

Ir. J.G.P. Smit

No. 5.60

VERKENNING VAN DE MOSSELMARKT

September 1979



SIGN: L 26 - 5.60
EX. NO: A
MLV: 7940158

Landbouw-Economisch Instituut

Afdeling Visserij en Bosbouw

116932

Inhoud

Blz.

WOORD VOORAF	5
1. HET MOSSELAANBOD IN WEST-EUROPA	7
1.1 Denemarken	7
1.2 Duitsland	8
1.3 Het Verenigd Koninkrijk en Ierland	9
1.4 Frankrijk	10
1.4.1 Bouziques	11
1.5 Spanje	11
2. DE NEDERLANDSE MOSSELKWEKERIJ	13
2.1 De kwaliteit van de mossel	13
2.2 Kwaliteit en kwekerijstructuur	14
2.3 Kwaliteit en vismethode	15
2.4 Kwaliteit en verwateren	15
2.5 Kwaliteit en verwerking	16
2.6 Kwaliteit en fysieke distributie	17
2.7 De zin van kwaliteitsverbetering	17
3. DE GROOTHANDELSMARKT VOOR MOSSELEN	19
3.1 Deelmarkten	19
3.2 Marktvorm	19
3.3 Het veilingssysteem	19
3.4 De minimumprijs	21
3.5 Het mosselfonds	21
3.6 De prijsvorming	24
3.7 De invoer van mosselen in Nederland	24
4. DE VRAAG NAAR MOSSELEN	26
4.1 De conservenindustrie	27
4.2 De export naar Frankrijk	28
4.2.1 Geografische spreiding	28
4.2.2 Distributie en transport	28
4.2.3 Detailhandel	29
4.2.4 Consumentenprofiel	30
4.2.5 Concurrerende produkten	31
4.2.6 Kwaliteitsbewustzijn	32
4.2.7 Veranderingen in de vraag	32
4.2.8 Veranderingen in het aanbod	34
4.2.9 Vooruitzichten voor de Nederlandse export naar Frankrijk	34
4.3 De afzet van verse mosselen in Nederland	35
4.4 De markt voor verse mosselen in West-Duitsland	36
4.5 De markt voor verse mosselen in België	36
CONCLUSIES	38
SUMMARY	40
BIJLAGEN	41

Woord vooraf

Het mosselbedrijf is een van de weinige visserijsectoren in Nederland die niet overspoeld is geworden door nationale en internationale vangstbeperkende maatregelen. Voor zover er al sprake is van enige produktiebeperking hangt dit samen met het beleid rond de toewijzing van percelen en in het bijzonder met de eventuele veranderingen in het milieu ten gevolge van de Deltawerken.

In tegenstelling tot de situatie bij andere vissoorten wordt voorts de internationale concurrentiepositie nog geheel bepaald door de natuurlijke produktieomstandigheden en vooral de afzetmogelijkheden. Door het bedrijfsleven wordt dit ook zo ervaren. In de kringen van mosselkwekers is de belangstelling voor het marktgebeuren daarom erg groot. Dit vindt mede zijn oorzaak in de historische verwevenheid van kwekerij en handel die nu nog is terug te vinden bij de gecombineerde kwekers/handelaren.

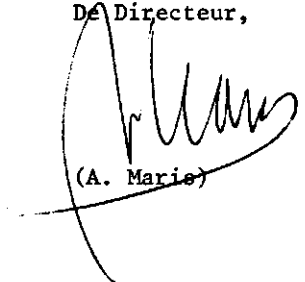
Het doel van deze marktverkenning is, aan deze brede belangstelling voor afzetvraagstukken tegemoet te komen en een bijdrage te leveren tot de discussie tussen de betrokken partijen. De directe aanleiding tot het instellen van het onderzoek ligt in de moeilijkheden, die in het seizoen 1976/77 bij de export van verse mosselen naar Frankrijk werden ondervonden. Bij het onderzoek is dan ook veel aandacht besteed aan de export-positie naar dit land.

Een aantal gegevens mag in bedrijfskringen bekend worden gemaakt maar is toch opgenomen, zodat ook niet-ingewijden zich een zo compleet mogelijk beeld kunnen vormen van de produktie en afzet van mosselen.

Het onderzoek is verricht door Ir. J.G.P. Smit, die door de Directie van de Visserijen bij het LEI is gedetacheerd. Een belangrijke bijdrage is geleverd door K.M. Horjus.

Den Haag, september 1979

De Directeur,



(A. Marie)

1. Het mosselaanbod in West-Europa

De West-Europese handel in verse mosselen (*Mytilus edulis*) was jarenlang een eenzijdige aangelegenheid tussen Nederland (exportland) en België en Frankrijk (consumptielanden). Geleidelijk aan echter is de mosselmarkt aantrekkelijk geworden voor meerdere landen die beschikken over natuurlijke mosselbanken of natuurlijke omstandigheden die het kweken van mossels mogelijk maken. Vanuit deze invalshoek zal worden getracht om na te gaan wat de marktpositie is van de Nederlandse mossel anno 1979 en van welke landen de meeste concurrentie is te verwachten.

De produktieuitbreiding in andere landen is overigens minder spectaculair dan vanuit het bedrijfsleven weleens wordt gesuggereerd. Met uitzondering van West-Duitsland en in mindere mate Denemarken en Frankrijk is het mosselaanbod in de meeste landen vrijwel stabiel en in een aantal gevallen zelfs dalend (tabel 1.1).

Tabel 1.1 Europese mosselaanvoer in duizend mosseltonnen 1) per kalenderjaar (vangstgewicht)

	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977
Denemarken	201	289	304	270	287	278	379	476
Duitsland	96	56	81	104	159	170	227	112
Groot-Brittannië	55	47	47	49	61	69	75	114
Ierland	35	46	52	30	35	37	40	35
Nederland	860	957	1162	1130	987	1121	733	1093
Frankr.bouchots	325	309	346	260	277	484	364	466
Frankr.bouziques	10	89	125	156	101	65	79	65
Spanje	1097	1097	1276	1386	954	922	648	613
Italië	143	190	169	139	59	45	51	45

1) 1 mosselton = 100 kg.

Bron: FAO en ICES.

1.1 Denemarken

De Deense mosselcultuur bevindt zich hoofdzakelijk in het Limfjord. De produktie is in handen van enkele kwekers/handelaren; het geheel getuigt van een commercieel sterke aanpak die gericht is op de conservenindustrie. De Deense kwekersprijs ligt op een niveau van 4 gulden per 100 kg. Hierdoor kunnen de Deense conservenprodukten tegen zeer lage prijzen worden gepresenteerd.

De Deense mossel is vrij taai en is daardoor minder geschikt voor verse consumptie. Enkele karakteristieken zijn:

- visgewicht: 20%
- stukstal : lager dan 100 per 2,5 kg
- tarra : 15 - 30%
- eindprodukt: niet zandvrij
- smaak : vrij taai ("caoutchouc" zegt men in Frankrijk).

Enige produktieuitbreiding van betekenis ten behoeve van de afzet van verse mosselen is in verband met de voornoemde kwaliteitsproblemen onwaarschijnlijk. De produktie van mosselprodukten, voornamelijk volconserven, neemt voortdurend toe.

Tabel 1.2 Deense uitvoer van (vol- en half-)conserven van mosselen

	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977
Uitvoer (x 1000 ton)	2411	3187	3758	4023	3746	4106	5124	5683
Waarde (1000 D.Kr.)	12856	16556	20052	22436	24084	29291	38261	47311
Prijs (gld.per kg)	2,51	2,34	2,40	2,57	2,83	3,14	3,29	3,58

Bron: Danmarks Statistik, Danmarks Vareindførsel og udførsel.

1.2 Duitsland

De Duitse mosselcultuur was aanvankelijk gevestigd langs de Kieler Förde aan de Oostzeekust. Dit produktiegebied is nu van ondergeschikt belang als gevolg van de mosselcultuur-visserij die sinds 50 jaar langs de Waddenkust is ontstaan naar Nederlands voorbeeld. Voor de kust van Schleswig-Holstein (het meest noordelijke gebied bij Denemarken) ligt een gebied van 1055 ha dat voor de mosselcultuur is beschermd. Het visgebied bevindt zich rond de eilanden Föhr, Sylt en Halligen. De aanvoerhavens zijn: Dagebüll, Wijk en Munkmarsch.

Sinds enkele jaren is ook meer zuidelijk, grenzend aan het Groninger Wad een regelmatige mosselvisserij ontstaan (Niedersachsen). Het visgebied ligt bij de eilanden Borkum en Juist. De aanvoerhavens zijn: Hooksiel, Norddeich en Greetsiel.

Op enkele plaatsen wordt geëxperimenteerd met verwaterplaatzen. Onder andere bij Wesselburenerkoog is een verwaterinrichting met een (aflever)capaciteit van 1600 mosselton per dag en bij Emmelsbüll/Horsbüll een bedrijf met een capaciteit van 1200 mosselton per dag.

De kwaliteit van de Duitse mossel kan als volgt worden gekenmerkt:

- visgewicht: 18 - 23%
- stukstal : lager dan 100 per 2,5 kg
- tarra : 15 - 30%
- eindprodukt: niet zandvrij
- smaak : komt overeen met de Nederlandse mossel.

Tabel 1.3 De Duitse mosselaanvoer per deelstaat in duizenden mosseltonnen

	Niedersachsen	Schleswig-Holstein	Oostzee	Totaal
1960	25	105	2.1	132
1970	42	53	.9	96
1971	39	15	2	56
1972	51	28	15	94
1973	42	61	.7	104
1974	46	106	.7	153
1975	57	112	.7	170
1976	80	153	.1	233
1977	61	51	.	112

Bron: Das Fischerblatt, Jahresbericht über die deutsche Fischwirtschaft.

De Duitse mosselcultuur kampt met dezelfde moeilijkheden als de Nederlandse Waddenzeecultuur. Het risico dat een cultuur uiteen wordt geslagen door een storm of door zware ijsgang is voordurend aanwezig zoals de wisselende aanvoercijfers illustreren. Deze wisselvalligheid en de ontzandingsproblemen leggen tot dusverre duidelijk een rem op de uitbreidingsmogelijkheden van de Duitse mosselproductie.

Een belangrijk economisch probleem is voor de Duitse producenten dat ze vrijwel (nog) geen binnenlandse markt hebben in Duitsland. Het overgrote deel van de productie wordt geëxporteerd naar Nederland. Hierdoor zijn hun afzetmogelijkheden en daarmee de productieomvang zeer sterk afhankelijk van de aanvoer in Nederland.

Dit beeld wijzigt zich momenteel in die zin dat in Duitsland een mosselverwerkende industrie wordt ontwikkeld, die is gebaseerd op een aantal diepgevroren producten.

1.3 Het Verenigd Koninkrijk en Ierland

In deze landen komt de productie nog voor een groot deel tot stand door visserij op natuurlijke banken. Belangrijke productiegebieden liggen bij de mondingen van de Exe en de Teign (Cornwall), in de Wash aan de oostkust en Menaistreet in Noord-Wales.

De Engelse en Ierse mosselen hebben ongeveer dezelfde eigenschappen:

- visgewicht : 20%
- stukstal : 80 à 90, maar in Frankrijk worden kleinere ingevoerd
- tarra : 5 à 6 (Ierse) tot 10% (Engelse)
- eindprodukt : zandvrij
- smaak : komt volgens de Franse handelaren het dichtst bij die van de Franse bouchots.

De Engelse en Ierse exporteurs hebben de laatste jaren kunnen profiteren van de voor hen gunstige ontwikkeling van de wisselkoersen. In het seizoen 1976-1977 toen er grote schaarste was aan goede mosselen zijn deze mosselen ook in Nederland ingevoerd.

In Frankrijk heeft deze mossel een goede naam, vooral door de smaak en het vrij zijn van zand. Bij een krap aanbod van bouchots kunnen deze importmosselen, al dan niet na verwateren in een "parc", gemakkelijk als bouchots in de handel worden gebracht.

Een sterke uitbreiding van de Britse en Ierse mosselproductie wordt echter niet verwacht. Velen zijn zelfs van mening dat het na de geforceerd opgevoerde productie in 1976 nog jaren zal duren eer de voorraad op de banken weer zal zijn hersteld.

Ook op de Britse eilanden wordt wel regelmatig gediscussieerd over het opzetten van bijvoorbeeld drijvende mosselculturen, maar er zijn onder meer problemen rond de regeling van eigendomsrechten van geschikte kustgebieden. Bovendien wordt de opbouw van deze kwekerijen in verband gezien met de ontwikkeling van een binnenlandse (Britse) afzetmarkt.

1.4 Frankrijk

De belangrijkste Franse mossel, de bouchot, wordt gekweekt op palen in verschillende gebieden langs de Atlantische kust. Het oorspronkelijke centrum was La Charente, het gebied rond La Rochelle; later zijn nieuwe productiegebieden opgebouwd bij St. Briec, Mont-St-Michel en in Normandië. De bouchotcultuur is erg arbeidsintensief en in het verleden is al door veel deskundigen voorspeld dat ze het daarom op de lange duur af zou moeten leggen tegen de veel efficiëntere Nederlandse kwekerij. Tot nu toe is dit echter zeker nog niet gebleken. De laatste jaren heeft een belangrijke uitbreiding plaatsgevonden (o.a. Normandië). Een onbeperkte verdere groei lijkt echter niet mogelijk doordat geen nieuwe vergunningen worden uitgegeven. Dit in verband met de toenemende aanspraken van het toerisme op de kustgebieden in Frankrijk die zo mogelijk nog groter zijn dan in Nederland.

De naam "bouchot" is overigens een verzamelnaam voor verschillende soorten mosselen. De Franse mossel is veel minder homogeen dan de Nederlandse mossel. De handelaren onderscheiden de soorten meestal naar gebied van herkomst b.v. "moules de Mont-St.Michel", "moules de St. Briec" en "moules de Marsilly". In vergelijking met de Nederlandse mossel zijn er echter duidelijk kwaliteitsverschillen die voor alle soorten gelden 1):

1) Zie in dit verband ook LEI-Mededeling no 182; De Nederlandse mossel en de Franse smaak, 1977.

- visgewicht : 25 - 30%
- stukstal : zeer hoog; meer dan 200 per 2,5 kg; sommige soorten hebben als nadeel dat ze klein zijn
- tarra : zeer laag of nihil
- eindprodukt : absoluut zandvrij, maar bevat wel vaak krabbetjes
- smaak : is volgens de Franse detailhandel beter dan die van de Nederlandse.

Tabel 1.4 Ontwikkeling van de Franse mosselaanvoeren per soort en per gebied in duizenden metrieke tonnen

	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977
Charente-Maritime	3956	5195	1972	15000	15200	18200	7000	
Bretagne	10250	9416	11463	12000	6056	11614	12512	
Overige bouchots	1585	3998	4525	6000	6446	4357	8337	
Totaal bouchots	15791	18609	23770	33000	27702	34171	27849	
Bouziques	7985	8665	12504	15600	10131	6568	7900	
Overige mosselen	9677	11899	10403	12000	10569	14269	8495	
Totaal	33453	39173	46677	60600	48402	55008	44244	

Bronnen: Statistique des Pêches maritimes, Comité Interprofessionnel de la Conchyliculture (1973); Comité Central des Pêches Maritimes (recente jaren).

1.4.1 Bouziques

Dit zijn de grotere mosselen van de Middellandse zee (8 à 10 cm). Qua omvang is deze cultuur veel minder belangrijk dan die van de bouchots. Het bekendste zijn de mosselen uit Thau en Toulon. Een Franse schatting 1) heeft uitgewezen dat uit het eerstgenoemde produktiegebied 90% van de produktie in Zuid-Frankrijk wordt afgezet waarvan 30% in Marseille. Slechts 10% wordt in of via Parijs gedistribueerd. De kweekmethode en de eigenschappen van deze mosseel komen overeen met die van de Spaanse.

1.5 Spanje

Het belangrijkste produktiegebied is de provincie Galicie aan de Spaanse Noordkust. De mossel wordt gekweekt in diepe inhammen (rias). De Spanjaarden kampen met een steeds toenemende visserijdruk op de natuurlijke banken in deze inhammen. In totaal nemen 60.000 personen deel aan de schelpdierenvisserij (vooral kokkels) die om deze reden slechts een dag tien is opengesteld.

1) Centre d'étude et d'action sociale: Les conditions de commercialisation des moules du bassin de Thau.

De mosselcultuur maakt gebruik van drijvende vloten waaraan de touwen hangen waarop de mossels (en oester) zich vastzetten. Per vlot is een opbrengst mogelijk van 50 tot 100 metrieke tonnen na 14 maanden. In geheel Spanje zijn vergunningen uitgegeven voor 4000 van deze vloten, waarvan 2170 in Galicie. De methode is erg arbeidsintensief door het oogsten met de hand en het onderhoud van de vloten.

Spanje kent een verwaterplicht voor alle schelpdieren uit bacteriologische overwegingen. Hiervoor zijn op verschillende plaatsen kunstmatige verwaterplaatsen ingericht die gebruik maken van ontsmet zeewater (chloor en ozon). Blijkbaar heeft men alle moeilijkheden echter nog niet opgelost, want in 1976 hebben Spaanse mosselen uit de regio Galicie ziekteverschijnselen veroorzaakt als gevolg van een te hoog gehalte aan colibacteriën. Dit heeft ertoe geleid dat een aantal landen tijdelijk hun grenzen hebben gesloten voor dit produkt. De normale export bedraagt 70.000 mosselton naar Frankrijk en een gelijke hoeveelheid naar Italië.

De Spaanse mossel en de Franse bouzique verschillen belangrijk van de overige West-Europese mosselen, zowel door de aanzienlijk hogere prijs als door de wijze waarop ze in Frankrijk worden geconsumeerd.

De produktie van Spaanse mosselen is de laatste jaren volgens de officiële statistieken (FAO) gedaald van 1.400.000 mosseltonnen in het topjaar 1973 tot 650.000 mosselton in 1976.

2. De Nederlandse mosselkwekerij

De jaarlijkse aanvoer bedraagt ongeveer 1 mln. mosselton waarvan 350.000 mosselton uit de Oosterschelde en de rest van de Waddenzeepercelen. Nu de Oosterschelde gedeeltelijk open blijft ziet het er naar uit dat deze situatie blijvend is. De Nederlandse mosselkwekerij beschikt hiermee over 6000 ha in de Waddenzee, waarvan volgens een ruwe schatting van het RIVO de helft bestaat uit goede percelen en over 1500 ha in de Oosterschelde.

De eigenschappen van de Nederlandse mossel lopen sterk uiteen, van jaar tot jaar, maar ook binnen een seizoen. Ter vergelijking met buitenlandse mosselen zijn twee stel gegevens opgenomen, één voor een goede Zeeuwse mossel, en één voor de tweejarige mosselen (dit betekent een éénjarige cultuur) zoals die in 1976 noodgedwongen zijn aangevoerd bij gebrek aan voldoende driejarige mosselen.

	Driejarige mosselen	Tweejarige mosselen
Visgewicht	26 kg	25 kg
Stukstal	130	225
Tarra	15%	40%
Eindprodukt (na verwateren)	vrijwel zandvrij	vrijwel zandvrij

Een extra nadeel van tweejarige mosselen is dat ze een zwakkere schelp hebben en eerder en zwaarder trossen.

2.1. De kwaliteit van de mossel

Van verschillende zijden is erop gewezen dat de kwaliteit van de Nederlandse mossel de laatste jaren is verslechterd 1). Kwaliteit is hier echter een veelzijdig begrip waarvan de belangrijkste aspecten zijn: de schelpgrootte, de sterkte van de schelp, het visgewicht, de mate van getrostheid, de tarra, de fysiologische conditie met het oog op de houdbaarheid en de mate van zandvrij zijn. De minimumkwaliteit waaraan een aangevoerde mossel moet kunnen voldoen is niet eenvoudig vast te stellen omdat de afnemers in verband met de bestemming geen homogene groep vormen. Zo stelt bijvoorbeeld de exporteur naar België over het algemeen hogere eisen dan de handelaar die georiënteerd is op Frankrijk. Voor een conserverbedrijf is vooral het visgewicht belangrijk, terwijl de houdbaarheid een minder grote rol speelt; de mossel wordt immers

1) Onder andere Ing. L. Westbroek: De mechanisatie van de Nederlandse Mosselcultuur; Visserij, Voorlichtingsblad voor de Nederlandse Visserij. 's-Gravenhage 31(1978)3

in korte tijd geconserveerd. Ten einde het veelzijdige begrip kwaliteit in bredere kring bespreekbaar te maken zou het de voorkeur verdienen als elke handelscategorie kwantitatief aan zou kunnen geven wat voor haar de gewenste mossel is, welke kwaliteitsaspecten de hoogste prioriteit hebben, en wat de minimumeisen zijn waaraan de mossel onder alle omstandigheden moet voldoen. Op het aspect kwaliteit wordt hierna nog uitvoerig terug gekomen.

2.2 Kwaliteit en kwekerijstructuur

Het grootste probleem van de kwaliteit van mosselen is dat een aantal kwaliteitselementen niet beïnvloedbaar is zonder een ingrijpende wijziging van de structuur van de kwekerij.

Door de gedeeltelijke verplaatsing van de cultuur naar de Waddenzee is de gemiddelde aanvoerkwaliteit niet verbeterd. In Zeeland was een 3- tot 4-jarige teelt gebruikelijk waarbij de mosselen achtereenvolgens werden uitgezet op zaad-, halfwas- en consumptiepercelen. Dit is op het Wad eigenlijk niet mogelijk vanwege het bestaande risico dat de mosselen op het perceel worden vernietigd door storm of ijsgang of door krabben, zeesterren of zaadval. Het gevolg is dat de kwekers ernaar streven om zo weinig mogelijk mosselen te laten overwinteren op het Wad. Sommigen proberen bij de zaadvisserij zoveel mogelijk halfwasmosselen op te vissen die dan bij gunstige omstandigheden nog hetzelfde najaar als consumptiemossel worden aangevoerd. Het bezwaar van deze methode is dat veel jonge mosselen op de markt komen die te snel zijn gegroeid waarbij de schelpontwikkeling is achtergebleven. Bovendien zijn deze jonge mosselen vaak zwaar getrost. Deze combinatie van zware trossing en zwakke schelp levert een produkt dat met de bestaande verwerkingsmachines (zie 2.5) in feite niet te verwerken is door de verse handel.

Hoewel de aanvoer van mosselen altijd al wisselvallig is geweest, zorgde de 3- tot 4-jarige cultuur automatisch voor een zekere aanvoerbuffer, doordat een relatief grote voorraad volwassen of halfwasmosselen uitstond. De verkorting van de cultuur heeft ertoe geleid dat bijvoorbeeld in het seizoen 1976/77 noodgedwongen snel gegroeide tweejarige mosselen moesten worden aangevoerd omdat in januari 1976, door een zware storm de voorraad Waddenzeemosselen grotendeels uiteen was geslagen. Men kan zich afvragen in hoeverre dit een toevallige samenloop van de omstandigheden is geweest, of dat de oorzaak ligt in de veranderde structuur van de Nederlandse mosselkwekerij. Onder de huidige omstandigheden lijkt de capaciteit van de Nederlandse mosselkwekerij ontoereikend om, gemiddeld over een reeks jaren, één mln. mosselton aan goede mosselen aan te kunnen voeren. Tussen de vijftiger en zeventiger jaren is de gemiddelde aanvoer van 50 mln. kg geleidelijk gekomen op het niveau van gemiddeld 100 mln. kg. Wellicht is een heroriëntatie hier noodzakelijk en dient een discussie op gang te worden gebracht hoe het bedrijfsrisico op het Wad kan worden teruggebracht. Of meer in

het algemeen gesteld: hoe kan een meerjarige cultuur weer worden bevorderd? Omdat dit vraagstuk vooral ligt op biologisch en beleidsterrein, volstaan we hier met het noemen van enkele mogelijkheden:

- inventarisatie (biologie) en herverdeling (beleid) van de beschikbare percelen;
- verlenging van de Waddenzeepercelen tot in dieper water met minder stormrisico's; dit zou echter ten koste van de garnalenvisserij gaan.

2.3 Kwaliteit en vismethode

De schaalvergroting bij de mosselvaartuigen die enkele jaren geleden is begonnen zet zich nog steeds door. De investeringsbeslissing zal voor een groot deel gebaseerd zijn op bedrijfseconomische overwegingen. Bovendien zullen veel kwekers het voorbeeld van hun collega's volgen omdat ze het gevoel hebben anders achterop te geraken. Waarschijnlijk kunnen beide argumenten door individuele kwekers met recht worden verdedigd 1).

Voor de bedrijfstak als geheel kan echter wel een vraagteken gezet worden bij deze investeringsdrang:

- per bedrijf wordt een overcapaciteit opgebouwd, hetgeen uiteindelijk leidt tot een enorme marginale waarde van een vrij perceel. Verschillende bedrijven kunnen dan immers zonder extra vaste kosten hun jaarbesomming vergroten als ze maar meer percelen zouden hebben;
- dezelfde overcapaciteit kan, bij een beperkte voorraad mosselen, leiden tot verkorting van het seizoen. Uit kwalitatief oogpunt is dit natuurlijk gunstig, omdat de mosselen in het najaar van betere kwaliteit zijn dan in de wintermaanden. In jaren met een kleiner aanbod van goede mosselen kan dit echter de handel voortijdig stilleggen;
- de nieuwbouw zal, bij handhaving van het huidige beleid bij de uitgifte van percelen, leiden tot verscherpte onderlinge concurrentie tussen de kwekers (om de percelen). De capaciteitsuitbreiding door de bouw van grotere vaartuigen, kan gegeven de beperkte hoeveelheid percelen een deel van de oudere en kleinere vaartuigen onrendabel maken, zodat ze hun bedrijf zullen moeten beëindigen. Op langere termijn kan hierdoor een verlies aan arbeidsplaatsen ontstaan.

2.4 Kwaliteit en verwateren

De aangevoerde mosselen worden na veiling ongeveer 2 weken opgeslagen en ruw verwaterd op de natuurlijke verwaterplaatsen van

1) K.M. Horjus: Bedrijfsresultaten van in Zeeland gevestigde mosselkwekerijen; LEI-rapport No. 5.54.

de handelaren/exporteurs te Yerseke. De 40 verwaterplaatsen beslaan een oppervlakte van 200 ha met een gelijktijdige capaciteit van 100.000 mosselton. Nu de Oosterschelde (gedeeltelijk) open blijft lijken de bestaande verwaterpercelen te kunnen worden gehandhaafd, hoewel de situatie voorlopig onzeker blijft.

De functie van het verwateren is meervoudig:

- de mosselen op de verwaterplaats vormen een aanvoerbuffer voor enkele weken;
- tijdens het verwateren ontdoet de mossel zich van alle binnengedrongen zandkorrels;
- het verwateren levert een herstelproces na het opvissen op het Wad en het transport naar Yerseke.

Afhankelijk van de uiteindelijke bestemming worden opnieuw opgeviste mosselen naverwaterd.

Vooraf op experimentele schaal worden reeds enkele jaren proeven genomen met kunstmatige verwatersystemen 1). De keuze die het bedrijfsleven uiteindelijk zal maken tussen de verschillende systemen, waarmee is geëxperimenteerd (horizontaal en vertikaal systeem) is sterk afhankelijk van de eisen die elke deelmarkt aan het produkt stelt. Het vertikale systeem heeft zeker mogelijkheden voor de conservenindustrie door de beperkte ruimte die het in beslag neemt, terwijl de houdbaarheid hier van ondergeschikt belang is. Voor de handel lijkt het vooralsnog minder geschikt omdat bij huidige verticale systemen twee belangrijke functies van een natuurlijke verwaterplaats ontbreken: de voorraadfunctie en de verbetering van de houdbaarheid (herstelfunctie) 2).

2.5 Kwaliteit en verwerking

De verwaterde mosselen kunnen eventueel nog worden onttrost en geschoond, opnieuw afhankelijk van de bestemming. Over het algemeen kan worden gesteld dat de voorzieningen hiervoor sterk verouderd zijn. Grote investeringen zijn jarenlang uitgesteld in verband met de onzekere situatie rond de Oosterschelde en de voorgenomen dijkverhoging. In beide kwesties zullen binnenkort definitieve beslissingen worden genomen zodat verwacht mag worden dat over enkele jaren de outillage in Yerseke belangrijk zal worden verbeterd.

De gebruikelijke ontrossingsmethodiek - een soort molen met messen op een draaiende as - is sinds enkele decennia ongewijzigd. Met name voor snel gegroeide mosselen met een zwakke schelp veroorzaakt dit proces zware beschadigingen aan de schelp waardoor de houdbaarheid belangrijk wordt verkort. Hetzelfde geldt voor de

-
- 1) In West-Duitsland en Denemarken zijn kunstmatige verwaterplaatsen al commercieel in gebruik.
 - 2) Jaarverslag RIVO, 1976 en 1977.

schoningsmethodiek (metalen rollen waar de mosselen tussendoor worden gedraaid). Verder onderzoek dat kan leiden tot verbetering van deze techniek lijkt zeer wenselijk. Een betere ontrossingsmethode zou een doorbraak betekenen voor het Nederlandse mosselbedrijf.

2.6 Kwaliteit en fysieke distributie

Mosselen worden in de regel verpakt in jute zakken van 25 kg of in geperforeerde plastic zakjes tot enkele kilo's (de z.g. pan-klare mosselen).

Het transport naar de plaats van bestemming vindt plaats met behulp van vrachtwagens. Voor de verzending naar België wordt een belangrijk deel uitbesteed aan groupagediensten die door twee transportbedrijven worden onderhouden.

Door het IVP-TNO en het RIVO is in 1975 reeds aandacht besteed aan de technische mogelijkheden voor een gekoelde transportketen van de Waddenzee naar Boulogne, dat toen nog i.v.m. de plannen tot algehele afsluiting van de Oosterschelde aan de orde was. Toepassing van een dergelijke keten op commerciële schaal lijkt vooralsnog (om kostenredenen) niet te passen in het bestaande transportsysteem. Het kan echter noodzakelijk worden onder de druk van scherpere voorschriften in de warenwetgeving. Tekenend hiervoor zijn de ontwikkelingen in België. Verder is opmerkelijk dat de Franse vishandelaren hun produkten, waaronder mosselen, alleen mogen vervoeren in geïsoleerde (isotherme) vrachtwagens. Ook in België worden in 1979 nieuwe voorschriften t.a.v. de maximum temperatuur bij het transport van mosselen van kracht.

Een praktisch knelpunt bij de toepassing van gekoeld transport van verse mosselen vormt volgens sommigen de reactie van de mossel op onvermijdelijke onderbreking van de lage temperatuurketen als de partij is aangekomen op de plaats van bestemming.

2.7 De zin van kwaliteitsverbetering

Voor zover er sprake is van te kort schietende kwaliteit bij de verse mosselen schuilt de wezenlijke problematiek in de van jaar tot jaar sterk wisselende kwaliteit van de mossel die wordt aangevoerd. Deze jaarlijkse wisselvalligheid door natuurlijke omstandigheden heeft waarschijnlijk een grotere invloed op de kwaliteit dan de verbeteringen die door de kweker respectievelijk handelaar kunnen worden aangebracht door een betere behandeling van het produkt. Als de aanvoer kwaliteit door natuurlijke omstandigheden over de gehele linie middelmatig is, is het merendeel van de kwekers en handelaren gedwongen een middelmatige kwaliteit af te leveren. Slechts op beperkte schaal kan bij de huidige schoningsprocedure nog iets aan de kwaliteit worden verbeterd.

Op detailhandelsniveau komt de betere behandeling van het produkt nog onvoldoende tot uiting in een hogere prijs. De extra kwaliteit die een exporteur/handelaar levert is nog niet als zodanig herkenbaar voor de consument. Het ontbreken van detailhandelsverpakking (in Frankrijk) met duidelijk herkenbare merknamen werkt in dit opzicht nadelig. Bovendien is elke exporteur af en toe gedwongen mindere kwaliteit te leveren, omdat er geen betere mosselen zijn zoals dit in het seizoen 1976-1977 het geval is geweest.

De ongevoeligheid voor gelijktijdige kwaliteitsverschillen op detailhandelsniveau werkt ook door op het gedrag van de tussenhandel in Frankrijk. De importeurs onderkennen wel het kwaliteitsverschil tussen hetgeen de verschillende exporteurs uit Nederland leveren, maar ook voor hen is de prijs het belangrijkste.

Uit de voorgaande opmerkingen kan worden geconcludeerd dat de markt voor verse mosselen vaak ondoorzichtig is vanuit oogpunt van de kwaliteit. Een volledig doorzichtige markt ontstaat pas als onder alle omstandigheden en op elk ogenblik in de gehele afzetketen van kweker tot consument, bekend is welke kwaliteit op dat moment beschikbaar is en geleverd kan worden. Dit ideaal beeld vergt zowel controle van de verzonden partijen mosselen, als het geven van meer publiciteit (in alle afzetstadia) van de kwaliteiten die voorhanden zijn.

Indien dit wenselijk wordt geacht kan op verschillende manieren de doorzichtigheid van de markt worden bevorderd. In de groente- en fruitwereld is een regeling uitgewerkt waarbij vooral de nadruk is gelegd op de kwaliteitsgradering. Het aangeboden produkt wordt ingedeeld in een aantal kwaliteitsklassen waarvoor normen worden gehanteerd die gelden onder alle omstandigheden. De koper van dit produkt wordt geïnformeerd over de kwaliteitsklasse van de partij die hij koopt en bovendien over de maximale kwaliteit die die dag is verkocht. Dit voorbeeld dient uitsluitend ter bepaling van de gedachte en is in deze vorm voor de mosselhandel waarschijnlijk niet uitvoerbaar; talloze varianten zijn echter mogelijk.

Al dit soort regelingen hebben uiteraard het nadeel dat extra controle noodzakelijk is. Een tweede bezwaar is dat overmatige nadruk op kwaliteitsaspecten gemakkelijk een averechte uitwerking kan hebben. Bij een juiste gemeenschappelijke aanpak zijn er echter enkele belangrijke voordelen:

- een verbetering van het produkt-imago van de Nederlandse mossel;
- een belemmering van te ver doorgevoerde prijsconcurrentie door een aantal exporteurs (ten koste van de kwaliteit);
- de geschetste doorzichtigheid van de markt bevordert een betere overeenstemming tussen de geleverde kwaliteit en de ontvangen prijs in alle afzetstadia.

3. De groothandelsmarkt voor mosselen

3.1 Deelmarkten

Reeds op veilingniveau is de markt voor mosselen gesegmenteerd naar afnemersgroepen, die duidelijk van elkaar verschillende verbruikers bedienen of een totaal afwijkende bestemming geven aan de ruwe mossel. Deze deelmarkten zijn reeds in het vorige hoofdstuk genoemd bij de kwaliteitseisen die worden gesteld aan de aangevoerde mossel (zie o.a. 2.1). We komen tot de volgende indeling:

- export naar Frankrijk;
- export naar België en Duitsland;
- afzet in het binnenland;
- afname door de conservenfabrieken.

Omdat er slechts met één kwaliteitsomschrijving wordt gewerkt, heeft de besluitvorming tussen de verschillende schakels van het bedrijfsleven vaak het karakter van een compromis. Het bezwaar hiervan is dat met een beleidsstrategie alle deelmarkten optimaal moeten worden benaderd en dit is een onmogelijkheid. Dit komt duidelijk tot uiting in de moeilijkheden die de Mossel Advies Commissie vaak heeft bij de vaststelling van de minimumkwaliteitseisen. Een mossel die geschikt is voor de conservenindustrie kan door zijn beperkte houdbaarheid anti-reclame zijn op de Franse markt.

3.2 Marktvorm

De ongeveer 20 Nederlandse groothandelaren en verwerkers in mosselen vormen samen een wat men noemt "olieopsonie", d.z.w. er zijn veel aanbieders (de kwekers) tegenover een beperkt aantal afnemers, die onderling concurreren om de afzetmarkt of bij een krap aanbod om de aangevoerde mosselen. Een bijzonderheid is dat een aantal handelaren tevens kweker is. Dit leidt tot enige onduidelijkheid in de marktverhoudingen, omdat deze kweker/handelaren naar gelang het hen het beste uitkomt het kwekers- dan wel het handelarenstandpunt laten prevaleren.

3.3 Het veilingstelsel

De eerste verkoop van mosselen wordt gecontroleerd en gereguleerd door de Mossel Advies Commissie (MAC) van het Produktschap voor Vis en Visprodukten. In deze Commissie zijn zowel handelaren als kwekers vertegenwoordigd. Een van de belangrijkste verordeningen is dat mosselen alleen mogen worden aangevoerd te Yerseke; de centrale verkoop biedt belangrijke voordelen met het oog op de markt-

structuur en de kwaliteitscontrole. Voorafgaande aan de veiling wordt van elke lading op aselechte wijze een monster getrokken, waaruit moet blijken dat de partij bacteriologisch geschikt is en dat ze voldoet aan de eisen van de MAC. Het monster dient bovendien als bron van informatie voor de geïnteresseerde handelaren. De verkoop vindt plaats bij inschrijving op (voornoemd) monster. Ten einde een regelmatige prijsvorming te bevorderen is door de MAC een minimumprijsregeling ingesteld. Partijen die de minimumprijs niet halen kunnen in de periode dat inname door het Mosselfonds mogelijk is, door de kwekers worden gelost op de daarvoor bestemde percelen van het PVV. Ten behoeve van voornoemde regeling wordt per aangevoerde mosselton een heffing ingehouden die wordt aangepast aan de omvang van de fondsleveringen. Momenteel bedraagt deze heffing ongeveer 5 gulden per mosselton voor de kwekers en 30 cent voor de handelaren. Van de 5 gulden voor de kwekers wordt, afhankelijk van omvang van de fondsleveringen 2 à 3 gulden terugbetaald aan het eind van het seizoen. De mosselen van de fondspercelen worden aan het eind van het seizoen weer ter verkoop aangeboden (niet voor consumptiedoelinden) en brengen dan een prijs op die de laatste jaren ongeveer 5 gulden heeft bedragen.

De spelregels van het veilingstelsel van de Mossel Advies Commissie hebben onder meer betrekking op:

- de minimumprijs en de hoogte van de heffingen;
- de minimumkwaliteitseisen t.a.v.:
 - tarra;
 - maximale stukstal;
 - minimum vleesgewicht;
 - minimale schelpgrootte;
 - homogene schelpgrootte;
- de aanvangs- en sluitingsdatum van het seizoen.

De tegenstelling tussen kwekers en handelaren openbaart zich in feite alleen bij de vaststelling van de minimumprijs. Bij de bepaling van de minimumkwaliteitseisen ontbreekt vaak deze tegenstelling van belangen, zodat niet naar een compromis wordt gezocht. Men is eerder vrij eensgezind in het streven naar zo ruim mogelijk gestelde eisen, zodat zoveel mogelijk kan worden aangevoerd. Een duidelijk voorbeeld heeft zich voorgedaan in het seizoen 1976/1977, toen er een minimaal aanbod was van goede mosselen. Voor beide partijen was het toen - op korte termijn gezien althans - voordelig om het stukstal te verhogen, zodat ook snelgroeide tweejarige mosselen konden worden aangevoerd. Alle kwekers konden nu leveren en de handel kon beschikken over een ruime aanvoer, terwijl de prijs daalde. Het gevolg was dat er tegelijkertijd een tekort was aan kwaliteitsmosselen en een overschot aan zwaar getroste mosselen met een zwakke schelp die vaak onbruikbaar waren, maar toch nog als Fondsmosselen voor de kwekers de redelijke prijs van 18 gulden (minimumprijs) opbrachten.

3.4 De minimumprijs

De hoogte van de minimumprijs heeft vier aspecten:

- het leggen van een bodem in de markt;
- ze heeft te maken met de inkomensvorming van de kwekers onderling (sociaal aspect);
- in de ogen van de direct betrokkenen is de minimumprijs in de eerste plaats van belang voor de inkomensverdeling tussen kwekers en handelaren. Een te grote en eenzijdige nadruk op dit aspect voert echter tot korte-termijn beleid.
- ze is van invloed op de internationale concurrentiepositie van het Nederlandse mosselbedrijf.

Ten aanzien van het sociale aspect kan men zich afvragen of het de bedoeling van de instelling van een mosselfonds is geweest om zoveel mogelijk kwekers de garantie te geven om tegen een min of meer kostprijsdekkende opbrengstprijs te kunnen leveren aan het Mosselfonds. Opgemerkt dient te worden dat het Mosselfonds volledig self-supporting is en dus geen steun krijgt uit overheidsmiddelen.

Het minimumprijzenstelsel is in beginsel in het leven geroepen om het eerste aspect na te streven, nl. het leggen van een bodem in de markt bij onverwacht grote aanvoeren. Het is in eerste instantie een middel om het vrije marktmechanisme te corrigeren op door het bedrijfsleven onaanvaardbaar geachte prijsdalingen. Men krijgt wel eens de indruk, dat de sociale functie gesteld wordt boven de marktregulerende functie. Dit kan het z.g. vissen en leveren voor het Fonds tot gevolg hebben, waarbij de kwaliteit in het geding komt en de leveringen aan het Fonds een zeer grote omvang aannemen. De verantwoordelijkheid voor de rentabiliteit van het kwekersbedrijf komt middels hoge heffingen bij het Mosselfonds te liggen.

3.5 Het Mosselfonds

De omvang van de leveringen aan het Mosselfonds zijn de laatste jaren vrij hoog geweest (tabel 3.1).

Tabel 3.1 Leveringen aan het mosselfonds (x 1000 mosselton)

	Aanvoer	Waarvan fondsieleveringen	In % van de aanvoer
1970/71	756	68	9
1971/72	1183	276	23
1972/73	1569	509	32
1973/74	1013	94	9
1974/75	1035	166	16
1975/76	893	2	-
1976/77	894	257	29
1977/78	1276	232	18

Hoge fondsleveringen zijn niet nieuw; zoals uit tabel 3.1 blijkt zijn ze in eerdere seizoenen ook al hoog geweest. Toch heeft voornoemde ontwikkeling tot hernieuwde discussies geleid omtrent het functioneren van dit fonds.

In principe kunnen de fondsleveringen worden beperkt door te zorgen voor een betere aanpassing van vraag en aanbod. Hiervoor zijn in geval van een overvoerde markt een aantal maatregelen denkbaar om tijdelijk de aanvoer te beperken door:

- a. regulering van het aantal vaartuigen dat mosselen aan mag voeren;
- b. verlaging van de minimumprijs;
- c. het stellen van een grens aan de aanvoer per vaartuig;
- d. het stellen van hogere kwaliteitsnormen.

Om praktische redenen heeft de MAC zich, althans de laatste jaren, beperkt tot beperking van de aanvoer door het bijstellen van de minimumprijs en van de bodemkwaliteit. De ervaring heeft geleerd dat deze beide maatregelen niet onder alle omstandigheden afdoende zijn geweest. In het seizoen 1976/1977 was er gelijktijdig een tekort aan goede consumptiemosselen en een zeer grote voorraad tweejarige mosselen. De MAC maakte het mogelijk dat ook deze tweejarige mosselen konden worden aangevoerd door het minimale stukstal te verhogen. Hierdoor wijzigde zich het beeld van de mosselmarkt op slag van een schaarste- in een overschotsituatie. Het instrument van de minimumkwaliteitseisen is onder dergelijke omstandigheden dus niet alleen niet geëigend maar ook ontoereikend om de aanvoer aan te passen aan de vraag.

Dit geeft aanleiding tot de vraag of andere en betere oplossingen mogelijk zijn. Geconstateerd moet worden dat deze oplossingen er in beginsel wel zijn, maar dat ze onvermijdelijk meer beperkingen zullen opleggen aan het bedrijfsleven en dat bovendien een sluitende administratie en controle minder eenvoudig zal zijn. Aangezien deze marktverkenning ook de functie heeft de discussie te stimuleren worden enkele mogelijkheden aangegeven die misschien een nadere overweging waard zijn. In de vorm waarin de alternatieven hier worden gepresenteerd kunnen ze waarschijnlijk niet worden toegepast, omdat ze niet hanteerbaar zijn of omdat ze te ingrijpend zijn. Verfijningen zijn echter mogelijk en het is hier uitsluitend de bedoeling om een aantal basisgedachten naar voren te brengen.

- a. Tijdelijke beperking van de aanvoer per schip.
In weken dat een grote aanvoer wordt verwacht, doordat het minimum stukstal is verhoogd of om andere reden, zouden de kwekers door de MAC kunnen worden verplicht hun technisch laadvermogen met bijvoorbeeld 10 procent te verkleinen.
- b. Een vrijwillige tijdelijke stilligeregeling.
De sociale functie van mosselfonds en minimumprijs ("iedereen moet tegen een redelijke prijs kunnen leveren") kan ook op andere wijze worden opgevangen. Dit kan bijvoorbeeld door gelijktijdig met de openstelling van het mosselfonds, de kwe-

kers per week gelegenheid te geven gebruik te maken van een stilligregeling tegen een nader vast te stellen premie per ton laadvermogen. Deze premie kan aanmerkelijk lager zijn dan de minimumprijs omdat het bedrijf in die week geen kosten heeft gemaakt. De nadelen (administratie, controle) zijn al genoemd; daarnaast zijn echter een aantal belangrijke voordelen aan te voeren:

- het motief dat elke kweker moet kunnen leveren vervalt zodat de kwaliteitseisen kunnen worden afgestemd op de behoefte van de markt;
- de aanzet tot het overvloedige aanvoeren van mosselen die nog niet rijp zijn voor consumptie vervalt hiermee;
- als gevolg van het voorgaande wordt een betere spreiding van de aanvoer van goede mosselen over het gehele seizoen bevorderd;
- het totaal van de fondsuitkeringen zal waarschijnlijk lager worden omdat de stilligpremie lager is dan de minimumprijs.

c. Een dubbelafslagsysteem.

