nieuws

Eerste krekelkwekerij gaat van start via crowdfunding

nieuws

De eerste krekelkwekerij van ons land is er in geslaagd om via crowdfunding 10.000 euro op te halen. Met dit opgehaalde geld gaat het bedrijf een half miljoen krekels produceren in hartje Brussel. Daarnaast is er ook voldoende geld om de kwekerij te isoleren zodat 95 procent van de warmte kan gerecupereerd worden. De krekels zullen gevoed worden met oud brood, afval van groenten en fruit en brouwafval van enkele Brusselse brouwerijen. “Op een duurzame manier voedsel produceren, daar draait het om”, zeggen de initiatiefnemers.

14 APRIL 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:30

Lees meer over:
varia
diversificatie



De eerste krekelkwekerij van ons land is er in geslaagd om via crowdfunding 10.000 euro op te halen. Met dit opgehaalde geld gaat het bedrijf een half miljoen krekels produceren in hartje Brussel. Daarnaast is er ook voldoende geld om de kwekerij te isoleren zodat 95 procent van de warmte kan gerecupereerd worden. De krekels zullen gevoed worden met oud brood, afval van groenten en fruit en brouwafval van enkele Brusselse brouwerijen. “Op een duurzame manier voedsel produceren, daar draait het om”, zeggen de initiatiefnemers.

Hoewel we al jaren horen dat sommige insecten zeer voedzaam zijn, hebben ze hun plek in de Belgische keuken nog niet veroverd. En ook de consumptie blijft achterwege. Daar wil het bedrijf Little Food nu verandering in brengen. Drie jonge bio-ingenieurs willen alles in het werk stellen om de krekel te promoten. Tegelijk waren ze op zoek naar geld om een krekelkwekerij op te starten. Een week voor de deadline van hun crowdfundingcampagne hebben ze het nodige geld – 10.000 euro – bij elkaar gehaald.

In het Brusselse Sint-Gillis gaan ze een half miljoen krekels produceren. Daarmee kan het bedrijf in de proteïnebehoefte van 50 personen voorzien. “De ideale temperatuur om krekels te kweken, is tussen de 30 en 35 graden”, zegt Nikolaas Viaene, één van de bio-ingenieurs achter Little Food. “Ons isolatiesysteem moet ervoor zorgen dat we 95 procent van de warmte kunnen recupereren.” Tegelijk willen de initiatiefnemers de krekels voeden met afval uit de omgeving. “En door in

de stad te kweken, wordt afstand tussen consument en producent ook zeer klein, zodat we lange en vervuilende transporten kunnen vermijden.”
Duurzaamheid is het codewoord voor Little Food. “De productie van krekels is veel ecologischer dan de traditionele veeteelt. Ze produceren 60 keer minder broeikasgassen en leveren in verhouding veel meer proteïnen op. Dat komt omdat ze koudbloedig zijn en zo geen energie moeten steken in het regelen van hun lichaamstemperatuur. Bij een koe levert tien kilo voedsel 800 gram vlees op. Bij een krekel is dat 8,5 kilogram. Bij de productie van krekels heb je ook 25 keer minder voedsel en 300 keer minder water nodig dan bij koeien”, klinkt het.
Op termijn moet de kwekerij in Sint-Gillis zo’n 60 kilogram krekels per maand opleveren. “We denken ook na over andere locaties voor kwekerijen, bij voorkeur op plekken waar we warmte kunnen recupereren die anders verloren gaat. Dat kan bijvoorbeeld een plek zijn met veel servers of een waterzuiveringsstation. Bovendien gaan we na of we de uitwerpselen van de krekels kunnen gebruiken als meststof voor groentekwekers in de buurt”, aldus Viaene.

Bron: Het Nieuwsblad

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