nieuws

FAO gooit insecten in de strijd tegen honger

nieuws

De FAO (Voedsel- en landbouworganisatie) heeft besloten om het kweken van insecten op grote schaal aan te moedigen in de strijd tegen de honger in ontwikkelingslanden. Volgens de VN-organisatie is de kweek rendabel en ecologisch. Twee miljard mensen wereldwijd consumeren al insecten. Het VRT-journaal trok naar een pionier-producent in Vlaanderen.

13 MEI 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:22

Lees meer over:
wereld
consument

De FAO (Voedsel- en landbouworganisatie) heeft besloten om het kweken van insecten op grote schaal aan te moedigen in de strijd tegen de honger in ontwikkelingslanden. Volgens de VN-organisatie is de kweek rendabel en ecologisch meer verantwoord dan veehouderij. Twee miljard mensen wereldwijd consumeren al insecten. Het VRT-journaal trok naar een pionier-producent in Vlaanderen.
Insecten reproduceren zich snel en hebben een minimale impact op het milieu tijdens hun levenscyclus, zegt de FAO. Er is twee kilo voeder nodig om één kilo insecten te kweken, terwijl er voor één kilo vlees acht kilo voeder nodig is. De insecten gebruiken ook minder water en ze produceren minder broeikasgassen dan vee. Varkens produceren bijvoorbeeld tien tot honderd keer meer broeikasgassen per kilo vlees dan meelwormen. Dat staat allemaal te lezen in een FAO-rapport dat in Rome werd voorgesteld.

Bovendien zijn insecten "voedzaam door hun hoog gehalte aan eiwitten, vetstoffen en mineralen" en "kunnen ze volledig geconsumeerd worden of vermalen worden tot poeder of pasta en kunnen ze toegevoegd worden aan andere voedingsmiddelen", menen de experts van de VN.

De consumptie van insecten, ook bekend als entomofagie, is al bekend in traditionele culturen in bepaalde regio's in Afrika, Azië en Latijns-Amerika. Van de één miljoen gekende insectensoorten worden er 1.900 geconsumeerd door mensen. Het gaat voornamelijk om kevers, rupsen, bijen, wespen, mieren, sprinkhanen en krekels.
De kweek van insecten is gemakkelijk, want de beestjes kunnen zich voeden met organische resten zoals voedselresten, compost of mest. Maar veel ervaring met professionele 'insectenboerderijen' is er nog niet. Er is met andere woorden nog veel werk aan de winkel, zowel op het vlak van kweekmethodes, onderzoek naar allergenen als wetgeving. Bovendien zal iemand, bijvoorbeeld de voedingsindustrie, de (Europese en Noord-Amerikaanse) consument moeten sensibiliseren omtrent insecten als voedselbron.
Meer info: Edible insects
Bekijk het fragment in het VRT-journaal.

Bron: Belga/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 |