nieuws

Insecten zijn vooral studieobject en nog geen business

nieuws

Sinds enkele jaren groeit in Europa en België de interesse om insecten te benutten voor toepassingen in voeding en voeder of om organische reststromen te verwerken. In ons land zijn een tiental actoren, vooral onderzoeksinstellingen, bezig met de valorisatie van het potentieel van insecten. Insectenkwekerijen zijn nog een randverschijnsel want zo zijn er maar drie. Hun productie is op dit ogenblik nog beperkt, weet de studiedienst van de Vlaamse landbouwadministratie. Ook de afzetmarkt is nog klein. Restaurants die insecten op het menu aanbieden, zijn zeer schaars. Afgeleide producten van insecten verschijnen sinds kort in de winkelrekken.

9 NOVEMBER 2015 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:32

Lees meer over:
onderzoek
varia



Sinds enkele jaren groeit in Europa en België de interesse om insecten te benutten voor toepassingen in voeding en voeder of om organische reststromen te verwerken. In ons land zijn een tiental actoren, vooral onderzoeksinstellingen, bezig met de valorisatie van het potentieel van insecten. Insectenkwekerijen zijn nog een randverschijnsel want zo zijn er maar drie. Hun productie is op dit ogenblik nog beperkt, weet de studiedienst van de Vlaamse landbouwadministratie. Ook de afzetmarkt is nog klein. Restaurants die insecten op het menu aanbieden, zijn zeer schaars. Afgeleide producten van insecten verschijnen sinds kort in de winkelrekken.
Insecten zijn een hoogwaardige bron van eiwitten, energie, vetten en mineralen. Gezien de explosie van de wereldbevolking kunnen ze een deel van de oplossing van het voedselprobleem aanreiken. Over insecten is in die context al veel gezegd en geschreven. Dankzij het studiewerk van het Departement Landbouw en Visserij weten we nu hoeveel vorderingen er op dat vlak al gemaakt zijn in ons land en in de buurlanden Nederland en Frankrijk.
In Nederland is er aan de universiteit van Wageningen een speciaal Labo voor Entomologie, maar wij Belgen zijn in het onderzoek naar insecten ook onze sporen aan het verdienen. Het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) heeft op dit ogenblik meerdere wetenschappelijke onderzoeksprojecten lopen omtrent insecten als alternatieve eiwitbron voor humane en dierlijke consumptie. Bij zijn testen kan ILVO de Food Pilot, een applicatie- en analysecentrum voor de agrovoedingsindustrie, hanteren waar de verwerking tot voeding getest kan worden.
Bij hogeschool Vives in Roeselare werd er enkele jaren geleden onderzoek verricht naar de haalbaarheid van de omschakeling van een leghennenbedrijf naar de kweek en verwerking van insecten. Het mee door Europa gefinancierde onderzoek was toegespitst op de kweek van zijderups en de toepassing ervan in humane voeding. De onderzoekers experimenteerden ook met wasmot, meel- en moriowormen. Bij Vives lopen ook onderzoeksprojecten die volledig particulier gefinancierd worden, waarbij de meeste aandacht

van opdrachtgevers momenteel uitgaat naar de zwarte wapenvlieg en de meelworm. Als aanvulling daarop voert Vives ook eigen onderzoek uit op andere soorten die interessante voedingseigenschappen hebben.
De hogeschool werkte reeds samen met het West-Vlaamse praktijkcentrum Inagro in verband met de omzetting van varkensmest door de zwarte soldatenvlieg. Hierbij waren ook een varkenshouder en producent van huisdiervoeder betrokken. Ook de universiteiten, meer bepaald KU Leuven en UGent, doen hun duit in het zakje. Zo gaat KU Leuven samen met de firma Nutrition Sciences de mogelijkheden na om larven te kweken op dierlijke mest met de bedoeling om ze te vermalen tot voeder voor de intensieve veehouderij. UGent onderzoekt op zijn beurt een aantal substituten voor palmolie in margarine en bakkerijproducten. Daarbij komt het vet van de vliegenlarven van de zwarte soldatenvlieg in beeld.
Het lijstje van Belgische onderzoeksinspanningen is daarmee niet compleet. Ook de universiteit van Luik, de hogeschool Thomas More campus Geel, het Museum voor Natuurwetenschappen en het Midden-Afrikamuseum vergaren en verspreiden kennis. Zo wijd verspreid het onderzoek naar insecten is, zo'n klein fenomeen is de commerciële kweek ervan. Momenteel bestaan in Vlaanderen drie kwekerijen die ook over een vergunning beschikken om insecten of levensmiddelen op basis van insecten in de handel te brengen voor humane consumptie. Hun productie is relatief beperkt omdat ook de markt nog klein is. Ter vergelijking: in Frankrijk is er in Franche-Comté een nieuwe fabriek gebouwd waar vanaf 2017 meer dan 30 ton insecten per dag geproduceerd zouden worden.
In eigen land verkoopt de kwekerij van Didier Bostoen meelwormen, krekels, kakkerlakken, sprinkhanen en vliegen aan groot- en kleinhandel in binnen- en buitenland. Gegroeid als bedrijf dat insecten kweekte om terrariumdieren te voeden, verkoopt kwekerij Bostoen nu ook insecten voor humane consumptie. Een ander West-Vlaams bedrijf, Eco Vene, kweekt meelwormen, sprinkhanen, buffalowormen en krekels voor afzet aan particulieren. Little Food in het Brusselse kweekt huiskrekels voor menselijke consumptie en organiseert ook rondleidingen, kookateliers en degustaties.
Een recent verschijnsel zijn restaurants die insecten op de menukaart zetten. In 2014 opende in Gent het eerste insectenrestaurant zijn deuren, andere restaurants volgden snel om ook insecten aan te bieden. Veel uitbaters gebruiken de geringere ecologische voetafdruk van insectenvoeding in vergelijking met gangbare vleesproducten als expliciet verkoopargument bij de voorstelling van hun insectenmenu's. Voedingsbedrijven zoals Damhert en Green Kow Company zijn op de kar gesprongen. De eerste verkoopt nuggets, burgers en schnitzels gemaakt van buffalowormen. De andere firma verdeelt producten op basis van insecten, onder meer via bio- en natuurvoedingswinkels. Ook Delhaize verkoopt spreads op basis van meelwormen van Green Kow Company.
De voornaamste knelpunten liggen volgens de landbouwadministratie op het wetgevende vlak. Zowel in de Europese als de Belgische regelgeving botst het gebruik van insecten in voeder of voedsel nog op beperkingen. In België bestaat er momenteel een gedoogbeleid om een aantal insectensoorten voor voedsel te gebruiken, waardoor ons land, samen met Nederland en Frankrijk, een pioniersfunctie vervult. In veevoeder verwerkt lijken insecten alvast over draagvlak te beschikken.
Nog meer kennis opbouwen is nodig om insecten op een industriële schaal te kunnen produceren. Het ontbreekt bijvoorbeeld nog aan een techniek voor het vlot oogsten van de insecten of hun maden uit het kweeksubstraat. Bovendien is insecten kweken vooralsnog een erg arbeidsintensief proces, dat vraagt om automatisering en dus om investeringen. Een gevolg van de beperkte schaal waarop insecten op dit ogenblik geproduceerd kunnen worden, is dat de prijs van insectenmeel momenteel te hoog is. Pas als de prijs van insectenmeel vergelijkbaar wordt met de prijs van soja of vismeel, zal de grondstof opgenomen worden in optimalisatieprogramma's van de diervoederindustrie.

Meer info: Departement Landbouw en Visserij

Beeld: Green Kow Company

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