

Kansen & impact

Nederland heeft 150 jaar ervaring in duurzame schelpdierkweek. Yerseke is het centrum van de schelpdiersector in Noordwest-Europa, met meer dan 4.000 medewerkers, de enige mosselveiling in Europa en geavanceerde verwerkingsfaciliteiten. Schelpdieren bieden volop mogelijkheden:

Gezond en rijk aan eiwitten

Supervers en veelzijdig

Alternatief voor vlees

Goed voor het zeeleven

Biologisch en MSC-gecertificeerd

Samen van ideaal naar impactvolle business

De schelpdiersector is klaar om een sleutelrol te spelen in de ambitie voor 40% duurzaam dierlijk eiwit. We nodigen partners in retail, horeca en foodservice uit om schelpdieren een centrale plek te geven in de eiwittransitie.

Samen inspelen op:

- De groeiende vraag naar duurzame eiwitten
- Strengere duurzaamheidseisen, zoals CSRD, dankzij de lage milieu-impact van schelpdieren
- De behoefte aan innovatieve, duurzame eiwitproducten

Schelpdieren zijn ideaal voor wie minder vlees wil eten, maar geen volledig plantaardig dieet wil.

Gemak & veelzijdigheid

- **Snel op tafel:** Een verse maaltijd met schelpdieren kan in slechts 10 minuten klaar zijn.
- **Veelzijdig:** Of je nu kiest voor koken, wokken of barbecueën, schelpdieren zijn de basis voor een gezonde maaltijd. Ze passen bij elk kookniveau en elke eetstijl.
- **Sociaal:** Een schaal met verse mosselen of oesters brengt mensen samen. Zo'n maaltijd is echt een beleving.
- **Beschikbaarheid:** Het hele jaar door beschikbaar door strategische kweek en oogst.



Dierenwelzijn

We erkennen dat er ethische vragen zijn over het eten van levende schelpdieren. Samen met Stichting Vissenbescherming en Europese partners investeren we daarom in fundamenteel onderzoek naar bewust- en welzijn van schelpdieren. Deze onderzoeken ondersteunen onze ambitie om een sector te ontwikkelen die zowel duurzaam als ethisch verantwoord is.

Schelpdieren

Eiwit van de natuur, voor de toekomst



Een duurzame én gezonde keuze



Scan de QR-code voor meer informatie over schelpdieren en Vereniging Schelpdierhandel

Waarom schelpdieren?

De oplossing voor 40% duurzaam dierlijk eiwit?

We staan voor de uitdaging om onze eiwitconsumptie te verduurzamen. Transitie Coalitie Voedsel streeft naar een dieet waarin 60% van de eiwitten in 2030 plantaardig en 40% duurzaam dierlijk is.

Maar waar vinden we die dierlijke eiwitten?

Het antwoord ligt in de zee.

Mosselen en oesters zijn rijke eiwitbronnen, gekweekt in onze eigen wateren. Hun potentieel in de eiwittransitie is nog grotendeels onbenut.

Schelpdieren zijn niet alleen duurzaam, maar ook voedzaam en bieden talloze gezondheidsvoordelen:

- **Mager:** slechts 125 kcal per 100 gram vlees
- **Eiwitrijk:** 35% van de dagelijkse eiwitbehoefte per 100 gram
- **Omega-3-vetzuren:** rijk aan gezonde, onverzadigde omega-3 vetten
- **Rijk aan nutriënten:** bevat essentiële mineralen zoals jodium, ijzer, fosfor, magnesium en vitamines A, B2, B12 en E

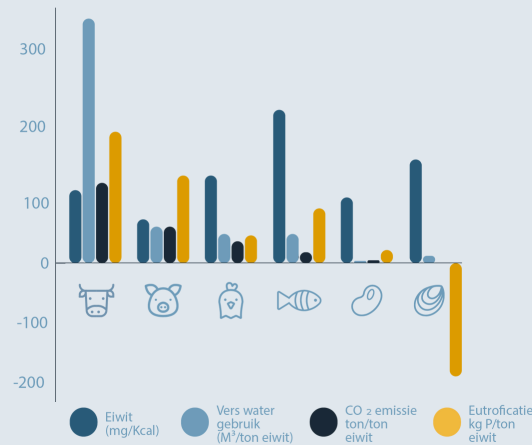
Duurzame keuze

EAT-Lancet

De internationale EAT-Lancet standaard voor duurzaam eten adviseert 28 gram vis, schaal- of schelpdieren per dag voor een evenwichtig dieet. Het Voedingencentrum hanteert het advies: 'eet één keer per week vis, schaal- of schelpdieren'.

Schelpdieren, een verrassend duurzame keuze

Schelpdieren leven in en van de zee, filteren het water, voeden zich met natuurlijke voedingsstoffen en hebben geen extra voer nodig. Ze worden vers geconsumeerd, wat zorgt voor een korte keten van bron tot bord. Hierdoor zijn schelpdieren niet alleen gezond, maar ook uitzonderlijk duurzaam.



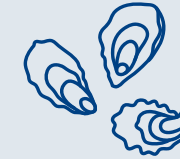
- Lage CO₂-uitstoot
- Zeer lage milieu-impact
- Natuurlijke waterfilters
- Biobouwers

Van al het zeeleven zijn mosselen en oesters misschien wel de meest duurzame producten die je kunt eten.

Contact

Vereniging Schelpdierhandel

verenigingschelpdierhandel.nl



Contactpersoon

Wouter van Zandbrink

+31 6 22160358

woutervanzandbrink@schelpdierhandel.nl

