

"Insecten goede vervanging voor dure vleesproductie"

nieuws

Het Voedselagentschap onderzoekt of er straks insecten in onze hamburgers gedraaid kunnen worden als "vervangmiddel voor de dure vleesproductie".

🕒 2 JULI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:08

Lees meer over:

voedingsindustrie

diversificatie

Het Voedselagentschap onderzoekt of er straks meelwormen en sprinkhanen in onze hamburgers gedraaid kunnen worden. "De diertjes zijn een uitgelezen vervangmiddel voor de dure en milieubelastende vleesproductie", luidt het. Nederland staat zelfs al een stap verder. Daar heeft de minister van Landbouw 6 miljoen vrijgemaakt om "zo snel mogelijk" wormen in bitterballen te verwerken.

De Nederlandse minister Gerda Verburg trok de discussie over het gebruik van insecten in voedsel op gang, toen ze haar plannen voorstelde. "In 2050 leven we met 9,5 miljard mensen op deze wereld. Azië, India en China worden steeds welvarender. De vraag naar vlees neemt dus hand boven hand toe".

"Hoog tijd om nu al op zoek te gaan naar alternatieven", vervolgt Verburg. "En dan komen we terecht bij algen, vlees dat in labo's gekweekt wordt uit cellen en... insecten. Het zou ideaal zijn om fijngemalen sprinkhanen of meelwormen te gebruiken bij de productie van bitterballen, pizza's en pastasaus".

Ook in België wordt onderzocht hoe insecten als voeding verkocht kunnen worden.

"Maar wij wachten op de Europese regelgeving", zegt Lieve Busschots van het Voedselagentschap. "Momenteel is het bij ons nog verboden om insecten als voedsel te verkopen. Zodra Europa de knoop doorhakt, zullen supermarkten ook in Vlaanderen sprinkhanen en meelwormen in de rekken leggen, al dan niet verwerkt in snacks als bitterballen of worsten."

Volgens Antwerpenaar Peter De Batist, die eind dit jaar een 'insectenkookboek' uitbrengt, zou dat nog dit jaar het geval kunnen zijn. "Het zou alvast een goede zaak zijn voor de mens en het milieu", zegt hij. "Allereerst zijn insecten zeer gezond. Daarnaast is de milieu-impact van het kweken van insecten tien keer kleiner dan die van het kweken van koeien en varkens. Hoe sneller we sprinkhanen mogen eten, hoe beter".

Bron: Het Laatste Nieuws

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/viltnieuwbs.bsky.social>

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)