Op wat langere termijn is het onvermijdelijk dat meer aandacht zal dienen te worden geschonken aan de grote verscheidenheid die er bestaat tussen de verschillende groepen afnemers van mosselen. Het zal op den duur steeds moeilijker worden om met alle groepen tot overeenstemming te komen over de minimumkwaliteitsnormen en de hoogte van de minimumprijs. Op het gebied van de houdbaarheid en het stukstal zal de verse handel steeds hogere eisen moeten gaan stellen, terwijl dit voor de inleggerijen van ondergeschikte betekenis is. Het is daarom van belang dat wordt bevorderd dat goed houdbare mosselen ook inderdaad als verse mosselen worden afgezet.

Naar een voorbeeld op Duitse visafslagen (o.a. bij koolvis en roodbaars) kan bovenstaande worden gerealiseerd door een dubbel veilingsysteem met twee minimumprijzen. Toegelicht aan de hand van een willekeurig voorbeeld met minimumprijzen van 25 en 20 gulden: tegen prijzen hoger dan 25 gulden kan door alle geïnteresseerden worden ingeschreven; partijen die tussen 20 en 25 gulden opbrengen, mogen alleen worden gekocht t.b.v. inleggerijen; 25 gulden is dus de minimumprijs voor de verse handel en 20 gulden voor de inleggerijen. Uiteraard vergt een dergelijke regeling veel controle. Elke partij moet worden gevolgd tot ze is verwerkt om misbruik te voorkomen. Dit lijkt op dit moment nog niet realiseerbaar maar wellicht zijn er in de toekomst meer mogelijkheden als de beide deelmarkten bijvoorbeeld door verschillende verwatersystemen duidelijker zijn te onderscheiden. Voordelen van een dergelijk systeem zijn:

- de kwekers worden gestimuleerd om de door hen geleverde kwaliteit op te voeren omdat ze nu de garantie hebben dat betere kwaliteit zal worden gehonoreerd;

- deze constructie biedt de mogelijkheid om aan de beide minimumprijzen ook een eigen minimumkwaliteitseisenpakket te koppelen. Hierdoor wordt een betere aanpassing van de kwaliteit van de mossel aan de behoefte van de deelmarkt bevorderd.

3.6 De prijsvorming

De kwekersprijs in Yerseke blijkt voornamelijk te zijn bepaald door de aangevoerde hoeveelheid en door trendmatige ontwikkelingen (zie bijlage 1). De flexibiliteit van de prijs ten opzichte van de aanvoer is -1,05, d.w.z. een aanvoerverlaging met 10% doet de prijs met 10,5% stijgen. Bij veel andere visproducten is de flexibiliteit kleiner dan 1 hetgeen betekent dat mosselen in vergelijking met vis een weinig stabiel prijsverloop kennen. De opbrengstwaarde van de aanvoer kan zelfs vaak worden verhoogd door een aanvoerbeperring, want de afname in mosseltonnen wordt meer dan goed gemaakt door de prijsstijging. Hoewel enige voorzichtigheid geboden is bij de interpretatie van deze gegevens (in verband met kwaliteitsinvloeden), wijst dit erop dat het voor de kwekers vaak voordeliger is om de minimumkwaliteitseisen niet te ruim te stellen, omdat een vergroting van het aanbod nadelig is.

De invloed van de hoogte van de minimumprijs op de gemiddelde kwekersprijs zal zonder twijfel aanwezig zijn. Dit is echter niet kwantitatief weer te geven omdat de minimumprijs slechts af en toe een rol speelt. Meestal is dit aan het einde van het seizoen. De variaties in de kwekersprijs zijn bovendien zo groot (tot 100 gulden in 1976, 25 gulden in 1977) dat de verhoging van de minimumprijs met 1 gulden, gemiddeld nauwelijks een rol speelt.

3.7 De invoer van mosselen in Nederland

Bij een te krappe binnenlandse aanvoer worden uit verschillende landen maar met name uit West-Duitsland mosselen ingevoerd die in Yerseke worden verwaterd. De omvang van deze invoer is afhankelijk van de concurrentiepositie van de Nederlandse kwekers. Hierbij kunnen verschillende factoren een rol spelen zoals de wisselkoersverhoudingen, de kwekersprijzen en de kwaliteit van het aanbod in de verschillende landen. Dit laatste bleek duidelijk in 1976/1977 toen handelaren heel West-Europa afzochten naar kwaliteitsmosselen omdat die er in Nederland niet meer waren of alleen tegen zeer hoge prijzen.

De belangrijkste verklarende factor blijkt de kwekersprijs te zijn (zie bijlage 1). De elasticiteit van de invoer is 5.01 d.z.w. een prijsstijging in Yerseke met 10% leidt gemiddeld tot een vergroting van de invoer met 50%.

Tabel 3.2 Kwekersprijzen
 (Nationale statistieken omgerekend naar overeenkomstige
 waarde in guldens per mosselton)

	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977
Denemarken	3	3,5	3,5	4	4	4,5	4,5	4,5
Duitsland	18	21	18	18	18	18	26	29
Ver.Koninkr.	20	18	17	15	16	16	14	.
Nederl.(Wad)	21	14	15	20	23	33	37	27
Nederl.(Zld)	27	15	15	18	26	33	50	22
Frankrijk	86	74	77	70	81	109	123	116

De grote verschillen tussen Nederland en Frankrijk zijn voor een deel verklaarbaar doordat de Nederlandse mossel nog geschoond moet worden waardoor extra kosten en verliezen door uitval worden ingecalculeerd. De meeste Franse bouchots worden "schoon" geplukt.

4. De vraag naar mosselen

De totale afzetmarkt voor Nederlandse mosselen bestaat uit de reeds genoemde deelmarkten: de export naar Frankrijk, de export naar België, de afzet in het binnenland (en Duitsland) en de verwerking door de mosselinleggerijen. Het aandeel van elke deelmarkt is niet konstant: de laatste jaren is het aandeel van de Franse markt afgenomen ten gunste van de verkopen in het binnenland. Daarnaast zijn enkele nieuwe afzetgebieden in ontwikkeling, zoals b.v. de verkoop van gekookte mosselen in het binnenland en de opbouw van een markt voor diepgevroren mosselen.

Tabel 4.1 De afzet van verse Nederlandse mosselen
(x 1000 mosselton)

	Frankrijk	België	Duitsland	Nederland	Cons.ind.
1970	277	177	7	20	107
1971	365	206	10	22	92
1972	389	233	7	40	128
1973	254	187	5	39	130
1974	286	224	4	48	142
1975	244	238	4	45	135
1976	172	206	4	45	132
1977	229	257	3	90	139

Bronnen: PVV en CBS.

Tabel 4.2 De afzet van conserven van schelpdieren
(exportcijfers x 1000 kg)

	Duitsland	België	Frankrijk	Spanje
1970	192	674	217	.
1971	166	697	240	.
1972	206	886	274	313
1973	243	1007	289	508
1974	304	1038	225	224
1975	284	1120	242	533
1976	315	1118	165	1692
1977	227	1327	200	2274

Bron: CBS.

Er vanuit gaande dat alle in Yerseke op de veiling verkochte mosselen (dus exclusief fondsmosselen) ook door de markt worden opgenomen, kan aan de hand van aanvoer- en prijsverloop worden nagegaan, hoe de totale afzetmarkt reageert op veranderingen van de kwekersprijs. Uit deze berekening blijkt dat de elasticiteit van de vraag op veilingniveau $-0,77$ bedraagt, d.w.z. een stijging van de kwekersprijs met 10% leidt er gemiddeld toe dat 7,7% minder mosselen worden verkocht. Bij deze prijsstijging neemt de omzet in gulden met 1,5% toe.

Deze elasticiteit is niet voor alle afzetgebieden gelijk. Dit wordt ook bevestigd door de hogere prijzen die de laatste jaren in België kunnen worden gemaakt, terwijl dit in Frankrijk blijkbaar wat moeilijker ligt 1).

4.1 De conservenindustrie

Mosselen voor de conservenindustrie worden (soms kunstmatig) verwaterd en daarna gekookt. Marinades in verschillende vorm, zijn nog steeds het belangrijkste eindprodukt. Met wisselend succes zijn pogingen tot produktvernieuwing ondernomen in de vorm van mosselen in sauzen van verschillende smaak. Meer succes lijken diepvroren en daarna gepaneerde mosselen te hebben. Overigens is de produktvernieuwing in de conservenindustrie sterk in beweging, enerzijds door nieuwe initiatieven op dit terrein vanuit het buitenland en anderzijds door de introductie van de half- of volgeconserveerde mossel in nieuwe distributiekanaal 1).

De handel in mosselconserven ondervindt een voortdurende concurrentie van buitenlandse produkten. De laatste jaren vooral van de zijde van Denemarken en Noord-Korea die hun produkten aanbieden beneden de Nederlandse kostprijs.

Op de veiling in Yerseke is de afname van mosselen door de conservenindustrie een stabiliserende factor bij de totstandkoming van de kwekersprijs. Het aandeel in de totale aanvoer is al enige jaren vrijwel konstant en blijkt onafhankelijk te zijn van de hoogte van de kwekersprijs. Blijkbaar spelen andere factoren een grotere rol voor de omzet van deze bedrijven zoals: de bedrijfscontinuïteit, loonontwikkelingen, ontwikkelingen van nieuwe markten voor de eindprodukten en produktvernieuwing.

Ook binnen een seizoen hebben de inleggerijen een stabiliserende invloed op de kwekersprijs. Ze nemen gedurende het gehele seizoen een vrijwel constante hoeveelheid mosselen af. Gegeven het onregelmatige aanvoerkoop varieert het aandeel in de totale aanvoer daardoor per maand. Het is hoog (40 à 50 procent) in augustus, daalt tot ongeveer 10 procent in oktober/november en neemt weer toe na januari. Hiervoor lijken vnl. drie redenen te zijn:

1) Zie ook LEI-Mededeling nr. 208: De marktpositie van de Nederlandse mossel, 1979.

- de behoefte aan een regelmatige grondstofvoorziening. Gezien de onregelmatige aanvoer moet daarom een wisselend deel van de aanvoer worden gekocht;
- er is een duidelijke voorkeur voor Zeeuwse mosselen die vooral aan het begin en aan het eind van het seizoen worden aangevoerd;
- zowel de grondstof (op de verwaterplaats) als het eindproduct (conserven) zijn goed houdbaar. Dit maakt een speculatief aankoopbeleid mogelijk. Dat wil zeggen deze bedrijven hebben de mogelijkheden om veel mosselen in te kopen als de kwekersprijs laag is, bijvoorbeeld door stagnatie in de verzendingen of door een grote aanvoer. De inleggerijen lijken daarom veel belang te hebben bij een lage minimumprijs.

De inleggerijen kunnen geheel andere normen hanteren bij de beoordeling van de aanvoerkwaliteit dan de handel in verse mosselen. Het belangrijkste criterium is het vleesgewicht; de houdbaarheid is van ondergeschikt belang. Er is een duidelijke voorkeur voor mosselen uit de Oosterschelde omdat die zich na het koken beter laten pellen.

4.2 De export naar Frankrijk

4.2.1 Geografische spreiding

De Franse markt kan met het oog op het consumptiepatroon het beste worden ingedeeld in twee gebieden: het Noorden, en de rest van Frankrijk inclusief Parijs.

Het Noorden was het oorspronkelijke afzetgebied voor de Nederlandse mossel. De belangrijkste centra zijn de steden in de vroegere mijnstreek: Lille, Roubaix, Valenciennes, Cambrai, St. Quentin. In dit gebied werden tot voor kort vrijwel alléén Nederlandse mosselen verkocht. De mosselen worden gegeten bij de hoofdmaaltijd (moules et frites) zowel thuis als in goedkopere restaurants. Erg belangrijk is de braderie in Lille.

In overig Frankrijk en Parijs (waar overigens 25% van de Franse bevolking woont) bestaat een geheel ander consumptiepatroon. De mossel is hier een entrée, d.w.z. een voorgerecht (moules marinières, moules à la crème). Bij deze consumptiewijze gaat de voorkeur duidelijk uit naar de Franse mossel op grond van de (pittiger) smaak.

4.2.2 Distributie en transport

De Nederlandse mosselexporteurs hadden voorheen verschillende routes opgebouwd in de Noordfranse mijnstreek. De afzet van bouchots daarentegen werd lange tijd belemmerd door transportmoeilijkheden door de lange afstand tussen de Franse productiegebieden en de consumptiecentra in het Franse binnenland.

Mede door de verbeterde communicatiemiddelen is de Franse groothandel in zowel Franse als Nederlandse mosselen steeds meer gecentraliseerd in Boulogne en Parijs. De afzetkanalen worden nu voor een belangrijk deel beheerst door enkele grote handelshuizen in visprodukten, die ook mosselen in hun assortiment voeren.

De transportduur vormt nauwelijks nog een probleem en ook de transportkosten zijn van ondergeschikt belang onder de Franse omstandigheden. De orde van grootte blijkt uit de volgende tabel.

Tabel 4.3 Transportduur en de kosten per kg in 1977 (volgens opgave Franse handelaren)

		Transportduur	Transportkosten
Yerseke	- Franse grens	4 uur (incl. douane)	.
Yerseke	- Parijs	5 uur	.
Boulogne	- Cambrai	2 uur	25 centime/kg
Bretagne	- Parijs	6 uur	35 centime/kg
La Rochelle	- Parijs	8 uur	.

Het transport van mosselen mag in Frankrijk alleen plaatsvinden in geïsoleerde vrachtwagens, d.w.z. vrachtwagens zonder koelaggregaat maar die wel de hopelijk lage aanvangstemperatuur laag houden.

De Franse importeurs vermijden zoveel mogelijk elke opslag van mosselen vanwege optredende verliezen en de klachten die ze dan krijgen van hun afnemers. Het grootste deel wordt dus direct overgezet op Franse vrachtwagens die de mosselen verder transporteren al dan niet via een tussenhandelaar. Vrijwel alle mosselen bereiken de consument binnen drie etmalen nadat ze in Yerseke zijn afgeleverd.

4.2.3 Detailhandel

Een Franse studie 1) heeft erop gewezen dat bij de verkoop van schaal- en schelpdieren een goede commercialisatie van vitaal belang is. Op detailhandelniveau betekent dit: een gegarandeerd regelmatig aanbod, goede kwaliteit en versheid. In grotere steden kan aan deze voorwaarden beter worden voldaan dan op het platteland met duidelijke gevolgen voor de consumptie per hoofd.

1) Le consommation alimentaire des français; INSEE série M no. 34.

Tabel 4.4 Consumptie van vis, respectievelijk schaal- en weekdieren en de urbanisatiegraad (Franse francs per hoofd in 1972)

	Schaal-/ schelpdieren	Vis
Platteland	12,4	47,2
Steden tot 10.000 inw.	13,8	58,1
tussen 10.000 en 100.000 inw.	12,8	66,2
100.000 inwoners en meer	18,7	63,9

Bron: INSEE.

Het overgrote deel van de mosselen wordt verkocht via visdeetailhandelaren zowel in winkels als op straatmarkten of in markthallen. Het aandeel dat in supermarkets wordt verkocht neemt echter toe evenals dat van de markthandelaren.

Tabel 4.5 Aankopen van vis en schaal- en schelpdieren naar winkeltype

	1969	1970	1971	1972
Markt	13,7	17,5	19,4	21,0
Viswinkel	55,2	53,8	50,2	45,5
Supermarkets	6,1	9,0	12,7	13,3
Ambulante handel	3,2	3,0	3,8	3,1
Overige winkels	<u>21,8</u>	<u>16,7</u>	<u>13,9</u>	<u>17,1</u>
Totaal	100	100	100	100

Bron: INSEE.

4.2.4 Consumentenprofiel

In de al eerder genoemde studie zijn enkele gegevens opgenomen die weliswaar betrekking hebben op schaal- en schelpdieren in het algemeen, maar die ten dele ook illustratief zijn voor de mosselen. Zoals verwacht mocht worden is de consumptie per hoofd aanzienlijk hoger in de kustgebieden.

Tabel 4.6 Consumptie van vis respectievelijk schaal- en weekdieren per regio (F.fr. per hoofd in 1972)

	Schaal-/schelpdieren	Vis
Regio Parijs	22,6	77,9
Noord	12,0	42,2
Oost	5,9	40,5
West	35,7	75,9
Zuid-West	12,3	57,0
Centraal/oost	6,2	44,4
Méditerranée	13,3	85,9
Totaal (gemiddeld)	15,5	61,6

Bron: INSEE.

De consumptie van schaal- en weekdieren is veel minder afhankelijk van de leeftijd dan die van visprodukten.

Tabel 4.7 Consumptie per hoofd en leeftijd van de kostwinner (bestedingen in F.fr. per hoofd)

	Schaal-/schelpdieren	Vis
20 - 25 jaar	15	38
25 - 35 "	13	49
35 - 45 "	15	53
45 - 55 "	16	65
55 - 65 "	16	81
75 jaar en ouder	9	70

Bron: INSEE.

4.2.5 Concurrerende produkten

De meeste detailhandelaren wisten geen artikelen te noemen die mosselen vervangen of omgekeerd. Wel vindt er duidelijk substitutie plaats tussen de verschillende soorten mosselen (Franse en Nederlandse). Gezien de eetgewoonten zijn er echter wel duidelijke aanwijzingen voor produkten die hiervoor in aanmerking komen:

- in Noord-Frankrijk : vleesprodukten die net als mosselen bij frites worden gegeten m.n. "beefsteck" en gerookte visprodukten m.n. kippers;
- in overig Frankrijk: andere bekende voorgerechten als paté en andere schaal- en schelpdieren als garnalen, langoustines, escargots en coquilles St. Jacques, oesters.

4.2.6 Kwaliteitsbewustzijn

De Nederlandse mosselexport op Frankrijk is voor een groot deel een aanvulling op de aanzienlijke Franse produktie. Dit geldt zowel voor de Franse afnemers als de Nederlandse exporteurs. De handel bedient eerst de Belgische markt die immers veel hogere prijzen toelaat en pas als er een groot aanbod is wordt Frankrijk aantrekkelijk. Voor de Fransen is de import uit Nederland gedeeltelijk een opvulproduktie voor tekorten bij de eigen aanvoer. Dit alles leidt ertoe dat niet de beste mossel naar Frankrijk gaat.

Bij de keuze tussen Nederlandse mosselen of Franse bouchots is de smaak de allesoverheersende factor. Bij het subjectieve begrip "smaak" kunnen vanzelfsprekend allerlei bijkomende factoren een rol spelen (bereidingswijze, versheid en wellicht ook een vorm van nationaal chauvinisme). Waar het om gaat is dat de Franse consument bereid is ongeveer twee keer zo veel te betalen voor Franse mosselen omdat dit produkt principieel hoger wordt aangeslagen (een beter produktimago); op het tweede plan spelen ook wel regelmatig voorkomende tekortkomingen een rol maar deze komen bij beide soorten voor. In bouchots zitten vaak krabbetjes en ze zijn nogal eens te klein. Bij de Nederlandse mosselen was volgens een aantal Franse detailhandelaren van belang (in deze volgorde):

- a. smaak (dus de keuze Nederlandse of Franse mosselen);
- b. versheid in verband met verliezen;
- c. het zandvrij zijn;
- d. goede schoning;
- e. schelpgrootte;
- f. visgewicht.

4.2.7 Veranderingen in de vraag

De omzet van een produkt als mosselen wordt op korte termijn sterk beïnvloed door de hoeveelheid die in het betreffende jaar beschikbaar is. In het algemeen kan dus gesteld worden dat het welslagen van de produktie bij de Nederlandse en Franse kwekers bepalend is voor de verkochte hoeveelheid in Frankrijk.

Tabel 4.8 Verbruik van schelpdieren in Frankrijk (x 1000 ton)

	1970	1972	1974	1976
Schelpdieren		216	199	207
Mosselen	71	95	72	71
w.v. Nederlandse	30	40	27	18
w.v. Franse (bouchots)	33	35	28	36

Bron: INSEE; Statistiques des Pêches Maritimes.

Afgezien van deze gebruikelijke wisselvalligheden van jaar tot jaar kan worden geconstateerd dat de export van Nederlandse mosselen naar Frankrijk is teruggelopen. Deze ontwikkeling is duidelijk van structurele aard. De vraag doet zich voor of dit een ontwikkeling is, die het gevolg is van een algemene omzetting bij schaal- en schelpdieren, of het gaat om een verlaagde mosselconsumptie, of dat het hier specifiek de Nederlandse mossel betreft.

De beschikbare gegevens wijzen erop dat zowel de consumptie van schelpdieren in totaal als die van mosselen nog niet duidelijk is gewijzigd. Het totale verbruik van mosselen is weliswaar zeer wisselvallig door het onregelmatige aanbod maar is niet structureel gestegen of gedaald. Dit is wel het geval bij de omzet van Franse mosselen die is toegenomen ten koste van de invoer uit Nederland.

Tabel 4.9 Herkomst en aanbod van consumptiemosselen op de Franse markt (kalenderjaar)

	Hoeveelheid x mln. kg						
	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976
Eigen aanvoer:							
Atlantische kust	32,5	30,9	34,6	26,0	27,7	48,4	36,4
Middellandse Zee	1,0	8,9	12,5	15,6	10,1	6,5	7,9
Invoer uit:							
Nederland	29,7	31,1	39,5	30,8	26,6	28,7	18,4
Spanje	5,9	7,0	6,9	6,6	5,5	7,5	4,7
Engeland	1,1	1,0	0,7	0,5	0,5	1,9	1,2
Duitsland	0,2	0,5	0,9	.	1,5	1,8	1,4
Denemarken	0,4	0,1	0,1	-	0,0	-	0,2
andere landen	0,2	0,2	-	3,1	0,3	0,5	0,3
Totaal	71,0	79,7	95,2	82,6	72,2	95,3	70,5

Bron: Statistiques des Pêches Maritimes.
INSEE; Bulletin Mensuel de Statistique.

