel van de exemplaren die in ons land, Duitsland, Frankrijk en Italië op recepties worden opgeslurpt. Vandaag varen we mee met Jean Dhooge van de Oesterij richting de kweekpercelen. De weekdieren worden in het wild gevangen, en vervolgens opgekweekt in afgebakende percelen op zee. Volgens de traditionele manier doen de oesterboeren dat op de bodem en worden de volgroeide oesters na een tweetal jaar opgescheept met oesterkorren. Duiken er nu beelden op in je hoofd van een vernielde zeebodem? Verschillende experimenten hebben al aangetoond dat je je daar geen zorgen over wil maken als je zo nu en dan eens geniet van oesters: de impact van de korren op het bodemleven is erg beperkt.



Een oesterkweker kijkt bedremmeld naar de zakken die hij stuk per stuk en handmatig moet schoonmaken. © EK

Hoewel de klassieke methode in het verleden en nu nog steeds zijn waarde heeft bewezen, experimenteert de sector ook met nieuwe manieren: "Stilstaan is achteruit gaan, dus wij onderzoeken steeds of het anders kan." Wanneer we zijn aangekomen op een perceel waarop geëxperimenteerd wordt met de zogenaamde lijnmethode, stappen we over op een andere oesterboot. Daar valt meteen de andere uitrusting op: in plaats van de oesters van de bodem te schrapen wanneer ze volgroeid zijn, worden voor deze methode kleine in het wild gevangen oesters in een soort zak gestoken en vervolgens met behulp van een boei dichtbij het wateroppervlak gehouden. Het lijkt een handige methode - oesters klaar? Ophalen maar! -, maar er wordt toch heel wat gesakkerd op de boot. Doordat de oesters in

de stroming van het water hangen, krijgen ze wel meer voedsel binnen en duurt het significant minder lang voor ze volgroeid zijn, het blijkt veel arbeidsintensiever dan de traditionele methode. Door de zon groeien de algen namelijk welig op de zakken, soms zelfs zo erg dat er geen voedsel voor de oesters meer door komt. Het gevolg? De zakken moeten meerdere keren per kweekperiode worden boven gehaald om dan stuk voor stuk schoon geboend te worden. Nee, overtuigd door de nieuwe methode zijn deze oesterboeren nog niet.

Toch zullen ze nieuwe experimenten blijven opzetten en onderzoek blijven doen, ook naar de bijvangst. Dat is nu eenmaal een van de voorwaarden om het MSC-label mogen dragen. Echt broodnodig vindt niemand dat onderzoek, want de bijvangst in de oesterkwekerij wordt, in tegenstelling tot sommige andere visserijen, al erg laag geacht. En toch: enkel het beste is goed genoeg.

Voor toekomstige generaties

Een ander luxueus product dat al sinds oudsher op duurzame wijze wordt geproduceerd, is champagne. Die boeren begrijpen dat niet hun druiven, maar wel hun grond hun grote kapitaal is. Als ze daar kortzichtig mee zouden omgaan, zal ook hun eindproduct steeds minder gegeerd worden. Duurzaam handelen zit de boeren uit de Champagne in de genen en dat is niet helemaal onlogisch, gezien heel wat bedrijfjes al generaties terug in de tijd gaan en vermoedelijk ook generaties verder in de toekomst zullen blijven bestaan.

Zeker als je weet wat wijngrond in de Champagne waard is, is het lang niet meer onlogisch dat de boeren ginds zorg dragen voor wat ze in handen hebben. Doordat de druiven die in champagne verwerkt zitten vanwege de beschermde oorsprongsbenaming nu eenmaal in de regio Champagne geteeld moeten worden, zijn de gronden er een fortuin waard. Verkopen aan een groot champagnehuis verheft je in een klap tot miljonair. Toch bezitten de Franse boeren nog steeds 90 % van de beschikbare wijngronden in de regio, tegenover 10 % voor de grote huizen. Omdat champagne verbouwen voor de boeren ginds nu eenmaal meer is dan enkel snel geld verdienen: het is ook zorg dragen voor de kleinkinderen van hun eigen kleinkinderen.



