nieuws

Belgische Millibeter kweekt zalm met vliegenlarven

nieuws

Wilde zalm eet visjes en garnalen, maar binnenkort ligt de eerste zalm die met larven van zwarte soldatenvliegen is gekweekt op uw bord. De vliegen zijn de werkpaarden van het Turnhoutse bedrijf Millibeter, dat de larven opkweekt met reststromen zoals aardappelschillen en bietenpulp. De zwarte soldatenvlieg speelt een belangrijke rol in de shift naar een duurzamere visindustrie. De insecten dienen als alternatief voor vismeel en sojameel waarmee vissen zoals zalm, forel en snoekbaars in aquacultuur gekweekt worden. “Ecologisch is het al, nu het nog economisch aantrekkelijker maken”, vertelt Johan Jacobs, oprichter van Millibeter.

24 APRIL 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:45

Lees meer over:
visserij



Wilde zalm eet visjes en garnalen, maar binnenkort ligt de eerste zalm die met larven van zwarte soldatenvliegen is gekweekt op uw bord. De vliegen zijn de werkpaarden van het Turnhoutse bedrijf Millibeter, dat de larven opkweekt met reststromen zoals aardappelschillen en bietenpulp. De zwarte soldatenvlieg speelt een belangrijke rol in de shift naar een duurzamere visindustrie. De insecten dienen als alternatief voor vismeel en sojameel waarmee vissen zoals zalm, forel en snoekbaars in aquacultuur gekweekt worden. “Ecologisch is het al, nu het nog economisch aantrekkelijker maken”, vertelt Johan Jacobs, oprichter van Millibeter.

Vorig jaar werd wereldwijd zo'n 160 miljoen ton vis geproduceerd, waarvan de helft in aquacultuur - in vijvers, in bassins op land of in kooien op zee. De wereldwijde visconsumptie stijgt al jaren en overschrijdt nu de 20 kilogram per hoofd, waarbij België trouwens in de middenmoot zit. “De verwachting is dat tegen 2030 zo'n 75 à 100 miljoen ton extra geconsumeerd zal worden”, zegt Johan Verreth, aquacultuurspecialist aan de Nederlandse Wageningen Universiteit.

“De extra tonnen vis die de komende jaren nodig zijn, zullen we niet uit de oceanen halen. Die zitten nu al op hun limiet. De aquacultuurindustrie staat voor een enorme uitdaging om dat gat te vullen. Op een verantwoorde manier, want zoals elke vorm van intensieve teelt kent ook de viskweek zijn problemen”, zegt Verreth. Eén van die problemen is de zoektocht naar nieuwe voedselingrediënten. Nu krijgen vissen die in aquacultuur gekweekt worden voornamelijk vismeel te eten, een mengsel van gemalen sardienen, ansjovis en makreel die massaal voor de kusten van Peru en Chili worden gevangen. “Je merkt meteen dat dat niet de ideale manier is om vis te kweken. Die voedingsbron is niet onuitputtelijk”, zegt Erik-Jan Lock, een Nederlandse onderzoeker die nauw betrokken was bij een van de eerste insectenprojecten in de Noorse zalmindustrie.

Er is dus nood aan een alternatieve voedingsbron voor de vissen. “De larven van de zwarte soldatenvlieg komen qua samenstelling in de buurt van vismeel. We hebben uitvoerige tests gedaan en de zalmen ermee opgekweekt van 1 tot 4 kilogram. Er was geen

verschil te merken. Ze groeiden even snel en de kwaliteit van de zalmfilets moest niet onderdoen", vertelt Lock. De larven kwamen echter niet van het Belgische Millibeter, maar van het Nederlandse Protix. Terwijl de zoektocht naar extra miljoenen voor de expansie van Millibeter niet van een leien dakje loopt, haalde Protix vorig jaar 45 miljoen euro vers kapitaal op om een grote insectenkwekerij op te zetten. In buurland Frankrijk pompten investeerders 15 miljoen euro in de sectorgenoot Innovafeed. Als alles goed gaat, ligt de eerste Franse 'insectenforel' deze zomer in de vistoog van de supermarktketen Auchan.
Onze buurlanden investeren dus in insecten, in België loopt het moeizamer. "De vraag is nu niet wat kan, maar wat mag", verduidelijkt Jonas Claeys, insectenexpert bij de onderzoeksinstelling Inagro in West-Vlaanderen. Als grondstof voor veevoeder blijft de deur vooralsnog op slot, en pas sinds vorig jaar mag de visindustrie insectensoorten in het visvoer draaien. "Het is een stap in de goede richting en er is veel aan het bewegen", zegt Claeys. "De vraag is hoeveel tijd nodig is om dit op grote schaal te laten doorbreken." De prijs zal daar een cruciale rol in spelen.
Zalm, of eender welke vis die is gevoederd met insecten, zal dus maar druppelsgewijs in de vistoog verschijnen. "Je moet ergens beginnen. En kijk om je heen. Als je alle organische reststromen in de wereld bekijkt, kan je meer insectenmeel maken dan eigenlijk nodig is", zegt onderzoeker Lock vol overtuiging. Kunnen we de zalm, gekweekt op planten en insecten, nog wel zalm noemen? "Of een zalm zijn aminozuren nu uit vis, soja of insecten haalt, maakt moleculair geen verschil. De spieropbouw maakt daarin geen onderscheid. Natuurlijk is het nog zalm", besluit aquacultuurspecialist Verreth.

Bron: De Tijd / 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