nieuws

"Insecten eten is goed voor ecologische voetafdruk"

nieuws

Eetbare insecten zijn een volwaardig en gezond voedingsmiddel en hebben bovendien in vergelijking met vlees ook een veel kleinere ecologische voetafdruk. "Ze stoten immers amper broeikasgassen uit en vergen weinig water en ruimte. Je kan ze dus heel wat milieuvriendelijker kweken dan bijvoorbeeld runderen." Dat zegt de Leuvense hoogleraar en microbiologe Leen Van Campenhout in Campuskrant. België loopt alvast voorop met een resem onderzoeksprojecten en ondernemers die met insecten aan de slag gaan.

18 JANUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:43



Eetbare insecten zijn een volwaardig en gezond voedingsmiddel en hebben bovendien in vergelijking met vlees ook een veel kleinere ecologische voetafdruk. "Ze stoten immers amper broeikasgassen uit en vergen weinig water en ruimte. Je kan ze dus heel wat milieuvriendelijker kweken dan bijvoorbeeld runderen." Dat zegt de Leuvense hoogleraar en microbiologe Leen Van Campenhout in Campuskrant. België loopt alvast voorop met een resem onderzoeksprojecten en ondernemers die met insecten aan de slag gaan.

De opwarming van het klimaat is een feit, en om onze planeet ook voor de komende generaties leefbaar te houden moeten we daarom zo snel mogelijk een drastisch andere weg inslaan. Richting de consumptie van insecten bijvoorbeeld. Volgens Van Campenhout, die aan de KU Leuven het Lab4Food coördineert dat de voedingswaarde van insecten bestudeert, kunnen insecten zoals sprinkhanen, krekels en meelwormen als voedingsmiddel "vlees perfect vervangen".

"Je moet een psychologische barrière over, maar wanneer mensen proeven zijn ze meestal aangenaam verrast", aldus Van Campenhout. "Sommigen spreken van een subtiele notensmaak. Veel hangt af van de bereiding." Nadat het Voedselagentschap in 2014 een tiental insecten goedkeurde voor consumptie verschenen er nieuwe producten, maar deze zijn bij gebrek aan interesse ondertussen weer uit de supermarkten verdwenen. Je vindt eetbare insecten momenteel nog enkel in speciaalzaken.

Elders is er meer interesse. "Omdat ons Voedselagentschap vrij vroeg eetbare insecten erkende, is België in Europa één van de koplopers", aldus nog Van Campenhout. "Wij exporteren insecten bijvoorbeeld naar Zwitserland, waar onze kwekers nauwelijks de vraag kunnen bijhouden." De insectensector is volop in beweging. "We zien een evolutie van kleinschalige kweek naar massaproductie. Er worden federaties opgericht en verschillende Europese landen passen hun wetgeving aan om eetbare insecten toe te laten."

"Insecten hebben trouwens veel meer toepassingen dan enkel voeding. Hun uitwendig skelet bevat chitine, een stof die gebruikt wordt in plastic folie. En onze collega's van hogeschool Thomas More experimenteren met een handcrème die sprinkhanenvet bevat". Zelf onderzoekt Van Campenhout in haar labo onder meer hoe voedingsproducten kunnen verrijkt worden met insecten.

Meer info in de Campuskrant. Lees hier geVILT over de Vlaamse insectensector

Bron: Belga

Beeld: Green Kow

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