Aangezien de oorzaak ligt in verminderde belangstelling voor specifiek Nederlandse mosselen zijn er verschillende factoren die een rol kunnen hebben gespeeld:

- verschuiving van de consumentenvoorkeur naar kwalitatief betere producten in dit geval de bouchots, mede als gevolg van de kwaliteit van het Nederlandse produkt (niet zandvrij, de houdbaarheid) maar vooral vanwege de smaak;
- een gelijksoortige ontwikkeling doet zich ook bij de detailhandelaar voor. De bezochte detaillisten verkochten bijvoorbeeld bij voorkeur Franse mosselen (minder klachten van de klanten en minder verliezen door tarra en opengegangene mosselen);

- de prijsverhouding tussen Nederlandse en Franse mosselen is zodanig gewijzigd dat de Nederlandse relatief duurder zijn geworden. Monetaire factoren hebben hierbij een belangrijke rol gespeeld.

Tabel 4.10 Consumentenprijzen in het district Parijs (centime per liter)

	1973	1974	1975	1976	1977
Nederlandse	172	198	227	298	360
Bouchots	401	414	518	575	640
Prijsverhouding	2,33	2,09	2,28	1,98	1,78

Bron: INSEE; Bulletin Mensuel de Statistique.

4.2.8 Veranderingen in het aanbod

De gestegen vraag naar bouchots of daarmee vergelijkbare mosselen heeft al aanleiding gegeven tot een produktieverhoging. Een nog verdere uitbreiding is niet waarschijnlijk doordat geen nieuwe gebieden beschikbaar worden gesteld voor paalmosselen. Voor alle kustgebieden zijn bestemmingsplannen opgesteld waarin ook de aanspraken van het toerisme en de industrie zijn gewaarborgd. Verdere intensivering van de bestaande cultures is niet mogelijk door het beperkte voedselaanbod in het zeewater.

De algemene verwachting bij de Franse groot- en kleinhandel is dat de vraag naar bouchots nog verder zal toenemen. Hieraan kan niet door de Franse producenten worden voldaan. Het gevolg is dat de Franse groothandel zoekt naar andere mogelijkheden om toch Franse mosselen te kunnen leveren. Hiervoor worden momenteel op vrij grote schaal Duitse en Nederlandse, maar vooral Engelse en Ierse mosselen in Frankrijk in het water gezet, die vervolgens als Franse mosselen weer op de markt komen. De prijs ervan is op groothandelniveau lager dan die van echte bouchots. Zo waren de prijzen voor franco Boulogne voor Franse mosselen in september 1977:

- echte bouchots (uit la Charente) 3,80 F.fr./kg
- bouchots uit andere gebieden 2,80
- wilde mosselen (gevist) 1,80
- "parc" mosselen die hiervoor zijn bedoeld 2,10 F.fr./kg

Voor deze "parc mosselen" zijn de Engelse en Ierse importen zeer geschikt door hun formaat en ook omdat ze al zandvrij zijn. De invoer uit deze landen is dan ook sterk toegenomen.

4.2.9 Vooruitzichten voor de Nederlandse export naar Frankrijk

Op lange termijn gezien zal de totale vraag naar mosselen waarschijnlijk gelijk blijven of iets teruglopen.

Er vindt wel een belangrijke verschuiving plaats naar de be-

tere soorten. Daarbij is de smaak of de vermeende smaak die nauw samenhangt met het produktimago op dit moment de doorslaggevende factor. Het Nederlandse marktaandeel zal verder teruggaan als Frankrijk nog langer wordt beschouwd als een overschottenmarkt en zolang niets wordt gedaan aan de verbetering van het produktimago. Mogelijk kan er enige compensatie optreden doordat nog grotere hoeveelheden Nederlandse mosselen eerst in Frankrijk worden verwerkt.

Op korte termijn zal dit beeld uiteraard kunnen worden doorkruist onder invloed van de omstandigheden. Bijvoorbeeld een jaar waarin de Nederlandse mossel van uitstekende kwaliteit is zal een wat gunstiger beeld opleveren.

4.3 De afzet van verse mosselen in Nederland

De afzet van verse mosselen in het binnenland vertoont gemiddeld een jaarlijkse stijging van 14 procent. Tijdens het seizoen 1977/78 had echter een verdubbeling plaats. Deze ontwikkeling wijst op enorme mogelijkheden die er in Nederland nog zijn. Waarschijnlijk kan hetzelfde van Duitsland worden gezegd. De prijselasticiteit van de binnenlandse vraag bedraagt ongeveer -0,4 op veilingniveau en -0,75 op groothandelsniveau (zie bijlage 1).

Het probleem bij de binnenlandse afzet schuilt in de distributie: kanaalkeuze, regelmatig aanbod, etc. De distributiekosten van verse mosselen, liggen - mede door sterfte en schelpbreuk tijdens het vervoer - vrij hoog. De distributie van mosselen gebeurt overwegend door in mosselen gespecialiseerde groothandelaren. Het ligt dan ook voor de hand (nieuwe) afzetgebieden te zoeken in grotere agglomeraties met een dichte detailhandelsbezetting om de distributiekosten zoveel mogelijk te beperken. Voor de afzet van verse mosselen in nieuwe gebieden moet zowel het transport- als het distributievraagstuk worden geregeld. Hier moet echter direct aan worden toegevoegd dat de kosten per kg belangrijk kunnen dalen als de consumptie per hoofd toeneemt. Het is dus geen probleem dat samenhangt met specifiek Nederlandse omstandigheden, maar met de relatief lage mosselomzet in grote gebieden van Nederland. Of anders gezegd: het niveau van de "mosselbeschaving" ligt in grote delen van Nederland zeer laag.

Een aanzienlijke vereenvoudiging van het distributie- en transportvraagstuk zou kunnen worden bereikt, indien de mosselen in voorbereide vorm worden aangeboden: gekookt, gebakken, gemarineerd of anderszins voorbereid. Men heeft dan vermoedelijk van een moeilijk produkt met veel breuk en sterfte een gemakkelijk distribueerbaar produkt gemaakt. Bovendien wordt hierdoor het aantal potentiële afzetkanalen aanzienlijk verbreed. Behalve de traditionele visdetailhandel bieden nu ook nieuwe deelmarkten perspectieven, zoals de grootwinkel- en filiaalbedrijven, restaurants, bistro's, e.d.

Tabel 4.11 Afzet van mosselprodukten in Nederland (x 1000 mosseltonnen)

	Verse mosselen (per seizoen)
1970	20
1971	22
1972	40
1973	39
1974	48
1975	45
1976	45
1977	90

Bron: PVV, CBS.

Het nog ontbreken van een goede distributie van mosselen in grote delen van Nederland kan het gunstige effect van landelijke reclame-akties gedeeltelijk teniet doen. Een verhoogde belangstelling voor mosselen heeft alleen zin als het produkt ook regelmatig en in goede kwaliteit ook in de (vis-)winkels aanwezig is. Overigens lijkt binnen een klein land als Nederland het distributie-probleem in beginsel vrij gemakkelijk om op te lossen.

4.4 De markt voor mosselen in Duitsland

De consumptie van mosselen staat in Duitsland nog op een zeer laag niveau. Uit distributieoverwegingen is deze markt echter in aanleg uiterst geschikt als nieuw afzetgebied voor verse mosselen en voor mosselprodukten. In de Bondsrepubliek bevinden zich verschillende omvangrijke agglomeraties die vanuit Nederland uitstekend bereikbaar zijn.

Vanuit Duitsland zelf zijn de laatste jaren enkele pogingen gedaan om in eigen land de vraag naar verse mosselen en mosselprodukten te stimuleren met een aantal produkten die afgestemd zijn op de Duitse eetgewoonten. De binnenlandse consumptie lijkt vrij snel te groeien; betrouwbare cijfers zijn helaas niet beschikbaar.

4.5 De markt voor verse mosselen in België

De belangrijkste centra in België zijn: Antwerpen, Mechelen, Brussel en de gehele kuststreek. De distributie gaat via vaste routes die door de handel in Yerseke zijn opgebouwd.

De relatief goede kwaliteit van de Nederlandse mossel die naar België wordt geëxporteerd, geeft in deze gebieden nog de doorslag. Ook de service van het uitgebreide Nederlandse afzetapparaat draagt ertoe bij dat de concurrentiepositie hier nog zeer sterk is.

Tabel 4.12 De uitvoer van mosselen naar België (metrische tonnen)

	Verse mosselen	Conserven
1970	17700	674
1971	20600	697
1972	23300	886
1973	18700	1007
1974	22400	1038
1975	23800	1120
1976	20600	1118
1977	25700	1327

Bron: PVV, CBS.

Een belangrijk aspect is wellicht dat het distributiesysteem geheel opgebouwd is vanuit Yerseke, zodat deze deelmarkt voor buitenlandse concurrentie minder toegankelijk is dan Frankrijk waar dezelfde importeur in de regel verschillende soorten mosselen verhandelt.

De Belgische markt is minder elastisch (-0,4%) dan de Franse (zie bijlage 1) d.w.z. de reactie op een verhoging van de exportprijs is minder duidelijk dan dat bij Frankrijk het geval is. Dit houdt ongetwijfeld verband met de afwezigheid van concurrerende produkten. Een verhoging van de exportprijs met 10% voert tot een daling van de uitgevoerde hoeveelheid met 4,3 procent.

Conclusies

1. De afzet van mosselen kent in zijn totaliteit gezien weinig problemen. De goede spreiding van de afzet over de verschillende deelmarkten levert hieraan een belangrijke bijdrage. De laatste 3 seizoenen is gemiddeld 850.000 mosselton door de handel gekocht. Hiervan werd 180.000 mosselton verwerkt door de inleggerijen. De verzendingen van verse mosselen (520.000 mosselton) gingen voor 41% naar Frankrijk, 45% naar België en 12% naar het binnenland.
2. Er is de laatste jaren wel een verschuiving geweest ten gunste van de afzet in het binnenland (45.000 mt. in 1975 naar 90.000 in 1977 en 88.000 in 1978) die de gedaalde exporten naar Frankrijk (244.000 mt. in 1975, 225.000 mt. in 1977) goed hebben opgevangen. Uit oogpunt van de voornoemde afzetspreiding moet dit als een gunstige ontwikkeling worden beschouwd. Het mosselbedrijf in zijn geheel is hierdoor minder afhankelijk van slechts enkele markten.
3. In zijn geheel is de markt voor verse mosselen weinig elastisch. Gemiddeld leidt een verlaging van de aanvoer met 10 procent tot een stijging van de kwekersprijs met 10,5 procent. Bij visprodukten is dit 3 tot 5 procent. Dit wijst op een vaste kern van mosselconsumenten waarvoor een tijdelijke prijsstijging niet onacceptabel is. In dit opzicht is de Franse markt mede door de aanwezigheid van concurrerende produkten veel minder stabiel dan de Belgische en de Nederlandse markt. Naast voornoemde afzetspreiding is deze grotere stabiliteit een tweede reden om een verdere uitbouw van de binnenlandse markt te stimuleren.
4. Het belangrijkste knelpunt voor een vergroting van de binnenlandse afzet is het ontbreken van een efficiënt distributiesysteem voor mosselen in een groot deel van Nederland. Dit vraagstuk is in beginsel niet moeilijk om op te lossen.
5. De Franse markt is bezig haar karakter van overschottenmarkt te verliezen. De primaire oorzaak is de grotere vraag naar duurdere Franse mosselen op grond van de algemene welvaartsstijging. Bij een ongewijzigd afzetbeleid zal daarom het Nederlandse marktaandeel kleiner worden.
6. Voor zover er sprake is van te kort schietende kwaliteit bij de verse mossel, schuilt de wezenlijke problematiek in de van jaar tot jaar wisselende aanvoer kwaliteit. In sommige seizoenen zijn alle handelaren gedwongen te werken met mosselen die

in feite niet geschikt zijn voor de gangbare verwerkings-apparatuur (door zware crossing, zwakke schelp). Deze verschillen van jaar tot jaar domineren de kwaliteitsverbeteringen die nog mogelijk zijn door extra zorg voor het produkt door de individuele kweker of handelaar.

