nieuws

"Imago en wetgeving obstakels voor insectenkweek"

nieuws

Insecten zijn een potentieel alternatief voor vlees, omwille van hun goede voederconversie, kleinere broeikasgasuitstoot en kleiner landgebruik. Maar voor het kweken van insecten kan doorbreken in Vlaanderen, moeten insecten van hun negatieve imago af en moet de onduidelijkheid in de wetgeving worden weggewerkt. Dat vertelde expert Mik Van der Borght (KU Leuven) tijdens de studiedag ‘Vlees in de weegschaal’ van ie-net.

27 NOVEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:12

Lees meer over:
beleid
voedingsindustrie

Insecten zijn een potentieel alternatief voor vlees, omwille van hun goede voederconversie, kleinere broeikasgasuitstoot en kleiner landgebruik. Maar voor het kweken van insecten kan doorbreken in Vlaanderen, moeten insecten van hun negatieve imago af en moet de onduidelijkheid in de wetgeving worden weggewerkt. Dat vertelde expert Mik Van der Borght (KU Leuven) tijdens de studiedag ‘Vlees in de weegschaal’ van ie-net.

Behalve de trends voor vlees op de wereldmarkt (zie Vleesmarkten groeien, en dat vooral in China), werd tijdens de studiedag het potentieel van eetbare insecten als alternatief voor vlees besproken. Volgens dr. Van der Borght ís er potentieel, maar vormt het negatieve imago van eetbare insecten een eerste grote struikelblok.

“Nochtans was het eten van insecten in Europa vroeger ingeburgerd, en worden vandaag in andere culturen nog steeds regelmatig insecten verorberd”, klinkt het.

Wereldwijd zijn er 1.745 eetbare soorten gekend, die vooral voorkomen in Amerika, Afrika en Azië. De Europese natuur telt slechts 41 eetbare soorten, wat maakt dat ze massaal zouden moeten worden gekweekt om aan de eventuele vraag te voldoen. Om dit op industriële schaal rendabel te maken, moet meer dan 1 ton verse insecten per

dag geproduceerd worden, en dat op een zo geautomatiseerd mogelijke manier. De hoge arbeidsintensiviteit maakt dat de kweek vandaag immers nog erg duur is. Verder moet rekening gehouden worden met diervriendelijkheid tijdens de kweek en het doden, en moet gekozen worden voor insecten met een goede voederconversie.
Die voederconversie is namelijk één van de factoren die insecten als alternatief voor vlees zo interessant maken. Zo kunnen krekels 60 procent van het opgenomen voeder in eigen gewicht omzetten, terwijl dat percentage bij runderen en varkens slechts op respectievelijk 13 en 33 procent ligt.Daarenboven kan 90 procent van een insect geconsumeerd worden, ten opzichte van slechts 50 procent van een koe of varken.
Andere interessante eigenschappen zijn de nutritionele waarde van insecten en hun relatief duurzame productieproces. Zowel hun energie-, eiwit- en vetgehalte als hun hoeveelheid mineralen en vitaminen zijn even interessant of zelfs interessanter dan die van vlees en vis, ze kunnen gekweekt worden op organische reststromen (voor de productie van veevoeder) en hun productie levert relatief minder broeikasgassen op, neemt relatief minder land in gebruik en behoeft relatief minder water dan de productie van vlees (per kilogram geproduceerd eiwit). Enige nadeel: er is relatief veel energie nodig om hen te kweken (bijvoorbeeld meer dan melk en kip).
Insecten kunnen gebruikt worden in voeding en voeder, als geheel (al dan niet vermalen) of als afzonderlijke grondstoffen (bijvoorbeeld geëxtraheerde proteïnen). Vandaag wordt zo al één pigment afkomstig van insecten op grote schaal gebruikt in de voedingsindustrie: karmijnzuur. Dat werd erkend als additief en valt dus onder de additievenwetgeving, maar voor andere toepassingen in humane voeding is de Belgische en Europese wetgeving minder eenduidig. Volgens de FOD Volksgezondheid bereidt de Europese Commissie momenteel een voorstel voor om al wat insecten zijn, te categoriseren onder de Novel Foodwetgeving. Dat zou willen zeggen dat het niet toegelaten is om insecten op de markt te brengen, tenzij je een aanvraag indient en aantoont dat de consumptie veilig is.
Ook wat de kweek en de toepassing in diervoeder betreft, is de wetgeving (nog) niet duidelijk. Zo is het verboden om verwerkte dierlijke eiwitten aan vee te vervoederen, maar werd onlangs wel een versoepeling van de betrokken verordening goedgekeurd, die stelt dat eiwitten van niet-herkauwers wel mogen worden vervoederd aan aquacultuurdieren. Mogelijks komt er binnenkort nog een voorstel van de Commissie om die versoepeling uit te breiden naar voeder voor alle landbouwhuisdieren.
Ondanks de obstakels gelooft Van der Borght in het potentieel van insecten als “nieuwe industriële sector”. “Op voorwaarde wel dat het imago van eetbare insecten wordt opgekrikt door educatie, er bijkomend onderzoek wordt uitgevoerd en er

aanvullende wetgeving wordt ingevoerd”, besluit hij. De studiedag ‘Vlees in de weegschaal’ werd georganiseerd door ingenieursvereniging ie-net en vond plaats op de site Plant van het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) in Melle.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada