nieuws

Algen en insecten op ons bord in 2020?

nieuws

Tijdens een infonamiddag van de provincie Vlaams-Brabant in het PPK Pamel dachten verschillende sprekers na over hoe onze dagelijkse voeding er in 2020 kan en/of zal uitzien. Insecten en algen worden naar voor geschoven als alternatieve eiwitbronnen, maar hoe reëel is de kans dat ze deel gaan uitmaken van ons voedingspatroon? En welke toekomstperspectieven biedt aquacultuur?

22 MAART 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:21

Lees meer over:
consument
varia

Tijdens een infonamiddag van de provincie Vlaams-Brabant in het PPK Pamel dachten verschillende sprekers na over hoe onze dagelijkse voeding er in 2020 kan en/of zal uitzien. Insecten en algen worden naar voor geschoven als alternatieve eiwitbronnen, maar hoe reëel is de kans dat ze deel gaan uitmaken van ons voedingspatroon? En welke toekomstperspectieven biedt aquacultuur?
Om verschillende redenen groeit steeds meer het besef dat alternatieve eiwitbronnen absoluut noodzakelijk zijn om de stijgende wereldbevolking van voldoende voedingsstoffen te voorzien. Nu onze Westerse consumptie van dierlijke eiwitten onder druk komt te staan door de schadelijke impact die ze heeft op onze gezondheid en op het milieu, wordt steeds nadrukkelijker gezocht naar nieuwe eiwitbronnen. Zo kaderde het diensthoofd Land- en tuinbouw van de provincie Vlaams-Brabant, Ine Vervaeke, de studienamiddag die passend 'Dagelijkse Kost 2020' heette.

Insecten zouden volgens doctor Mik Van Der Borght een uitstekende eiwitvervanger kunnen zijn. De kleine diertjes vormen 80 procent van het dierenrijk en maakten al deel uit van het dieet van de jager-verzamelaar, onze voorouder. Momenteel zijn wereldwijd 1.745 eetbare insectensoorten gekend. In landen als Congo, India, Thailand en

Colombia maakt entomofagie, of het eten van insecten, integraal deel uit van de eetcultuur en zijn insecten soms verantwoordelijk voor 20 procent van de geconsumeerde dierlijke proteïnen.

Als we ook in Europa insecten willen consumeren, moet er een grootschalig productiemodel ontwikkeld worden. In Nederland zijn intussen al 18 kwekers actief, in België is er nog maar één bedrijf dat insecten kweekt voor humane consumptie. En dat gebeurt op een uiterst efficiënte manier: in vergelijking met de rundvee- en de varkenshouderij kan de insectenkweek een erg hoge voederconversie voorleggen en zorgt ze voor weinig slachtafval, een laag waterverbruik en een lage uitstoot van broeikasgassen.

Hoe zit het precies met de nutritionele waarde van insecten? Wat energie, eiwit en vet betreft scoren treksprinkhanen en meelwormen even goed of beter dan rundvlees, kalfsvlees, gevogelte, kabeljauw en zalm. Het calcium- en ijzergehalte ligt dan weer beduidend hoger dan in onze 'conventionele' eiwitbronnen. Uit sensorisch onderzoek concludeert Van Der Borght dat de Belgische consument hapjes op basis van insecten best lekker vindt, al vormt het (voorlopig nog?) slechte imago van eetbare insecten een belangrijke hinderpaal om ze in België op grote schaal te commercialiseren.

Ook microalgen, de kleine broer van zeewier, lijken stevige troefkaarten te hebben om een rol te gaan spelen in ons dieet van de toekomst: ze bevatten een aanzienlijke hoeveelheid omega 3-vetzuren, antioxidanten, vitamines, mineralen en proteïnen en zouden alleen al daarom een uiterst geschikte aanvulling zijn op ons huidig dieet. De waterplanten groeien bovendien pijlsnel waardoor grote hoeveelheden biomassa kunnen worden geproduceerd.

Aquacultuur was een derde en laatste piste die werd belicht. Stijn Van Hoestenberghe (KU Leuven) brak een lans voor de 'omegabaars', een robuuste warmwatervis die uitstekend gedijt in de zogenaamde recirculatiesystemen die in de aquacultuur worden gebruikt. Ook de omegabaars is rijk aan omega 3-vetzuren. De kweek van de omegabaars moet een duurzaam tegengewicht vormen voor de gangbare visserij, waar tot 40 procent van de gevangen vis terug overboord wordt gegooid, en waar 80 procent van de visbestanden wordt overbevist.
Na afloop van de studienamiddag moesten hapjes waarin alle besproken ingrediënten verwerkt zaten de aanwezigen overtuigen van het culinair potentieel. Of insecten,

algen en de omegabaars ook daadwerkelijk op ons menu zullen staan in 2020, zal de toekomst uitwijzen.

Bron: eigen verslaggeving

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