Een beter behandeld produkt is voor de consument in Frankrijk nog onvoldoende herkenbaar, door het ontbreken van de detail-handelsverpakking. Hierdoor is er onvoldoende associatie met het handelsmerk of de naam van exporteurs of handelaren, waardoor extra kwaliteitszorg vaak niet lonend is. Toch zijn er volgens de Franse importeurs aanzienlijke verschillen tussen de exportkwaliteit die de verschillende handelaren leveren; in veel gevallen wordt echter een gunstige prijs belangrijker geacht (volgens Nederlandse exporteurs). De totaalindruk die de Nederlandse mossel maakt zou kunnen worden verbeterd door dergelijke te ver doorgevoerde prijsconcurrentie tegen te gaan. Mogelijkheden hiertoe zijn onder meer het bevorderen van de doorzichtigheid van de markt uit kwaliteitsoogpunt (graden) en het opstellen van een aantal minimum (export) kwaliteitseisen waarvan de naleving wordt gecontroleerd door een onafhankelijke kwaliteitsdienst.

7. Voor een meer constante exportkwaliteit is van direct belang dat de technologie van de verwerking wordt verbeterd (d.w.z. een goede vis-, ontrossings- en schoningsmethodiek bij een minimale handling). Door RIVO en IVP-TNO is reeds geruime tijd onderzoek uitgevoerd op dit terrein. Een extra moeilijkheid hierbij is dat de mosselbedrijven momenteel beschikken over produktielijnen die zijn ingesteld op het verwerken van grote hoeveelheden mosselen in korte tijd. Aangezien hierin ook de kracht ligt van het Nederlandse mosselbedrijf zullen de voorgestelde alternatieve verwerkingsmethoden inpasbaar moeten zijn in deze produktieomstandigheden.
8. De vervanging van de mosselvloot door grotere vaartuigen verhoogt de marginale waarde van extra percelen. De produktiecapaciteit wordt steeds minder bepaald door de capaciteit van het mosselvaartuig en steeds meer door de capaciteit van de percelen. Hierdoor wordt de onderlinge concurrentie tussen de kwekers om de beschikbare percelen aangewakkerd.
9. Indien het bedrijfsleven dit wenselijk acht, kan de omvang van de leveringen aan het mosselfonds worden beperkt door een aanpassing van het veulingsysteem. Enkele mogelijkheden hier toe, die ter discussie worden gesteld zijn: een per aanvoerweek vast te stellen beperking van de aanvoer per vaartuig, een vorm van een stilligregeling en op langere termijn een dubbel afslagsysteem. Tegenover de eventuele voordelen van dergelijke regelingen staan nadelen in de vorm van een grotere controle en meer administratieve rompslomp.

Summary

This research describes the production and the channels of distribution of the Dutch (fresh) mussels on the West-European market. Discussion and tables provide information and data on the quantity of mussels landed and handled as well as on the pricelevel and the movement in auctionprices.

The last 3 years, average Dutch production of mussels amounted 100 mln. kg. This is the same figure as was usual in previous periods. By the carry out of the Delta Plan, in a part of the Sealand area musselculture was no longer possible. These areas however have been replaced by new areas in the Dutch Waddensea, resulting in the same production capacity for the Dutch mussel-farmers.

The auction market for mussels at the shellfish centre Yerseke is controlled by the Commodity-Board on Fishery Products. The instruments this Board uses are: a selfsupporting withdrawalprice-system and a legislation on the quality of landed mussels. Withdrawn mussels are not destructed but are sown out on plots of the Commodity-Board and can be bought back by the musselgrowers at the end of the season (april).

Total supply of Dutch mussels is partly handled by the mussel-processing industry (18 mln. kg). The other part (52 mln. kg after cleansing) is taken up by the West-European market for fresh (alive) mussels (see annex 2). The most important export markets are France (22 mln. kg) and Belgium (24 mln. kg); 6 mln. kg are sold on the Dutch homemarket. This composition of the demand however has changed as exports to France have fallen and home consumption increased.

Econometric analyses showed that the auctionprocess strongly depends on the landings. At auction level, the market is not very elastic as the price-elasticity of demand is about (- 1). At export level, it is clear that the Belgian and the Dutch market are less elastic with respect to variation in prices than the French market.

Bijlage 1. Econometrische analyses

Met behulp van tijdreeksen over de periode 1967 t/m 1977 zijn door middel van de kleinste kwadratenmethode de parameters geschat van een aantal vraagvergelijkingen betreffende afzet van mosselen.

Als indicator voor de prijs zijn steeds de gedefleerde prijzen gebruikt (prijsniveau 1976), dit zijn de prijzen gecorrigeerd voor geldontwaarding.

De omschrijving van de gehanteerde variabelen is als volgt:

- AN = de aanvoer van mosselen in Nederland (inclusief de fondsleveringen)
- AF = de aanvoer van mosselen in Frankrijk
- AS = de aanvoer van mosselen in Spanje
- M = de invoer in Nederland van Duitse mosselen
- PAR = de gemiddelde kwekersprijs in Nederland
- XB = de uitvoer van verse mosselen naar België
- XF = de uitvoer van verse mosselen naar Frankrijk
- CON = de hoeveelheid mosselen verwerkt door de inleggerijen
- PXBR = de gemiddelde uitvoerprijs bij uitvoer van verse mosselen naar België
- PXFR = de gemiddelde uitvoerprijs bij uitvoer van verse mosselen naar Frankrijk
- PMINR = de minimumprijs te Yerseke
- T = trendfactor.

De tabellen worden zonder commentaar weergegeven om gedetailleerde technische uiteenzettingen te vermijden. Alleen de gevonden prijs/hoeveelheidsrelaties zullen per geval nader worden toegelicht aan de hand van de begrippen "prijselasticiteit" en en "prijsflexibiliteit". Voor de geïnteresseerden zijn een aantal statistische toetsingsgrootheden (T-waarde, R2 en de Durbin-Watson coëfficiënt) toegevoegd.

De kwekersprijs

$$\text{Log PAR} = 5,3945 - 1,05 \text{ log AN} + 0,01 \text{ T}$$

(-5,9026) (2,05148)

R2 = 0,81 Durbin-Watson coëfficiënt = 2,6010

De flexibiliteit van de kwekersprijs met betrekking tot de aanvoer is - 1,05, d.w.z. een verruiming van de aanvoer met 10 procent heeft gemiddeld een prijsdaling tot gevolg van 10,4 procent.

De invoer

$$\text{Log M} = - 11,515 + 5,01 \text{ log PAR} + 0,0275 \text{ T}$$

(2,940) (0,5099)

R2 = 0,53 Durbin-Watson coëfficiënt = 2,5863

De prijselasticiteit van de invoer is 5,01. Dit betekent dat bij een verhoging van de kwekersprijs te Yerseke van 10 procent de invoer gemiddeld met 50 procent toeneemt.

Afzet België

$$\text{Log XB} = 2,80 - 0,24 \text{ Log PAR} + 0,0052 \text{ T}$$

(-1,735) (1,221)

R2 = 0,35 Durbin-Watson coëfficiënt = 1,640

$$\text{Log XB} = 3,65 - 0,43 \text{ Log PXBR} + 0,016 \text{ T}$$

(-2,254) (2,541)

R2 = 0,45 Durbin-Watson coëfficiënt = 1,832

Bijlage 1. (vervolg)

De prijselasticiteit van de export van verse mosselen naar België is $-0,24$ op veilingniveau en $-0,43$ aan de grens. Dit komt overeen met een algemeen economisch verschijnsel dat de elasticiteit op de primaire markten lager is dan op groothandels- of detailhandelsniveau. Gemiddeld betekent dit dat een stijging van de veilingprijs met 10 procent, de uitvoer naar België met 2,4 procent doet teruglopen. Een prijsverhoging van de exportprijs met 10 procent verlaagt de uitvoer met 4,3 procent.

Afzet Frankrijk

$$\begin{aligned} \text{Log XF} &= 4,39 - 0,57 \text{ Log PAR} - 0,024 \text{ T} \\ &\quad (-4,1028) \quad (-5,4776) \\ R^2 &= 0,86 \quad \text{Durbin-Watson coëfficiënt} = 2,146 \\ \text{Log XF} &= 6,69 - 0,995 \text{ Log PXFR} - 0,022 \text{ T} \\ &\quad (-4,4361) \quad (-5,2557) \\ R^2 &= 0,87 \quad \text{Durbin-Watson coëfficiënt} = 2,7089 \end{aligned}$$

De prijselasticiteit van de export naar Frankrijk is in absolute waarde aanmerkelijk hoger dan die van de uitvoer naar België. Een stijging van de kwekersprijs resp. de exportprijs doet de uitvoer naar Frankrijk met 5,7 en 10 procent dalen. De Franse markt is dus gevoeliger voor prijsinvloeden.

Afzet op de binnenlandse markt

$$\begin{aligned} \text{Log AB} &= 2,92 - 0,37 \text{ PAR} + 0,068 \text{ T} \\ &\quad (-1,4747) \quad (8,6737) \\ R^2 &= 0,91 \quad \text{Durbin-Watson coëfficiënt} = 2,57 \\ \text{Log Ab} &= 4,48 - 0,74 \text{ PXBR} + 0,087 \text{ T} \\ &\quad (-2,1749) \quad (7,72318) \\ R^2 &= 0,92 \quad \text{Durbin-Watson coëfficiënt} = 2,323 \end{aligned}$$

De prijselasticiteit van de binnenlandse afzet is $-0,37$ op veilingniveau en $-0,74$ op groothandelsniveau. (Hierbij is aangenomen dat de groothandelsprijs in Nederland overeenkomt met de uitvoerprijs naar België). Een verhoging van de kwekersprijs resp. de groothandelsprijs met 10 procent verlaagt gemiddeld de binnenlandse afzet met 3,7 resp. 7,4 procent.

Hoogte minimumprijs

Bij het onderzoek kon geen significante relatie worden aangetoond tussen de hoogte van de minimumprijs en de afzet op de diverse deelmarkten en evenmin met de hoogte van de kwekersprijs, hoewel deze samenhang er uiteraard wel is; de hoogte van de kwekersprijs wordt vrijwel geheel bepaald door de omvang van de aanvoer en dit versluiert de invloed van de minimumprijs.

Bijlage 1. (vervolg)

Opgenomen door de inleggerijen

$$\text{Log CON} = 1,76 + 0,04 \text{ Log PAR} + 0,010 \text{ T}$$

$$(0,2889) \quad (2,2530)$$

$$R^2 = 0,40 \quad \text{Durbin-Watson coëfficiënt} = 1,599$$

Er blijkt geen significant verband te zijn tussen de hoogte van de kwekersprijs en de afname van mosselen door de conservenindustrie; blijkbaar zijn andere factoren zoals bedrijfscontinuïteit, afzetmogelijkheden, belangrijker voor het omzetverloop in deze bedrijfstak. De groei van de conservenindustrie wordt bevestigd door de positieve trendwaarde.

Bijlage 2. Cijfermatig overzicht van de Nederlandse mosselhandel (gemiddeld over 1975-1977 in 1000 metrieke tonnen)

