

Cursus insectenkwekerij in mum van tijd volzet

nieuws

De opleiding insectenkwekerij, die dit jaar gestart is aan de Thomas More hogeschool in Geel, kan op veel interesse rekenen. De opleiding was in een mum van tijd volgeboekt waardoor de hogeschool besloot om ook volgend voorjaar een cursus te organiseren. Tijdens de opleiding komen de kweek en de verwerking van krekels, sprinkhanen, meelwormen en zwarte soldatenvliegen aan bod. Onder de cursisten bevinden zich onder andere landbouwers, die in de insectenkweek een manier zien om hun bedrijf te diversifiëren of te transformeren.

🕒 22 NOVEMBER 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 22 NOVEMBER 2022 20:34

Lees meer over:

[insect](#)

[diversificatie](#)

[verbreding](#)



Wat eten krekels, sprinkhanen, meelwormen en zwarte soldatenvliegen? Hoeveel water hebben zij nodig? Hoe verloopt de verwerking? Welke afzetkanalen zijn er en wat zijn de beperkingen van de wet- en regelgeving? Deze en andere onderwerpen worden behandeld op de opleiding insectenkwekerij van het expertisecentrum RADIUS van de Thomas More hogeschool in Geel. Zestien mensen zijn daar dit schooljaar gestart aan de opleiding die acht weken duurt en waarin ze leren hoe je insecten kan kweken en verwerken én hoe je daar een concrete onderneming rond kan opzetten.

De lancering van de cursus lijkt in goede aarde te vallen. "De interesse was groot bij een divers publiek want de cursus raakte al snel volzet. Daarom is er in het voorjaar een tweede cursus en ook daarvoor hebben we al tien inschrijvingen binnen", vertelt cursus-coördinator en docente Isabelle Noyens. Volgens haar bestaan de cursisten uit een gemengd gezelschap. "Van mensen uit andere onderzoeksdomeinen, tot hobbyreptielenkwekers, de industrie, petfoodbedrijven en landbouwers die willen omschakelen of hun huidige activiteiten willen diversifiëren. Een van deze cursisten is bijvoorbeeld varkenshouder Tom Mertens uit Minderhout."

“**Het kweken van insecten is minder belastend voor het milieu. Ze verbruiken minder water en je kan ze houden in kleine ruimtes**

Isabelle Noyens - Onderzoeker Radius

In oktober gingen de deelnemers al zelfstandig aan de slag met online lessen. Daarin legden de onderzoekers van RADIUS de theorie uit achter het kweken en verwerken van insecten. Ze leerden ook over de wetgevingen die je moet kennen en de vergunningen die je op zak moet hebben wanneer je met insecten werkt. Op vrijdag 18 november vond een praktijkdag plaats op de insectenkwekerij (Insect Pilot Plant) en de labo's van RADIUS op campus Geel van Thomas More.

Wetgeving en cultuur als beperkende factoren

De opleiding beperkt zich tot de insecten die in ons land gekweekt mogen worden: krekels, sprinkhanen, meelwormen en zwarte soldatenvliegen. Bij de laatste insectensoort beperkt de toepassing zich voorlopig tot diervoeder. “Zwarte soldatenvliegen kunnen gekweekt worden op rest- en afvalstromen en er wordt momenteel onderzoek gedaan naar de risico's hiervan op de voedselgezondheid”, verklaart Noyens

Tijdens de praktijkdag gingen deelnemers zelf aan de slag onder begeleiding van de onderzoekers. Aan de hand van opdrachten leerden ze hoe ze vaak voorkomende problemen in de praktijk kunnen oplossen. Ze bekeken de diverse technieken om insecten te doden en te bewaren. Daarnaast leren ze hoe je bouwstoffen als vetten en eiwitten uit meelwormen en zwartesoldatenvliegen haalt om te gebruiken in duurzame toepassingen.



Meelwormenteelt in serres onderdeel van Inagro onderzoek

Veelzijdig

Insecten hebben ongelooflijk veel mogelijkheden”, klinkt het bij RADIUS. “Ze zijn vooral bekend als proteïnevervanger door hun hoog gehalte aan eiwitten, maar ook hun vetten zijn nuttig. Die vetten kunnen bijvoorbeeld een duurzaam alternatief zijn voor palmolie. Ook doen insecten perfect dienst als veevoeder.” Het kweken van insecten is bovendien minder belastend voor het milieu, stelt Noyens. “Ze verbruiken minder water en je kan ze houden in kleine ruimtes. Andere soorten insecten worden dan weer ingezet om reststromen te verwerken om dan op hun beurt te dienen als voeder, waardoor de cirkel rond is.”

De verwerking is een belangrijk onderwerp bij de opleiding tot insectenkweker, aldus Noyens die aangeeft dat veel telers zelf ook de verwerking doen. “In andere werelddelen worden insecten gegeten, maar hier hebben we deze eetcultuur niet. De insecten worden daarom verwerkt tot meel en gaan naar de petfood- of veevoederindustrie. In het geval van de humane voedingsindustrie worden geëxtraheerde eiwitten in de vorm van proteïnen gebruikt.”



Verwerking insecten op de Insect Pilot Plant van RADIUS Foto: Thomas More



Verwerking insecten op de Insect Pilot Plant van RADIUS Foto: Thomas More

21 insectentelers in België

Volgens Noyens zit de Vlaamse insectenteelt in de lift, al is het niet altijd makkelijk om vergunningen te verkrijgen en binnen het wettelijke kader te werken. “Maar hiervoor hebben wij begeleidingstrajecten.”

Uit statistiek van het Departement van Landbouw & Visserij blijkt dat België 21 insectenkwekers rijk is. Bijna twee derde daarvan ligt in Vlaanderen. West-Vlaanderen is de meest actieve provincie in insectenweek, verwerking en vermarkting. De meelworm is de populairste insectensoort in België, zowel voor productie en verwerking als voor vermarkting. Daarna volgen de krekkel, de sprinkhaan, de meelworm/buffaloworm en de zwarte soldatenvlieg. Inspelend op de groeiende interesse in insectenweek, publiceerde het Departement van Landbouw enkele jaren geleden een studie naar de activiteit in België.

Bron: Eigen berichtgeving

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](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)