

Delhaize en Wastech verwerken voedselresten tot diervoeder met larven

nieuws

Voor sommige beestjes is het elke dag restjesdag. Delhaize en Wastech stellen 'From Waste to Feed' voor, een systeem waarbij levende larven worden ingezet om voedseloverschotten te verwerken. Onverkochte groenten en fruit krijgen zo dan toch nog een nut, want de larven worden nadien verwerkt als supplement in diervoeding.

8 NOVEMBER 2023 – LAATST BIJGEWERKT OM 8 NOVEMBER 2023 14:39

Ruben De Keyser

Lees meer over:

[insect](#)

[ecologie](#)

[innovatie](#)



Tot diervoeding verwerkte larven zijn een alternatief voor het veelgebruikte soja. Hoewel soja plantaardig is, laat het vaak een grote ecologische voetafdruk na. Met deze nieuwe manier van verwerking, wil de supermarktketen zowel haar CO2-uitstoot als de voedselverspilling tegengaan. "Door de efficiëntie van ons teeltsysteem zijn wij in staat grote hoeveelheden proteïnen te produceren met een kleine teeltoppervlakte", zegt Victor Poncelet van Wastech. "Daarmee strijden we tegen de impact van de eiwitproductie op onze ecosystemen."

Delhaize wil de verwerking van voedselresten via larven op grote schaal uitrollen. "Op dit moment gaat het nog om een proefproject en zijn het de voedseloverschotten die niet langer geconsumeerd kunnen worden van Bakker Belgium, de strategische partner voor fruit en groenten van Delhaize", zegt Poncelet. "Ons doel is om 20 ton voedseloverschotten per maand te verwerken en daar drie ton larven en dus proteïnen mee te genereren."

Het compacte en schaalbare systeem kan evenveel proteïnen produceren als een sojaplantage van 10 voetbalvelden groot

Tessa Deryck - Waste & Packaging Reduction Manager bij Delhaize

Game changer

Ook bij Delhaize zijn ze enthousiast. "Als de resultaten algemeen positief zijn en we er dus in slagen om onze voedseloverschotten op grote schaal een zinvolle herbestemming te geven, kunnen we écht spreken van een *game changer* voor de hele sector", vertelt Tessa Deryck, Waste & Packaging Reduction Manager bij Delhaize. "Het compacte en schaalbare systeem van Wastech kan evenveel proteïnen produceren als een sojaplantage van tien

voetbalvelden groot. Het is niet ondenkbaar dat het eiwitsupplement op een dag gevoerd wordt aan de kippen waarvan de eieren bij Delhaize verkocht worden, en dan is de cirkel mooi rond.”

“Minder voedselverspilling is één van de pijlers in ons ambitieuze duurzaamheidsprogramma The Lions Footprint”, zegt Deryck tot slot. “Hoe minder voedseloverschotten hoe beter, maar als die er toch zijn, willen we zoeken naar manieren om de verspilling ervan tot een minimum te beperken en om de overschotten een zinvolle herbestemming te geven. Het innovatieve project van de jonge start-up Wastech kan ons daar perfect bij helpen”.



Uitgelicht

Duurzame insectenweek dankzij 100% circulair substraat

nieuws

Insecten zijn rijk aan proteïnen en kunnen zich snel voortplanten, waardoor ze erg geschikt zijn als eiwitbron in de voedselketen. Substraat op basis van circulaire

reststrome...

🕒 30 JUNI 2023

[Lees meer](#)

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)