© Getty Images/iStockphoto

Dat besef is er evenwel niet altijd geweest bij iedereen. Na de wereldoorlogen bracht de welvaartssamenleving de massaconsumptie op gang en nam de vraag naar champagne toe. De boeren beantwoordden die vraag door steeds meer en meer druiven te produceren, maar dat ging in die periode ten koste van hun principes. Na een tijdje van insecticiden en chemische bemestingsmiddelen gebruiken, besefte de sector dat het zo niet verder kon: niet alleen de kwaliteit van de champagne ging erop achteruit, ook de grond begon uitgeput te raken. En dus keerden heel wat boeren terug naar de basis, waardoor ze vandaag een enorme expertise hebben ontwikkeld in duurzaam landbouwen. Tekenend voor het engagement van de champagneboeren is dat de voorzitter van Comité Champagne vorig jaar werd uitgenodigd om te spreken op de klimaatop in Parijs.

'Voorbeeldsectoren'

Ondanks het feit dat de wijnbouwers enorm veel putten uit hun traditie, investeren ze net als de oestervisserij ook erg veel in onderzoek naar moderne methodes. Een voorbeeld waar ze erg trots op zijn, is het nieuwe gewicht van de gemiddelde champagnefles. Die moet door de hoge druk die binnenin ontstaat sterker zijn dan een 'gewone' wijnfles, en is daardoor ook zwaarder. Zo'n zware fles heeft natuurlijk zijn gevolgen wat betreft transport: hoe meer gewicht, hoe meer uitstoot. Om dat te verminderen, ontwikkelde de sector een nieuwe soort fles die 15 % lichter is dan de gemiddelde fles voorheen, een ingreep die jaarlijks al gauw 4.000 vrachtwagens op de weg bespaart.

Net als de oestersector wil Comité Champagne het niet laten bij enkele kleine aanpassingen: tegen 2050 wil ze haar CO2-uitstoot met 75 procent verminderen. Sinds 2003 tot vandaag is die al met 3 % gedaald. Dat wil twee dingen zeggen: de inzet is er alvast, maar er blijft werk aan de winkel.



"Luxeproduct of niet: iedereen kan zich afvragen hoe hij de sector waarin hij acteert duurzamer kan maken"

Met hun duurzame technieken zien de champagne- en oestersector zich beiden als voorbeelden voor andere landbouw- en visserijtakken. Dat klinkt misschien gemakkelijk gezegd, want beide producten zijn delicatessen met een stevige reputatie: daarvoor wil de consument met plezier meer betalen, en dus kunnen producenten de meerkost van duurzaam werken doorrekenen. En toch zit in hun visie ook toekomst voor pakweg de melkindustrie, zegt champagneambassadeur Hinke de Jong. "Iedereen kan zich afvragen hoe hij de sector waarin hij acteert - welke dat ook is - duurzamer kan maken. De ene branche zal er meer middelen en mensen voor hebben dan de andere, maar elke sector zal het toch ooit eens moeten doen als ze willen voortbestaan."

Terugkeren naar meer ambachtelijk werken om een sector te verduurzamen? Champagne- en oesterproducenten zien er alleszins een veelbelovende toekomst in. Weet jij trouwens al wat het aperitief wordt tijdens jouw Kerst- of eindejaarsfeest?

U krijgt 3  artikelen per maand gratis

Of neem een **abonnement** en krijg **onbeperkt** toegang tot alle  artikelen van Knack, Trends (N/F), Sportmagazine (N/F) en Le Vif/L'Express.

[Ik wil alles kunnen lezen \(//www.knack.be/info/abonnementen/?funnel=pluszone\)](http://www.knack.be/info/abonnementen/?funnel=pluszone)

[Ik ben al abonnee](#)